

Hurakka

1 | 2014 | 10.3.2014



Vantaan kansanperinteen ystävät ry:n sisäinen tiedotuslehti



Hurakka

HURAKKA on Vantaan kansanperinteen ystävät ry:n sisäinen tiedotuslehti. Toimintasuunnitelmassa on sovittu, että se ilmestyy noin 4-5 kertaa vuodessa.

Lehti toimii tiedotuskanavana toimikuntien, hallituksen ja jäsenten etuja vaalien.

Jokaisella on mahdollisuus käyttää palstatilaa lehdessä.

TEKSTIT/KUVAT: **Mirja Antila** ja **Liisa Pöyhönen**
ULKOASU/TAITTO: **Ulla Mielonen**

VANTAAN KANSANPERINTEEN YSTÄVIEN
internet-sivut löytyvät osoitteesta
www.vantaankansanperinteenystavat.net

Materiaalia sivuille voi lähettää sähköpostilla:
jani.leskela@saunalahti.fi



Hyvät ystävät!

Kirjoitan tätä helmikuun kuudentenatoista päivänä. Tasan 70 vuotta sitten, pimeyden jo laskeuduttua Helsingin seudun taivaalle ilmestyi satoja Neuvostoliiton ilmavoimien pommikoneita ja kohta oli taivas tulimerenä. Näin oli käynyt 10 päivää aikaisemminkin ja vielä 10 päivää myöhemmin seurasi kolmas hyökkäys, johon osallistui 926 pommikonetta. Loistavan ilmapuolustuksemme ansiosta pahimmilta tuhoilta vältyttiin vain 5 %:n pommeista osuessa. Voimme vain kuvitella minkä näköinen pääkaupunki meillä olisi nyt, jos kaikki tuhannet pommit olisivat osuneet kohteisiinsa. 70 vuotta tulee kuluneeksi myös siitä, kun evakot saivat jättää lopullisesti rakkaan kotiseutunsa. Tästä olemmekin saaneet aiheen tuleville elojuhlille. Meille tulee monenlaista evakkoihin liittyvää ohjelmaa, jota parhailaan suunnitellaan. Tärkein suunniteltu tapahtuma tulee olemaan evakkokulkue, johon saamme apua Evakkolapset-nimiseltä yhdistykseltä. Se on organisoinut jo vuosien ajan eri puolilla Suomea evakkovaellus-tapahtumia.

Muistellaanpa vielä viime vuotta. Hienosti onnistunut 25-vuotisjuhlavuotemme on takana. Siitä riittää puheenaihetta vielä pitkään, ainakin neljän vuoden kuluttua koittaviin 30-vuotisjuhluihin saakka. Kiitokset kaikille teille, jota olitte tapahtumia järjestämässä tai muutoin niissä mukana.

Tälle vuodellekin on tiedossa mukavia tapahtumia omine haasteineen. 17.3. klo 18.00 on seuramme kevätkokous Päkaksessa. Tarkastelemme silloin viime vuoden asioita, niin tapahtumia kuin numerolistakin aineistoa. 5.4. on seuramme vuosijuhla (26 v.) Päkaksessa. Toukokuuhun olemme suunnitelleet kevätretkeä. Tällä kertaa emme ilmeisesti poistu Vantaan alueelta. Tarkemmat tiedot loppukevällä. Retkestä varmaankin keskustellaan sekä kevätkokouksessa että vuosijuhlissa. Elokuun toisena lauantaina 9.8. on jälleen elojuhlien aika. Teema tulikin jo edellä kerrottua. Siihen liittyvien ohjelmanumeroiden ohella jatkamme entisillä hyvillä koetuilla tavoilla elojuhlia. 18.10. vietämme perinteistä kekrijuhlaamme Päkaksessa ja vuoden viimeiset tapahtumat ovat 29.11. pikkujoulujuhla ja 13.12. joulumyyjäiset. Paikkana tietenkin Päkas.

Juhlavuoden jälkeen voimme tietysti vähän vetää henkeä, mutta toiminnan on jatkuttava tapahtumasta toiseen, muutoin jäämme polkemaan paikallemme.

Kalervo Pelkkikangas
Puheenjohtaja





Hilka ja Sulo Peltonen pöytänsä takana

Seuran perinteiset JOULUMYYJÄISET

Pidettiin 14.12.13 Päkaksessa joulun tunnelmasa ja tuoksuissa. Pukinkonttiin löytyi ostettavaa ja puffetista sai joulupuuroa, kahvia ja teetä sekä leivonnaisia.

Lapsille ja lapsenmielisille oli järjestetty ensimmäistä kertaa joulupolku klo 12-15.00 Päkaksen pihalla.

Polkuun liittyi monta hauskaa toimintapistettä, joista kuvia ohessa. Myös tonttuaskartelua oli järjestetty tallissa.

Joulupolun suunnittelivat ja toteuttivat **Ene Beeren, Tiina Kannisto, Satu Raninen** sekä **Eila ja Veini Vuorela**.





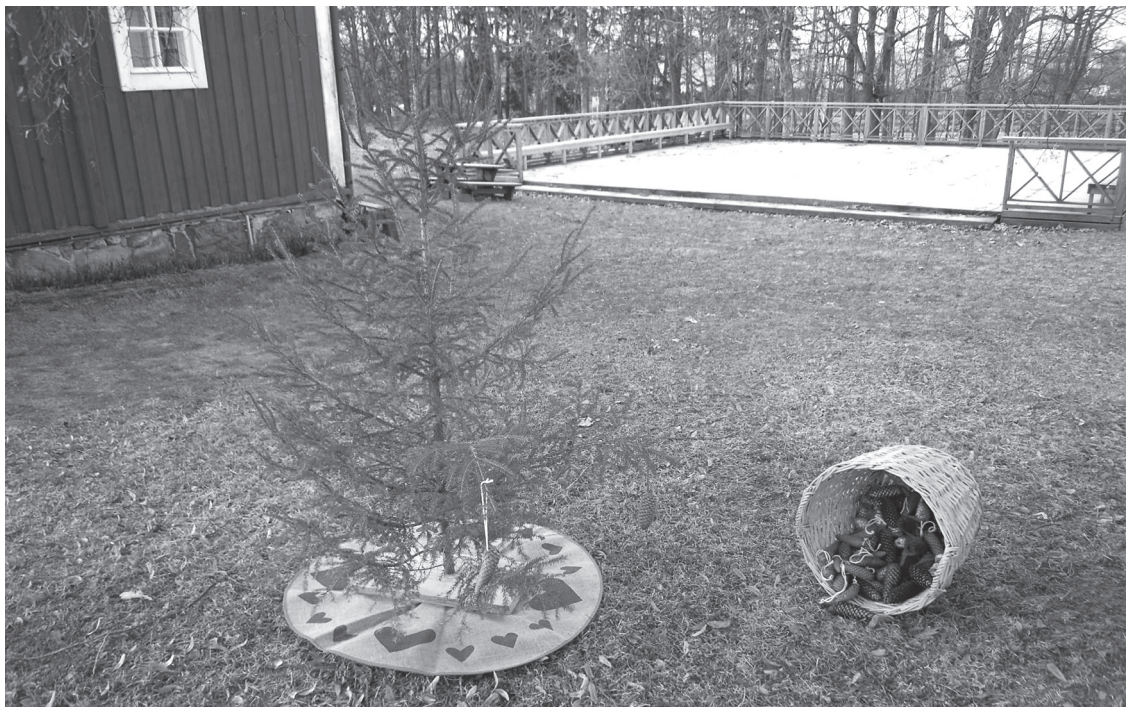
Aila Berglind



Jouluseimi tallissa



Joulupukki pistäytyi keittiössä lämmittelemässä ja joulupuuroa syömässä



"Laita oma koristeesi kuuseen"





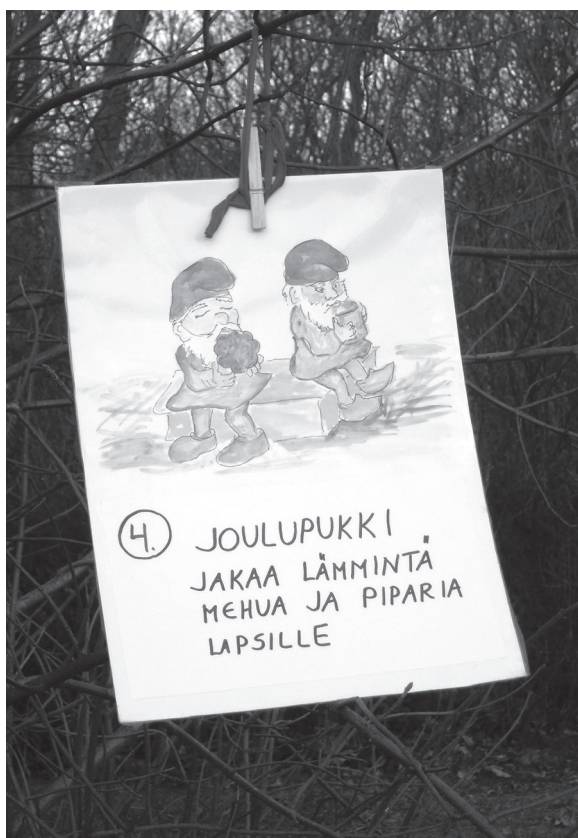
Liisa Tanskasen myyntipiste

"Auta tonttua na-
puttamalla naula
puupölkkyyn"





Joulupolun tarjoilupiste





"Auta Petteriä keräämällä maahan pudonneet pillerit purkkiin"





Helsingin suurpommitukset helmikuussa 1944

SA-Kuva

Tämän vuoden helmikuussa tulee kuluneeksi seitsemänkymmentä vuotta Helsingin terroripommituksista helmikuussa 1944. Pommitusiskuja oli kaikkiaan kolme: 6.2., 16.2. ja 26.2. eli kymmenen päivän välein. Päivämäärät eivät olleet ennalta valittuja, vaan sääolosuhteet ratkaisivat kulloisenkin pommituspäivän valinnan.

Taustalla vaikutti maailmansodan muuttunut yleistilanne. Saksa oli kärsinyt tappion El Alameinissa Pohjois-Afrikassa brittejä vastaan ja Stalingradissa venäläisiä vastaan. Näistä tappioistaan se ei kyennyt selviämään. Kaikille oli selvää näiden tapahtumien jälkeen, että Saksa häviäisi sodan. Neuvostoliitto ponnisteli saadakseen Suomen irrotetuksi sodasta ja vapauttaakseen Suomea vastaan sidotut joukot Saksan rintamalle. Kyse oli sadoista tuhansista

miehistä, tuhansista panssarivaunuista ja lentokoneista. Ne olisivat merkittävä voimanlisä Berliiniä kohti rynnistävälle puna-armeijalle. Kun puna-armeija oli saanut Baltian haltuunsa, paranivat mahdollisuudet Suomen painostamiseen pommitusten avulla. Pommitusten tarkoitus oli taivuttaa suomalaiset rauhaan murtamalla siviiliväestön henkinen selkäranka. Sama tavoite oli ollut Pohjois-Suomen kyliin tehdyillä raaoilla partisaani-iskuilla.

Helmikuun toisen päivän pommituksessa saapuivat ensimmäisinä merkitsijäkoneet, jotka valaisivat kohteet valopommeilla. Sitten seurasivat pommittajat noin kello puoli kahdeksan. Hyökkäyksiä oli yön aikana useita. Lentoja oli noin 700 ja pommeja pudotettiin noin 4000. Suurin osa meni ohi maalin pudoten kaupungin laitamille. Seuraa-

va isku tapahtui 16.2. Helsingin tehokkaan ilmatorjunnan tueksi oli nyt saatu saksalainen yöhävittäjäosasto, joka sijoitettiin Malmin lentokentälle. Venäläisillä oli jälleen heikonlainen menestys, sillä vain murto-osa koneista pääsi kohteiden yläpuolelle. Yli 2000 pudotetusta pommista vain noin sata osui kaupungin alueelle. Suurin hyökkäys tehtiin 26.2. Kaupunkiin pyrki eri suunnista 500 pommitikonetta. Lentoja tehtiin 900. Arviolta 5000 pudotetusta pommista vain 350 osui Helsingin keskustaan. Niiden tuhovaikutus oli kuitenkin suuri, mm. Helsingin Yliopisto sai osuman. Myös Vallilaan putosi pommeja.

Kaikkiaan suorittivat puna-armeijan ilmavoimat yli 2000 lentoa ja pudottivat noin 11000 pommia Helsinkiin helmikuussa 1944. Vain alle tuhat pommia osui keskusta-alueelle. Pommitusten uhreina kuoli kuitenkin 120 henkeä ja haavoittui 437. Rakennuksia tuhoutui 109. Henkilömenetykset vähenivät toisen ja kolmannen hyökkäyksen aikana, kun oli opittu nopeammin ja paremmin suojautumaan hälytyksen sattuessa. Helsingin ilmatorjunta onnistui tehtävässään hyvin. Eräänä syynä hyvään torjuntatulokseen olivat Saksasta saadut tutkat. Niiden avulla voitiin ilmatorjunnan sulkutuli ohjata tehokkaasti laivueiden eteen, jolloin pilotit usein pudottivat pomminsa mereen ja kääntyivät takaisin.

Verrattuna Saksan terroripommituksiin Helsinki pääsi hyvin vähällä. On myös muistettava, että brittien RAF ja Amerikan Englannissa olevat ilma-

voimat edustivat sekä teknisesti että koulutuksellisesti korkeampaa tasoa kuin puna-armeijan ilmavoimat. Tulokset suhteessa käytettyihin resursseihin olivat venäläisten kannalta vaatimattomat. Lentäjien raportit antoivat toisenlaisen kuvan, johon johto uskoi. Siksi sodan jälkeen Suomeen saapuneelle valvontakomissiolle olikin suuri yllätys kohdata lähes ehyt kaupunki. Eräs venäläinen totesikin: ”Joko olette maailman nopeimpia jälleenrakentajia tai sitten meille on valehdeltu”.

– Heille valehdeltiin.

Näiden pommitusten seurauksena käynnistyi toinen lastensiirtoaalto keväällä 1944. Tämän lastensiirtoaallon aikana ei sosiaalsiin näkökohtiin kiinnitetty niin suurta huomiota kuin ensimmäisen aallon aikana 1941-43. Vuoden 1944 aikana lähetettiin Uudenmaan alueelta 8932 sotalasta, joista arvioin Helsingin alueelta olleen n. 8000 juuri talven suurpommitusten vuoksi. Myöhemmin kesällä oli Karjalan evakuointi keskeinen syy lasten lähettämiseen. Sotatapahtumien vaikutus ja sodan lähestyvään ratkaisuun liittyvät pelot tuntuivat vuonna 1944 paljon voimakkaampina kuin vuosina 1941-42. Eräs näistä peloista oli miehityksen pelko kaikkine siihen liittyvine seuraamuksineen.

Teksti fil.tri PERTTI KAVÉN

Suomen sotalapsiyhdistysten keskusliitosta

Kuvat SA-KUVA



SA-Kuva

Evakkolapsesta SOTALAPSEKSI

Minä olen evakko-sotalapsi **Kaija Turtio** Vantaalta, mutta juureni ovat Tytärsaaressa, missä molemmat vanhempani **Elli** os. **Yrjönen** ja **Hugo Tähti** ovat syntyneet. Itse en ehtinyt siellä maailmaan tulla, vaan synnyin evakkotaipaleella maaliskuussa 1940 Loviisassa, minne tytärsaarelaiset ensin evakuoitiin.

Kalastajia ja hylkeenpyytäjiä

Tytärsaari on itäisellä Suomenlahdella, Kotkaan sieltä on matkaa 75 km, Suursaareen 18 km ja Viron Mahuun 43 km. Itäisen Suomenlahden saaret kuuluivat aikanaan Viipurin lääniin, mutta jouduivat sitten tunnetusti naapurin haltuun. Ennen sotia vuonna 1939 saarella oli lähes 500 asukasta ja asuintalojen lukumäärä oli noin 100.

Vanhempani olivat toiseksi viimeinen pari, joka on vihitty Tytärsaaren kirkossa kesällä 1939. He ehtivät asua omassa uudessa talossaan vain kaksi kuukautta ennen evakkoon lähtöä lokakuun alussa 1939.

Tytärsaarella oli kansakoulu, kirkko ja pappila. Osuuskauppakin oli ollut jo 1900-luvun alkupuolelta, samoin nuorisoseuran talo, marittayhdistys ja kalastajainseura. Osa saaren miehistä työskenteli merenkulussa ja laivoja rakennettiin omassa saarella, mutta pääasiallinen ammatti oli kalastus ja hylkeenpyynti.

Posti saatiin saareen kesäaikana neljästi viikossa, mutta talvisin postin tulo oli epäsäännöllistä. Turisteja oli kesäisin paljon. Saarelaiset tarjosivat heidän käyttöönsä omat asuntonsa siirtyen itse tälle aitoihin ja saunakammareihin.

Saaret turisteille?

Olen yhden kerran päässyt käymään vanhempieni kotisaarella vuonna 1992. Saari oli luonnonkaunis hiekkarantoinen, punaiset ruusupensaat kukkivat silloinkin upeasti. Sodanaikaista rautaromua ja

piikkilankaa oli pitkin saarta. Majakka oli toiminnassa, kahden vartijan hoidossa. Pääsimme sisareni kanssa toisen majakanvartijan kyydissä moottoripyörän sivuvaunussa käymään majakalla. Kyllä rakennukset oli kaikki purettu tai poltettu, ainostaan kirkosta, joka toimi eläinsuojana, oli jäljellä seinät ja katto.

On paljon puhuttu siitä, että nuo Suomenlahden saaret pitäisi avata turisteille. Sitä toivoo moni. Olisihan se nostalgista saada kulkea suvun rantahietikoilla ja viedä lapsenlapsikin sinne kokemaan esi-isien meren aaltoja paljailla varpaillaan.

Taas kodin menetys, sitten sotalapseksi

Perheemme sai evakkotaipaleen jälkeen vakioasunnon Kotkan Tiutisen saaresta. Mutta tuskin sinne oli ehditty kunnolla kotiutua, kun elokuussa 1943 Kotkan rajuissa yöpommituksissa saaren taloista suurin osa tuhoutui tulipalossa. Niin paloi myös se talo, jossa me asuimme. Minullekin jäi vain yöpaita päälle, mutta onneksi selvisimme ulos ja rantaan. Perhe oli nyt toistamiseen sodan vuoksi menettänyt kotinsa ja kaiken omaisuuden. Asuimme sitten jonkin aikaa tilapäisesti Kymissä Metsäkulman kansakoululla. Sieltä olen sisareni kanssa lähtenyt sotalapseksi Ruotsiin, Kotkan asemalta 4.10.1943. Seuraava kotini oli Skånen Hästvedassa, kirkkoherra **A. Lundgvistin** perheessä. Olin siellä kaksi vuotta ja sisareni oli aivan lähellä opettajaperheessä. Saimme leikkiä turvalisästi yhdessä.

Suomeen palasimme elokuussa 1945 ja taas uuteen kotiin, joka nyt sijaitsee Kotkan Puistolassa. Vielä muutto 1948 keväällä uuteen kotiin Porvooseen. Sieltä perhe sai rintamiestilan ja elämä kääntyi normaaleille raiteilleen.

Teksti ja kuva KAIJA TURTIO

Tiutisen tulipalon
jälkeen lähdössä
sotalapsseksi Ruotsiin.



[13]



Kahvipöydän herkkuja

Pikkujoulut 30.11.2013 Påkaksessa

Pikkujouluja vietettiin taas parin vuoden tauon jälkeen Kotiseututalo Påkaksessa. Nautimme lämpimästä tunnelmasta, kauniista koristeista, Jaakko Hietikon laulusta ja maukkaista antimista, kuten puurosta ja sekahedelmäkeitosta sekä kahvista leivonnaisineen.



Jaakko Hietikko lauloi



Pöydät oli koristeltu kauniisti





Glögiä tarjoiltiin aluksi



Liisa Tanskanen annostelee puuroa ja sekahedelmäkeittoa





Syyskokous 12.11.2013 Påkaksessa

Seuramme syyskokous pidettiin 12.11.2013 Kotiseututalo Påkaksessa. Seuran puheenjohtaja Kalervo Pelkkikangas avasi kokouksen ja toivotti 15 jäsentä tervetulleeksi. Kokouksen puheenjohtajaksi valittiin **Raimo Tanskanen** ja sihteeriksi **Kalervo Pelkkikangas**.

Vuoden 2014 toimintasuunnitelma ja talousarvio käsiteltiin ja hallituksen puheenjohtajaksi valittiin edelleen Kalervo Pelkkikangas.

Hallituksen kuudesta jäsenestä oli erovuorossa puolet: **Pirjo Pietikäinen**, **Liisa Tanskanen** ja **Leila Aaltolahti**.

Lisäksi **Eeva-Liisa Pekkarinen**, joka ei ollut erovuorossa, ilmoitti eroavansa hallituksesta. Hallitukseen valittiin uudelleen Liisa Tanskanen ja Leila Aaltolahti, joista jälkimmäinen Eeva-Liisa Pekkarisen jäljellä olevaksi toimikaudeksi ja uusina jäseninä **Satu Raninen** ja **Ene Beeren**.

Toimikunnista päätettiin seuraavaa: Lapsitoi-

mikunnan uuden vastuuhenkilön nimittää tarvittaessa hallitus. Laurin Elojuhlien toimikunnan vastuuhenkilönä jatkaa Raimo Tanskanen. Juhla-toimikunnasta vastaa Liisa Tanskanen, käsityö-kerho Peukaloisista Leila Aaltolahti, telta- ja kojutoiminnasta Raimo Tanskanen sekä viestintätoimikunnasta **Mirja Antila**. Päkaksen arkistosta ja tarpeistosta vastaavat Leila Aaltolahti ja Pirjo Pietikäinen.

Historiikkitoimikunnan muodostavat Leila Aaltolahti ja **Liisa Pöyhönen**.

Lisäksi perustettiin uutena toimikuntana Tulenlaisuustoimikunta, jonka tehtävänä on miettiä, millä edellytyksillä voidaan varmistaa seuramme toiminnan jatkuminen. Erityistä huomiota kiinnitetään siihen, miten saadaan nuoria mukaan seuran toimintaan.

Toimikunnan vastuuhenkilöksi nimitettiin Satu Raninen.







Vuoden 2014 hallitus on täten kokonaisuudessaan seuraava:

HALLITUKSEN
PUHEENJOHTAJA
Kalervo Pelkkikangas
(2014)

JÄSEN
Leila Aaltolahti
(2013-2014)

JÄSEN
Ene Beeren
(2014-2015)

JÄSEN
Anneli Korhonen
(2013-2014)

JÄSEN
Satu Raninen
(2014-2015)

JÄSEN
Liisa Tanskanen
(2014-2015)

JÄSEN
Raimo Tanskanen
(2013-2014)





Helsingin pitäjä 2014-vuosikirja

Vielä on jäljellä Helsingin pitäjä 2014 -vuosikirjaa tarjolla erikoishintaan 20 €. Kirjassa on 272 sivua Vantaan alueen historiaa hyvin kirjoituksin ja kuvin. Eli reippaasti lukemista ja tietoa. Kirjan alaotsikko on ”*Vantaa kaupunkina 40 vuotta*”.

Yhdistyksestämme on 10 sivua Elojuhlien 25:stä vuodesta sanoin ja kuvin. Kiva muisto tekemisistämme.

Jos haluat ostaa kirjan

soita **050 3456 045** tai lähetä sähköposti **leila.aaltolahti@kotikone.fi**

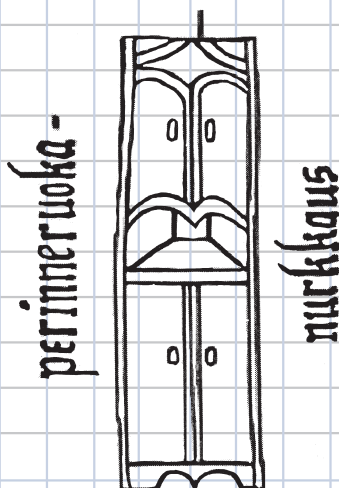
niin hoidamme asian tavalla tai toisella (vaikka tapaamalla, tuomalla, postitse).

Kirjaa myydään myös seuramme tilaisuuksissa.



Seuramme jäseniä yleisön joukossa Helsingin pitäjä 2014-kirjan julkistamistilaisuudessa 13.12.13 nuorisotila "kolmekutosen" alakerrassa Hiekkaharjussa.





Tällä kertaa on vuorossa VANHANAIKAISTEN jälkiruokien reseptejä

MAITOKIISSELI on herkullinen ja helppo jälkiruoka

Vanhanajan suosikkijälkiruoka maitokiisseli on kokeilunarvoinen makuelämys. Kuutamokiisselin nimellä tunnettu herkku valmistuu helposti ja nopeasti aloittelijaltakin. Valmistukseen tarvitaan kevyt- tai täysmaitoa, maissitärkkelysjauhoa, sokeria sekä hieman vanilliinisokeria.

Maitokiisseliä voi maustaa monin tavoin ja muunnella mieleiseksi maun mukaan. Pakastemansikat ja -mustikat antavat jälkiruoalle kirpeyttä ja raikkautta, ja jäisten marjojen avulla saa kuumen kiisselin jäähtymään hetkessä.

Suklaan ystävät voivat maustaa kiisselin kaakaojauheella tai koristella valkoisen jälkiruoan suklaapaloilla ja vaikkapa tuoreilla ananaspaloilla.

Maitokiisselistä saa myös näyttävän kerros- tai raitakiisselin, jos valmistaa lisäksi mehukiisseliä. Maito- ja mehukiisseliä kaadetaan vuoroin annosmaljoihin, ja kaatojen välissä kiisselin annetaan hetken jäähtyä. (Maito ja Terveys)

Maitokiisseli marjoilla

(5 annosta)

8 dl	kevytmaitoa
4-5 rkl	maissitärkkelysjauhoa
3 rkl	sokeria
1,5 tl	vanilliinisokeria
n. 3 dl	pakastemansikoita ja/tai - mustikoita

1. Mittaa maito, maissitärkkelysjauhot sekä sokeri paksupohjaiseen teräskattilaan tai pinnoitettuun kattilaan.
2. Kuumenna ainekset hiljalleen sekoittaen.
3. Anna kiehua miedolla lämmöllä parin minuutin ajan, ja sekoita koko ajan.
4. Nosta maitokiisseli kuumalta levyltä ja lisää vanilliinisokeri.
5. Jaa kiisseli annoskuiloihin jäähtymään, ja ripottele jäiset marjat ja hieman sokeria annosten pinnalle. Tarjoa kylmänä.

SUKLAAPUURO vuodelta 1909

2 ltr.	maitoa
2 1/2 rkl.	kaakaojauhoa
2-2 1/2 dl.	mannaryyniä
6 rkl.	sokeria
1 tl.	suolaa

Kun maito kiehahtaa, vispilöidään kaakaojauhot ja mannaryynit sekaan ja puuro saa kiehua 1/2 tuntia, sitten se maustetaan. Sitä on koko ajan hämmennettävä. Puuro kaadetaan vedellä valettuun posliinivuokaan ja jäähdyttyä siitä pois.

PULLAVANUKAS

Kuivahtaneet pullat voi käyttää tähän vanukkaaseen.

7 annosta

	kuivahtanutta pullapitkoa tai pikkupullia
2 dl	marja- tai omenahilloa
3 dl	pakastemarjoja tai omenapaloja
3 dl	kerma-maitoseosta
2 kpl	kananmunia
1 tl	kanelia
0.5 tl	kardemummaa



Leikkaa irtopohjavuoan pohjalle leivinpaperi. Voitele pohja ja vuoan sisäreuna kevyesti. Leikkaa pulla suupalloiksi. Peitä vuoan pohja pullapaloilla. Sekoita hillo ja marjat. Levitä pullapalojen päälle. Sekoita kermamaito, munat ja mausteet. Kaada vuokaan pullan ja marjojen päälle. Paista 200 asteessa uunin keskitasolla 25–30 minuuttia. Jäähdytä hetki ja tarjoa kermavaahdon, jäätelön tai vaniljakastikkeen kanssa.

VINKKI! Paistoksen päälle voi ripotella raesokeria ennen paistamista tai tomosokeria paistamisen jälkeen. Ylijääneen vaniljakastikkeen voi sekoittaa kerma-maitoseokseen. Voit valmistaa pullavanukkaan myös ranskanleivästä. Lisää silloin 1 dl sokeria kerma-maitoseokseen.

KÖYHÄT RITARIT

Köyhät ritarit on oikeastaan on aika globaali herkku; vanhasta reseptistä löytyy espanjalainenkin variaatio, siellä paistettuja leipäviipaleita syödään perinteisesti pääsiäisjälkiruokana. Portugalissa ja Brasiassa herkku kuuluu joulun jälkiruokaperinteisiin. Valtameren takana moni aloittaa arkipäivätkin paistetuilla leipäviipaleilla, Amerikassa näitä kutsutaan nimellä "french toast", ranskalainen paahtoleipä.

10	ranskanleipäviipaletta
1	muna
2 dl	maitoa
	suolaa
	voita paistamiseen

Viipaleet kastetaan seokseen, joka on vatkattu munasta, maidosta ja suolasta. Sitten ne paistetaan voissa kummaltakin puolen.



KAHVIKIISSELI

Kahvikiisseli on kuin suomalainen versio pannacottasta. Liivatteen sijasta tässä vanhanajan versiossa kahvilla maustettu kerma suurstetaankin maissitärkkelyksellä. Jos arkena on tehty marjakiisseliä, on tämä varmaankin ollut pyhäaterian hienostunut huipentuma.

5+1 dl	(kevyt)kermaa
1 dl	(tummapaahdoista) jauhattua kahvia
1/2 dl	sokeria (tai oman maun mukaan)
1/2 dl	maissitärkkelystä (=maizena)

Mittaa kattilaan 5 dl kermaa ja 1 dl kahvia, kuumenna kiehumispisteeseen ja anna porista muutama minuutti. Siivilöi liemi. Sekoita sokeri ja maizena 1 desiin huoneenlämpöistä kermaa. Kaada maissijahoseos kahvinmakuisen kermaan ja anna seoksen kiehahtaa. Kaada kiisseli tarjoiluastiaan, ja nosta jääkaappiin hyytymään.



Muistatko tai oletko kokeillut keskiaikaseuran reseptejä HURAKASTA 2001?

Tailleventin omenapiiras

POHJA:

250 g vehnäjauhoja
1,5 tl suolaa
110 g voita
4-5- rkl kiehuva vettä

Sulata voi kattilassa kiehuva vedessä. Sekoita joukkoon jauhot ja suola. Laita kovettumaan jääkaappiin täytteen valmistamisen ajaksi.

TÄYTE:

1 sipuli
30 g voita tai öljyä

lisäksi voit tarvita näitä:

5 omenaa
9 viikunaa
100 g rusinoita
2 dl portviiniä tai makeaa valkoviiniä (tai vahvaa mehua)
hyppysellinen kanelia, inkivääriä ja anista
hyppysellinen sahmia liotettuna ruokalusikalliseen kiehuva vettä

Hauduta sipuli öljyssä (älä ruskista), raasta tai paloittele omenat ja pilko viikunat. Sekoita ainekset keskenään. Levitä taikina torttuvuoalle, lisää täyte ja paista 225 asteessa n. puoli tuntia.

Helppo sipulipiiras keskiajan tapaan

POHJA: VOITAIKINA

TÄYTE: 3-4 purjoa tai 5-6- sipulia

1 dl kermaa
vehnäjauhoja
vettä
suolaa
kardemummaa, sahmia, inkivääriä ja mustapippuria, hyppysellinen kutakin
2 kananmunaa
voita

Keitä paloiteltuja sipuleita kattilassa n. 5 min. Lisää suola keitinliemeen. Siivilöi keitinliemestä talteen 2 dl, valuta sipuli ja huuhto kattila. Pane kattila uudelleen liedelle, lisää 1 rkl voita, sipulit ja 1 rkl vehnäjauhoja. Lisää 2 dl keitinlientä ja keitä n. 15 min. Sotke yksi keltuainen kerman joukkoon ja lisää kattilaan, kiehauta pari minuuttia ja poista keitos liedeltä. Kauli voitaikina kahdeksi paistinvuoan kokoiseksi levyksi; toisesta tulee piirakan kansi. Piiras voidellaan kananmunalla ja paistetaan 225 asteisessa, kunnes se on saanut väriä eli n. puoli tuntia

Seuraavanlaista simaa jo viikingit valmistivat

- 1 kg sokeria (josta osa voi olla hunajaa.) Kokonaan hunajaan tehty sima ei käy kunnolla. Hyvä maku tulee pienestä määrästä.
- mausteita (esim. kourallinen mesiangervoa, apilaa, horsmaa tai muita yrttejä, neilikkaa, kanelia ja/tai inkivääriä...)
- ¼ osa hiivaa (jos haluat juomaasi edes vähän alkoholia)

Keitä osa vedestä (esim. 2-3 litraa) yrttien kanssa. Sillä aikaa huuhdeltuun käymisastian kaadetaan sokerit ja noin kymmenisen minuuttia kiehunut yrttivesi (siiviläpussi helpottaa työskentelyä lopussa). Lisää loppu vesi raikkaan kylmänä, tarkista että nesteen lämpö jää alle kädenlämmön ja lisää hiiva. Sankoon voi heittää ruisleipäkäntyn ravintoa antamaan. Sulje sangon kansi ja aseta vesilukko paikoilleen (vesilukkoa ei tarvita, jos juomasta tehdään alkoholiton) Lady Saga on joskus keittänyt koko vesimäärän, kiehumisen jälkeen peittänyt harsolla ja aamulla liemen jäähdyttyä mahdollisesti laittanut mukaan hii- van ja pullottanut parin päivän päästä.

Joka tapauksessa juoman tulee käydä vähintään vuorokausi huoneen (tai mieluiten saunan lattialämmityksen) lämmössä. Aikaisintaan sitten sen voi siirtää ulos kylmään tai

kellariin kehittämään yrttien maun valmiiksi. Juoman voi antaa kehittyä parikin viikkoa, sen voi laittaa pulloihin kyllä heti kun käymisen halutaan loppuvan. Samppanja- tai patenttikorkkifisherpullot ovat ainoita simalle käypä pulloja. Jos kuvittelet korkeamman hiivan määrän lisäävän alkoholin määrää juomassa, erehdyt, saat vain ilmavaivoja. Ole siis hyvin huolellinen. Enemmän alkoholiprosentteja saa, kun lisää sokeria ja käymisaikaa. Juoma on maukasta jo parin päivän päästä, mutta sen maku muuttuu ja yrtit maistuvat voimakkaammilta, kun juoma vanhenee pari viikkoa tai jopa kauemmin.

TAPAHTUMIA

ja muuta sekalaista

Peukaloiset kokoontuvat

24.4.14 saakka parittomien viikkojen
perjantaisin klo 11 - 13 Violassa.

TIEDUSTELUT: **Hilkka Peltonen**
puh. 050 410 9579 tai
hilkka.peltonen@wippies.com

Kevätkokous

17.3. klo 18.00 Päkaksessa.
Tervetuloa runsaslukuisesti paikalle!
Kahvitarjoilu.

Huhtikuu

5.4. klo 16.00 Seuran vuosijuhla (26 v.) Päkak-
sessa. Pukeutuminen vanhahtavan hauskas-
ti ja vapaamuotoisesti.

Toukokuu

Tehdään yhden päivän kevätretki
myöhemmin päätettävään kohteeseen.

Elokuu

9.8. ELOJUHLAT
Kuun lopulla ruistalkoot.

Lokakuu

18.10. Kekrijuhla Elojuhlilla töitä tehneille
Päkaksessa.

Marras-joulukuu

29.11. Seuran joulujuhla Päkaksessa.
13.12. joulumyyjäiset Päkaksessa

Facebookiin on perustettu ryhmät:

Vantaan kansanperinteen ystävät ry
sekä Laurin elojuhlat.

Käykää liittymässä.



Vantaan kansanperinteen ystävät ry.

PUHELINNUMEROITA JA SÄHKÖPOSTIOSOITTEITA 2014

HALLITUS

Jäsen	Puhelin	Matkapuhelin	Sähköposti
Leila Aaltolahti		050 345 6045	leila.aaltolahti@kotikone.fi
Ene Beeren			ene.beeren@pp.inet.fi
Anneli Korhonen		0440 552 882	anneli.korhonen@gmail.com
Kalervo Pelkkikangas	872 4264	040 577 2645	kalervo@pelkkikangas.net
Satu Raninen		040 715 0076	pekka.s.v@gmail.com
Liisa Tanskanen	827 3314	040 900 3881	
Raimo Tanskanen	827 3314	040 900 3880	raimo.tanskanen@kolumbus.fi

TOIMIHENKILÖITÄ

Liisa Pöyhönen		040 510 1742	liisa.poyhonen@elisanet.fi
Kaija Turtio	823 4238	040 596 2140	kaija.turtio@kolumbus.fi
Mirja Antila		050 599 6936	mirja.antila@kolumbus.fi
Tilitoimisto Ritva Pulkkinen		050 386 5515	ritva.pulkkinen@welho.com

TOIMINNANTARKASTAJAT

Mirja Antila		050 599 6936	mirja.antila@kolumbus.fi
Kaija Turtio	823 4238	040 596 2140	kaija.turtio@kolumbus.fi
Jorma Vartiainen	823 2229	050 521 5861	jorma.vartiainen@elisanet.fi
Marjatta Koivu-Loman		050 566 6207	marjatta.koivu-loman@welho.com

