

Hurakka

2 | 2016 | 15.12.2016



Vantaan kansanperinteen ystävät ry:n sisäinen tiedotuslehti



Hurakka

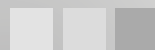
HURAKKA on Vantaan kansanperinteen ystävät ry:n sisäinen tiedotuslehti. Toimintasuunnitelmassa on sovittu, että se ilmestyy noin 2 kertaa vuodessa.

Lehti toimii tiedotuskanavana toimikuntien, hallituksen ja jäsenten etuja vaalien.

Jokaisella on mahdollisuus käyttää palstatilaa lehdessä.

.....
TEKSTIT/KUVAT: **Mirja, Liisa, Jorma ja Leila**
ULKOASU/TAITTO: **Ulla Mielonen**
.....

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



Hyvät ystävät!

Tätä kirjoittaessani talvi, joka meillä oli parin viikon ajan, on hävinnyt. Vesisade on sulattanut lumen, jota kertyi aika paljon varsinkin etelärannikolla. Näkymä ulos on syksyinen: lehdeettömät puut, märkä maa, harmaata ja jo neljän aikoihin pimeää. Samankaltaiselta vaikuttivat seuramme näkymät vuoden alussa, kun tiesimme, että Laurin elouhlat, päätapahtumamme, josta koko Vantaa meidät tunsii, olisi taaksejäänyt. Mutta jo keväällä virisi uutta toivoa. Syntyi ajatus, että järjestetään pienempi tapahtuma, sellainen kooltaan, joka on meille mahdollinen. Niin syntyi idea Pestuumarkkinoista. Järjestetään ne hieman Elojuhlia myöhemmin ja käytetään meille niin tuttua Pääkas-taloa ja sen piha-alueita tapahtumapaikkana. Suuri hetki koitti 17.9. Silloin tuli vantaalaisten – ja miksei muidenkin – näkyviin ensimmäinen Pääkas-pestuumarkkina. Siihen sisältyi hyvin paljon samoja elementtejä kuin Elojuhliinkin: myyntikojuja, lohisoppaa, kahvitarjoilua, lettuja, erinomaisia musiikkiesityksiä ja toimintaa lapsille. Jälkeenpäin erityistä kiitosta saivat **Jussi Lehtisen** suvun johdolla toteutetut musiikkinumero, lasten kuvasuunnistus ja satupolku. Toki kaikkien pestuumarkkinoihin osallistuneiden työpanos oli tärkeä. Saimme onnistuneen kokonaisuuden aikaan, mutta yleisöä olisi toivonut olevan enemmän. Kyseessä oli kuitenkin vasta ensimmäinen kerta.

Palautepalaveri pidettiin 11.10. Pääkasessa, jossa tarkasteltiin saatuja kokemuksia. Ne todettiin pääosin myönteisiksi ja yksimielisesti päätettiin ensi vuoden syyskuussa järjestää uudet pestuumarkkinat.

Tiedottamiseen panostetaan silloin enemmän ja toivomme, että yleisöäkin saataisiin paikalle huomattavasti enemmän. Kekrijuhla järjestettiin 22.10. Osanottajia oli taas runsaasti, heitä jotka

olivat mukana pestuumarkkinoilla.

Syyskokouksessa 7.11. vahvistettiin toimintasuunnitelma, johon pestuumarkkinoiden lisäksi sisältyy mm. toukokuussa tehtävä kotimaan retki ja Suomi 100 vuotta -tapahtuma 27.5.2017. Talousarvio hyväksyttiin siten, että jäsenmaksu pysyy entisen suuruisena 15 eurossa. Hallitus valittiin jatkamaan entisessä kokoonpanossa.

Kun tämä Hurakka ilmestyy, seuran joulujuhla 26.11. on jo pidetty ja samoin joulumyyjäiset 10.12. olivat vuoden viimeiset tapahtumat.

Ensi vuodelle lähdemme sillä ajatuksella, että joka kuukausi – heinäkuuta lukuun ottamatta – on jotain ohjelmaa jäsenille. Pyrimme myös parantamaan tiedotusta uusimalla kotisivut ja lisäämällä aineistoa Facebookissa.

Toivotan kaikille hyvää loppuvuotta ja onnellista vuotta 2017.

Lämpimin terveisin
KALERVO PELKKIKANGAS
Puheenjohtaja





Liisa lastennurkassa, vettä satoi miltei koko ajan

Helsingan keskiaikapäivä Helsingin Pitäjän kirkonkylässä



Vantaan kansanperinteen ystävät osallistui omalla panoksellaan 13.8.2016 Vantaa-Seuran järjestämään Helsingan keskiaikapäivään pappilan puistossa. Sää oli sateinen, mutta yleisöä oli siitä huolimatta liikkeellä.

Onnenpyörää pyöriteltiin ahkerasti



Puujalat olivat suosittuja



Jorma, Leila ja kojumme



Klo 12 pamahti
Paksun Katariinan tykkisarkunnan aloituslaukaus



Veinin esittelypöytä, vanhoja tarvekaluja ja tuohitöitä

Helsingin keskiaikapäivät



Liisa herkuttelee keskiaikaisella ruoka-annoksella



Hilkka ja Leila Kansanperinteenystävien kojulla



Elospelit 13.8.2016 Påkaksessa

Elospelien tunnelmaa illalla Påkaksen lavalla, Vantaan
kansanpelimannit juhlivat 40 vuotista taivaltaan





Lehtisen suvun soittoa lavalla, Esko Vierikko juonsi.

Pestuumarkkinat

16.9.2016 Päkaksen pihalla





Ulla Lehtinen
Amanda-piikana,
valmiina uuteen
pestiin



Lapset tykkäsivät satupolusta, Putte-possun
nimipäivät meneillään

Liisa Pöyhösen toteuttama satupolku Pestuumarkkinoilla



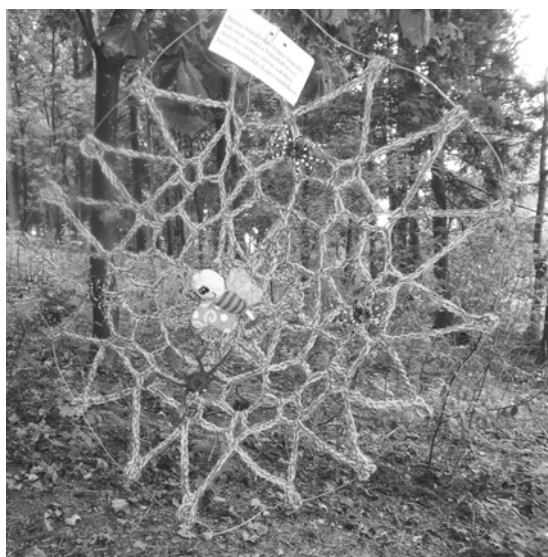
Etana, etana, näytä sarves....



Mummo kanasensa
niitylle ajoi...



Mikki- Hiiri merihädässä



Hämä hämä häkki, kiipes langalle...

Satumetsän pehtoori, joka huolehtii
metsän eläimistä. Toisessa kädessä on
pihlajanmarjaterttuja ja toisessa
tammenterhoja ja siemeniä.





Lastennurkan emäntä Elisa-hiiri



Eeva-Liisa kahvion mamsellina





Tanskasten
puutarhassa
vietettiin
31.5.2016
Raimon
76-vuotispäiviä

.....



Kuvia otettiin Pestuumarkkinoiden julistetta varten



Joulun liittyviä

perinteellisiä sananparsia ja uskomuksia

- Jouluna on jo kolmasosa talven lumesta sulanut (Saarijärvi)
- Kun jouluaattona pyryää, tulee kuiva kesä (Kauhava)
- Kuura jouluna puissa merkitsee paksua tähkää viljassa (Iitti)
- Kun joulun yön on taivas tähdessä niin tulee hyvä sienivuosi (Sakkola)
- Ensimmäisestä teeren kukerruksesta joulun jälkeen on kymmenen viikkoa kauran kylvöön (Nousiainen)
- Ensimmäisestä suvipäivästä joulun jälkeen on kaksisataa päivää rukiinleikkukseen (Kuopio)
- Vilja kasvaa hyvin, jos jouluaattona ehtii viemään pellolle vaikka vain yhden kuormallisen lantaa (Kerimäki)
- Tulis joulu, joutus juomat ja sit ko oikein janottas (Saari)
- Jos jouluaamuna, ennen kuin kirkkoon menee, tyttö pesee silmänsä lakisen (kattoluukun) alla, niin sinä vuonna saa sulhasen (Mäntyharju)
- Jos tyttö tai poika jouluaattoiltana noutaa halkopinosta yhden halon ja kiertää se kainalossa silmät kiinni vastapäivään ja takaperin käyden asuinrakennuksen kolme kertaa ja tuo sitten halon viereensä vuoteelle, niin hän näkee yöllä unissaan sulhasensa tai morsiamensa (Uuras)



- Kun jouluaattoiltana kahdentoista ja yhden välillä kumppania vailla oleva tyttö tai poika pesee silmänsä keskipihalla, niin se tuleva näyttäytyy (Evijärvi)
- Jos jouluaattoiltana kutsutaan kaikki alustalaiset talon pirttiin yhteiselle illalliselle, niin talo menestyy (Multia)
- Saaha pittää joulun puuroo (Koivisto)
- Kun on joulu, niin on joulu, paista akka toinenkin silakka (Räisälä)
- Pieniä ne on silakat joulukaloiksi (Puumala)
- Vanhanjoulun aattona isäntä syömästä päästyään ottaa olkia lattialta ja heittää ilmaan
- Niin monta aumaa tulee taloon ensi vuonna, kuinka monta kattoon tai orsiin sattuu jäämään oljenkorsia (Luhanka)
- Jos joulupahnoilla kovasti piehtaroitsee, saa suvella leikata pahasti lakoontunutta viljaa (Noormarkku)
- Jos tahtoo, että eivät kärpäset syö kesällä, niin täytyy jouluaattona syödä puhumatta (Merikarvia)
- Joulusaunassa ei saa puhua, sillä muuten syövät kirput koko tulevan vuoden ajan (Padasjoki)
- Jos jouluaamuna joku putosi kirkkomatkalla reestä, niin se tiesi varmasti, että putoaja meni vuoden aikana naimisiin (Nummi)
- Siihen taloon, jonka hevosella ensinnä joulukirkosta kotiin saavuttiin, tuli hyvä eläinonni vuodeksi (Hämeenkyrö)
- Se tali, mitä otetaan kirkossa jouluna palavista kynttilöistä, on hyvää hevosen köhään (Mäntyharju)
- Kun saa jouluaamuna kirkolla toisen reestä varastetuksi piiskan, niin omat hevoset menestyvät hyvin (Artjärvi)
- Lyhyt ja lysti niin kuin sian joulu (Viljakkala)
- Jos olis seitsemä joulua vuares ja seitsemä viikko joka joulu, ei tarttis paljo tyät tehdä, jos aatoin vähä puit hakkasis (Nousiainen)



KUVAKERTOMUS

retkestämme Asikkala – Vääksyn kanavalta Vesivehmaalle 21.5.2016



Kanavapuistossa sijaitsee vaikeiden aikojen muistomerkki, joka pystytettiin v. 1977, sen ympärillä on 24 kiven suojaava ympyräkehä. Nuo 24 kiveä symboloivat Asikkalan kylä.

Saimme kuulla, että Vääksy on Asikkalan kuntakeskus. Kanava valmistui vuonna 1871, sitä kai-vettiin lapioilla nälkävuosina. Kanavajuhlia vietetään kerran kesässä, samoin kaarnalaivojen SM-kilpailuja, joissa kilpaillaan kauneudessa ja nopeudessa.



Ensimmäisiä näkemiämme kohteita oli Vääksyn kanavan tuntumassa sijaitseva Toivo Kärki-lava, jossa oppaamme Riitta Tuominen kertoi penkkien olevien lehtikuusesta tehdyt, koska ne kestävät hyvin säänvaihteluita. Lava on pystytetty siksi, koska Topi Kärjellä oli paikkakunnalla mökki. Vääksyssä pidetäänkin usein Toivo Kärki-viikkoja ja -viikonloppuja.



Näimme myös Laurin patsaan, joka pystytettiin 1989, kun Rapala Oy:n liiketoiminnan aloittamisesta tuli kuluneeksi 40 vuotta. Veistos esittää yrityksen perustajaa Lauri Rapalaa (1905-1974) ja sen tehnyt kuvanveistäjä Toivo Pelkonen. Rapala Oy on ollut vuosikymmenten ajan Asikkalan suurin yksityinen työllistäjä ja sen tuotannosta menee 90 % USA:n markkinoille.

Ensimmäinen erä vieheitä saatiin jenkki-markkinoille helmikuussa 1960. Yrityksen menestystarinassa vuoden 1962 surullisin uutinen, Marilyn Monroen kuolema, koitui erikoisella tavalla Rapala-uistinten onnenkantamoiseksi. Kaikkien aikojen myydyin Life-lehden numero käsitteli kansijutussaan näyttelijättären kuolemaa, mutta samassa lehdessä oli myös ylistävä artikkeli Rapala-uistinten erinomaisuudesta. Muutamassa viikossa tilattiin kolme miljoonaa uistinta.





Asikkalan kiehtovaa luonnonkauneutta



Paikkakunnan erikoisuuksista mainittakoon vuoden elintarvikkeeksi valittu kaurapuuteri, jonka Asikkalassa toimiva Viipurilainen Kotileipomo on tuotteistanut syötäväksi tuotteeksi. Lisäksi opas selvitti, että neljäsosa kunnan pinta-alasta on vettä, rantaviivaa on 600 kilometriä ja kesäasuntoja on enemmän kuin vakituksessa käytössä olevia asuntoja. Asikkala oikein herää eloon kesäisin ja kesäasutus on luonnollisesti merkittävä tulonlähde. Kanava jakaa keskustajaman kahteen osaan, Vanhaan Vääkseen ja Uuteen Vääkseen.

Vierailimme kanavan lähellä sijaitsevassa palkitus-
sa Lauran kaupassa, jossa oli myynnissä laaja valikoima sisustustavaroita niin pihalle kuin sisätiloihinkin. Ajoimme Aurinkovuoren, Salpausselkään kuuluvan harjumuodostuman ohi, joka on korkeimmillaan noin 80 metriä Päijänteen ja Vesijärven pintojen korkeudesta. Harvinaista alppivuokkoa esiintyy Aurinkovuorella ja se onkin kasvistollisesti monipuolisimpia harjuja Hämeessä. Matka jatkui pitkän Pulkkilanharjun tietä, kaunista maisemareittiä. Pulkkilanharju on kahdeksan kilometriä pitkä harju, joka kulkee Päijänteen poikki ja rajaa jär-

ven eteläisimmän osan eli Asikkalanselän muusta Päijänteestä. Harju muodostuu jääkauden vaikutuksesta syntyneistä saarista, jotka on nykyään yhdistetty toisiinsa Karisalmen ja Käkisalmen silloilla sekä pengerryksillä. Osa Pulkkilanharjusta kuuluu Päijänteen kansallispuistoon. Oskar **Merikanto** sävelsi näiden upeiden maisemien innoittamana Aleksis Kiven sanoittaman Onnelliset (*”Jo valkenee kaukainen ranta...”*).

Mitä muuta mainittavaa seudulla on? Esimerkiksi Vääksyn Yhteiskoulun Lukion Ilmailulinja sekä Asikkalan Maatalousammattikoulu sekä seuraava käyntikohteemme, vuonna 1880 rakennettu miljoonan tiilen kirkko, joka sijaitsee *”keskellä ei mitään”*; opas tarkoitti ilmeisesti sitä, että Vääksyn kuntakeskus ja seurakuntatalo ovat siitä kaukana.

Arkkitehti **Georg Wileniuksen** suunnittelema Asikkalan kirkko on hiljainen tiekirkko, jossa pidetään kuitenkin paljon häitä ja jumalanpalveluksia. Sinne mahtuu 1200 henkilöä ja jouluna kirkko on aivan täynnä. Rakentamiseen tarvittiin miljoona tiiltä, jotka on valmistettu Pulkkilan kylässä. Kaikki 17-35 -vuotiaat paikkakunnan miehet veloitettiin aikoinaan muuraustöihin ja naiset laastinkantoon. Lauloimme Jo joutui armas aika yhteislauluna. Museona pihalla toimii vanha viljamakasiini, jossa on kaksinkertaiset seinät metrin välillä, näin pyrittiin estämään viljavarkaudet. Ovelasti jotkut kyläläiset kuitenkin nälkävuosina laskivat tuohivasussa katon kautta alas pienen tytön, joka sai näin kerättyä pienen määrän viljaa vasuun.

Seuraava kohteemme Lehmonkärjen ometta

Seuraava kohteemme oli tilausravintola Lehmonkärjen ometta (navetta), jonka 1700-luvun loppupuolen jyhkeät käsintehty kiviseinät tekivät vaikutuksen. Sisällä isäntä Ari Yrjölä toivotti meidät tervetulleiksi ja kertoi paikan historiasta. Tilan pellot, joita hän edelleen viljelee, ovat olleet suvussa jo 1500-luvulta alkaen. Saimme nauttia herkullisen lounaan Ometan kuulusasta noutopöydästä, joka oli katettu tilan vanhoille hevoskärryille eli sananmukaisesti Asikkalan puisille rattaille. Tarjolla oli mm. savustettuja muikkuja, uunijuureksia ja pitkään haudutettua porsaanlihaa.

Lehmonkärki on ympäri vuoden auki ja käsittää laajan alueen vuokrattavine hirsimökkeineen, huviloineen, kokoustiloineen ja ohjelmapalveluineen. Juhlatilasta liikennöi jopa legendaarinen oma Pendolino, joka huolehtii asiakkaat huvila-alueelle tilauksesta.

Maittavan lounaamme jälkeen ohitimme bussillamme Pätäilän kartanon, joka tarjoaa myös lomamökkejä vuokrattavaksi sekä Päijännetunnelin alkukohdan Päijänteen Asikkalanselän eteläpäädssä. Vedenotto kohta on 360 metrin etäisyydellä rannasta noin

25 metrin syvyydessä, jotta vesi olisi mahdollisimman tasalämpöistä läpi vuoden. Päijännetunnelia rakennettiin kivimaaperässä 9 vuoden ajan ja 120 kilometriä pitkänä se on maailman toiseksi pisin tunneli, joka tuo vettä noin miljoonan asukkaan ja teollisuuden käyttöön pääkaupunkiseudulla.



Lehmonkärjen ometta



Matkamme jatkui Kalkkisten kylään

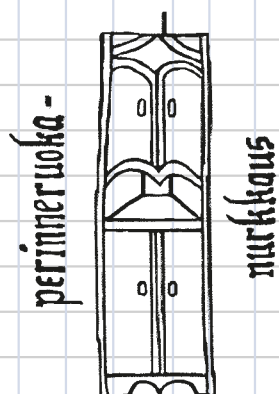
Matkamme jatkui Kalkkisten kylään viinila Pihamaalle, jonka pihamaalla isäntä **Janne** ja hänen rouvansa tarjosivat meille viinimaistiaiset samalla kertoen tilansa toiminnasta. Ihailimme komeaa kukkoa ja muitakin eläimiä. Monet ostivat viinipuodista tuliaisia kotiin. Ajaessamme tuohimestari **Erkki Pakarisen** luokse opas kertoi paikkakunnan muista kuuluisuuksista, joita olivat mm. Kalkkisten kylän ”omat pojat” **Jalmari** ja **Jopi Rinne**. Ohitimme läheltä Urajärven kartanon ja Vesivehmaan tanssilavan, joka on vielä olemassa ja lauloimme sen kunniaksi yhteislauluna Vesivehmaan jenkkan. Tuohimestarin tuvalla oli monenlaista nähtävää niin miesten puvusta naisten bikineihin, kaikki tuohesta teh-

tyinä. Kuuluisimpia tilauksia Pakarisella on ollut saunavasujen valmistus Brysseliin. Esillä oli paljon Erkin tekemiä töitä, myös esimerkiksi maailman suurin ja pienin tuohivirsu.

Retkemme lähestyi loppuaan ja kuulimme vielä kaksipäiväisten, vuosittain elokuun toisena viikonloppuna järjestettävien Anianpellon markkinoiden historiasta, joka ulottuu Kustaa III aikaan eli 1700-luvulle. Paikkakunnan Lions Club on elvyttänyt runsaasti historiaa näillä seuduilla, kertoi opas. Asikkalan seutu on kuuluisa myös pitkään jatkuneesta perunanviljelystään. ”Onnelliist voimiist” toivotti opas meille kierroksen päätteeksi paikkakuntalaiseen tapaan.



Tuohimestari Erkki Pakarinen



Perinnetuokanurkkaus

TÄLLÄ PALSTALLA

voi jokainen julkaista omia hyviksi havaittuja reseptejään.



Ruokanurkkauksessa on tarjolla tällä kertaa jouluisia ruokaohjeita.

Nämä kaksi seuraavaa ohjetta ovat ihan olennaisia ruokia jouluaaton pöydässämme, kannattaa kokeilla!

Konjakkigraavattu lohifilee

600 g	lohifilee
3 rkl	konjakkia
1 rkl	sokeria
1 rkl	mustapippuria
3 rkl	karkeaa suolaa
	nippu tillin varsia

Laita lohifilee vuokaan. Valuta ruokalusikalla varovasti konjakkia fileen päälle. Lisää sokeri, mustapippurirouhe ja karkea suola. Murskaa työlaudalla tillin varsia hieman. Lisää ne lohifileen päälle. Laita leivinpaperi ja kevyt paino päälle. Valele hiukan välillä vuokaan tulleele nesteellä. tarjoile keitettyjen perunoiden kera.

Portviinikastike kinkulle

1 dl	intiaanisokeria
1 dl	portviiniä
3 rkl	sherryviinietikkaa
2 rkl	hunajaa
1 tl	timjamia
1/2 tl	mustapippuria
1-1 1/2 dl	kinkun paistolientä

Kiehauta sekoittaen samalla.

Perinnewokanruikka

Paistetut lanttukuutiot

noin 500 g lanttua
2–3 rkl voita
2 rkl siirappia, fariinisokeria tai
hunajaa vajaa 1 tl suolaa

Leikkaa lanttu lohkoiksi ja kuori lohkot. Leikkaa lohkot sokeripalan kokoisiksi kuutioiksi. Kuumenna rasva padassa ja ruskista lanttukuutiot joka puolelta. Vähennä lämpö pieneksi, lisää siirappi (tai fariinisokeri tai hunaja) ja suola. Hauduta kuutiot pehmeiksi kannen alla.

Muutamia vuosia sitten silloinen jäsenemme **Mariette Sauhke** lupasi antaa käyttöömmme suvussaan kulkeneen luumukermahyytelön ohjeen, mutta resepti jäi saamatta. Katsotaanpa, mitä google sanoo asiasta:



Luumukermahyytelö

20 kivetöntä kuivattua luumua
250 g maitorahkaa
1 dl sokeria
4 dl kuohukermaa
4 liivatelehteä

Pehmitä luumuja keittämällä niitä tilkassa vettä muutama minuutti.

Hienonna luumut ja sekoita rahkaan. Mausta sokerilla. Vatkaa kerma vaahdoksi ja lisää rahkaan. Anna liivatelehtien liota hetki kylmässä vedessä. Purista pehmeistä lehdistä vesi pois ja sulata ne tilkkaan kiehuvaan veteen. Kaada seos nauhana rahkan joukkoon. Kaada seos tarjoilukulhoon. Anna hyytyä kylmässä muutama tunti.



Tapakuntia

ja muuta sekalaista



Facebookiin on perustettu ryhmät:



Vantaan kansanperinteen ystävät ry sekä Laurin elojuhlat

Käykää liittymässä.

Käsityökerho Peukaloiset

jatkaa kokoontumistaan Kansalaistoiminnan keskus Leinikissä parittomien viikkojen tiistaisin klo 12-14.

Vuoden 2017

toimintasuunnitelma

Kaija Turtion poistuttua keskuudestamme tulemme kevätkokouksessa ja hallituksessa etsimään hänelle seuraajat.

- Kevätkokous helmi- tai maaliskuussa
- Yhdistyksen vuosijuhla
- Karjalanpiirakoiden tekokurssi on ajateltu tammi-helmikuulle, lisätietoja **Satu Raniselta**
- Kevätretki
- Itsenäisyyden 100-vuotisjuhla Pääkaksessa 27.5.2017 johon olisi hyvä saada erilaisia ohjelmaehdotuksia
- Pestuumarkkinat syyskuussa, johon myös ehdotuksia
- Kekrijuhla
- Joulujuhla
- Joulumyyjäiset

Ajankohdat ja paikat tarkentuvat myöhemmin ja ilmoitamme niistä kaikille jäsenillemme mm. sähköpostilla tai tekstiviestillä.

Hyvää Joulua ja Uutta Vuotta 2017
kaikille jäsenillemme!

2016

Vantaan kansanperinteen ystävät ry. Puhelinnumeroita Sähköpostiosoitteita

HALLITUS



Jäsen	Puhelin	Matkapuhelin	Sähköposti
Kalervo Pelkkikangas, pj	872 4264	040 577 2645	kalervo@pelkkikangas.net
Raimo Tanskanen, varapj	827 3314	040 900 3880	raimo.tanskanen@kolumbus.fi
Liisa Tanskanen, siht.	827 3314	040 900 3881	
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
Satu Raninen		040 715 0076	satu.raninen@icloud.com

TOIMIHENKILÖITÄ

Liisa Pöyhönen	040 510 1742	liisa.poyhonen@elisanet.fi
Mirja Antila	050 599 6936	mirja.antila@kolumbus.fi
Tilitoimisto Ritva Pulkkinen	050 386 5515	ritva.pulkkinen@welho.com

TOIMINNANTARKASTAJAT

Tarkennetaan tammikuun hallituksen kokouksessa

Jorma Vartiainen	823 2229	050 521 5861	jorma.vartiainen@elisanet.fi
Marjatta Koivu-Loman		050 566 6207	marjatta.koivu-loman@welho.com

