

Hurakka

1 | 2015 | 12.2.2015



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!

Tänä talvena olemme saaneet nauttia lumisista maisemista. Valkoinen maa ja pikku pakkonen on oikein sopiva yhdistelmä ja ihan muuta kuin mustat, kuraiset maat muutamassa lämpöasteessa. Varsinkin me koiranomistajat arvostamme nykytilannetta.

Tämän vuoden tapahtumat ovat vielä edessä. Ainakin seuraavaa on tiedossa: 17.3. klo 18.00 on seuramme kevätkokous Päkaksessa. Tarkastelemme silloin viime vuoden asioita, niin tapahtumia kuin numerollistakin aineistoa.

Seuran vuosijuhla (27 v.) tullaan järjestämään tavanomaisesta poikkeavalla tavalla. Tästä tulee tieto myöhemmin. Ajankohta on 11.4.

Toukokuussa lähdemme pitkästä aikaa ulkomaille. Olemme suunnitelleet kevätretkeä joka suuntautuisi Viroon ja Latviaan. Tutustumme hie-noihin kartanoihin Latviassa sekä Baltian suurim-paan kaupunkiin Riikaan, jossa on paljon nähtävää. Ajankohta on 22-24.5. Matkasta on tulossa upea, mielenkiintoinen elämys.

Elokuun toisena lauantaina 8.8. on jälleen elojuhlien aika. Teema tulee liittymään keskiaikaan, joka tällä hetkellä tuntuu olevan suosittu aihe muuallakin. Itse olen tällä hetkellä automaatoilla kuuntelemassa äänikirjaa **Mika Waltarin** suuraanista **Mikael Karvajalka**, joka kiehtovalla

tavalla kuvaa suomalaisen nuoren miehen kokemuksia keskiajan Euroopasta. 17.10. vietämme perinteistä kekrijuhlaamme ja vuoden viimeiset tapahtumat ovat 28.11. pikkujoulu-juhla ja 12.12. joulumyyjäiset. Näiden kaikkien paikkana tietenkin Päkas.

Tervetuloa viettämään taas hienoa vuotta seuramme tapahtumissa.

Lämpimin terveisin
KALERVO PELKKIKANGAS
Puheenjohtaja





Iloisin mielin taas kohotettiin maljat Kekrin kunniaksi.

Liisa Pöyhösen raportti kekrijuhlista 18.10.2014

Kekrijuhlrat

"Juhla oli erittäin kiva, ruoka hyvää ja ohjelmaa jopa reilusti. Oli evakkoperheen laulajapoika **Heikki**, jolla oli luovutetun Karjalan kartta kravatissaan. Myöskin oma jäsenemme **Helena Tuokkola** lauloi. **Ulla Lehtinen** että **Raimo Tanskanen** lausivat runoja. **Jussi Lehtinen** viihdytti haitarilla useaan otteeseen. Kotiseutuneuvoksemme **Lauri Leppänen**, 92 v, oli pirteänä mukana. Ilta oli onnistunut!"

"Kerrassaan mukava ilta ja Heikin laulama serenadi jätti sanattomaksi",
lisää Kaija Turtio.





Laulajapoika Heikki ja kravatti



Pitopöydän antimia



Jussi soittaa ja Helena laulaa. Seija ja Lauri Leppänen, Eila ja Veini Vuorela.



Hilkka näyttää kierretontun mallia.

Peukaloiset käsityöryhmä



Kokoonnuttiin
24.10.2014
yhdeksän henkilön
voimin tekemään
lankatonttuja joulu-
myyjäisten arpajais-
palkinnoiksi.



Kokoontumisaika on muuttunut torstaiksi klo 12.00-14.00. Peukaloiset kokoontuu edelleen joka toinen viikko parittomina viikkoina ja paikkana on edelleen vapaaehtoistalo Viola. Jos sinua kiinnostaa käsityöt, niin tervetuloa mukaan. **HILKKA PELTOSELTA** saat lisätietoa: sähköposti hilkka.peltonen@wippies.com tai puh. **050 410 9579**. Tervetuloa MUKAAN!



Ene ja Satu leikkivät

Perinteinen puurojuhla



Tarjolla oli maukasta puuroa ja sekahedelmäkeittoa

Luantaina 29.11.2014 vietimme yhdistyksen perinteistä pikkujoulua ja puurojuhlaa Päkaksessa. Aluksi **Kalervo** toivotti kaikki tervetulleiksi. Sekä **Helena** että **Jaakko** lauloivat **Jussin** säestyksellä. Runoja lausuttiin ja leikittiin vanha kilpaleikki nimeltään ”Suutarin sohiminen”, jossa jalkojen välissä olevalla kepillä yritettiin saada nalle nurin pallilta. Joulupukki ja muorikin saapuivat yllättäen paikalle. Illoisin mielin syötiin maistuvaa riisipuuroa sekametalisopan kanssa tai ilman, juotiin hyvät kahvit ja laulettiin joululauluja.

Paikalla oli noin kolmisenkymmentä jäsentä. Kiitos taas kerran emännille.

Kuvat ja TEKSTI: Leila Aaltolahti, Kaija Turtio



Ulla lausuu runoa

Pikkujoulut



Helena laulaa ja Jussi säestää



Joulupukki ja -muori



KURSSEJA PÄKAKSessa

Kotiseututalo Päkaksen idyllisissä tiloissa yhdistyksen syksyn kaksi iltakurssia ja yksi päiväkurssi innostuneille askartelijoille yhdistyksen jäsenen Tarzin, Tarja Laamasen, vetäminä onnistuivat hyvin. Kurssien aiheet olivat sytykeruusujen valmistus (21.1.), huulirasvan (31.10.2014) ja saippuan teko (22.11.2014). Palaute on ollut kiittäväää ja lisää kurseja on pyydetty kevätkaudelle. Tekemisethän eivät Tarzilta tähän loppu ja häneen voi tutustua lisää <http://www.tarzilandia.net/kurssit.php> tai puh. 040 504 0210.

- Myös miehet ovat tervetulleita ja kurseja voi suunnitella moneen makuun.
- Tervetuloa miettimään ja kehittämään yhteistä tekemistä jäsenten kesken.
- Tarzi kiittää ihania osallistujia kurseillaan. Pikaisessa puhelinhaastattelussa Tarzi iloitsi yhdistyksen kannustavasta ja vireästä ilmapiiristä. Kiitos siis kaikille!

Tarzi Elojuhlilla korsuapteekki-kojussaan.

Kierrätystä munakennoista



Kuulin syksyllä tulevasta Tuliruuusu-kurssista. Ilmoittauduin välittömästi mukaan. Koska olen aina valmis kokeilemaan uusia asioita, olin jo itsenäni niitä yrittänyt tehdä. Nyt kun tuli tilaisuus päästä opetukseen mukaan en empinyt käyttää perjantai-iltaa moiseen hommaan. Jo sen vuoksi, että nuo ruusukkeet ovat oivallinen apu takan tai saunan uunin sytytyksessä ja onhan tuo kierrätystä jos mikä.

Niinhän meitä kokoontui oiva joukko naisia ja voit kuvitella kuinka hiljaista tuolla Päkaksen ulakolla silloin oli =). Jo kiivetessäni portaita, kuulin iloisen puheen sorinan, jota johdatteli iloisella tyylillään Tarzilandian Tarja. Olin tullut oikeaan paikkaan ja päivän työt unohtui kynnyksellä taakse.

Saimme oppia kuinka erivärisistä munakennoista ja hedelmä kennoista tuli hauskan värisiä, koikoisia ja näköisiä ruusuja. Joku siinä pohti, että raaskiiko näitä polttaakaan. Aloitimme ruusujen teon siis rullaamalla kennoista suikaleita ja täytimme niillä kennojen kupit. Siinä kun kieli poskessa näpertelimme, kuulin sieltä täältä huokailuja kuinka hauskaa puuhastelua tuo oli ja varsinkin kun kokoonnuimme niitä väkertämään yhdessä. Samalla sain vaihtaa kuulumisia. Rullattuamme kennot valmiiksi tuli aika uittaa nuo tekeleet kynttilänpätkäliemessä. Huomasin, että keittiöstäni löytyy oivallinen työkalu, jonka hankkimista olin jo manannut. Nyt tuolle pitkälle muovipinsetille tuli tärkeä rooli. Ei mennyt hukkaan tuo kurssi siltäkään osin =)

Toinen asia minkä hoksasimme. Jatkossa täytyy kauppareissulla munia ostaessa katsoa minkä värisiä kennoja ostaa. Keltaisista ja vihreistä kennoista tulee kauniin värisiä, toki riippuu myös siitä mikä värisiä kynttilän loppuja on jemmassa.

Toki pidimme myös pienen tauon jolloin saimme nauttia Tarjan herkullisesta kakusta, kahvi tai tee kupposen kanssa. Melkoisen hauskaa tuo ilta toi mukanaan. Sain samalla kuulla muistakin kurseista joita Tarzi järjestää mm. huulirasva ja saippuakurssi. Itse innostuin myöhemmin tekemään hänen ohjauksessa jouluksi Jouluhalon. Ja mitä kaikkea muuta siitä voi käydä hänen nettisivultaan tutkailemassa.

<http://www.tarzilandia.net/>

Annukka UUSI-ESKOLA





Lisää kurssikuulumisia

Marraskuussa järjestettiin Päkaksessa kolme mielenkiintoista kurssia halukkaille. Järjestelijöinä olivat **Ene** ja **Satu** ja kursittajana yhdistyksemme jäsen **Tarja** t:mi Tarzilandista. Aiheet olivat huulirasvan, tuliruusujen ja saippuan teko. Tarja toi paikalle kaikki tarvittavat aineet ja välineet sekä suojat, opasti meitä kurssilaisia innokkaasti ja osaavasti. Innokaidenkurssilaisten posket punoittivat. Ohjeetkin jatkotekemisiin saimme mukaamme.

Ensimmäisellä kurssilla teimme mm. huulirasvaa, huulipunaa tarkkaan mittailemalla aineet hajusteineen ja väriaineineen kattilaan, lämmitimme ne ja kaadoimme putkiloihin. Tarkkaa työtä.

Perjantaina 21.11. vuorossa oli tuliruusut. Osallistujia oli koko pöydällinen ja nuorisoa lattialla istuskellen. Sommittelimme munakennopalisista ”ruusuja”, jotka sitten dippasimme sulatettuun kynttilään. Niitähän tuli kaikille paljon. Minulle oli **Hilkka** opettanut jo hiukan aikaisemmin Peukaloisissa näitä sytykeruusuja.

Lauantaina 22.11. vuorossa oli kumihansikkaat käsissä saippuan teko, jota tehtiin vedestä lipeästä, oliiviöljystä. Hajustetta ja väriainetta lisättiin. Tällä kurssilla oli alku hankalaa; lipeä ei kirkastunut ja lasipurkit poksahtelivat säröille, mutta kun saatiin uutta tilalle, niin lopussa kiitos seiso.

Eli näin tehtiin: mitattiin lasipurkkiin lipeä ja vesi, ravisteltiin seos kirkkaaksi ja jäähdytettiin

veden alla. Tämän jälkeen lisättiin öljy ja tehosekoittimella saatiin siitä ”sosetta”, joka kaadettiin erilaisiin muotteihin.

Itse tein maitotölkkiin hiukan hajustetun ison saippuan, jonka sisällä on luonnonpesusieni. Seuraavana päivänä kotona leikkasin sen viipaleiksi. Saippuan piti antaa ”levätä” ilmastavasti kuukausi, jotta saataisiin lipeä haihtumaan saippuasta. Tein myös pieniin muotteihin valmiista massasta sulattamalla pieniä värillisiä Aalto-maljakon muotoisia saippuapaloja. Niistä tuli oikein nättejä ja olen antanut niitä ja oikeata saippuaa ystäville ja saanut yllättyneen hymyn palkaksi. Kivat kurssit!

Tuleeko teille mieleen, minkälaisia kursseja te haluaisitte yhdistyksen järjestävän? Kaikki ehdotukset otetaan kiitollisuudella vastaan ja parhaamme yritämme niiden järjestelyssä.

OTAKAA YHTEYTTÄ
Leila Aaltolahti
puh. 050 3456 045
leila.aaltolahti@kotikone.fi



Irja Seetula 90 vuotta



1.2.15 juhli 90-vuotispäiviään yhdistyksen perustaja- ja kunniajäsen Irja Seetula Foibessa runsaslukuisen ystävä- ja sukulaisjoukon kanssa.

Kuvassa Irja ja poikansa Jorma, heidän takanaan Irjan tyttärenpojat Marko ja Jani Kosonen



Juhlan juontaja Ritva Markkula





Marjo Kalliokanerva.

JOULU- myyjäiset

Kuvat Liisa Pöyhönen



Näin mainostimme.



Lilja Lukkarisen
tuotteita ihastele-
vat Ene Beeren ja
Kaija Turtio.



Marita Rintamäki
työn touhussa.



Kahvi, puuro ja leivonnaiset maistuivat keittiön puolella.



Anneli Tiilikaisen myyntipöytä.





Riikan ja Latvian ihmeelliset kartanot ja linnat 22.-24.5.2015

1.päivä

Lähtö Tallinnasta. Gauja kansallispuisto, jossa puiston, luolien ja kallioiden keskellä sijaitsee Ungurmuiza kartano. Se on ainoa Latviassa säilynyt barokkityylinen puinen kartano. Kartanossa on mahdollisuus syödä lounasta. Sen jälkeen ajetaan Riikaan. Vierailemme Latvian kansalliskirjastossa: Valkoinen palatsi. Sielläkin on mahdollisuus syödä lounas. Opastettu kierros kävelleen vanhassa kaupungissa. Illalla on vapaa aikaa. Yöpyminen Riikan keskustan hotellissa. Kahden hengen huoneessa.

2.päivä

Aamupalan jälkeen suuntaamme Jaunmokan punaisesta tiilestä rakennettuun kartanoon. Matka jatkuu Jurmalaan. Kävely kaupungilla ja sitten on vapaata aika. Sieltä matkustetaan Jelkavaan. Kirkko. Yöpyminen Jelgavassa.

3.päivä

Aamupala. Jelgavan kartano. Kävely vanhassa kaupungissa. Rundale barokkilinna. Iltpala Lido keskuksessa.

Ohjelmaan on mahdollista tehdä muutoksia.

179€ /henkilö

HINTAAN SISÄLTYY:

- bussi
- suomenkielinen opas
- yöpyminen Riikan ja Jelgavan ***hotellissa (aamupala)

LISÄMAKSUSTA:

lounas Ungurmuiza kartanossa(keitto,pääruoka ja jälkiruoka) 15€

ruokailu Jelgavan kartanossa 8€ (pääruoka ja jälkiruoka)

ruokailu Lidon keskuksessa (pääruoka,jälkiruoka juomat) 6-7 €

- pääsyliput n. 0.71 - 2.85€

- Rundale palatsi ja puutarha 7.11€

PIKAISET ILMOITTAUTUMISET:

Kaija Turtio

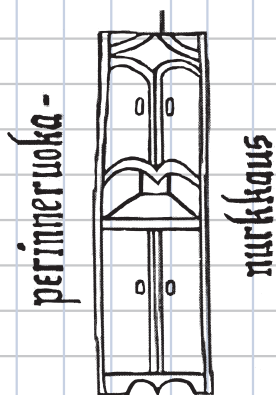
kaija.turtio@
kolumbus.fi tai
040 596 2140

TIEDUSTELUT

Ene Beeren

ene.beeren@
pp.inet.fi





PORKKANAPIIRAKOITA

Aika pojat! – Sibelius, Halonen, Gallén 150 vuotta
 Vuosi 1865 oli Suomen taiteelle hyvä vuosi. Silloin syntyivät taidemaalarit **Akseli Gallén-Kallala** ja **Pekka Halonen** sekä säveltäjä **Jean Sibelius**. Vuonna 2015 näiden kolmen kultakauden taiteilijan 150-vuotisjuhlaa vietetään Tuusulassa monin tavoin ja monin aistein.

Heidän kunniakseen on kirjasta "Nousi järvestä hauki. Mutta he söivät sen. - Makujen mukana Tuusulanjärven taiteilijakoteihin" (ilmestynyt vuonna 2001) poimittu resepti



PORKKANAPIIRAKKA

voitaikina

1/2 kg	voita
1/2 kg	vehnäjäuhója
2,5 dl	vettä
5 rkl	viinaa

Voi ja vehnäjäuhot sekoitetaan keskenään, Lisätään vesi ja viina ja sekoitetaan vielä kevyesti. Kaulitaan taikina huolella ja laitetaan kylmään.

TÄYTE

1/2 kg	porkkanaa
4	munaa
1 iso	sipuli
3/4 dl	kermaa
	suolaa, valkopippuria, öljyä

Porkkanat kuoritaan, keitetään kypsiksi ja hakataan hienoksi. Munat keitetään koviksi ja pilkotaan pieniksi paloiksi. Sipulit kuoritaan ja hienonnetaan sekä keitetään pehmeäksi öljyssä. Joukkoon lisätään porkkanahake sekä kerma niin että syntyy sopivan sakea täyte. Maustetaan tarkoin suolalla ja valkopippurilla. Viimeiseksi lisätään hienonnettu kananmuna ja annetaan seoksen jäähtyä. Puolesta voitaikinasta kaulitaan levy minkä päälle levitetään täytettä kohtalainen kerros. Lopusta taikinasta kaulitaan piirakalle kansi. Piirakka voidellaan kananmunalla ja paistetaan 200 asteessa kymmenisen minuuttia. Lämpö lasketaan 150 asteeseen ja piirakkaa paistetaan vielä noin 20 minuuttia. Venäläisen perinteen mukaisesti Suvirannassa ja Ainolassa nautittiin porkkanapiirakkaa ja seljankaa jouluna.

Seuraavaksi vuoden 2011 karjalainen leivonnainen

PORKKANA-PUOLUKKAPIIRAKKA,

ohje ja teksti Kokki Kolmosen nettisivuilta

Jo viime vuosisadan keittokirjoissa esiintyi ruokia, joissa porkkanapuolukkayhdistettä käytettiin hyvin paljon. Tätä seosta on käytetty mm. erilaisten piirakoiden täytteenä, raakasalaatteina ja kiisselin raaka-aineena. Isoäideillä oli jo tuolloin selvä näkemys, että näissä raaka-aineissa on jotain terveydelle erikoista ja tärkeätä. He eivät vain osanneet sitä tieteellisesti sanoa. Nykyään tutkijat ovat todenneet, että puolukka ja porkkana sisältävät runsaasti lignaaneja. Nämä lignaanit ovat syöpää ehkäiseviä yhdisteitä. Tämä on vain yksi hyvä esimerkki siitä, kuinka monet vanhat perussuomalai-



set ruoat ovat terveellisiä. Näin ihmisten jokin seitsemäs vaisto on valinnut hyödylliset ruokalajit, joita on syöty päivittäin jo satojen vuosien aikana. Ne ovat antaneet sopivassa suhteessa energiaa ja terveydelle tärkeitä ravintoaineita.

Laktoositon piirakkapohja- ja korvapuustitaikina

1/2 l	vettä
1/4	paketti hiivaa
1/2 tl	kardemummaa
1/2 dl s	okeria
n. 1 kg	vehnäjauhoja
1/2 dl	kylmäpuristettua rypsiöljyä
riipaus	suolaa

Murena hiiva kädenlämpöiseen veteen. Alusta löysähkö taikina ja vaivaa sitä viitisen minuuttia. Näin taikina on helpompi kaulita nostatuksen jälkeen. Anna taikinan nousta liinan alla lähes kaksinkertaiseksi.

TÄYTE

2 - 3 dl	porkkanaraastetta
2 - 3 dl	puolukkasurvosta
	sokeria, vehnäjauhoja

Sekoita raaste ja survos ja mausta täyte makeaksi. Jos olet happaman ystävä, käytä puolukkaa enemmän kuin porkkanaa. Sido liika kosteus vehnä- tai perunajauhoilla.

Kaulitse noussut taikina puolen sentin paksuiseksi levyksi. Nosta taikina uunipellille. Nostaminen helpottuu, jos käärit taikinan kaulimen ympäri ja siirät taikinan pellille kaulimen avulla. Levitä täyte taikinalle ja käännä reunoja kolmen sentin verran piirakan päälle. Voit myös tehdä osasta taikinaa kapeita ja ohuita nauhoja piirakan päälle. Yhdistä vedellä kostutetut nauhan päät taikinan reunoihin. Näin piirakka pysyy paremmin koossa niin kokonaisuutena kuin paloinakin. Voitele vatka- tulla munalla piirakan reunat ja taikinanauhat. Paista piirakka 200-asteisessa uunissa 20 minuut- tia. Ripottele kuuman piirakan pinnalle hienosokeria.

Seuraava resepti on vanha sakkolalainen ohje, joka on tullut kuuluisaksi suvussani isoäitini valmis- tamana. Sillä saattaa olla eri nimiä muualla mutta meidän suvussa se kulkee nimellä

LEPYTYSPIIRAKKA

Pullataikinakuoresta kaulitaan ohuenlaisia pyöreitä pohjia, noin reilun kämmenenlevyisiä, 15-20 cm (ei ihan ruokalautasen kokoisia). Täytetään riisipuurolla, johon on lisätty porkkanasurvos ja hiu- kan sokeria, ummistetaan puolikuun muotoisiksi. Paistamisen jälkeen voidellaan sokeri-vesi/maito -seoksella. Laitettiin tarjolle siten, että piirakasta leikattiin palasia, joita useampi henkilö sitten söi. Lopuksi nykypäivän porkkanapiirakan ohje jossa porkkana tuleekin taikinaan

KELTAINEN PIIRAS

POHJA

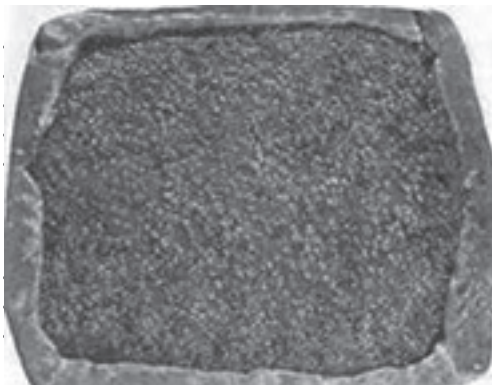
150 g	voita
150 g (1,5 dl)	survottua, keitettyä porkkanaa
1,5 dl	vehnäjauhoja
1,5 dl	kaurahiutaleita
1 tl	leivinjauhetta

paista pohjaa ensin 225 asteessa 10 min.

TÄYTE:

150 g	raastettua emmentaljuustoa
1-2	munaa
1,5 dl	kermamaitoa tai kermaa/maitoa

täytteen lisäämisen jälkeen paista 15-25 min.





Rakkaamme

**Lars Evald
Asplund**

s. 3.6.1935 Sipoo
k. 15.11.2014 Vantaa

*Kun suru kohtaa
kiire häviää
jäljelle vain kaunis muisto
jää*

Ruth

**Ralf ja Kristina perheineen
Roger ja Tatjana perheineen
Stefan ja Karola perheineen
Sören ja Tiina perheineen
Ann-Mari
Britt-Mari perheineen**

Muut sukulaiset ja ystävät

**Siunaus toimitettu läheisten
läsnä ollessa.
Lämmin kiitos osanotosta**

Pidetyn ja ahkeran jäsenemme
Lars Asplundin muistoa kunnioittaen
Vantaan kansanperinteen ystävät ry



MYYTÄVÄNÄ

**KAUKOLAN kansallispuku
tykötarpeineen**

Olen perinyt tätini kansallispuvun, jonka nyt haluaisin myydä. Kyseessä on Kaukolan puku, joka on asianmukaisesti valmistettu Lahdessa Helmi Vuorelman yrityksessä (hameen ripustuslenkeissä lukee; Helmi Vuorelma).

Asuun löytyy liivi, hame, pusero sekä kahdet erilaiset nauhat pirtanauha ja silkkinauha. Kaikki tehty käsityönä. Sain ammattilaisen arvion, että puvun arvo on noin 2000 euroa. Olisin valmis myymään puvun puoleen hintaan, jotta se pääsisi sellaiselle omistajalle, joka sitä arvostaisi ja käyttäisi.

Puku on hyvässä kunnossa ja koko noin 36 – 38, mutta kai mahdollisuus hiukan muokatakin. Otan tietysti myös tarjouksia vastaan.

Pirjo Laitinen puh. 040 567 5675
laitinenpl@gmail.com



Yhdistys tiedottaa

Ovathan yhteystietosi ajan tasalla?

Ilmoitathan Kaijalle uudet tai muuttuneet tietosi kuten voimassa olevan osoitteen, puhelinnumeron sekä sähköpostin.

Näin yhdistyksen on mahdollista saada tietoa toiminnasta jäsenille pikaisesti. Hurakka on tarkoitus postittaa jäsenille 3 kertaa tänä vuonna eikä ehkä riitä kaikkeen tiedottamiseen.

Kaija Turtion yhteystiedot:
puhelin 040 596 2140
sähköposti kaija.turtio@kolumbus.fi

KIRJASTO

Yhdistyksen kirjat on luetteloitu ja halutessaan niitä voi lainata.

Vielä tällä hetkellä kirjoja ei ole järjestetty luettelon mukaan, mutta toivottavasti pian.

Luettelo kirjoista löytyy kirjahyllystä. Hyllystä löytyy myös lainauslista, johon lainaaja lisää nimensä, teoksen, lainauspäivän, palautuspäivän.

Jos haluat kirjalistan koneellisesti itsellesi, niin ilmoittele: sähköposti **leila.aaltolahti@kotikone.fi** tai **puh. 050 3456 045**

Kokouskutsu

Yhdistyksen sääntömääräinen

KEVÄTKOKOUS

pidetään kotiseututalo Päkaksessa tiistaina 17.3.2015 klo 18.00.

Asialistalla mm.vuoden 2014 toimintakertomus ja tilinpäätöksen hyväksyminen ja vastuuvapauden myöntäminen hallitukselle sekä keskustellaan alkaneen vuoden toiminnasta.

VANTAAN KANSANPERINTEEN
YSTÄVÄT RY, HALLITUS

Vuoden 2015 aikataulu

- 8.8. Laurin Elojuhlat, jonka käskynjako 3.8. ja talkoot edellisenä perjantaina 7.8.
- 17.11. Kekri-juhla (vahvistamatta)
- 28.11. Pikkujoulu
- 12.12. Myyjäiset
- Hallitus 24.2., 14.4. ja toukokuussa



TAPAHTUMIA

ja muuta sekalaista

Yhdistyksen 27-vuotisjuhlaa

vietetään Tikkurilan Soittokunnan konsertissa
lauantaina 11.4.

ILMOITTAUTUMISET:

Raimo Tanskanen
puh. 040 900 3880

Facebookiin on perustettu ryhmät:

Vantaan kansanperinteen ystävät ry
sekä Laurin elojuhlat
Käykää liittymässä.



MARTTANUKKE kurssi

Nostalgisia Martta-nukkeja valmistettiin Suomessa vuosina 1908-1974. Näitä nukkeja oli sodan jälkeen lähes joka kodissa (Marja, Matti, Pipsa, Pula-ajan Bebe, Pikkusisko, Äkäpoika jne). Nykyään Martta-nuket ovat keräilykohteita.

Kurssilla valmistetaan uudelleen otos aidosta antiikkisesta Martta-nukesta perinteisin menetelmin. Nuken pää ja kädet ovat paperimassaa, jotka hiotaan ja maalataan. Vartalo valmistetaan kankaasta perinteisin menetelmin ja täytetään sahanpurulla.

KURSSISTA KIINNOSTUNEET

ottakaa yhteyttä **Leilaan**
leila.aaltolahti@kotikone.fi tai
050 3456 045



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

