PÄIVÄSTÄ TOISEEN

30.12.15

Aurinko nousee
Helsingissä kello 9.25
ja laskee kello 15.20
Oulussa kello 10.27
ja laskee kello 14.13

Päivän sana
30.12. Koska tekin olette Jumalan lapsia, hän on lähettänyt meidän kaikkien sydämiin Poikansa Hengen, joka huutaa: ”Abba! Isä!” Gal. 4:6
31.12. Puutarhuri vastasi: ”Herra, anna sen olla vielä yksi vuosi. Minä muokkaan ja lannoitan maan sen ympäriltä. Jospa se ensi vuonna tekee hedelmää. Jollei niin käy, käske sitten kaataa se.” Luuk. 13:8–9
1.1. Kun oli tullut kahdeksas päivä ja lapsi oli ympärileikattava, hän sai nimen Jeesus, jonka enkeli oli ilmoittanut ennen kuin hän sikisi äitinsä kohdussa. Luuk. 2:21
2.1. Herra siunatkoon sinua ja varjelkoon sinua, Herra kirkastakoon sinulle kasvonsa ja olkoon sinulle armollinen. Herra kääntäköön kasvonsa sinun puoleesi ja antakoon sinulle rauhan. 4. Moos. 6:24–26
3.1. Hän on se kivi, joka ei teille rakentajille kelvannut mutta josta on tullut kulmakivi. Ei kukaan muu voi pelastaa kuin hän. Ap.t. 4:11–12

Nimipäiviä
Tänään keskiviikkona:
Taavi, Taavetti, Daavid
Huomenna torstaina:
Silvo, Sylvester
Ylihuomenna perjantaina:
Uudenvuodenpäivä
Lauantaina: Aapeli
Sunnuntaina:
Elmeri, Elmo, Elmer

Mietelause
Ensimmäisestä teeren kukerruksesta uudenvuoden jälkeen on kymmenen viikkoa suven alkuun.
Vanhaa ajantietoa Muurlasta

MERKKIPÄIVIÄ

50-VUOTIAITA

Agrologi (AMK)
Pekka Häkkinen
3.1. Mikkeli.
Ei vastaanottoa.

Agrologi, maatalousyrittäjä
Olli-Pekka Köppä
30.12. Somero.
Ahlman 1991.
Ei vastaanottoa.

Lähetä merkkipäiväilmoitus

Merkkipäiväpalstalla julkaistaan päivänsankarin suostumuksella lähetettyjä tietoja. Kirjoita viestiin merkkipäivän viettäjän nimi, ikä, titteli ja kotipaikka sekä merkkipäivän ajankohta ja mahdollinen lyhyt maininta juhlan vietosta. Valokuva voi olla mustavalkoinen tai värillinen. Palsta on maksuton. Merkkipäivätiedon tulee olla toimituksessa viimeistään viisi päivää ennen lehden ilmestymistä.
Lähetä ilmoitus postitse osoitteeseen Maaseudun Tulevaisuus, ”Merkkipäivät”, PL 440, 00101 Helsinki tai sähköpostilla merkkipaivat@maaseuduntulevaisuus.fi.

KOULUPÄIVÄKIRJA

Katsastusasema

Perusopetuksella on keskeinen asema, kun katsotaan mitä yhteiskunnassa tapahtuu. Sen tulin huomaamaan opettajana. Ja eräs mielilauseeni, perushuomioni, on tämä jonka olen usein tuonutkin julki: Yhteiskunta tulee kouluun, pulpettiin asti joka päivä.

Jos opettajalla on empatiakykyä, hän voi havainnoida, miten yhteiskunta makaa jokaisena päivänä. Hän näkee miten päätöksenteko sujuu, mutta myös sen, mikä on kansalaisten toimeentulo, hyvin- tai pahoinvointi, missä kunnossa perheet ovat, mikä on oppilaan vahvuus tai ongelma, mitä oppilas tarvitsisi kotikasvatuksen tueksi.

Kun elämän vauhti on tämä, niin opettaja on kuin katsastusaseman tarkastaja joka nostaa auton ylös, jos tämä vertaus sallitaan. Moni asia on päältä kaunis, mutta kun menee asioiden alle, raaputtelee ruostetta ja menonjälkiä, näkee miten elämää on eletty, miten tästä eteenpäin.

Kansansivistys on perinteisesti levännyt peruskoulun varassa. Kun olin puolitoista vuosikymmentä kirjeenvaihdossa psykologian ja kasvatustieteen naisopettajani kanssa aina hänen ikäihmisen poismenoonsa saakka, niin eräässä viestissään hän sanoi, että maaseudun pienet koulut ovat tuottaneet maahan upseerit, papit ja opettajat. Tämä vallitseva peruskoulu luotiin 1970-luvulla juuri kansansivistystarpeita varten. Että kaikilla olisi mahdollisuus edetä kykyjensä mukaan.

> Vallalla on tahtomusten vyöry, koululle esitetään mitä eriskummaisempia kieltoja, mitä siellä ei saa opettaa, ja millä tavalla saadaan tai pitäisi opettaa.

Kun silloin kysyttiin, mitä peruskoulussa pitäisi tai voisi opettaa, ehdotuksia tuli niin, että koululaisen viikkotuntimäärä olisi ylittynyt 70 tuntia. Nythän oppilas on keskimäärin koulussa noin 30 tuntia viikossa.

Mutta miten on tänään, kun perusopetus olisi taas luotava uudestaan? Yhteiskunta on niin eriytynyt, että on vaara, että uudesta perusopetuksesta ei saadakaan koko kansaa yhdistävää kohtauspaikkaa. Vallalla on tahtomusten vyöry, koululle esitetään mitä eriskummaisempia kieltoja, mitä siellä ei saa opettaa, ja millä tavalla saadaan tai pitäisi opettaa.

Vaikka olen kasvatusoptimisti, niin nyt teknologia- ja kulutusyhteiskunnalla, uskonnollisilla vaateilla, erilaisilla ideologioilla ja elämäntavoilla on niin vankka ote perusopetukseen, että hirvittää. Miten käy tässä mylläkässä kansansivistyksen? Menettääkö peruskoulu katsastusasemansa kansansivistykseen, niin että koulu eriytyy elämäntapojen mukaan?

Näitä jään nyt kyselemään, kun tämä on viimeinen koulupäiväkirja tällä palstalla.

Usein minulta on kysytty, oletko kirjailija vai opettaja. Vaikka on kuinka palkittu, kirjailijan tieltä ei ole kunniallista paluuta. Ja kasvatusoptimisti ei voi koskaan lopettaa. Kirjailijan ja opettajan työ ovat tukeneet toisiaan, olen saanut olla katsastuspaikalla yhteiskunnassa. Kun sanon nyt näkemiin, niin jättäisin elämään erään opettajana oloni jumallauseen: Jos lapsella on ongelma, häntä on turha opettaa, hän ei opi. On otettava oppilas lähelle, kysyttävä, mitä hänelle kuuluu. Mutta ehtiikö tuottavuustavoitteita hiplaileva uusi koulu niin tehdä, jää arvailujen varaan..

Näkemiin!

MATTI SUMMANEN
on vantaalainen kirjailija ja opettaja.

matti.summanen@pp1.inet.fi

JAANA KANKAANPÄÄ

Paras uuden vuoden piirakka syntyy kinkusta, juustosta ja kaurahiutalepohjasta.

Kinkkupiirakalla uuteen vuoteen

Nyt pöytään kannetaan muhkea kinkkupiirakka. Kaurahiutaleet tuovat makua ja rapeutta ruokaisan piirakan pohjataikinaan.

Uuden vuoden menu
- Kupliva sitrusjuoma
- Kinkkupiirakka
- Italialainen salaatti
- Lumilyhty
- Piparinen lattekahvi

Mikäli joulukinkun rippeitä on vielä jäljellä, ne kannattaa pilkkoa piirakan täytteeseen. Piirakka on niin ruokaisa, että se riittää salaatin kanssa täyttämään vuoden vaihtumista odottavien vatsat.

Uuden vuoden pulla kätkee sisäänsä mantelille ja kookokselle maistuvan sydämen.

Pullan kanssa keitetään kahvit. Kahvin voi maustaa joululeivonnasta jääneellä piparkakkumausteella.

Runsaalla tomusokerilla hunnutettu pullakeko muistuttaa lumilyhtyä.

Tarjoa ruokaisa kinkkupiirakka salaatin kera.

Kupliva sitrusjuoma
noin 10 annosta
1 limetti viipaleina
1 l omenatäysmehua
5 dl appelsiinitäysmehua
5 dl sitruuna-limettijuomaa
jää- tai jäädytettyjä mehukuutioita

Laita ison kannun pohjalle limettiviipaleet. Kaada päälle mehut ja sitruuna-limettijuoma. Lisää viimeiseksi jääkuutiot.

Kinkkupiirakka
8 annosta
Pohja
75 g pehmeää voita
2 dl maitoa
4 dl kaurahiutaleita
2 dl vehnäjauhoja
1/4 tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
Juusto-kinkkutäyte
noin 300 g palvi- tai joulukinkkua
1 (100 g) pieni purjo
1 pussi (150 g) emmentalraastetta
1 dl persiljasilppua
1/2 tl mustapippurirouhetta
3 isoa munaa
1 prk (3,3 dl) ruokakermaa

Sekoita pohjan ainekset ja painele taikina halkaisijaltaan noin 28-senttisen, voidellun piirasvuoan pohjalle ja reunoille. Valmista täyte. Suikaloi kinkku ja leikkaa huuhdeltu purjo hyvin ohuiksi suikaleiksi.

Yhdistä kinkku- ja purjosuikaleet, juustoraaste ja persiljasilppu kulhossa. Mausta pippurilla.

Vatkaa munien rakenne rikki ja sekoita kerman kanssa täytteen joukkoon. Levitä täyte taikinapohjalle.

Paista 200 asteessa noin 35 minuuttia. Peitä piiras leivinpaperilla, kun pinta on saanut sopivasti väriä.

Italialainen salaatti
6 annosta
3 pussia erilaisia salaatteja
1 dl (6 kpl) aurinkokuivattuja tomaatteja öljyssä
2 dl marinoituja oliiveja
1/2 makeaa melonia
Maustamiseen
oliiviöljyä, mustapippuria, balsamietikkaa

Pese, kuivaa ja revi salaatit laakealle vadille.

Lisää päälle tomaatit suikaleina, meloni kuutioina ja oliivit kokonaisina.

Kata pöytään maustamiseen tarvittavat ainekset.

Lumilyhty pullista
35 annosta
5 dl maitoa
50 g hiivaa
2 dl sokeria
1 tl suolaa
1 muna
2 rkl kardemummaa
150 g voita
noin 1 kg vehnäjauhoja
Täyte
1 pötkö (150 g) mantelimassaa
2 dl kookoshiutaleita
25 g voita
Pinnalle
1 dl tomusokeria

Sekoita kädenlämpöiseen maitoon hiiva, muna ja mausteet. Alusta jauhot ja pehmeä voi joukkoon. Anna kohota.

Hienonna mantelimassa ja sekoita kookoshiutaleiden kanssa pehmeän voin joukkoon.

Leivo taikinasta noin 35 pullaa. Litistä pullat ja pane jokaiselle palalle 1/2 ruokalusikallista täytettä. Nipistä pullat kiinni. Kohota ja voitele munalla.

Paista 225 asteessa noin 12 minuuttia. Pinoa jäähtyneenä lyhdyn muotoon tarjoiluvadille. Ripottele pinnalle runsaasti tomusokeria.

Piparinen lattekahvi
4 annosta
4 1/2 dl vettä
6 kahvimitallista kahvijauhetta
1 tl piparkakkumaustetta tai kardemummaa
7 dl kahvimaitoa
Pinnalle
ruokosokeria
piparkakkumaustetta

Mittaa kahvijauhe ja piparkakkumauste suodattimeen ja vesi keittimen säiliöön. Suodata kahvi. Kuumenna kahvimaito höyryävän kuumaksi (ei kiehuvaksi) koko ajan vatkaten vispilällä.

Kaada kuppeihin kahvi ja annostele päälle maitovaahto. Ripottele pinnalle ruokokidesokeria sekä hiukan piparkakkumaustetta.

ANNELI PESSALA