

Torstai 23. elokuuta viikko 34

23

Nimipäivät: Signe, Varma, Signhild

Ortodoksisen kalenterin mukaan: Reino

Huomenna: Perttu, Bertel, Bertil, Berta
Ortodoksisen kalenterin mukaan: Tyko, Siiri, Sirkka, Kosma, KuismaSana: Voi niitä, jotka hautovat ilkitöitä, koska siihen heillä on valta!
(Room. 6:18)Mieti: Hyvin käytetyn elämän muisto on ikuinen.
(Cicero)

Torikasvo

Purjeet ja meri vaihtuivat mustikansiniseen

Aino Vitikainen

Pentti Tuominen, 78, on tullut Tammelan torille hakemaan perunoita vaimonsa pyynnöstä.

Hän käy Tammelan torilla lähes päivittäin, joko yksin tai vaimonsa kanssa.

– Torilla on mukava tunnelma. Parasta ovat ihmiset. Täällä kaikki ovat asiallisia ja kohteliaita. En oikein keksi mitään parannettavaa, Tuominen kiittelee.

Tämän ajan parasta satoa ovat mustikat, mutta myös omenat. Tuominen ei seuraa torihintoja.

– Vaimo seuraa meillä hintoja ja laittaa ostamaan, kun näyttää hyvältä, Tuominen nauraa.

Alkukesän merellä purjehtimassa viihtynyt Tuominen ei



Torilta löytyy kaikki. Pentti Tuominen viihtyy kahvittelemassa, ostosten ja jutustelun parissa.

suunnittele uusia lomareissuja. Lähestyvä syksy kuitenkin harmittaa kesän herkuista nauttivaa miestä. Eläkkeellä oleva taikuri herkutteleekin loppukesän mustikoilla.
Ensin täytyy kuitenkin hakea vaimon pyytämät perunat.

Lähtöpisteessä. Jaakko Kivimäki (takana vas.) ja Mika Pirisjoki (takana oik.) päättivät marraskuussa 2005 Kivimäkien illallispöydässä pyörällä halki Amerikan. Nyt urakka on takana. Isien lisäksi Seattlesta New Yorkiin polkivat myös heidän lapsensa Emma Kivimäki ja Valtteri Pirisjoki.

”Perillä New Yorkissa ei tuntunut juuri miltään”

Kaisa Järvelä

Kaksi nokialaista isää, tytär ja poika palasivat toissa sunnuntaina reilut kaksi kuukautta kestäneeltä pyörävaellukseltaan halki Amerikan

– Kyllä me aika kovia tyyppejä ollaan. Jaakko Kivimäki myhäilee kotisohvallaan.

5168 kilometrin pyöräily Seattlesta New Yorkiin on takana päin.

Nelihenkinen retkikunta ylitti matkallaan lännen valtavan Kalliovuoret ja sisämaan loputtoman preerian. Palkinnoksi urakasta manner paljasti pyöräilijöille vaikuttavat suurkaupunkinsa, Minneapolisin, Chicagon

ja New Yorkin.

– Ylitimme Minneapolisin silan viikkoja ennen, kun se romahti. Mika Pirisjoki muistelee.

Maan monet kasvat yllättivät seurueen iloisesti. Samoin amerikkalaisten ystävällisyys. Mikan 16-vuotias poika Valtteri kehuu, että ihmiset eivät olleet lainkaan niin ylimielisiä, kuin mitä hän ennen matkaa pelkäsi.

Hämennys oli molemmipuolinen

Matkan kolmanneksi yllättäjäksi pyöräilijät nimeävät yksimielisesti amerikkalaisten lihavuuden.

– En uskonut, että Amerikassa olisi niin paljon lihavia ihmisiä kuin Euroopassa puhutaan, mutta heitä todella on ja he ovat käsittelemättömän lihavia, Jaakko kauhiestelee.

– Rasvan käystä tiesi, että olemme lähestymässä kaupunkia. Mika kiittää vakuudeksi.

Monessa kaupungissa ei ollut lainkaan jalkakäytäviä, koska niille ei olisi yksinkertaisesti riittänyt käyttöä, seurue muistelee.

Amerikkalaiset vastasivat nokialaisten hämmennykseen ihmettelemällä sata kilometriä päivässä polkevaa seuruetta vähintään yhtä paljon kuin suurue ihmetteli heitä ja heidän liikkumattomuuttaan.

– Olimme autoilijoille kuin ka-

dun varteen hyppäviä hirviä, outo ilmestys, jonka liikkeitä on pysäyttävä seuraamaan, Jaakko nauraa.

Amerikkalaisten ihmeiden lisäksi nokialaiset törmäsivät matkallaan myös yllättäviin suomalaisilmoihin.

Paikallisen hoitajan mukaan mantereen suomalaisaluiden asukkaat juhlivat maaliskuussa näyttävästi Pyhän Urhon päivää. Hoitaja kertoi hämmentyneelle seurueelle, että Pyhä Urho oli joskus muinaisuudessa pelastanut Suomessa viinisadon ajamalla pois sitä uhanneet heinäsiirkat.

Suuntavaiston varassa

Kivimäki ja Pirisjoet luopuivat virallisista pyöräilykartoista ja matkansa alkupuolella.

– Huomasimme, että ohittamme monta oikopolkua, jos seuraamme pyöräilyjärjestöjen valmiiksi piirrettyjä reittejä, Jaakko selittää.

Etenkin suurten kaupunkien läheisyydessä tavallisen kartan perusteella oli välillä vaikea enustaa, missä pyörällä pystyy liikkumaan ja missä ei. Haasteista huolimatta joukko ei eksynyt 5168 kilometrin matkallaan kuin kerran. Silloinkin nokialaiset ajoivat sarhaan vain 30 kilometriä ja löysivät ylimääräisen lenkinnsä ansiosta upean luon-

Pyöräilijöiden matkareitti



nonpuiston.

– Vakavalle koetukselle pyöräilijöiden kärsivällisyys joutui vasta viimeisenä matkapäivänä, kun Emmen pyörän kumi puhkesi kolme kertaa.

– Viimeisellä kerralla olin jo valmis kantamaan pyörän New Yorkiin, Jaakko naureskelee.

Samppanjapullo jäi korkkaamatta

Uupunut joukko saavutti päämääränsä New Yorkin 5. elokuuta, viikon alkuperäisestä tavoitteestaan etujassa. Mika muistelee, ettei perille pääseminen tuntunut oikeastaan mitään. Edes samppanjapulloa ei korkattu.

Jaakko uskoo, että perillä iskenyt turta olo johtui väsymyksen

lisäksi siitä, että kaikki neljä tiesivät jo paljon ennen New Yorkiin tuloaan pääsevänsä perille – siitäkin huolimatta, että ajatus yli 5000 kilometrin matkasta tuntui aluksi lähes mahdottomalta.

– Keskustelimme ennen lähtöä muun muassa siitä, taitamko loppumatkan junalla, jos emme muuten enää ajossa perille. Heti kun lähdimme liikkeelle, tuli kuitenkin tunne, että onnistumme, Jaakko kertoo.

Seuraavaksi Etelämantereelle?

Kun paluu Suomeen vihdoin toissa sunnuntaina koitti, oma koti tuntui matkailaisista legendaarista New Yorkin ihmeelli-

Nokialaisten trömpit Amerikan-matkaajille

■ Emma Kivimäki suosittellee Amerikan matkasta haaveilevalle matkakohteeksi mantereen kohteita suurkaupunkeja.

■ Erityisesti Minneapolis oli nuoren naisen mielestä koostaan huolimatta avara, kaunis ja viihtyisä.

■ Mika Pirisjoki kehuu Yhdysvaltojen Kanadasta näyttävästi erottavia mahtavia Niagaran putouksia, joita käykin joka vuosi ihailmassa yli 10 miljoonaa ihmistä.

■ Jaakko Kivimäki kehottaa matkailijaa pistäytymään suurkaupungeissa vierailleen jälkeen myös lännen Kalliovuorilla, joilta löytyy muun muassa joukko upeita luonnonpuistoja.

semmäliä.

– Vaimoni oli remontoinut makuuhuoneemme sillä aikaa, kun olimme poissa. Ensimmäisen kerran omasta sängystä herätessään tajusin miettiväni, missä hotellissa tällä kertaa olen, Mika virmistää.

Koko joukko vakuuttaa yksimielisesti ottavansa pyörämatkan tulevaisuudessa uusiksi. Ensi kesänä nokialaisten polkimet vievät todennäköisesti kotimaanmatkalle.

Mikan ja Jaakon keskusteluisa on valahdellut myös Ranskan ympäriajo.

– Tai miten olisi Etelämantereeseen ympäriajo? Siellä ei kuullessa ole häiritseviä tuuliaakaan, Jaakko heittää ilmaan ehdotuksen.

Torihinnat

	Tammelan tori	Laukontori
Mansikka	3,5 e/litra	3–3,5 e/litra
Mansikkalaatikko	35 e/5kg	30 e/5kg
Herne 1 e/litra	1,5 e/litra	
Kirsikka	–	–
Raparperi	–	1,5–2 e/kg
Tomaatti	2–2,5e/kg	2–2,9 e/kg
Kurkku	1 e/kpl	2,5–2,9 e/kg
Porkkana	1–1,5 e/nippu	1–1,5 e/nippu
Nauris	3–3,2 e/nippu	2,5–2,7 e/nippu
Peruna, Siikli	1–1,5 e/kg	1,2–1,5 e/kg
Peruna, Timo	1 e/kg	–
Sipuli	1,5–1,9 e/nippu	1,2–3 e/nippu
Punasipuli	1,5–2 e/nippu	2 e/kg
Jääsalaatti	1,2–1,5 e/kpl	1 e/kpl
Jäävuorisalaatti	2,7 e/kg	2,5 e/kg
Kaali	1–2 e/kg	1,2–2 e/kg
Kukkakaali	1,5–3,9 e/kg	3 e/kg
Parsakaali	2,8–3,9 e/kg	3–3,5 e/kg
Parsa	–	–
Kesäkurpitsa	2,9–3,9 e/kg	1–1,5 e/kg
Tilli	1–2 e/nippu	2–2,5 e/nippu
Persilja	1–3 e/nippu	–
Pelargonja	3 e/kpl	–
Inkivääri	–	–
Paprika	2,9 e/kg	0,5–1 e/kpl
Pensasmustikka	6–8 e/l	3–6 e/rasia
Avomaan kurkku	1,5–2 e/kg	1–1,5 e/kg
Valkosipuli	1 e/kpl	1 e/kpl
Kantarelli	5–7 e/l	5–6 e/l
Mustikka	4–6 e/l	4 e/l
Mustikkalaatikko	35 e/5 kg	35 e/5 kg
Lanttu	–	1,5 e/kg
Punajuur	1,5–2 e/nippu	1–1,5 e/kg
Omena	1,5–3,8 e/kg	2–3,5 e/kg
Mustaherukka	2–3 e/l	2–2,5 e/l
Mustaherukkalaatikko	20 e/5 kg	15–20 e/5 kg
Karvainen	2 e/l	–
Vadelma	3,5 e/250 g	4 e/250g
Lakka	20 e/kg	16–18 e/kg
Pinaatti	1,8 e/100 g	–

Syötävän hyvä

Täytetyt kesäkurpitsat

2-3 kesäkurpitsaa

täyte: 250 g jauhelihaa 1 sipuli 1 sipuli kurpitsojen sisustaa 3 tomaattia 1 valkosipulinkynsi mustapippuria 2 rkl tuoretta hienonnettua basilikaa suolaa

pinnalle: 2 dl juustoraastetta

Halkaise kesäkurpitsa pituussuunnassa kahtia. Poista sisusta varovasti kovertaen. Pane kurpitsan puolikkaat voideltuun matalaan uunivuokaan. Hienonna sipuli sekä kurpitsa-

jen sisusta ja leikkaa tomaatit pieniksi kuutioiksi. Ruskista jauheliha kevyesti. Lisää joukkoon hienonnetut kasvikset ja hauduta seosta, kunnes se on kiinteää. Mausta seos valkosipulilla, mustapippurilla, basilikalla ja suolalla. Täytä kurpitsat seoksella. Ripottele pinnalle juustoraaste. Kypsennä ruokaa 225 asteessa uunin alatasalla 25-30 min.

■ Kaikki reseptit nähtävissä osoitteessa aamulehti.fi/teema/syotavanhyva



Raku-uunissa palaa metallinhoitoista taidetta

Kati Toivanen
Eeva Hänninen, kuvat

Vehmaisten savipajan pihalla on tukahduttavan kuuma. Eipä ihme, sillä pihan reunassa nököttävän uunin sisällä lämpötila nousee tuhanteen asteeseen. Lämpö hohkaa kauas itse rakennetun uunin ympäristöön.

Kysessä on raku-uuni, valkoisesta kaoliinivillasta ja minkki-verkosta koottu häkkyrä, jonka sisällä poltetaan savitöitä. Japanista lähtöisin olevalla rakutekniikalla savitöiden pinnasta saadaan metallinhoitoinen ja elävä.

Nyt uunin ääreen on kokoontunut ryhmä kuurosokeiden toimintapäivien savityöryhmiä. Kymmenhenkinen ryhmä on tuotoillut ja raakapolttanut esineet työpajassa keväällä. Tänäkin eläinhahmojen ja kippojen pinnalle on levitetty pensselillä lasite.

Sen jälkeen esineet pääsevät yksitellen kuumaan tulikyppyyn.

– Yy, kaa, koo, savipajan isäntä



Kiiltoa. Rakutekniikalla saviesineet saavat kiiltävän, metallimaisen pinnan. Käyttöesineitä, kuten astioita, raku-uunissa ei voi valmistaa, sillä pinnasta saattaa irrota epäterveellisiä yhdisteitä.

Jari Salminen laskee, ja avustaja nostaa kannen kuuman pöntön päältä.

Kuuluu pieni humahdus, ja Salminen kaivaa Maija Kaner-

van tekemän kilpikonnan tullesta pihtien avulla.

Nyt hän tiputtaa liekehtivän kilpikonnan suureen ämpäriin, joka on täynnä sahanpurua.



Tarkkaa hommaa. Jari Salminen suojaa hiuksensa huivilla, kun nostelee esineitä uunista.

Kuuma esine syyttää purut palamaan, mutta kansi estää ilman pääsyn ämpäriin sisälle. Kun tuli ei saa happea, se polttaa savipintaan levitettyä lasitetta. Tämä

pelkistymisreaktio saa aikaan esineiden kauniit värät.

Joka kerta syntyy erilainen taideteos

Salmisen mukaan rakutekniikan valtti on yllätyksellisyys.

– Tämä on taidetta. Esineiden polttamista ei voi kamalasti kontrolloida, joka kerta tulee erilaista.

Savitöiden konkari Maija Kanerva on samaa mieltä. Vuodesta 1998 Kuurosokeiden toimintakeskuksen savityöryhmässä Hervannassa käyneellä Kanervalla on hallussa useita eri tekniikoita.

– Tällä tavalla väreistä tulee aivan ihanat, Kanerva sanoo.

Kanervalla on putkinäkö. Se tarkoittaa, että hän näkee vain kapealle alueelle mutta tarkasti. Savitöiden tekemiseen putkinäkö ei juuri vaikuta. Toisin on Rauli Jalolla, joka ei näe lainkaan. Esineiden tekeminen onnistuu silti hyvin.

– Tykkään tehdä erityisesti eläimiä, ja niiden pitää olla näköisiä. Näin aikaisemmin ja pystyn siksi muistelemaan, miltä eläimet näyttävät. Jalo kertoo.

Ihan raku-uunin viereen Jalolla ja Kanervalla ei ole asiaa – kuten ei kenelläkään muullakaan asiaan viikityttämättömällä.

– Tässä saa olla tarkkana, ettei tuokaa kannen pois, liekki voi hulmahtaa kolmen metrin korkeuteen. Meillä on käden ulottuvilla sammutuspeitteet, Jari Salminen selittää.

Savitöissä raku-uuni ei tosin ole edes kuuminta kamaa. Tavallisesti keramiikkaesineet poltetaan 1235-asteisessa uunissa, mutta aikaa kuluu 3–4 tuntia.

Raku-uuni on niin nopea, että esineen polttamisen aikana ehti sopivasti kipata alas kahvikupillisen. Jäähdyttelyvaiheen jälkeen esineet pestään.

– Voi että tuli kauniita, Kanerva huokaa ja ihaillee auringossa kiiltelevää pöllöä ja kilpikonnan.