Kumposti

Helsingin Kumpulan kylälehti 17.5.2013 2/2013

Teemana: Ruokaa ja aktivismia

Kalajuttu s.12

Mata-Miin leivoksia s.19

Kumpulan koulun uutiset s. 6

Minustako kaupunkiviljelijä? s. 12

Ruisleivän juurella s.9

Kumpulan kokit s. 10

Kumposti 2/2013

28. vuosikerta
ISSN 1235-8959
Julkaisija: Kumpula-seura ry.
Jakelu: Kumpulan ja vanhan Toukolan postiluukkuihin
Kumpostia saa myös Kylätilasta, Kumpuodista, Oljenkorresta, Parmesanista ja Kapusiinista
Painos: 2800 kpl
Paino: Tikkurilan paino, Vantaa
Päätoimittaja: Christa Prusskij
Ulkoasu: Heli Tuomi
Kuvitukset: Maija Fagerlund
Kansi: Santtu Särkäs
Tämän numeron toimituskunnassa lisäksi: Ulla Agopov, Heidi Backström, Jouni Flinkkilä, Tuomo Heikkola, Annina Holmberg, Jorma Ikonen, Jari Jetsonen, Salme Kauppila, Aino Liinoja, Raisa Mäkipää, Pate Pesonius, Erja Salo, Sanna Sotaniemi, Sari Väntänen
Toimituksen osoite: *kumposti@yahoo.com* c/o Kylätila, Intiankatu 31
Kumposti verkossa: *www.kumpula.info*

Seuraava Kumposti: syyskuussa 2013. Aineistot 12.elokuuta mennessä. Juttutoiveet, palaute ja kommentit: kumposti@yahoo.com

Kumpula-seuran johtokunta

Ulla Agopov, puheenjohtaja
Limingantie 24, 050 573 5923
ulla.agopov@nbl.fi
Ulla Neuvonen, varapuheenjohtaja
Limingantie 56,
ulla.neuvonen@gmail.com
Salme Kauppila, sihteeri
salme.kauppila@pp.inet.fi
Sari Väntänen, tiedottaja
sari.vantanen@kolumbus.fi
Ann-Louise Laaksonen, jäsen
annlouise_laaksonen@hotmail.com
Erja Salo, jäsen
erja.salo@kolumbus.fi
Pasi Mäkinen, jäsen
Ahti Pakkanen, jäsen

Hyvä kumpulalainen! Muistathan maksaa Kumpula-seuran jäsenmaksun!

Jäsenmaksu vuonna 2013 on 10 euroa.
Kumposti-lehti on Sinunkin jäsenetusi!

Tilinumero: SAMPO FI46 8000 1100 1794 65.
Käytäthän ystävällisesti viitenumeroa 20129.

Kommentti Kumpostin juttuun 2013/1 eri lämmitysmuodoista

Jutussa oli jotenkin niin, että talon keskellä oleva hormisto hohkaisi kylmää jos takkaa tms. ei käytetä. Onkohan se ihan niin, koska kuitenkin –varmaan joka talossa- on huoneilman poisto hormeihin ja ilma on tällöin varmaankin joku 20 astetta ja vanha rakennustapahan on sellainen, että ilmastointihormit ovat piipun laidoilla ja palohormit piipun keskellä. Traditionaalisesti myös viemärin hönkäputki on sijoitettu lähelle piippua, jotta se pysyy sulana.
Jutussa todetaan ihan oikein, että suurin säästö saavutetaan yläpohjan lisäeristyksellä eli puhallusvillaa 30 cm purujen päälle. Jos yläpohjan ja katon välinen tila ei tuuletu riittävästi eli jos päätykolmion yläosassa ei ole tuuletusaukkoja niin käy niin, että joko rakenteista tai yläpohjan läpi virtaa yläosaan lämmintä ilmaa, joka sulattaa lunta ja tämä osuessaan lappeen kylmään alaosaan jäätyy ja tulee sitten alas vaarallisina jäämöykkyinä. Useimmissa taloissa on vielä niin, että lappeen alareunassa –ts. rännin ja seinän välisessä vaakasuorassa osuudessa on liian tiivis laudoitus, joka estää lappeen alaosan tuulettumista. Tämä on korjattavissa siten, että joko laudoitukseen tehdään tuuletusrako tai siihen poratаan tuuletusreiät.
Puhallusvillan asennus maksaa noin 1200 euroa ja käy hetkessä eikä se vaadi erityisiä valmisteluja, mutta maksaa kyllä itsensä.
Terveisin nimimerkki ”Siperia opettaa”

Ruokaa ja aktivismia

Paljon on taas tapahtunut Kumpulan turuilla ja toreilla. Tämän numeron teemana on ruoka, mutta yllättävät käänteet mm. Kumpulan koulun ja Kylätilan tilanteissa ovat saaneet monissa meissä pienen aktivistin jälleen liikkeelle ja siitä luonnollisesti on tullut iso osa tätä numeroa. Mieltä ollaan osoitettu virkamiesten päätöksistä useampaankin kertaan, on pohdittu lähidemokratiaa, kaupunkitilan käyttöä ja hulevesitilanetta.

Kumpulan koulun yllättävä lakkautuspäätös kesken kouluvuotta on synnyttänyt jo liikkeelle uuden verson uudesta hirsikouluhankkeesta. Kaupungin puolelta asukastalojen rahoitukseen liittyvät leikkaukset saivat kaikki Helsingin asukasyhdistykset liikkeelle ja kaupunki joutuikin lieventämään päätöksiään ja mietintä pysyvämmän rahoituksen saamiseksi jatkuu. Onneksi aktivismi kantaa myös hedelmää.

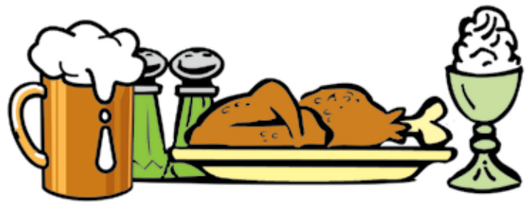
Kumpulan kevät ja syksy ovat jälleen tapahtumia pullollaan, kuten toukokuun kirppispäivä ja Kumpula-juoksu. Sen lisäksi kasvukausi on parhaimmillaan ja nyt on oikea aika innostua kaupunkiviljelystä ja aloittaa vaikka salaatin kasvatus tai viininviljely. Löydät lehdestä myös herkulliset vinkit ruisleiväntekoon, reseptejä kesäkeittiöön sekä haastatteluja kumpulalaisista ruoan ammattilaisista.

Aktivismia on siis monenlaista ja sitä voidaan toteuttaa barrikadeilla tai omalla pihalla. Ehkäpä mahdollisen uuden koulun pihaan saadaan omat viljelylaatikot.
PS. Päätoimittajan paikka on edelleen auki. Saat avuksesi kokeneen toimittajakunnan ja kuvaajat ja voit tulla mukaan vaikka kiertäväksi päätoimittajaksi yhdeksi numeroksi kerrallaan.
Sekin on kaupunkikulttuuria ja omanlaistaan aktivismia!

Christa Prusskij

kuva: Santtu Särkäs

Arjen juhlaa. Laadukasta ruokaa läheltä.



Saat läheltä kyläkaupasta herkkujäätelöt, pienpanimotuotteet ja grilliherkut.

Kumpuodin lukujärjestys

Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	Lauantai
Avikaisen leivät	Koivulan luomuleivät	GoodPie Bakeryn leivät	Järvi-Suomen herkun leivät	Kanniston leivät	Eromangan lihikset ja leivät
Perheleipureiden leivät	Paistetut muikut ja silakkapihvit		Limbbu-leipomon leivät	Samsaran luomuleivät	
				Ahon jogurtit	
				Raakamaitoa	
				Luomukokolihaa	
				Sushi-boksit	

Löydät Kumpuodin Facebookista.

Kumpuoti
KUMPULAN KYLÄKAUPPA

Tervetuloa ostoksille Kyläkauppaan!
kauppias Erja Salo
Puh. 010 321 4180

KUMPUOTI Kumpulan kyläkauppa
Intiankatu 34

Arkisin klo 9–19
Lauantaisin klo 9–16

Kesä ja kahvit Käpylässä

Käpylän lippakioski avasi kautensa taas vappupäivänä ja palvelee säävarauksella aina syyskuun loppuun saakka. Tämä on neljäs kesä, kun Topi, Otto, Jaakko ja Vito pyörittävät kioskia omalla, rennolla tyylillään, tarjoten asiakkaille, läheltä ja kaukaa, mahdollisuuden kokoontua kahville ja jäätelölle ykkösratikan päätepysäkin vieressä sijaitsevan puistoon.

Kesäkioski kaveriporukalla

Vuonna 2010 Topi ja Otto pistivät pystyyn yrityksen ja avasivat Käpylän lippakioskin luukut. Mukana toiminnassa pyöri ystäviä apukäsinä. Näistä pysyvimpinä Vito ja Jaakko, joista on nyt tulossa yrityksen tasavertaisia osakkaita. Topi oli aiemmin päätynyt juttusille Hietaniemen torin lippakioskin yrittäjän kanssa ja innostunut ajatuksesta omasta lippakioskista. Yhdessä Oton kanssa he kiersivät tuolloin vapaana olevat lippakioskit, tykästyivät Käpylän tunnelmaan ja lähettivät toimintasuunnitelman ja tarjouksen kaupungille ”Me oltiin niin innoissamme siitä, että voitaisiin viettää koko kesä yhdessä ja saada siitä vielä jotain rahaakin”, Otto muistelee toiminnan alkuaikoja. Lippakioskin historian varrella Topista ja Otosta on tullut perheellisiä ja opinnot ovat loppusuoralla. Vuokrasopimusta on jäljellä vielä kesä 2014. Muutoksen ajat tekevät tuloaan. ”Joskus kymmenen vuoden päästä me kävellään tästä ohi, tullaan juomaan kahvit ja jotkut nuoret kundit pyörittävät kiskaa ja me kerrotaan niille tarinoita omista ajoista. Se ajatus tuntuu vaan hyvältä”, Topi ja Otto miettivät tulevaa.

Asiakkaiden näköinen kioski

Kioskin valikoimaan kuuluu kahvia, jäätelöä ja muita virvokkeita. Elintarvikeviraston säädökset vaikuttavat kioskin tarjontaan. Viritteillä onkin yhteistyö naapuriin avautuneen Social Foodin kanssa, joka mahdollistaisi laajemman valikoiman ainakin toisinaan. Yllätyksellisyys ja fiilispohjaisuus kuuluvat Lippakioskin konseptiin. Asiakkaat ovat vuosien varrella tottuneet, että aamuvirkuilla valikoima on laajempi. ”Välillä on päiviä, jolloin iltapäivästä on jäljellä enää kahvia ja vettä”, miehet muistelevat hittipäivien tilannetta. ”Toisinaan asiakkaat juoksevat meille maitoa kaupasta, kun ei itse ehditä”.
Tilanne kuvaa hyvin lippakiskan välitöntä ilmapiiriä, joka ulottuu asiakkaisiin asti. Toiveena onkin, että kioskin toiminta on asiakkaiden näköistä. ”Viime kesänä pidimme nyyttärihengessä sunnuntaibrunsseja, joihin kiska tarjosi tilan, astiat ja mausteet ja asiakkaat toivat syötävät.” Kioskilla on koettu myös muun muassa livekeikkoja ja ikkunoissa on ollut esillä lasten kuvataidekerhon näyttely. Pysyvämpänä elementtinä kioskin seinää koristaa Topin artenomikoulun lopputyö, savitaideteos, johon lippakioskin asiakkaat saivat viime kesänä osallistua. Aiemmilta vuosilta tutut kirpputorit jatkuvat tänäkin kesänä. Muitakin ohjelma- ja tapahtumaideoita pyörii vetäjänelikon päässä, mutta viesti on selkeä: ”Meille saa tulla avoimin mielin ehdottamaan kioskin tunnelmaan sopivaa ohjelmaa.”

> ”TOISINAAN ASIAKKAAT JUOKSEVAT MEILLE MAITOA KAUPASTA, KUN EI ITSE EHDITÄ.”

Käpylän lippakioski, Pohjolankadun ja Kullervonkadun risteys.
Kirpputori joka kuun viimeisenä lauantaina, poikkeuksena heinäkuu.
Käpylän lippakioski myös Facbookissa.

teksti: Heidi Backström
kuva: Santtu Särkäs

Ihanaa, kesä on jo ovella!

Aloitetaanpa vaikka remonttiuutisilla! Sitten edellisen Kumpostin, remontin aikataulu on jo kertaalleen
ehtinyt muuttua ja uuden suunnitelman mukaan se alkaa juhannuksen jälkeen. Kestoksi on arveltu kolmea kuukautta, mutta nyt näyttäisi siltä, että wc:t ja sali pystytään remontoimaan valmiiksi syyskuun alkuun mennessä. Näin pääsisimme aloittamaan toiminnan normaaliaikataulussa, vaikkakin mahdollisesti ilman keittiötä.

Suunnittelen joka tapauksessa kerho- ja kurssikalenteria jo kesä- ja elokuussa, joten jos sinulla on uusia
ideoita tai taitoja, joita haluaisit jakaa meille muille, niin ota yhteyttä Kylätilaan!

Kevään rahoituskiemurat ottivat hiukan voimille, mutta sekä omat yhteydenottomme, lähidemokratia-iltapäivät Kylätilassa ja Kääntöpaikalla sekä asukastalojen yhteinen kannanotto toiminta-avustusten käytäntöjen yhdenmukaistamisesta tuottivat selkeästi tulosta. Kaupunginhallitus nimittää työryhmän, joka selvittää elokuuhun mennessä nykyisiä käytäntöjä ja pohtii, miten avustusten jako vastaisuudessa tapahtuu. Eri asukastalot ovat valmiita olemaan mukana tässä kehittämistyössä. Kaupungin on vihdoin päästävä pois
vanhasta avustusten hakemiseen perustuvasta käytännöstä ja ajateltava asukastoimintaa laadukkaana kolmannen sektorin palvelujen tuottamisena. Rahoituksen tulee olla pitkäkestoista ja suunnitelmallista, jotta toimintaa voidaan kehittää ilman jokavuotista jännitystä avustuksen saamisesta!

Erittäin rentoa ja rentouttavaa kesää kaikille Teille ja kiitokset jälleen Kylätilan kävijöille vilkkaasta
toimintakaudesta!

Kylätilan Sari
kylatila@kolumbus.fi / 041-527 8932

Lauantaina 25.5. on Kumpula-juoksu ja Koko Kylän Kirppispäivä

Autoliikenteeltä suljettu Limingantie avautuu kirppiskaduksi klo 10.00 ja Kumpula-juoksu starttaa klo 12.00 maauimalan parkkikselta. Kirpparipöytiä voi ja kannattaa laittaa muuallekin kuin Limikselle, sillä päivä sattuu olemaan onnekkaasti sama kuin koko kaupungin yhteinen Siivouspäivä. Oman pöydän sijainti kannattaa ilmoittaa Siivouspäivän kartalle: kun pöytiä on taas koko kadun mitalta ja
ympäri Kylää, saamme varmasti asiakkaita paikalle.
Ilmoita osoitteesi tänne: *www.siivouspaiva.com/fi_FI/myyntipaikat.php*

Kilometrin matkalle Kätilöopistolta Intiankadulle mahtuu monenmoista. Tule tekemään löytöjä!

- Limingantie suljetaan julkiselta autoliikenteeltä klo 8-18 väliseksi ajaksi rakennusviraston luvalla (Kättäriltä Kumpuodille). Omat autot pyydetään siirtämään Limiksen varrelta muualle parkkiin lauantaiaamuun klo 8 mennessä.
- Kirppispöydät sijoitetaan tien laitoihin niin, että hälytysajoneuvot pääsevät tarvittaessa ajamaan läpi.
- Kahviota omalla pihallaan pitävien ei enää nykyään tarvitse ilmoittaa myyntipaikkaa ja –tuotteita Ympäristökeskukseen, sillä laki on muuttunut tältä osin.
- Asukkaat voivat halutessaan järjestää myös ohjelmaa Limiksen varrelle. Katusoittajat ja akustiset ryhmät ovat enemmän kuin tervetulleita elävöittämään kilometrin kirppistä!
- Etukäteen ei tarvitse varata paikkoja Limingantieltä, niitä löytyy kyllä kaikille Kumpulan asukkaille. Oma myyntipöytä mukaan ja homma on siinä!
- Vapaaehtoisiakin tarvitaan! Voit ilmoittautua järjestysmieheksi/ liikenteenohjaajaksi tai kahvilan pitäjäksi Kylätilaan!

Huom! Kirpputorialue on varattu ainoastaan Kumpulan asukkaille; myyntipaikkoja ei ole muualta tuleville eikä ammattimaisille myyjille.

Kylätilayhdistyksen jäsenmaksu!

Muistathan maksaa jäsenmaksusi 10 euroa! Sillä maksetaan esimerkiksi Kirppispäivän kadunsulkemiseen liittyvät lupamaksut!

Kumpula-Toukola Kylätilayhdistys ry
FI23 1268 3000 1027 48, viestikenttään oma nimi ja katuosoite

Kylätilayhdistyksen uusi hallitus valittiin vuosikokouksessa 25.3.2013

Puheenjohtajaksi valittiin Jukka Vilhunen ja hallituksen jäseniksi Sanna Reinikainen, Anu Brask, Laura Kitti, Eija Reeves, Anne Mäkitalo, Tanja Lähtevänoja, Niina Rapo, Mikko Kotro ja Kyösti Väntänen. Kiitämme pestinsä lopettaneita pj. Riina Merenluomaa sekä Jyri Taskista ja Mikko Tohkasta kuluneista kausista ja toivotamme uudet jäsenet tervetulleiksi!

Limingantien valtaus la 10.8.2013 klo 15-23

Elokuussa valtaamme jälleen Limingantien juhlapöytinemme. Katu suljetaan autoliikenteeltä klo 14-23 väliseksi ajaksi, ja asukkaita pyydetään siirtämään autot muualle parkkiin
tapahtuman ajaksi. Ruokapöydät sijoitellaan jälleen kadun reunoille niin, että hälytysajoneuvot pääsevät tarvittaessa läpi.

Kumpula-juoksu klo 12

Kumpula-juoksun reitti kulkee ympäri Kumpulan. Lähtö ja maali ovat maauimalan parkkiksella, jossa myös ilmoittautuminen tapahtuu klo 11-11.40. Lähtölaukaus pamahtaa klo 12.00.

Kilpailussa on kolme sarjaa:

1. Aikuisten kilpasarja 5 km (naisille ja miehille omansa)
2. Lasten (alle 13 v.) kilpasarja 2,5 km
3. Reippailusarja 2,5 km

Kumpula-jouksuun odotetaan osallistujia muualtakin kuin Kumpulasta. Ilmoittautua voi paitsi paikan päällä, myös ennakkoon, ja tällöin osallistumismaksukin on edullisempi. Kilpasarja ja reippailusarja ennakkoon 5 euroa / paikan päällä 7 euroa, lasten sarja maksuton. Yli viiden hengen ryhmät 4 / 6 euroa per henkilö. Ennakkoilmoittautujille lähetetään lasku sähköpostitse.

Reippailusarjaan toivotaan mukaan perhekuntia lemmikeineen ja vanhempia lastenvaunuineen. Vaikka kilpailusarja onkin totista totta, niin toki Kumpulassa järjestettävässä juoksukilpailussa jotain leikkimielistäkin on. Numerolappu rinnassa ei välttämättä tarkoita verenmakua suussa ja reippailusarjan palkinnot arvotaankin osallistujien kesken; tärkeintähän ei ole voitto!

Palkintojen jako
suoritetaan
juhlallisesti Kylätilan
edessä (Intiankatu 31) noin
klo 13.15 ja palkinnot ovat
ruhtinaalliset!

Ennakkoilmoittautumiset
ma 20.5. mennessä
kylatila@kolumbus.fi - viestiin nimi, ikä ja mihin sarjaan osallistuu.
Vapaaehtoisia tarvitaan
Kumpula-juoksun
liikenteenohjaajiksi parin
tunnin ajalle! Ota yhteys
kylatila@kolumbus.fi

Maailman makunautinnot

Vuodesta 2005 lähtien pari kertaa talvessa Kumpulan kylätilassa on kokoontunut joukko maailman makunautinnoista kiinnostuneita kyläläisiä.

Hyvän ruoan ja yhdessäolon parissa näissä opintopiireissä on harjoiteltu kumpulalaisten ja muualta tulleiden mestarikokkien kanssa valmistamaan useita eri variaatiota samastakin ruuasta tai ruokakulttuurista. Illat ovat huipentuneet yhdessä nauttien kättemme tuloksista.

Mm. näiden maiden ruokalajeja olemme päässeet herkuttelemaan vetäjien avustamana:

Armenia, Viininlehväkääryleet ja baklava
Espanja, Paella – Jaana Palomäki
Intia, mm. Sambar-keitto, kanaa kookoskastikkeessa - Olli Riipinen
Italia, Raviolit – Marja Salmela
Jamaika, Mm. Ackee ja saltfish Riina Asamoa (kuva 2)
Japani, kotiruokaa mm. Okonomiyaki- Daishi Sakaguchi
Japani, Sushit – Kaija-Leena Ogihara
Japani, Sushit- Keiko Morishita
Kiina, Kiinalainen kuha ym. – Yuan Long
Meksiko, Empanadat Jaime De Vizcaya (kuva 1)
Saksa, Bratwurst ja hapankaali – Rita Solla
Suomi, Karjalanpiirakat – Mikael Helasvuo
Tansania
Turkki
Venäjä, Blinit- Anu Brask (kuva 3)
Venäjä, Pelmenit – Anu Brask

1. Valtteri Väntänen seuraa tarkasti Jaimen esimerkkiä.

kuvat : SirkkaLiisa ja Jari Jetsonen

2. Etualalla Anu Brask antaa ohjeita Tarja Kalholalle ja Eija Peuralle blinien paistamiseen.

Lapsille on järjestetty kaksi kertaa 10 kerran kokkikerho, vuosina 2009 ja 2011. Keväällä 2013 Kylätilan keittiössä ovat kokanneet Sydäntoipilaat ry:n seniorit kerran viikossa.

Syksylle on suunnitteilla fantasiakakku- tai cupcakes-kurssi sekä joulun alla saksalaisia joululeivonnaisia.

3. Vasemmalla Jouni Flinkkilä alustaa ruokaa ja oikealla nykyään Kuubassa asusteleva Markku Kolehmainen tutkii Jamaikalaisten banaanien valmistusta.

Keväällä 2005 järjestettiin kaksi iltaa nimellä ”Wining & Dining -klubi”. Kun tekee mieli bilettää, mutta ei jaksa itse järjestää eli Kylän yhteiset nyyttärit. Ensimmäisellä kerralla tupa oli täynnä, mutta toisella kerralla taisi mukana olla vain kaksi pariskuntaa ja näin klubi jäi unholaan. Samana keväänä suunnitteilla oli myös Kylätilan oma viinikerho, jossa olisi opiskeltu ja maisteltu viinejä asiantuntijan opastuksella. Tämä kuitenkin jäi suunnitteluasteelle.

Kumpulan Kotipanijat

Pintahiiva, kuivahumalointi, kantavierre, vaahtokukka... kaikki oluenystävän perustermejä, mutta mitäs ne nyt taas oikeastaan tarkoittivatkaan?

Loppusyksystä Kylätilaan kokoontui 15 oluesta ja etenkin sen tekemisestä kotioloissa kiinnostunutta. Opettajaksi oli saatu kokenut André Brunnsberg Käpylän puolelta. André oli valinnut meille aloittelijoille reseptiksi American Pale Alen, melko voimakkaasti humaloidun, hedelmäisen raikkaan, n. 5,5%:sen vaaleahkon oluen. Raaka-aineina käytettiin vettä, kahdenlaista ohramallasta (Pale Malt ja Dark Malt), Cascade-humalaa ja American Ale -hiivaa. Kaikki vaikuttavat lopputulokseen.

Maltaista muhitetun (mäskätyn) ja suodatetun vierteen kiehuessa André tarjosi pienet maistiaiset omista oluistaan: India Pale Alea ja belgialaistyylistä Saisonia. Hiljaisen hetken jälkeen joku löysi oikeat sanat: ”Jos lähellekään tätä päästään, voidaan elää onnellisina.” Tunnin keiton aikana vierre jäähdytettiin, suodatettiin ja siihen lisättiin hiiva. Käymispönttö jätettiin pulputtamaan Kylätilan toimistoon. Kaksi viikkoa myöhemmin päästiin pullottamaan parikymmentä litraa, joka annettiin kypsyä pulloissa vielä saman ajan ennen kuin sitä pääsi maistamaan. Lopputulos nosti hymyn huulille, hyvää tuli.

Työpajan jälkeen osa porukasta hankki yhdessä tarvittavat välineet; ei mitään ihmeellistä, 35l teräskattila ja induktiolevy taisivat olla kalleimmat. Porukalla tekeminen on ollut hauskaa. Yhden session kestäessä viitisen tuntia ehtii hyvin myös höpötellä ja kuunnella musiikkia. Oluita on nyt tehty viitisentoista satsia, tyyleinä tuon Kumppani-nimen saaneen Kumpulan American Pale Alen (APA) lisäksi, India Pale Ale (IPA), Mild Ale, Extra Bitter, London Porter ja Imperial Porter.

Ensi syksynä voisi ajatella uuden työpajan järjestämistä, jos lisää kiinnostuneita löytyy.

teksti ja kuva: Pate Pesonius

Yhden koulun loppu

Tämä on tarina siitä, miten Suomessa ja Helsingissä viranhaltija voi vielä nykypäivänäkin tehdä päätöksen, josta ei ole kenellekään mitään hyötyä, vaan pelkkää harmia, mutta jolle kukaan muu virkamies tai poliitikko ei voi mitään muuta kuin valittaa, että ikävää. Tämä on tarina Kumpulan koulusta, joka suljettiin perjantaina 12.4.2013, ja eräästä virkanaisesta, joka sen sulki.

Koulurakennus saatiin Kumpulaan v. 1995, vaikka opetusvirasto oli harannut kovasti vastaan. Sen jälkeen virasto yritti toistuvasti lopettaa koulua – milloin milläkin perusteilla. Vaan kerta toisensa jälkeen poliittinen elin, opetuslautakunta päätti, että koulua tarvitaan. Viimeksi näin tapahtui viime syksynä 18.9.2012.
Jo silloin oli kaikkien viranomaisten tiedossa koulusta viime kesänä tehdyn kuntotutkimuksen tulokset: ulkoseinän eristeistä otetuissa näytteissä oli mikrobeja, siis viitteitä kosteusvaurioihin. Kukaan ei silti silloin vaatinut, että rakennus pitäisi niiden mikrobien takia kiireesti sulkea. Kelläänhän ei mitään oireita ollut, ja ties kuinka kauan ne mikrobit ja vauriot olivat siellä jo olleet. Kaupungin ympäristökeskuskin vain kehotti tilakeskusta ryhtymään korjaustoimiin.
Lukuvuosi sai alkaa.

17.12.2012 ympäristökeskus vaati korjauksia uudelleen lähettämällä kirjeen sekä tilakeskukseen että opetusvirastoon. Ne molemmat vastasivat, että vanhaa, alun perinkin tilapäiseksi tarkoitettua rakennusta ei enää kannata korjata. Opetusviraston virkanaisen peruste oli: ”Koulun oppilaat mahtuvat Käpylän peruskoulun pysyviin tiloihin”.
Näin helposti ajettiin poliittisten päättäjien yli: voimassa oli päätös, että Kumpulassa tarvitaan koulu, mutta yksi viranhaltija saattoi vain todeta, että ei tarvita, koska lapset voidaan laittaa muualle. Loogista tietysti, koska sitä mieltä hän oli aina ollut.
Mutta poliittisen päätöksenteon ohittamisen mestarinäyte oli vasta tuleva.
19.2.2013 ympäristökeskus komensi opetusvirastoa, että jos koulua ei kerran korjata, se on otettava pois käytöstä. Ympäristökeskus ei osannut arvata, mihin sen ukaasi johtaisi.
Kouluhan olisi voitu tietysti sulkea vaikkapa lukuvuoden päättyessä. Mutta opetusviraston virkanainen huomasi tilaisuutensa tulleen: nyt hän voi ympäristökeskuksen ukaasiin vedoten sulkea koulun ihan milloin itse haluaa ns. hallintotoimena. Silloin asiaa ei tarvitse kysyä poliittisilta päättäjiltä, ei keneltäkään.

26.3.2013 vanhemmat saivat lukea nettimedioista, että heidän lastensa koulu suljetaan 15.4.
Kun me koulun oppilaiden vanhemmat yritimme saada siirrettyä sulkemispäivän lukukauden loppuun, jouduimme toteamaan, että vain yksi henkilö opetusvirastossa voisi omaa päätöstään muuttaa. Tämä ei halunnut.
Ympäristökeskus oli voimaton. Oli se sulkemisen ajankohdasta mitä mieltä tahansa, ei se voinut puuttua toisen viranhaltijan päätökseen, olihan tämän päätöksen perusteena juuri ympäristökeskuksen antama kehotus.
Kun me vanhemmat sitten yritimme vedota opetuslautakuntaan, jouduimme toteamaan, että sekään ei voinut laillisesti tehtyä päätöstä muuttaa.
Näin suuri voi siis olla vuoden 2013 Suomessa vielä yhden virkahenkilön valta, että kaikki joutuvat vain levittämään kätensä, vaikka näkevät, että päätöksestä on pelkkää harmia kaikille.
Miksi sitten ei päätetty korjata rakennusta tai tuoda tilalle toista parakkia?
Kaikki maksaa. Kouluja on korjausta odottamassa valtavan pitkä lista. Listan ovat laatineet opetusvirasto ja tilakeskus. Kumpulan koulu ei sillä listalla ole. Ei ole, koska opetusviraston mielestä Kumpulan lapset ”mahtuvat Käpylän peruskoulun pysyviin tiloihin”.

Opetuslautakunta olisi voinut tuohon listaan Kumpulan koulun lisätä. Mutta ”sattumalta” opetusvirasto tiedotti sillekin koulun sulkemisesta vasta juuri samaisena tiistai-iltapäivänä 26.3., kun korjauslista oli jo lautakunnan kokouksessa käsiteltävänä.

Lopullinen päätösvalta korjauslistasta on vielä kaupunginhallituksella ja -valtuustolla osana laajempaa lähivuosien investointisuunnitelmaa. Mahdollisuudet saada Kumpulan koulu lisättyä sinne tässä vaiheessa näyttävät niin heikoilta, että katseet on jo suunnattu kohti pysyvää ratkaisua: Kumpulan hirsikoulua.
Hirsirakennuksen elinkaari ei lopu edes 100 vuoteen, kuten me täällä niiden keskellä asuvat hyvin tiedämme.

teksti ja kuva: Tuomo Heikkola

Tilitoimisto R. Turtiainen Oy

Isonniitynkatu 3,00520 HELSINKI
Puhelin (09) 799 811
www.tilitsto-turtiainen.com

KAHVILA KAPUSIINI

Olemme avoinna arkisin 6.30–17.00
ja viikonloppuisin 9.30–16.00

Intiankatu 25,Väinö Auerinkatu 1, 00560 Helsinki, Puhelin: 09 7572087

KISAKYLÄN KAMPAAMO

miehille ja naisille

avoinna 9–17,
kesälauantait suljettu

puh. (09) 793 872 KIKKA ja PIRJO
Koskelantie 9 TERVETULOA!

Uuden koulun alku

Tarina siitä, miten paskan keskeltä nousee kukka: hirsikoulu 2015!

Koulun puolustustaistelun keskellä osui silmään lehtiartikkeli, miten Pudasjärvellä oli päätetty päästä eroon pahoista sisäilmaongelmista, mikrobeista ja homeista. Päiväkotia rakennetaan ja suurta koulukeskusta suunnitellaan hirrestä: *http://www.opettaja.fi/cs/Satellite?c=Page&pagename=OpettajaLehti%2FPage%2Fjuttusivue&cid=1351276519632&juttuID=1355755345191*

Kumpulan koulun vanhempien kokouksessa ajatus sai alleen siivet, ja nythän hanke on esitelty jo Helsingin Sanomissakin koko sivun jutussa.
Tässä lyhyt yhteenveto hankkeesta, johon kaikki voivat nyt halutessaan antaa oman panoksensa.

Lähtökohtana on, että Kumpulassa tarvitaan koulu ainakin kaikkein pienimmille, kuten tähänkin asti on tarvittu. Maantieteeseen ja liikenteeseen emme voi vaikuttaa. Tämä kaupunginosa vaan nyt on sellainen, että täältä ei lapsi turvallisesti voi kulkea muualle kouluun. Alle kouluikäiset on vanhempien saatettava päiväkotiin. Kaupunkikin on hyväksynyt sen, että päiväkotien pitää siksi olla lähellä. Myös 7- ja 8-vuotiaiden koulun on pysyttävä lähipalveluna; jos lasta ei voi laittaa kulkemaan yksin kauemmas, koulun on oltava lähellä.
Päämääränä on on pysyvä koulu, jotta saadaan kerralla lopetettua se toistuva taistelu lähikoulun puolesta, joka niin monia vanhempia on vuosien mittaan uuvuttanut.

Helsingin virkamiehet ovat kyseenalaistaneet koulun tarpeen Kumpulassa, joten helpottaaksemme hankkeen toteutumista, olemme päätyneet hankkimaan rahat rakentamiseen itse. Kaupunki maksaa vain tilavuokraa kuten muistakin kouluista. Jos kaupungilla on muita tilatarpeita, voimme tarjota niihinkin ratkaisua. Koulun yhteyteen voidaan rakentaa, kaupungin niin halutessa, tilat vaikkapa päiväkodille ja miksei uusi kylätilakin.
Aikataulun mukaan uusi rakennus on valmis nykyisen koulurakennuksen tontilla vuonna 2015. Asemakaava sallii tontille 2000 kerrosneliömetrin rakennuksen koulu- ja sosiaalitoimintaa varten, joten se ei ole ongelma.
Projekti on koko Kumpulan yhteinen, koska päämääränä on, että rakennuksessa on toimintaa jokaisen tarpeisiin. Projekti on iso ja siinä tarvitaan kaikkia niitä, joilla on mahdollisuus ja halu antaa oma panoksensa siihen ja päästä siten historian kirjoihin.
Kaikki tieto projektista kootaan nettisivustolle *hirsikoulu.net.* Sähköpostiosoite on *info@hirsikoulu.net*
Kumpulan hirsikouluyhtiön osakkeiden myynti on tarkoitus aloittaa kylän yhteisenä kirppispäivänä lauantaina 25.5. Isoja rahoittajia etsitään, mutta mukaan pääsee pienelläkin summalla. Silloin tulevat myös myyntiin hirsikoulu t-paidat ja lippikset.

Kaikki tapahtuu toistaiseksi talkootyönä. Palkattavan projektipäällikön on tarkoitus aloittaa työnsä heti kesän jälkeen. Tietoja, ajatuksia ja kiinnostuksensa osallistua tähän historialliseen projektiin voi kertoa nyt seuraaville:

- Rahoitus-, tuki- ja yhteistyökumppaneista Harri Valpolalle: *harri.valpola@iki.fi*, puh. 050 3841 570. Erityisen arvokkaita ovat mahdolliset suorat henkilökon taktit rahoittaja/tukitahoihin kuten esim. Sitraan, VTT:hen, johonkin säätiöön, eläkerahastoon, pankkiin, vakuutuslaitokseen, yritykseen jne.
- Suorista yhteyksistä poliittisiin päättäjiin Erja Salolle: *erja.salo@kolumbus.fi*, puh. 050 5636 750. Erityisen arvokkaita ovat henkilökontaktit kaupunginhallituksen jäseniin ja puolueiden ryhmien johtohenkilöihin.
- Suorista yhteyksistä virkakoneistoon Tuija Lavoselle: *tuija.lavonen@gmail.com.* Erityisen arvokkaita ovat henkilökontaktit kaupunginjohtajistoon sekä opetus-, kiinteistö- ja kaupunkisuunnitteluvirastoihin.
- Kontaktit rakennusyhtiöihin Pekka Natuselle: *pekka.natunen@saunalahti.fi,* puh. 040 830 5061.
- Mahdollisuuksista osallistua muutoin projektiin Anna Peitolalle: *anna.peitola1@gmail.com*
- Julkaisujen ja materiaalin tuottamisessa voi auttaa Petteri Meriluomaa: *petteri.meriluoma@kotiportti.fi*
- Nettisivujen kokoamisessa ja ylläpidossa voi auttaa Miro Reijosta: *miro@miro.fi*
- Yleisesti kouluhankkeeseen liittyvistä kysymyksistä voivat Kumpulan asukkaat ja varsinkin koulutontin naapurit ottaa yhteyttä Antti Takolanderiin: *antti.takolander@helsinki.fi,* puh. 050 3691 033.
- Tiedottamista yleisesti hoidan minä: *tuomo.heikkola@yahoo.co.uk*, puh. 040 7790 333.

teksti: Tuomo Heikkola

KOSKELAN
hammaslääkäriasema

HAMMASLÄÄKÄRIT
Sanni Aho, Katariina Savijoki
Katja Kurhela

ERIKOISHAMMASLÄÄKÄRI
Pirkko Aho (iensairaudet)

SUUHYGIENISTI
Maria Jaakkola

Käpyläntie1, p.720 6800 **www.koskelanhammas.fi**

Vastaanotollamme on Kelan suorakorvaussopimus

KAIKKI ALAN TYÖT JA TARVIKKEET
Töölön Putkiliike Oy
VESI- JA LÄMPÖJOHTOLIIKE

SUUNNITTELU NOPEA
KVV TYÖNJOHTO LUOTETTAVA
KORJAUS JA HUOLTO PÄIVYSTYS 24 H Puh. 020 741 1820

Kymintiellä kasvaa viiniköynnöstä

Pasi Mäkisen viininviljelyharrastus on alkanut 1970-luvulla, jolloin hän sai ensimmäisen viiniköynnöksen poikasensa käpyläläiseltä Harin perheeltä, joka taas oli saanut sen perheen isoäidiltä, jonka viiniköynnös vuorostaan oli kotoisin Järvenpään kotitalousopettajaopistolta. Sen kauemmaksi köynnöstä ei ole pystytty jäljittämään.

Keskilämpöisenä suomalaisena kesänä köynnös tuottaa pienenpieniä happamia sinipunaisia rypäleitä, mutta vuoden 1980 superlämpimän kesän jälkeen Pasi sai köynnöksestään satoa ämpärikaupalla.

Hoitotoimet Pasi on minimoinut: kompostimullalla lannoitetaan ja kesällä harvennetaan, mutta kylmää köynnös saa kestää, sillä Pasi ei kasvia turhaa hemmottele peittelemällä sitä.

Loppukesästä Pasi jakelee pistokkaita anteliaasti. Viiniköynnöksen saaja ei saa kiittää pistokkaasta ja paras kasvi kasvaa kuulemma luvatta otetusta taimesta. Tämän kirjoittaja sai Pasilta muutaman pistokkeen kesällä 2011. Viime vuonna perheessämme tehtiin jo viininlehtikääryleitä kasvin lehdistä.

Viininlehtikääryleiden (dolma) ohje

- *Valitse nuoria viininlehtiä ja keitä niitä vähän aikaa suolavedessä niin että ne pehmenevät.*
- *Valmista sisus: paistijauhelihaa (sikanauta), esikeitettyä riisiä, hiukan ruokaöljyä, kuullotettua sipulimurskaa, yrttejä (tilli, minttu, rakuuna, basilika, per silja – mitä nyt sattuu olemaan!) maun mukaan, vähän suolaa ja maustepippuria sekoitetaan sekaisin.*
- *Kääri lehdistä pieniä ”kirjekuoria” ja laita nyssäkkään sopiva nokare täytettä. Asettele nyssäkät saumapuoli alaspäin kattilaan, lisää kattilaan vettä ja vähän öljyä ja hauduta miedolla tulella pehmeäksi. Kääryleiden päälle kannattaa laittaa vaikkapa lautanen painoksi.*
- *Tarjoa smetanan, jogurtin tai tsatsikin kanssa.*

teksti: Ulla Agopov

Kalajuttu

Kotivesiemme peruskala hauki on myös ranskalaisten herkku, sillä siinä on samankaltaista aromia kuin heidän suosimissa meren elävissä ”fruit de mer”, kuten he herkkujaan kutsuvat. Kotoisessa haukisopassamme tuo hieno aromi on aistittavissa. Toinen maukas peruskalamme on ahven. Siitä on moneksi; savukalaksi, keitoksi ja paistettavaksi sekä kalakukkoon. Helppo keino on avata happamaton limppu, kovertaa se tyhjäksi, täyttää kaloilla ja siankyljellä. Limpun kansi päälle, folioon ja uuniin, niin pikakukko valmistuu muutamassa tunnissa.

Tämän päivän suosituin kala lienee kuitenkin kirjolohi. Kotimaisten luonnonkalasaaliiden romahdettua kalastajat ovat siirtyneet kirjolohen kasvattajiksi. Niin sanottua norjanlohta on kaupan kalatiskit pullollaan, mutta norjalaista siinä loppujen lopuksi taitaa olla vain laskutusosoite. Kala kasvatetaan valtaosin toisella mantereella ja kuljetetaan käsiteltäväksi maapallon toiselle laidalle, josta se jopa kaksi kertaa pakastettuna löytää tiensä suomalaisten kauppojen kalatiskille.

Kalan hankinta

Jos mökkiranta ei kalaa tarjoa, hankintapaikka on useimmiten marketin kalatiski. Kirjolohen hinta on halvimmillaan jopa alle vitosen kilo. Kalaa hankittaessa kannattaa selvittää päivät, milloin kalaa tulee myymälään. Kiduksista näkee kalan tuoreuden ja tuore kala ei haise juuri miltään. Osta kala aina kokonaisena. Fileoituna kalan lihan pinta altistuu suoraan ilman hapelle ja vanheneminen on nopeampaa. Mikäli joudut säilyttämään kalaa jääkaapissa, alin hylly on siihen oikea paikka. Tarkastin oman jääkaappini lämpötilaerot, jossa alahyllyllä oli 5 ja ylähyllyllä 9 astetta.

Yhdestä kalasta moneksi

Vaikkapa vieraiden kanssa on hauska valmistaa yhdestä kirjolohesta usean sortin illallinen. Siitä saa paisti-, savu- ja graavikalaa, kalakeittoa tai -lientä ja laivakokin herkkua, rapeaksi paistettua kirjolohen nahkaa. Osan kalasta voi hauduttaa uunissa joko kermassa tai smetanassa ja osan voi pikamarinoidakin. Minimillään kalan lisäksi tarvitset vain perunamuussia ja Jounin ruisleipää, mutta paistetun kalan kanssa sopii mainiosti myös etikkapunajuuri ja porkkanaraaste. Kun hankit kokonaisen tuoreen kotimaisen kirjolohen, niin homma alkaa fileoinnilla. Poista myös kylkiruodot nyppimällä. Nahka saa jäädä fileeseen. Perkeet käytetään kalaliemen valmistamiseen ja siihen makua antaa kalan pää, mutta siitä on poistettava kidukset. Tämän vaiheen tekee kauppiaskin, mutta pyydä perkeet mukaan. Leikkaa ainakin toinen file graavikalan tapaan noin 4-6 millin paksuisiksi siivuiksi paistamista ja graavaamista varten ja jätä sopiva pala keittoa varten.

Pikagraavaus

Asettele foliolle ohuet siivut limittäin ja laita väliin merisuola ja sokeri. Valkopippuria voi lisätä pienen ripauksen. Hyvin, hyvin pieni määrä konjakkia antaa graavikalalle oman makuvivahteensa. Paketti tiukasti kiinni ja graavikala valmistuu huoneenlämmössä jopa puolessa tunnissa.

Kalaliemi

Kalojen perkeistä saa hyvän kalaliemen joko kalakeiton raaka-aineeksi tai sen voi tarjota siivilöitynä sellaisenaan alkukeittona vaikka vihersilpulla koristeltuna. Vihersilppu on mainio lisä myös Jounin ruisleivän päällä.
Silppua tilliä, persiljaa ja ruohosipulia kaikkia suunnilleen sama määrä lautaselle. Voitele leipä ja paina se silppuun. Onpa hyvää…

Paistokala

Ohuet viipaleet paistetaan ilman rasvaa kuumalla pannulla. Teflonpannu on hyvä, mutta muurikka luo hommaan oman hohtonsa. Ohuet siivut kypsyvät hetkessä ja rapeusastetta on helppo tarkkailla popsimalla kokin oikeudella paistoksia suoraan pannulta. Niihin vaan tahtoo tulla himo ja maha alkaa täyttyä jo paistovaiheessa. Hieman suolaa pintaan ja maku on aivan omaa luokkaansa. Pintaan voi lisätä myös roseepippuria, mutta sen tekee jok,u joka ei ymmärrä hyvän aidon maun päälle.

Rapeaksi paistettu kalannahka

Tämä on laivakokkien, ainakin ruotsalaisten, perinteinen herkku ja sillä on kotikokin hauska briljeerata nälkäisen vierasjoukon edessä. Ennakkoluulot monella tahtovat estää maistelemisen, niinpä homman voisi tehdä ”piilossa”. Leikkaa nahkasta noin sentin levyisiä kaistaleita ja paista todella rapeaksi kuumalla pannulla. Ripaus suolaa, niin paistettu silakkakin jää sen maussa toiseksi.

Juoman valinta

Aiemmin valkoviini oli se ainoa ”hyväksytty” juoma kalan kanssa, mutta kyllä punaviinikin sopii mainiosti. Minulle punaviinin ystävänä Alkon asiantuntevat myyjät suosittelivat juomaksi ranskalaista punaviiniä nimeltään RN 13. Ja huomatkaa pullon mainio ”patenttikorkki” aivan kuten 50-luvun Ami Cola -pulloissa. Vanhat hyvät keksinnöt palautuvat käyttöön viininharrastajien ihmeteltäviksi ja arvosteltavaksi.

teksti ja kuva: Jorma Ikonen

Oikeata ruisleipää sähköuunissa

Se alkoi parisen vuotta sitten. Tein Vivaan juttua Siiskosen leipomosta, joka sijaitsee viitostien varrella Mikkelin pohjoispuolelta. Siiskosen kuuluisa ruisleipä on joskus valittu Ruisveljien toimesta Suomen parhaaksi.
Olen aina ollut – ja vaimoni Hilkka myös – kunnon ruisleivän ystävä.

Oikeata ruisleipää on vain vaikeaa saada. Kaupoissa ruisleiväksi kutsutaan leipää, jossa saattaa olla jopa puolet vehnä- tai sihtijauhoja. Se on teollisuuden vaatimus. Leipä on helpompi valmistaa teollisesti.Siiskosen leipomosta sain tuliaisina omistajan kotitilalta peräisin olevaa juurta ja ohjeet. Ensimmäinen yritys nousi kirjaimellisesti yli äyräiden. Taikina oli aivan liian suuri, mutta pikku hiljaa opin oikeat määrät.

Ostin Rauman Kiulu ja Tynnyritehtaalta vanhanajan kunnon yhdeksän litran puutiinun. Nyt alkoi leipä valmistua kunnolla, sillä tiinua ei pestä koskaan ja se säilöö hyvin juuren. Tosin otan aina juurta talteen ja säilytän sitä jääkaapissa. Varalla on myös juurta pakkasessa ja kuivattuna.

Ruisleivän tekeminen on yksinkertaista ja helppoa, koska valmistus etenee hitain askelin.Näin se menee.
Ensin tiinuun parisen litraa vettä ja ruisjauhoja sen verran, että taikina on vellimäinen.
Annetaan sen käydä ja lisäillään aina ohikulkiessa hieman jauhoja. Käymisaika riippuu
siitä, kuinka hapanta ruisleipää haluaa. Vuorokausikin riittää, mutta annan taikinan käydä kunnolla parisen vuorokautta. Kekkoselle ei kuulemma kelvannut kuin neljä
vuorokautta käytetty.

Sen jälkeen lisään suolaa pari ruokalusikallista ja jauhoja sen verran, että taikinasta tulee aika tiukkaa, ”jänkkiä”. Hyvä sääntö on se, että puulasta ei saa katketa taikinaa sekoitettaessa. Taikinaa ei tarvitse vaivata, sillä ruistaikinassa ei tarvita sitkoa.

Tämän jälkeen taikinan annetaan kohota parisen tuntia. Sen jälkeen nostelen taikinaa laakealla kauhalla runsaasti jauhotetulle leivinpaperille kökkäreitä, jotka pyörittelen kourassa palloksi, taputtelen noin parin sentin vahvuisiksi kiekoiksi, teen reikiä haarukalla,
vedän veitsellä ristiviillot ja painasen snapsilasilla keskelle reiän.

Yhdelle pellilliselle mahtuu neljä reikäleipää. En nostata leipiä, sillä ne kohoavat kyllä uunissa riittävästi. Työnnän pellin sähköhellan 200 asteiseen uuniin alatasolle (tämä on tärkeää) ja paistan 40 minuuttia. Nostan pellin uunista, peitän liinalla ja seuraava satsi uuniin. Kerralla valmistan yleensä kolme pellillistä eli 12 leipää.

Muutamia huomioita: ruisjauhojen on oltava karkeita. Sekaan voi lisätä ruiseseitä.
Olen käyttänyt Kumpuodin Jalon Myllyn jauhoja ja todennut ne ylivoimaisesti parhaaksi. Kaupastakin karkeita ruisjauhoja saa, mutta liekö niihin sekoitettu ulkomaista ruista, sillä maku ei ole niin hyvä kuin puhtaasta kotimaisesta rukiista valmistettu leipä.

Leivottaessa jauhoja ei kannata säästellä, sillä ruistaikina tarttuu helposti leivinpaperiin ja taikinaa ei missään nimessä saa kaataa viemäriin, sillä sitten tarvitaan jo putkimiestä aukaisuhommiin.

Hyvin ovat leivät käyneet kaupaksi ja kehujakin olen saanut. Kunnon ruisleipä on painava ja täyttä ainetta, eikä mitään kaupan hötöä. Ja vastapaistetun ruisleivän tuoksua ja
makua ei mikään ylitä, varsinkin kun sipaisee vielä kunnon siivun meijerivoita lämpimälle leivälle.
Meitä on muutama ”ruisleipäveli” (melkein naapurini Niemisen Timo). Kun tapaamme, vaihdamme kokemuksia ja tuotteitamme. Timppa on erikoistunut

limppuihin, mutta ne vaativat pitempää paistoaikaa. Reikäleipä on helppo käyttää ja sitä voi panna pakkaseen.
Suosittelen!

PS.
Jos joku haluaa juurta, sitä on saatavissa muovirasioissa Kumpuodista Erjalta.

teksti ja kuva: Jouni Flinkkilä

Parturi-kampaamo
AMARILLO
Satu
Väinö Auerin katu 3
p. 7572 117
Auki ma-pe 9 - 17, kesälauantaisin suljettu

aarnes
DESIGN
ARABIANRANTA
TERVETULOA
UUTEEN MYYMÄLÄÄN
Kalusteita, valaisimia
vinyylilevyjä
leffajulisteita ym.
Take away-luomukahvia
VINTAGE RETRO LOFT DESIGN
TI — PE 12 — 18 · LA 12 — 16
Hämeentie 157 · 0400 506 704
aarnes.fi · wanhakapy.fi

KOKKI ON DUUNARI, KEMISTI, KEKSIJÄ JA KAIKKEIN KIITOLLISIN RUOKAVIERAS

Yksi keittiön valtiaisiin liittyvä klisee on kuvitelma heidän kriittisyydestään, mutta kumpulalaiskokit Timppa ja Lasse vakuuttavat yhdestä suusta, ettei kukaan ole yhtä ilahtunut ruokakutsusta kuin työkseen aterioita taiteileva chef. Nämä ammattilaiset valmistavat herkkuja vaativille ravintola-asiakkaille ja suihkuseurapiireille, mutta pitävät itse konstailemattomasta kotiruoasta: Timpan suosikki on tilliliha, Lassen makaronilaatikko. Mielipiteitä allergioista, elintarvikkeiden hinnasta, television ruokaohjelmista ja julkkiskokeista riittää.

Timo Pesonen valmistui Helsingin Perhosta 1980-luvulla ja **Lasse Koistinen** Kuopion ammattikoulusta pari vuosikymmentä myöhemmin. Molemmat kertovat arvostuksen olleen silloin aivan toista luokkaa kuin nykyään julkkiskokkien luotsaamien televisio-ohjelmien nostettua keittiöpuurtajien statusta huimasti. Lasse näkee ilmiössä myös kritiikin paikan, kun putkimiehet ja puutarhurit rynnivät Masterchefiin kuvittelemaan, että kuka tahansa voi ruveta kokiksi ja perustaa ravintolan.

- Televisiossa avustajat ovat tehneet alkutyöt ja kilpailijat pääsevät suoraan hellan ääreen, Lasse puhahtaa. – Oikeassa elämässä kokin tärkein työväline on oma veitsi ja suuri osa duunia sillä pilkkomista. Ennen lopullista ammatin valintaa jokaisen tulisi raataa ABC:lla tai Mäkkärissä saamassa realistinen kuva työn raskaudesta, sillä kokin homma ei todellakaan ole pelkkää geelipisteillä koristelua.

Lasse on lusinut oman ABC-kakkunsa ja aloittanut työt jo 16-vuotiaana Levin legendaarisessa Hullussa porossa. Timpan ensimmäinen työpaikka oli maineeltaan tylsempi Hotelli Espoo, josta tie jatkui Gumbölen kartanoon kaupunginjohtajan alaiseksi. Kauniaisista kotoisin oleva merimiehen poika poti kaukokaipuuta ja päätti hakea ulkomaille töihin. Gumbölessä hän oli oppinut kokkaamaan isokenkäisille, joten Timppa rupesi laatimaan hakemuksia lähetystöihin. Tyttöystävä ja houkutteleva paikka Ison-Britannian lähettilään luona sai miehen kuitenkin jäämään Suomeen. Se helpotti perheen perustamista ja aikanaan Kumpulaan ajautumista. Lasse puolestaan viihtyi Levillä peräti kymmenen vuotta ja suunnisti sieltä lähdettyään suoraan Helsingin huippuravintoloihin kuten Oloon, Boathouseen, Sassoon ja Palaceen, jossa toimii parhaillaan keittiömestarina.

- Levillä oli ihanaa, hän muistelee vähän haikeana. – Sai hiihtää ja lasketella, ja työporukka oli valtavan yhteisöllinen. Nuorena sellaista kiertolaiselämää jaksoi – talvet Lapissa ja kesät muualla.

Timppa puolestaan tunnustaa tykästyneensä lähetystötyössä ravintolamaailmaa rauhallisempaan tahtiin.

- Omassa ravintolassa voisinkin jaksaa raataa, hän naurahtaa. – Mutta muuten olen niin mukavuudenhaluinen, että vähempi riittää.

Timppa väittää itseään myös kunnianhimottomaksi, mikä kuulostaa itseironialta, kun ajattelee mahtidinnereitä, joista hän kantaa päävastuun. Suurin rutistus osuu aina kesän alkuun, jolloin juhlitaan kuningatar Elisabet II:n syntymäpäiviä. Siihen ajankohtaan Timpan on turha hakea lomaa. Nykyään lähettiläs myös vuokraa tilojaan ja chefiään muille, eli Timppa tekee brunsseja ja luncheja Bank of Scotlandille sun muille yhteistyökumppaneille.

- Mutta arkiruoan valmistus itse lähettilään perheelle on jäänyt, hän huomauttaa. – Ennen heillekin piti valmistaa melkein joka ateria.

Kun Timppa pitää työtään lähinnä elannon hankkimisena, Lasse myöntää olevansa tavoitteellisempi. Hän on SM-tason moukarinheittäjä, joka siirsi kilpailuviettinsä kokkikisoihin. Vaikuttavin saavutus on Nuorten Kokkien Maailmanmestaruus vuodelta 2009, mutta hieno on myös maaliskuussa ansaittu Vuoden Porokokin titteli.

- Se oli hemmetin hyvin järjestetty ja kova kisa, Lasse kiittelee. Rovaniemellä erilaisia pororuokia kehittelivät ja kokeilivat tämän hetken huippuina pidetyt kokit, joten Lassen partnerinsa kanssa saama voitto ei ole mikään pikkujuttu. Upea on myös Suomen kokkimaajoukkueen kaikkien aikojen paras sija (7.) olympialaisissa. Ja huhtikuun lopussa on vuorossa Vuoden Kokki, jota pidetään Suomen ehkä arvostetuimpana mittelönä. Kisat vievät aikaa ja vaativat rautaiset hermot, poroakin kokattiin yllätyspussien sisällöistä ilman ennakkosuunnittelua kellon tikittäessä korvan juuressa. Vastapainoksi on löydettävä hyviä rentoutumistapoja.

- Arki-iltoina Salkkarit ja 2 cl lakkaviskiä yhdellä jääpalalla, Lasse maalailee. – Joskus moukarinheittoa ilman suorituspaineita ja kesäisin mökkeilyä.

> **”Oikeassa elämässä kokin tärkein työväline on oma veitsi ja suuri osa duunia sillä pilkkomista.”**

Myös matkustaminen maistuu. Viime kesänä Lasse kiersi avovaimonsa kanssa Amerikkaa ja pyrki sisään idolinsa Thomas Kellerin French Laundry-ravintolaan, jonne tehdään tilaukset tiettynä päivänä kaksi kuukautta aikaisemmin. Lasse myöhästyi päivällä ja jäi ulkopuolelle. Timppa kertoo ihailevansa eniten brittiläistä Marco Pierre Whitea, joka sai kaikkien aikojen nuorimpana kokkina kolme Michelin-tähteä siitä huolimatta, että häntä kutsuttiin ruokamaailman enfant terribleksi eli kauhukakaraksi.

- White oli kapinallinen ja räväkkä, rockista ja jalkapallosta pitävä Timppa kertoo.

- Thomas Keller taas vanhan liiton keittäjä, Lasse kuvaa idoliaan.

Timppa ei seuraa Salkkareita, vaan Englannin liigaa. Moukarin sijasta hän tarttuu biljardikeppiin ja jos mahdollista, pukee päällensä snorklauslasit.

- En ole todellakaan mikään ammattisukeltaja, hän muistuttaa. – Mutta kun muutama vuosi sitten Kreetalla kokeilin snorklaamista, jäin välittömästi koukkuun.

Kumpikin myöntää haaveilevansa jostain omasta, mutta ei välttämättä ravintolasta. Sen pitäminen on Lassen mukaan tänä päivänä lähes hullun hommaa, kun hyvää työvoimaa ei meinaa saada, ja elintarvikkeiden hinnat hilaavat ravintola-annostenkin hinnat pilviin. Ulkona syöminen on pian liian monelle liian kallista.

- Se on todella ärsyttävää, Timppakin kiihtyy. – Kun katsoo Anthony Bourdainin televisio-ohjelmia ja syttyy vaikkapa pikaruokapaikan ideasta, Suomessa sanaan liitetään heti halpiksen leima.

- Aivan, Lasse nyökkää. – Vaikka raaka-aineet olisivat korkealuokkaisia ja annos kaikkea muuta kuin teollinen, sen pitäisi olla halpa.

- Tukholmassa sen sijaan pukuherrat eivät epäröi ostaa hodaria lounaaksi, Timppa tuhahtaa.

- Ja maksaa siitä käypä hinta, Lasse lisää. – Olettaen tietysti, että sillä saa korkealuokkaisen hodarin.

Hintojen lisäksi ravintoloita piinaa yli äyräidensä tulvinut allergiabuumi, joka saa Lassen melkein raivostumaan.

- Jokaisella pitäisi olla asiallinen allergiatodistus, hän pauhaa. – Ne helpottavat kokkien työtä ja varmistavat, että alttius on oikea, eikä veruke ei-pitämiselle.

Miehet listaavat mielettömyyksiä: yhdellä on laktoosi-intoleranssi, mutta kerma ja voi käyvät; toinen potee hengenvaarallista pähkinäallergiaa, mutta vaatii nugaajäätelöä; kolmas rähjää, kun alkupaloissa on kalaa, mutta sietää sitä pääruokana jne.

- Näiden juttujen perusteella suomalaiset ovat sairasta kansaa, Lasse pamauttaa.

Hänen verenpaineensa nousee myös, kun asiakas valittaa asiattomasti. Lasse ottaa joka valituksen tosissaan ja käy keskustelemassa purnaajan kanssa. Hän myöntää, että virheitä sattuu, eikä joka pihviä voi syödä koemaistajaisiksi. Mutta jos asiakas ei ymmärrä, mitä tilaa ja valittaa siksi, Lassen ilta on pilalla.

Entä muistavatko miehet uransa pahimmat mokat? Timppa muistaa ainakin sen, kun vastasi ensimmäisen kerran työpaikkansa puhelimeen ja sotki hermostuksissaan residence-sanan Desireehen. Eräs korkea-arvoinen virkamies, joka piti kokkeja vankilasta vapautuneina rosvoina, katsoi Timppaa sen jälkeen entistä epäluuloisemmin. Lasse kertoo kauheasta tapauksesta, jossa muslimille oli syötetty possua, ja ravintola oli joutunut korvaamaan kielletystä ruoasta puhdistautumisen kaukomailla.

Kokkeja kuunnellessa tulee nälkä, ja utelen lopuksi, millaista ruokaa miehet itse mieluiten nauttivat. Timppa kallistuu konstailemattoman skandiruoan tai hyvistä raaka-aineista valmistetun katukeittiön puoleen ja Lasse valitsee rehellisen jenkkisafkan. Sitäkin enemmän hän arvostaa ns. villiruokaa eli riipii kotipihan koivuista lehtiä jäätelöä varten ja kerää talteen Kätilöopiston takana kasvavat ketunleivät. Palacessa hän herättelee sisällään uinuvan kemistin, jota ilman molekyylikeittiö ei toimi, ja kotona hän on keksijä ketunleipineen. Timppakin uudistaa mielellään reseptejä ja drinkkejä, mutta kotona kahden lapsen isä kokkaa enemmän pinaattimakaronia ja lihapullia kuin gourmeta.

- Mitä parempi paikka, sitä pienempi palkka ja paskempi olo, Lasse väittää ampuen alas viimeisenkin glamour-kuvan. Ehkä juuri siksi se jokin oma houkuttaa. Jokin, jossa saa toteuttaa hurjiakin ideoita. Rikastumisesta kokin työllä kumpikaan ei unelmoi, mutta vuosien kokemus antaa kanttia haaveilla ruokarekasta, kokeilukeittiöstä tai lähiruokaa tarjoavasta gastropubista. Tai sitten vain leppoisista lepopäivistä snorklaillen ja kalastellen – sekä toisten ravintoloiden ja ystävien ruokapöytien antimista nauttien.

teksti: Annina Holmberg
kuva: Santtu Särkäs

Timppa ja Lasse eivät hingu television kokkisotiin, mutta kutsu kaverin ruokapöytään kelpaa.

Timo Pesonen

- naimisissa, kaksi lasta
- harrastaa biljardin peluuta ja seuraa jalkapalloa, etenkin Englannin liigaa
- viihtyy Kumpulassa erinomaisesti, mutta ei rakasta lumitöitä
- rakastaa matkustamista ja lämpöä
- ei pidä Eppu Normaalista
- pitää Fredistä ja Leonard Cohenista
- lempijuoma vodka ja englantilainen olut

Lasse Koistinen

- avoliitossa, kaksi koiraa
- aamuvirkku ainakin naapureiden mielestä
- rakastaa lumitöitä ja nauttii siksi taloyhtiössä suurta suosiota
- hallitsee Savon murteen
- arvostaa Helsingin ravintoloista Kallion Cellaa
- ei lomaile jouluna, vappuna ja rapusesongin aikaan
- lempijuoma lakkaviski

TIMPAN SIMPPELI GRILLISALAATTI

Vesimelonia kuutioituna
Fetajuustoa kuutioina
Paahdettuja kurpitsansiemeniä

Yhdistä: oliiviöljyä, sitruunamehua, suolaa ja pippuria, puserra halutessasi joukkoon valkosipulinkynsi. Sekoita ja silppua lopuksi joukkoon punasipulia ja tuoretta minttua.

ANNINAN SITRUUNA-VINEGRETTE

1 sitruunan mehu
3 tl dijonsinappia
1,5 dl rypsi- tai oliiviöljyä
ruusu- tai gourmetsuolaa
mustapippuria

Sekoita ainekset ja vatkaa tai hölskytä niitä voimakkaasti (suljetussa) astiassa. Valuta vinegrette esim. grillattujen kasvisten tai parsan mausteeksi.

Kaupunkiviljelyä Vallilan Inarintiellä.

Kaupunkiviljely avain onnellisempaan kaupunkiin

Miltä kuulostaisi, jos voisit nipsaista itsekasvatettua minttua jääkylmään kesäjuomaan tai poimia tuoreet perunat omasta maasta? Kumpulan lähiympäristössä on monia viljelypalstoja, mutta jonotettuani yli viisi vuotta omaa palstaa, olen jo käytännössä luopunut toivosta sellaisen saamiseksi. Kysyin kaupunkiviljelyn uranuurtajalta Salla Kuuluvaiselta, mitä muita vaihtoehtoja voisi olla.

Salla on ollut Suomessa uranuurtaja huippusuosion saavuttaneen kaupunkiviljelyn aloittamisessa ja häneltä ja valokuvaaja **Rosemarie Särkältä** on juuri ilmestynyt aiheeseen liittyvä uunituore kirja ***Kaupunkiviljelijän opas (WSOY 2013)***. Kirjassa kerrotaan käytännönläheisesti ja runsain vinkein höystettynä, mitä kaupunkiviljely on ja miten juuri sinä voisit olla kaupunkiviljelijä.

Salla on pitkään ollut kiinnostunut uusista ruoantuotantotavoista ja kiinnostus kaupunkiviljelyyn sai alkunsa Englannista, jossa Salla tutustui paikallisiin kaupunkiviljelyprojekteihin ja permakulttuuriin, joka on ympäristön kokonaisvaltaista suunnittelua luontoa kunnioittaen.

Kiinnostus kestävämpään ruoantuotantoon, yhteisöllisyyteen ja sitä kautta onnellisempaan kaupunkiin, sai Suomessa Sallan ottamaan yhteyttä Dodo ry:hyn vuonna 2009, josta kenties löytyisi muita kaupunkiviljelystä kiinnostuneita. Pienestä Pasilan sissiviljelmästä alkanut toiminta on levinnyt nyt maanlaajuiseksi liikkeeksi ja kaupunkiviljelmiä tupsahtelee tällä hetkellä ympäri Suomea. Salla on ollut mukana perustamassa myös Herttoniemen ruokaosuuskuntaa 2011 ja tällä hetkellä hän opiskelee yhteisöpedagogiksi sekä kiertää ympäri Suomea kertomassa kaupunkiviljelystä.

Salla näyttää hienoa esimerkkiä siitä, kuinka omalla aktiivisuudellaan ja visioillaan voi laittaa alulle yllättävän suuria kansanliikkeitä.

Kaupunkiviljely on sananmukaisesti viljelyä kaupunkitilassa ja se voi olla palstaviljelyä, mutta myös paljon muuta. Kumpulassa monilla on oma piha, joka on mitä otollisin paikka viljelylle ja laatikoita on muutamissa pihoissa näkynytkin. Jos jaat pihan naapureiden kanssa, Salla suosittelee kysymään taloyhtiöltä lupaa, mihin paikkaan laatikot on sopiva sijoittaa, jottei niitä sijoita parhaimmalle auringonottopaikalle.

Laatikoiden lisäksi kaupunkiviljely voi olla myös viljelyä omalla ikkunalaudalla, parvekkeella, viljelysäkeissä tai portaikon kupeessa. Toisinsanoen, et tarvitse omaa pihaa tai palstaa ollaksesi kaupunkiviljelijä, vaan tarvitset noin 6 tuntia auringonvaloa päivässä, astian tai korotetun penkin, siemeniä, multaa ja vettä, Salla kertoo. Siitä voi helposti kehkeytyä koko perheen tai pihapiirin yhteinen harrastus.

Jos kuitenkin haluaa heittäytyä anarkistiksi, voi alkaa sissiviljelijäksi, jolloin esimerkiksi kukkia tai yrttejä voi istuttaa joutomaalle, rumiin liikenneympyröihin, pientareille, asfaltin koloihin, mihin tahansa kaupunkitilan kohtaan, missä ei kasva mitään. Mihin kaikkialle Kumpulassa voisikin käydä istuttamassa muutaman yrttipuskan tai kukkasen.

Kaupungissa kasvatettavaksi sopivat yrtit, salaatit, perunat, mansikat, pavut, pensastomaatti... Salla itse suosii erilaisia salaatteja, lajikkeita on lukematon määrä, lehtivihanneksia ja talvikurpitsoja. Puutarhaliiton valitsema vuoden vihannes on tänä vuonna chili, jota voi myös kasvattaa omalla ikkunalaudalla.

Kaupunkiviljely on lähiruokaa parhaimmillaan, johon Sallan kirjasta saa lisää hyviä vinkkejä. Lähiruoka kaupunkiolosuhteissa voi usein olla lähempänä kuin arvaatkaan. Kalat voi käydä kalastamassa Vanhankaupunginkoskesta, perunat ja yrtit omasta viljelyastiasta ja ikkunalaudalta, villiyrtit puutarhan perältä ja loput aineet lähikauppa Kumpuodista.

Salla kertoo kaupunkiviljelyesimerkistä, kun Vallilassa asukkaat ottivat muutama kesä sitten joutomaan käyttöön Inarintiellä, jota alkoivat yhdessä viljellä. Projekti lähti vauhdikkaasti käyntiin, sato oli runsasta ja bonuksena pääsi tutustumaan naapureihin, joihin ei muuten olisi tullut tutustuneeksi.

On tutkittu, että ympäristöstä huolehtiminen lisää turvallisuuden tuntua ja tätä kautta yhteisöllisyyden leviäminen kasvattaa varmasti myös sosiaalista pääomaa. Esimerkiksi Intianpuistoon voisi perustaa laatikot tai penkit iltapäiväkerholaisille ja lapsiperheille. Se olisi yksi tapa aktivoida asukkaita yhteiseen toimintaan sekä seuraamaan kasvun ihmettä.

Salla näyttää hienoa esimerkkiä siitä, kuinka omalla aktiivisuudellaan ja visioillaan voi laittaa alulle yllättävän suuria kansanliikkeitä. Ikä tai osaamattomuus ei ole este kaupunkiviljelylle. Sitä voi tehdä suuresti tai pienesti, yksin tai yhdessä muiden kanssa.

kuva: Rosemarie Särkkä

www.syotavakaupunki.fi
http://kaupunkiviljely.fi
http://sallakuuluvainen.wordpress.com/

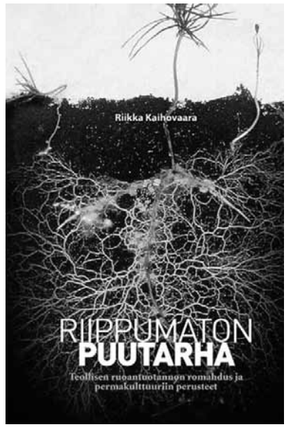
Sallan vinkki kaupunkiviljelyn inspiraation lähteeksi:
www.brooklyngrangefarm.com (New York)
http://prinzessinnengarten.net (Berliini)

teksti: Christa Prusskij

www.parmesan.fi
p. 757 1011

Aurinkoista kesää!

Ristorante Pizzeria
PARMESAN
p. 757 1011



Kiinnostava kirja ruoantuotannosta: Riippumaton puutarha - Teollisen ruoantuotannon romahdus ja permakulttuurin perusteet, Riikka Kaihovaara (Vihreä sivistysliitto, 2012)

Syömme ruokaa, joka on kasvatettu öljyllä. Teollinen maatalous on kokonaan riippuvainen fossiilisista polttoaineista. Halvan öljyn loppuminen tulee mullistamaan maailman ruoantuotannon.

Riippumaton puutarha -kirja on pamfletti ulkopuolisesta energiasta riippumattoman ruoantuotannon puolesta ja samalla opas ekologisesti kestävämpään viljelyyn. Kirja esittelee niin sanottuun permakulttuuriin perustuvia tekniikoita. Permakulttuuri on ekologisen suunnittelun menetelmä. Suunnittelun tavoitteena on luonnon toimintaa jäljittelevä puutarha, ruokaa tuottava ekosysteemi, joka lannoittaa ja kastelee itse itsensä sekä torjuu t audit ja tuholaiset.

Puutarhanhoitokin perustuu yhä useammin kaupasta ostettuun multaan ja lannoitteisiin. Kirjassa pohditaan mm., miten sienirihmasto voi korvata kemialliset lannoitteet, mikä on kompostiteen salaisuus ja millainen on syötävä metsäpuutarha.

Kirjan kirjoittaja Riikka Kaihovaara on tutkiva toimittaja ja yhteiskuntatieteiden maisteri. Hän on kasvatellut syötävää itselleen ikkunalaudalla, parvekkeella ja palstalla. Kaihovaara asuu suurimman osan vuotta Käpylässä Helsingissä. Hänen perheellään on myös talo ja permakulttuurisesti rakentuva puutarha Itä-Uudellamaalla.

Teksti lainattu ja lyhennetty: www.visili.fi, jonka verkkokaupasta kirjaa voi myös tilata.

VERHOILU & ENTISÖINTI

Puhti

Huonekaluverhoilut
Entisöinnit
Pintakäsittelyt
Puutyöt

LIMINGANTIE 40
00560 HELSINKI
P. 044 524 1122

verhoilupuhti@gmail.com
www.verhoilupuhti.fi
facebook

The End

Elokuvateatterin hämyssä klassikkoelokuvien lopputekstit The End vaikuttavat minuun haikeuttavasti. Viime aikoina loppua on ollut tarjolla Kumpulassa ja lähiympäristössä monien julkisten palvelujen osalta. Omalla kohdallani lopun vastustaminen neljä vuotta sitten sai minut ryhtymään kyläkauppiaksi ja niin tulee Kumpuodin talossa tänä vuonna täyteen 81 vuotta keskeytymätöntä kaupankäyntiä. Nyt senkin loppu häämöttää.
Viimeisin toteutunut loppu oli pikkukoulun sulkeminen terveysriskinä kuusi viikkoa ennen kesälomia. Koulun loppu saa minut sekä vihaiseksi että surulliseksi.
Pikkukoulua käyneet nyt jo aikuiseksi kasvaneet nuoret muistelevat, että Kumpulan koulu oli parasta mitä heidän koulu-urallaan oli. Se oli hyvä ja turvallinen koulutien startti. Onkin tietysti suorastaan humoreskia, että turvalliseksi koettu koulu suljettiin turvattomana, ulkoseinien mikrobien, ei ihmisten oireiden takia. Hyvä lähikoulu on perheiden arjessa tosi tärkeä juttu. Nyt se tärkeä palvelu loppui kuin seinään tai sanoisinko seiniin. Kylänraitti hiljenee, kun pienet koululaiset puuttuvat päivien kuvasta. Koulua ei tällä kertaa aktivismi pelastanut, mutta ehkä nyt syntyy jotain uutta ja pysyvää.

Kumpulan koulu on viime vuodet ollut lopun uhan alla. Viimeiset vuodet sen olemassaolo on vuosittain vaatinut vanhemmat yhteen ja yhteisöllisyys on saanut treeninsä. Alueeltamme on löytynyt yhteistä tahdonvoimaa ja aktiivisuutta. Ihmiset ovat saaneet toisistaan voimaa ja oppineet kansalaisvaikuttamisesta. Tämän lopun edessä olenkin asettunut peilin eteen; olemmeko me liian aktiivisia? Voiko kansalainen olla liian aktiivinen.
Eikö hyvän päätöksenteon edellytys 2000-luvulla ole avoimuus ja kansalaisten kuuleminen. Tuntuu edelleen, että päätöksentekojärjestelmämme tunnistaa yhteisöllisyyden sinänsä olevan juhlapuheissa yes, muttei yhteisöllä tarvitsisi olla poliittista mielipidettä tai voimaa.
Kumpulan yhteisöllisyys on kova juttu. Minulle se on perusturvallisuutta. Yhteisöllisyyttä pitää vaalia. Toivoisin, että voisin antaa jokaiselle helsinkiläiselle kokemuksen yhdessä tekemisestä. Sen voi saada talkoista, kyläjuhlien tekemisestä, ravintolapäivän pop up-meiningistä tai kyläkaupasta, mutta yhteisöllisyyttä lisää myös yhteisiin asioihin vaikuttaminen. Yhteisöllisyys tarvitsee myös fyysisiä maamerkkejä ja tiloja, kuten Kylätila ja sen toiminnat. Senkin rahoituksen jatko oli vaakalaudalla ja yhdessä sitäkin säädettiin. Kahtenatoista Kumpulavuotenani olen tutustunut isoon joukkoon kumpulalaisia erilaisten vaikuttamistapahtumien ja kylätilan toiminnan kautta.

Kun katsoo Kumpulasta vanhoja valokuvia jo rakennusajoista lähtien, niin huomaa, ettei kuvissa olla rakentamassa taloa tai pyykkejä pyykkäämässä yksin. Täällä on aina tehty yhdessä. Nytkin on liikkellä vaikka mitä uusia kansalaisvaikuttamisen malleja, onpa jopa syntynyt ajatus uudesta koulusta. Vaalitaan yhteisöämme ja voimaannutaan toisistamme.

Koko kylä kutsutaan! Kumpulan koulurakennuksen hautajaiset to 23.5.2013 klo 18.30.Nyyttärimeininki.

Erja Salo

PARTURI • KAMPAAMO
Hair X
Maarit, Mervi ja Pauliina
Intiankatu 25, p. 050 555 7381
Auki arkisin 9–17, lauantaisin sopimuksesta.

INTIANKADUN LIIKENNEKYSYMYSTÄ EI OLE UNOHDETTU

Kumpula-seuran edustajat tapasivat liikennesuunnittelijaa vuoden 2012 lopussa

Taustaa:

Kumpula-seura on vuosien varrella seurannut Intiankadun liikennetilannetta tiiviisti.
Intiankadun liikenteen ongelmaksi on todettu suuret ajoneuvomäärät ja ylinopeudet, asukkaat ovat kokeneet mm. raskaiden autojen aiheuttaman melun häiritsevän yöunta. Liikenteen aiheuttama tärinä savikon päälle perustetuissa taloissa aiheuttaa halkeamia asuntojen pintamateriaaleihin ja liikkeitä talojen rakenteissa.
Kesällä ja syksyllä 2011 seura järjesti kyselyn, jossa selvitettiin asukkaiden mielipiteitä liikenteen häiritsevyydestä.
Kyselyn jälkeen tavoitteena on ollut löytää uusia avauksia kadun liikenteen rauhoittamiseksi.

Kumpula-seuralaiset tapasivat alueemme liikennesuunnittelijaa **Jaakko Heinosta** loppuvuodesta 2012. Kävimme läpi vuosien varrella tehtyjä parannuksia Intiankadun liikenneongelmiin ja esitimme uusia vaihtoehtoja. Todettiin, että keinot Intiankadulla alkavat olla vähissä. Rekkaliikenteen läpiajokielto, hidastetyynyt, nopeusrajoitus 30 km/h ja nopeusnäyttö ovat toteutuneet. Ajoneuvojen painorajoituksen käyttöönotto on painavien bussien vuoksi mahdoton. Oulunkylän Mäkitorpantiellä on nykyisin läpiajokielto liikennesuunnittelija **Kari Tenkasen** ehdotuksesta, mutta sellaista ei Heinonen Intiankadulle suositellut. Poliisin mukaan vain rakenteellisista muutoksista on hyötyä, koska resursseja liikenteen valvomiseen ei ole.

Kumpula on asemakaavalla vahvistettu pientalo- ja omakotitaloalueeksi, Intiankatu on vastaavasti asemakaavassa liikenteen **paikallisen kokoojakadun** roolissa. Helsingin katutilan käytön ohjeessa paikallinen kokoojakatu ohjaa paikallista liikennevirtaa alueellisille kokoojakaduille, joista taas on yhteydet pääkaduille ja valtateille. Intiankatu läpiajoväylänä toimii käytännössä **alueellisena kokoojakatuna**, eikä ole tutkittu, mistä liikenne ylipäätään tälle kadulle ohjautuu ja mihin se täältä suuntaa. Päivittäisen liikenteen (5000 – 6000 ajoneuvoa) lähtö- ja määränpää tulisikin selvittää. Intiankatu on määritelty Kumpulassa pääkaduksi kolmioliikennemerkein eikä autojen ylinopeuksia pystytä valvomaan.

Onko kaikki keinot todella käytetty? Voitaisiinko tarkastella bussireittejä? Ehkä joku busseista voisi kulkea esim. Valtimontietä (52 tai 56?)? Bussipysäkkejä voisi ehkä siirtää pois talojen ikkunoiden alta. Yli 12 metriä pitkien ajoneuvojen läpiajorajoitus pitäisi saada paremmin näkyviin, kun nykyiset kuormaautot saattavat sen ylittää. Tärinämittauksia kadun varren taloissa voi pyytää HKR:n **Jarkko Karttuselta**. Keskikorokkeet tietyissä pisteissä kadulla hidastaisivat busseja, mutta kaahareiden on helppo kiertää ne. On esitetty myös jalankulkuvaloja Kumpulantaival – Intiankatu jalankulku- ja pyöräätieristeykseen.

Intiankadun pyörätie koettiin vaaralliseksi. Bussista, kyläkaupasta ja oman kotinsa ulko-ovesta kadulle astuva voi törmätä suoraan pyöräilijään. Pyörätiet pitäisi saada pois ovien edestä! Limingantien ja Intiankadun kulmassa oli syksyllä 2012 vakava pyöräilijä / autoilija -yhteentörmäys.

Jaakko totesikin, että katuja suunnitellaan joskus täysin uusiksi. Silloin on mahdollista vaikuttaa kadun liikenteeseen enemmän.

Mikä on shared space – jaettu katutilaperiaate?

Uutta ajattelua liikennesuunnittelussa edustaa jaettu katutila eli shared space, jossa ajoradalle viety pyörätie vähentää konflikteja jalankulkijoiden kanssa. Alueemme aiempi liikennesuunnittelija **Sakari Montonen** ehdotti aikanaan Käpylän Pohjolanaukiota shared space -alueeksi; tuolloin väläytettiin ajatusta konseptin sopivuudesta Intiankadulle.

Shared space -periaatetta toteutetaan onnistuneesti mm. Rooman turistikeskustassa, jossa jalankulkijoita on niin paljon, että muun liikenteen on sovitettava vauhtinsa hitaimman liikkujan mukaan. Tällaisilla pihamaisilla kävelykaduilla nopeusrajoitus on 20 km/h, joskus jopa vain 15 km/h. Autoilu on sallittu vain alueen asukastunnuksen haltijoille sekä aamuisin kauppojen jakeluajoneuvoille. Osalla näistä kaduista, joilla edetään kävelyvauhtia, ei ole erillisiä jalkakäytäviä, vaan katu on koko leveydeltään seinästä toiseen samalla tasolla, mikä korostaan entisestään eri osapuolten tasaarvoa. Toimisiko Helsingissä ja voisiko Intiankatu olla sen kokeilukohde?

Jaakko Heinonen on skeptinen shared space -katukulttuurin toimivuuden suhteen.

Voisiko kadun ilmettä muuttaa radikaalisti jalankulkijain ja pyöräilijöiden oikeuksia korostaen? Vaarantaisiko shared space -järjestely jalankulkijoiden turvallisuutta? Pystyvätkö suomalaiset autoilijat muuttamaan käytöstään? On nähty autoilijan painavan torvea katua ylittävälle äidille lapsineen - lapsi kun kävelee liian hitaasti! Vaatiiko ko. liikennekulttuurin järjestäminen asemakaavamuutoksen? Jos vaatii, niin tulisiko esim. hakea suoraan kadun statuksen muutosta pihakaduksi ja läpiajokieltoa muulta paitsi julkiselta liikenteeltä? Toisaalta shared space -alueella tarvitaan liikennelupa, joka taas rauhoittaisi liikennettä. Ajonopeudet laskisivat entisestään ja tila olisi lähes identtinen pihakadun kanssa. Puita, istutuksia, kahviloita? Avoinna on monia kysymyksiä, Intiankatu-asia ei ole vielä päättynyt.

teksti: Salme Kauppila

Someron Putkityö

”Pienyrityksen pitää päättää, mihin keskittyy. Me keskitymme hyvään kahviin”

Kumman hyvää kahvia

Kun öljytankkerilla kokkistuerttina vuosia toiminut Viivi Karilas alkoi kaivata tasaisempaa rytmiä elämäänsä pari vuotta sitten, hän listasi asioita, joita haluaisi seuraavaksi työelämässään tehdä: tosi hyvää kahvia, käyttää laadukkaita kotimaisia tuotteita, tehdä kevyttä, kauden aineksista koostuvaa lounasta, paikassa mieluiten läheltä kotia, kuten Käpylässä. Työssään laivalla Viivi oli tottunut itsenäiseen ja talousvastuulliseen työhön. Seuraava luonnollinen askel oli oman kahvilan perustaminen. ”Halusin tehdä jotain omaa, hyödyntäen osaamistani ruoan parissa ja samalla oppia uutta”, summaa Viivi lähtökohtiaan.

Café Kumma on ollut auki joulukuusta 2012 lähtien, eikä sieltä saa perinteistä pikakahvia, vaan hyvää ja oikeaoppisesti valmistettua kahvia. ”Meillä kahvikupillisen valmistus vie kolme minuuttia. Pieni paikka mahdollistaa hitaamman toiminnan”, Viivi kertoo tyytyväisenä ja selittää, että syy Kumman jättimäiseen kuppikokoon on kahvin ja veden juuri oikea suhde. Kumma jauhaa lohjalaisen Cafetoria roasteryn reilunkaupan luomupavut itse ja asiakas voi valita tumma- tai vaaleapaahtoisen välillä. Kahvin kyytipoikana tarjolla on Kumman omia muffinsseja, keksejä ja lounasleipiä. Valikoima ei ole laaja, mutta kotimaisuuteen ja luomuun nojaavista herkuista koostuva. ”Pienyrityksen pitää päättää, mihin keskittyy. Me keskitymme hyvään kahviin”, toteaa Viivi. Lisäksi Kummasta saa lounaskeittoa tai -salaattia, riippuen vuodenajasta ja sesongin tarjonnasta.

Kahvilasta saa kahvia myös kotikeittimiin papuina tai paikan päällä jauhettuna. Tiskin vierestä löytyy hyllyllinen kauniita, kotimaisia tuotteita, kuten keramiikkaa, koruja, kortteja ja saippuoita. Jaana Paretskoin tuunaamat kierrätystuolit ovat käytössä kahvilassa, kunnes halukas ostaja tulee ja vie tuolin mukanaan. Lisäksi kahvilassa on parin kuukauden välein vaihtuva näyttely. Lähialueen taiteilijat ovat tarjonneet töitään Kumman seinille niin aktiivisesti, että näyttelyitä on sovittu jo ensi helmikuuhun asti. Ikkunalaudalta löytyy kiehtova valikoima kirjoja sekä aikuisille että lapsille. Kumma on siis löytänyt paikkansa alueen ihmisten ja toimijoiden omana paikkana monin tavoin.

Café Kumma, Koskelantie 56 (ma-la 10–18).
Koirat tervetulleita. Terassi säävarauksella.
Päivittäiset lounaslistat www.facebook.com/cafekumma

teksti:Heidi Backström
kuva: Santtu Särkäs

Kirpun tori
Itsepalvelukirppis
Kauppakeskus Arabian takana
ti-pe 11-18
la-su 11-15
Toukolankatu 13
p. 044-3130820
www.kirpuntori.fi

Rakennetaanko Isoniitynkentälle syvät saostusaltaat vanhan kaatopaikan vesiä varten?

Viimeistään lumien sulettua näkymä Mäkelänkadulta Isoniitynkentälle on herättänyt huomiota ja monta kysymystä. Kuopille kaivettu puisto, jonka reunoilta meluesteenä toiminut kasvillisuus on poistettu, näyttää kurjalta ja työ ei näytä etenevän.

Vallilanlaakson hulevesisuunnitelman heikkouksien käytyä tammikuussa ilmeisiksi, työt keskeytettiin ja kaupunginhallitus palautti suunnitelman uudelleenvalmisteluun edellyttäen, että se tehdään yhteistyössä alueen asukkaiden ja järjestöjen kanssa. Tulvariskien torjunnan, sekä hulevesistrategian mukaisen sadevesien ohjailun ja imeyttämisen tarpeellisuudesta vallitsee yksimielisyys, mutta Kumpulanpuron tulvimista siirtolapuutarhassa ei saada ratkaistua kustannustehokkaasti ja kestävästi pelkästään suuria kuoppia kaivamalla.

Asukkaat ovat vastustaneet vanhan kaatopaikan vesien johtamista puhdistamattomina Kumpulanpuroon, Villa Novillan puiston käyttämistä saastuneen maan läjitysalueena, sekä syvien altaiden rakentamista Isoniitynkentälle. Kaupunginhallituksen tammikuussa hylkäämässä suunnitelmassa ehdotettiin 4-6- metriä syvien altaiden rakentamista, koska niihin oli tarkoitus johtaa 3 metriä Isoniitynkentän pintaa syvemmällä olevan sadevesiviemärin vedet. Kuulostaa järjettömältä.

Kumpulanpuron tulvimista siirtolapuutarhassa ei saada ratkaistua kustannustehokkaasti ja kestävästi pelkästään suuria kuoppia kaivamalla.

Isoniityn asukkaat ja Kumpula-seura ovat esittäneet konkreettisia vaihtoehtoja tälle epätarkoituksenmukaiselle ehdotukselle. Sadevesiä voidaan biosuodattaa ja imeyttää, kun vesi tulee maan pinnan yläpuolta ja kulkee painovoimaisesti maakerroksen läpi. Kumpulanpuroon johdettavien hulevesien kulkumatkalla on useita imeytykseen soveltuvia paikkoja, mutta rakennusviraston ja liikuntaviraston toimialuerajoihin vedoten suunnittelijat eivät suostu edes kuuntelemaan perusteltuja ehdotuksia. Isoniitynkenttä sopii hyvin harvinaisten suurtulvien vesimassojen viivyttämiseen, mutta tulviin varautuminen onnistuu myös nurmikenttä säilyttäen.

Hulevesisuunnitelman palauduttua uudelleenvalmisteltavaksi järjesti rakennusvirasto maaliskuussa asukastilaisuuden, jossa kuultiin asukkaiden näkemyksiä alueen käytöstä. Tilaisuudessa ei kuitenkaan esitelty konsulttitoimistolta tilattua suunnitelmaa eikä annettu Kumpula-seuralle mahdollisuutta esitellä asukkaiden laatimia vaihtoehtoisia ehdotuksia ongelmien ratkaisuksi. Rakennusviraston toimistopäällikkö Lotta Suominen kertoi asukkaille, että suunnitelmia käsitellään projektiryhmässä ja päätökset tehdään ohjausryhmässä, joissa molemmissa asukkaiden edustaja on mukana. Kuitenkin asukkaiden edustajan mahdollisuuksia osallistua projektiryhmän työskentelyyn rajoitettiin mm. pitämällä suunnitelmia koskeva materiaali salaisena kokoukseen saakka ja kieltämällä sen jakaminen kokouksen jälkeen.

Ohjausryhmän suunniteltua kokousta ei ole toistaiseksi lainkaan järjestetty. Ilmeisesti tulossa on kuitenkin rakennusviraston järjestämä asukasilta, jossa konsulttitoimisto esittelee uuden suunnitelmansa. Tuleeko siitä myös tilaisuus jossa asukkaat pääsevät kommentoimaan suunnitelmaa ja vaikuttamaan sen sisältöön?

Vallilanlaakson hulevesisuunnitelmasta on käyty keskustelua facebookin Vallilanlaakso-ryhmässä ja siellä on nähtävissä myös asukkaiden tekemät ehdotukset vapaasti kommentoitavana.

Asukkaiden tavoitteista:
- Siirtolapuutarhan tulvien estäminen jo 2013
- Puroveden laadun parantaminen
- Altaiden maankäytön kohtuullistaminen
- Mäkelänkadun melu- ja pienhiukkaspäästöjen torjunta
- Puiston hyvä pienilmasto
- Puiston säilyminen vapaan omaehtoisen liikunnan ja oleilun tyyssijana

teksti: Raisa Mäkipää

SIILIEN RUOKINNASTA

Talvihorroksen aikana siili menettää painoaan jopa 60%, niinpä keväällä ihmisen tarjoama lisäravinto on tarpeen. Siilien ruokinta aloitetaan huhti-toukokuun vaihteessa. Ruoaksi käy kissan- ja koiranruoat, sekä säilyke- että kuivamuonat. Kalapohjainen säilykeruoka aiheuttaa siilille sinkinpuutosta, joka heikentää piikkien kuntoa, joten valitse mieluummin lihapohjainen säilyke.

Kuivaruoka tulee liottaa huolella 2-3 tunnin ajan, siilien hampaat kun ei ole suunniteltu jyrsimiseen. Rouhitut maapähkinät sopivat siilille, samat kuin linnuillekin.

Ruokinta lopetetaan kesä-heinäkuuksi, jolloin luontaista ravintoa on tarjolla riittävästi. Luonnosta siili syö hyönteisiä, etanoita ja matoja, sekä sammakoita, käärmeitä ja pikkujyrsijöiden poikasia.

Evääksi kelpaavat myös sienet, terhot, marjat ja siemenet. Kesätauko ruokinnassa on tarpeen useastakin syystä: ylipainoinen siili sairastuu herkästi, ja toisaalta ruuhka ruokakupilla levittää loisia ja sairauksia siilien keskuudessa. Liian pullea siili ei myöskään pääse kunnolla kerälle ja on näin vaarassa.

Vettä siilit tarvitsevat läpi kesän. Pese astia välillä kuumalla vedellä ja salmonellavaaran takia muista pestä kädet!

Siilille ei saa missään tapauksessa antaa maitoa tai maitotuotteita, ei edes vähälaktoosisia. Siilien elimistö ei kestä maitoa eikä maitotuotteista ole niille mitään hyötyä. Samoin leipä on kiellettyjen aineiden listalla, se turpoaa vatsassa ja sairastuttaa siilin. Raakaa lihaa tai kalaa ei saa antaa loisten takia, eikä mausteisia tai suolattuja ruokia.Myös teollisten ruokien lisäaineet ovat siilille vaaraksi.

Syksyllä ruokintaa jatketaan, jotta siilit saavat kerättyä painoa horroksen ajaksi. Siilin pitäisi painaa n. 700g selviytyäkseen horroksen yli. Ruokintaa kannattaa jatkaa niin kauan kuin kupilla käydään.

teksti ja kuva: Sanna Sotaniemi

Puhtaan ruoan lähettiläs Limingantieltä

Meikkaaja, kosmetologi **Katja Kokko** perusti Moments-blogin vuonna 2010 omien elämänmuutostensa innostamana. Nuori nainen oli löytänyt astangajoogan ja raakaruoan, joista kirjoitti blogissaan. Jo muutaman viikon jälkeen ruokaremontista Katja huomasi muutoksen olemuksessaan, hän oli energisempi ja hyväntuulisempi. Ruoanlaitosta tuli suositun blogin myötä osittain myös Katjan ammatti. Kirjoittamisen lisäksi Katja järjesti erilaisia raakaruokakursseja, kunnes vuosi sitten hänen unelmastaan tuli totta ja luonnonkosmetiikkaan ja kokonaisvaltaiseen hyvinvointiin keskittyvä verkkomedia Jolie sekä oma kivijalkamyymälä avautuivat.
Katja ei enää noudata tiukkaa raakaruokavaliota. ”Ruokailutottumukseni on nykyisin fuusio raakaa ja kypsää. Oleellista on, että ruoka on puhdasta. Luomun kanssa olen melko ehdoton. Ruoan ei pidä sisältää tuoteselostetta”, Katja summaa omaa
ruokafilosofiaansa. ”Jos pitäisi antaa helppo vinkki ihmisille, jotka haluavat voida paremmin, kehottaisin jättämään ruokavaliosta sokerin, gluteiinin ja maidon pois.” Katja pyrkii noudattamaan ayurvedista tapaa ruokailla oman kehotyyppinsä mukaisesti. Kuitenkin oleellisinta on terveellisyys, puhtaus, helppous ja herkullisuus.
Katja pyörittää silmiään väitteelle, että raakaruokailijan tai vegaanista ruokavaliota noudattavan täytyisi tietää valtavasti erilaisista lisäravinteista sekä omistaa arsenaali kalliita kodinkoneita. ”Okei, viekää vaikka mun hella, mutta tehosekoitintani ette vie. Mutta jokaisella ruoanlaitosta pitävällä kannattaisi olla kunnon blenderi”, Katja toteaa. ”Itse käytän tocotrienols-riisilesejauhetta ruuanlaitossa koostumuksen vuoksi, mutta muuten uskon, että monipuolisesta, luonnonmukaisesta ruoasta saa tarvittavat mineraalit ja hivenaineet. Ei siihen mitään superfoodeja tai pulvereita tarvita ainakaan jatkuvassa käytössä, vaan ihan perusruokakaupan tuotteita”, Katja jatkaa.
Jolien sivuilla Katja jakaa ruokatietouttaan ja herkullisia reseptejään. Käynnissä on
Jolien kotikeittiössä -sarja, joka sisältää reseptejä, jotka on mahdollista toteuttaa ilman valtavaa määrää erilaisia erikoiskauppojen tuotteita ja laitteita. ”Kumpuodin luomupöytä ja vihannestiski vievät jo pitkälle. Lisäksi kesällä voi hakea takapihalta villiyrttejä tai oman
palstan satoa.”

Katja Kokon mintunvihreä keitto

1 dl cashewpähkinöitä
1/2 ruukkua persiljaa
kourallinen tuoretta pinaattia
avokado
laatusuolaa
1/2 rkl soijakastiketta
2 rkl kookoshiutaleita
rosmariinia
vettä
päälle sinimailasen ituja

Liota cashewpähkinötä yön yli. Kaada liotusvesi pois. Blendaa ensin pähkinöitä hieman ja lisää sitten loput ainekset ja blendaa sieläksi keitoksi. Halutessasi voit lämmittää veden varovasti 40 asteiseksi, jolloin keitosta tulee hieman lämpimämpää. Ripottele keiton päälle sinimailasen ituja.

Lisää Katjan reseptejä: www.jolie.fi
Puhtaasta ruoasta kiinnostuneille Katja suosittelee lukemiseksi:
”Kehon ja mielen Ayerveda” sekä Kaisa Jaakkolan ”Hormoonitasapaino”.

Heidi Backström

Takaisin kotiin

Sanoin hyvästit Brysselille huhtikuun ensimmäisenä päivänä. Vaikeinta oli hyvästellä perheen lapset, sillä heistä oli tullut minulle todella läheisiä. Perheen neljävuotias tyttö kertoi monesti koulukavereilleen, että olin hänen isosiskonsa. Tunsinkin itseni jollain lailla lasten isosiskoksi, vaikkei meillä ollut yhteistä kotikieltä. Ajattelin aluksi, ettei mikään voisi toimia yhteisen kielen puuttumisen vuoksi. Läheisten suhteiden luomiseen ei kuitenkaan välttämättä tarvita täydellistä yhteistä kieltä, sillä mielikuvitus ja elekieli auttavat yhtä lailla.
Lasten lisäksi tulen kaipaamaan ihmisiä, joihin tutustuin matkan aikana. Yksi läheisimmistä ystävistäni oli eräs brasilialainen tyttö, johon tutustuin ranskankurssilla. Hän oli kolmatta kertaa au pairina, mutta ensimmäistä kertaa Euroopassa. Huomasin, että minulla on edessäni vielä paljon nähtävää ja koettavaa, kun hän kertoi matkoistaan esimerkiksi Amerikassa. En kuitenkaan kadu sitä, että jäin Eurooppaan, sillä koin ja näin mahtavia asioita Belgiassa, Hollannissa, Saksassa ja Italiassa. Seuraava haaveeni on kuitenkin matkata Euroopan ulkopuolelle, ehkäpä Brasiliaan tapaamaan ystävääni.
Vaikka loppuaika Brysselissä olikin mahtavaa, kaipasin kotikaupunkiani Helsinkiä. Odotin innolla kavereiden näkemistä ja kevään alkamista. Minua jännitti se, että asiat ja kaverisuhteet olisivat muuttuneet. Suurimmat muutokset olivat kuitenkin A-keinun poistaminen Mäkelänrinteen uimahallin vieressä ja Vallilan kirpputorin lakkauttaminen. Ystävänikään eivät olleet muuttuneet; tuntui kuin edellisestä tapaamisesta olisi ollut kaksi viikkoa. Vaihdoimme kuulumiset samaan tapaan, ja keskustelimme samoista arkisista asioista kuin puoli vuotta aiemmin. Olin oikeastaan iloinen siitä, että asiat olivat ennallaan, koska silloin pystyin näkemään omat sisäiset muutokseni. Huomasin vasta Suomeen tultuani olevani itsevarmempi ja avoimempi uusille asioille. Ihmisten tulisi avata useammin ulko-ovensa ja katsoa, mitä siellä aidan toisella puolella oikein tapahtuu. Se piristää kummasti.

Aino Liinoja

Ulkomaan kirjeenvaihtaja

Aino Liinoja pähkinänkuoressa:

~ Brysselissä au pairina
~ Ylioppilastutkinto keväällä 2012.
~ Asunut Kumpulassa koko ikänsä.
~ Rakastaa kesäiltoja!

Hyvinvoinnin Hoitola Vigor's
KOSMETOLOGISET HOIDOT
Intiankatu 25, Helsinki, *Kumpula*
- Kasvohoidot- Ihokarvojen poisto
- Jalkahoidotsokeroinnilla
- Geelaukset - Vartalohoidot
varpaiden kynsiin- Ehostus

Ajanvaraukset ja tiedustelut:
044 0204 750 / Hanna
www.vigors.fi katso myös Facebook

Bussi 55 kiertää jatkossa Kumpulanmäen kautta myös iltaisin ja viikonloppuisin

HSL:n toimitusjohtaja Suvi Rihtniemen yleispäätöksellä linjan 55 reitti muuttuu 12.8.2013 alkaen siten, että linjan perusreitti muutetaan kulkevaksi Kumpulanmäen kautta entiselle linjan K-variantin reitille Kustaa Vaasan tie – Pietari Kalmin katu – Gustaf Hällströmin katu – Väinö Auerin katu – Intiankatu. Samalla K-variantti lakkautetaan ja linjan kaikki lähdöt ajetaan Kumpulanmäen kautta.

HSL perusteli muutosta paitsi Kumpulanmäen joukkoliikennepalveluiden parantamisella, myös HSL:n tavoitteella vähentää yksittäisten linjojen poikkeavia reittejä ja tarpeella yksinkertaistaa joukkoliikenteen linjastoa.

Kumpula-seura teki vuoden alussa asiasta asukaskyselyn, joka kattoi kaikki Väinö Auerin kadun talot. HSL myöntää, että osa asukkaista kokee lisääntyvän bussiliikenteen häiritsevänä tekijänä, mutta katsoo tärkeämmäksi Kumpulanmäen joukkoliikennepalveluiden parantamisen.

HSL:n johtosäännön 12 §:n mukaan toimitusjohtaja päättää kuntayhtymän toimialuetta koskevista aikatauluista ja vähäisistä liikennöinnin muutoksista.

Kahvila Lineea avautuu Kumpulan kasvitieteellisessä puutarhassa

Yliopiston kasvitieteellisen puutarhan kahvila avautuu 2. toukokuuta uudistettuna ja uusin voimin. Kapusiini-kahvilan emäntä Carita Modenius ja puutarhan kahvilan aikoinaan käynnistänyt Sini Helotie aloittavat Kahvila ja Sisustus Lineea -yhtiönsä kautta kahvilatoiminnan, jonka liikeidea rakentuu puutarhaviljelyn, kierrätyksen, kasvisravinnon ja ekologisuuden ympärille. Luomutuotteet ovat olennainen osa kahvilan valikoimaa.

Kahvila tarjoilee normaalisti kahvileipää, voileipä- ja salaattiannoksia. Erikoisuutena ovat raakaravintoleivonnaiset. Ruokatarjoilu on mahdollista järjestää ennakkotilauksesta, jolloin tarjoiltava ruoka valmistetaan Kapusiinissa ja kuljetetaan sitten puutarhan kahvilaan. Käytössä on myös videotykillä varustettu kabinetti, jonka pöydän ääreen mahtuu 20 istujaa.

Kahvilan kautta voi myös varata yliopiston telttakatoksen puutarhan alueella pidettäviä pikkujuhlia varten. Tarjoilu tulee silloin myös kahvilasta. Myös aiempi lahjatavaramyynti jatkuu kahvilassa.

Kesän mittaan puutarhassa on tiedossa monenmoista oheisohjelmaa, joka alkaa vapun 'shokkelolla' lapsille ja jatkuu äitienpäiväohjelmalla ja kesän tansiesityksellä. Kahvila noudattaa kesäkautena kasvitieteellisen puutarhan aukioloaikoja eli se on auki klo joka päivä klo 11-18, lukuun ottamatta maanantaita.

Kumpulan kasvitieteellinen puutarha ja kahvila Lineea
Jyrängöntie 2
Puhelin 050 566 3093, 045 639 9398

Kokkimaistereita uudessa lounaspaikassa

Social Food on yksi uusimpia lounaspaikkoja meidän hoodeilla. Paikanvat perustaneet vuoden 2012 Masterchef Mika Tuomonen ja tittelistä myös kisanneet Lauri Skyttä ja Aki Keskitalo. Tarjolla on laadukasta lounasruokaa ja paikka on saavuttanut lyhyessä ajassa hyvän vastaanoton. Pikaisella gallupkyselyllä selvitin, että asiakkaina käyvät paikalliset asukkaat rollaattorista rattaisiin ja toimistotyöntekijöihin. Asiakastyytyväisyys tuntui olevan kohdallaan. Itse kävin syömässä juurisellerikeittoa ja se oli maukasta ja juurisellerin makua mukavasti korostavaa. Lisukkeeksi otin paikan päällä leivottua leipää, eikä sitäkään turhaan oltu kehuttu, tuoretta ja rapeaa. Lounas sisältää runsaan lisäkepöydän, keiton sekä itse leivotut leivät.

Miesten ideana on tehdä hyvää ja maistuvaa ruokaa lounashinnoin. Lounaaksi tarjotaan tuttuja ruokia esimerkiksi lohta, lihakaalilaatikkoa tai broileria, mutta usein ruoissa on jokin uusi näkökulma; miltä kuulostaa lihapullat jallukermakastikkeessa tai possunkylki omenafenkolipyreen kera. Kokkien motto on: "Ruoka edellä - teemme vain ruokaa jota itsekin söisimme ja josta tykkäisimme."

Social Food tekee myös catering ja pitopalvelukeikkoja, jos haluaa itse säästyä vaivalta ja ulkoistaa vaikkapa kesäjuhlansa. Sen lisäksi he järjestävät kokkikouluja, drinkki- ja viiniytasting-tilaisuuksia ja kesällä aloitetaan yhteistyö Käpylän lippakioskin kanssa. Kylätilalle on myös suunnitteilla makkarantekokurssi, jossa oppia saa itse maistereilta.

Mika neuvoo käyttämään mielikuvitusta ruoantekemisessä. Esimerkiksi omia makkaroita tehdessä, niihin voi lisätä thai-mausteita tai vaikkapa sinisimpukkaa. Kokeilemalla voi löytyä yllättäviä ja maukkaita yhdistelmiä. Mika toteaakin yksikantaan: "Maku ratkaisee."

Social Food, Käpyläntie 6B (K-kauppa Masurkkaa vastapäätä).
Lounas ma-pe klo 11–14.
Lounaslistat: www.socialfood.fi, p. +358 40 531 2897

teksti: Christa Prusskij

Tutkimus kaupunkikylistä Helsingissä, Madridissa ja New Yorkissa

Olen aloittanut tekemään tutkimusta aktiivisista kaupunkikylistä Helsingissä, Madridissa ja New Yorkissa (2013-2015). Työskentelen Helsingin yliopiston Sosiologian laitoksella, josta väittelin vuonna 2010. Lisäksi toimin New York University:ssä ja Madridin Carlos III – yliopistolla, joissa molemmissa vietän pari kuukautta vuodessa.

Helsingissä tutkin erityisesti Kumpulaa, jossa yhteistoiminnalla on pitkät perinteet. Olen kiinnostunut kaikesta sosiaalisesta elämästä ja kanssakäymisestä, asumisesta, erilaisista aktiviteeteista ja kokoontumisen muodoista, naapurisuhteista ja keskinäisen jakamisen kokemuksista. Kiertelen Kumpulan eri tapahtumissa, kujilla ja kodeissa havainnoiden ja haastatellen.

Yritän hahmottaa, millaista elämä Kumpulassa on, mistä aineksista se on koottu, millaisista kenties erilaisista elämänmuodoista yhteisö on tehty. Millaisista pienemmistä porukoista paikallisyhteisö koostuu, onko jotain, jonka kaikki kumpulalaiset jakavat? Missä paikoissa, toimissa ja keiden kanssa ihmisten arki rakentuu? Miten ihmisten omat tilanteet ja mielenkiinnon kohteet muovaavat Kumpulan sosiaalista elämää? Mistä maisemista, paikoista ja asioista se rakentuu? Kuinka tiiviisti tai väljästi oma elämä ja Kumpulan elämä kietoutuvat yhteen ja millaisten tapahtumien välityksellä? Onko Kumpulassa kylämäistä naapuriapua vai yksityisempää rinnakkaiseloa? Olen kiinnostunut sekä aktiivisista asukkaista että heistä, jotka vain asuvat Kumpulassa ilman suurempaa sidosta ympäröivään yhteisöön.

Madridissa ja New Yorkin Brooklynissa on asuinalueensa, joiden asukkaat, aktiviteetit ja sosiaalinen ilmapiiri muistuttavat Kumpulaa. Eri maiden asuinalueiden sosiaalisen elämän tutkiminen tuo kiinnostavasti esiin, miten erilaiset kulttuuriset, sosiaaliset ja paikalliset tekijät muotoilevat sosiaalista elämää ja asuinalueen suhteita. Suomalaisessa, espanjalaisessa ja amerikkalaisessa kulttuurissa kussakin on omat erityispiirteensä, jotka ilmenevät suhteessa toisenlaiseen kulttuurin kirkaimmin: se mikä on luontevaa yhdessä paikassa, voi toisessa paikassa tuntua oudolta. Siksi kolme maata ja kaupunkia.

Etsin Kumpulasta haastateltavia touko-, kesäkuussa sekä syksyllä. Olen kiinnostunut kuulemaan erilaisista kokoontumisista, kyläilyistä, porukoista yms. Jos asut Kumpulan ydinalueella ja olet halukas osallistumaan tutkimukseen, ota yhteyttä!
kaisa.ketokivi@helsinki.fi, 040-705 1243

Hunajaisia uutisia

Limingantien pohjoispäässä mehiläisiä hoitava Auli Kontinen kertoo, että pihan pesissä mehiläiset ovat talvehtineet hyvin, lentäneet jo puhdistuslennon ja keräävät nyt siitepölyä krookuksista ja lumikelloista – mettähän ei tähän aikaan vielä ole saatavilla.

Ensimmäiset hunajat lingotaan todennäköisesti juhannusviikolla. Silloin hunajaa tulee myyntiinKumpuotiin ja sitä voi tiedustella myös suoraan Aulilta.

Auli Kontisen lehmushunaja palkittiin viime vuonna Suomen mehiläishoitajain liiton Vuoden paras hunaja –kilpailussa parhaana lajihunajana.

APUA NISKA- JA SELKÄKIPUIHIN SEKÄ MUIHIN
LIHAS- JA NIVELVAIVOIHIN
TENSION POINT
PALVELUT:
HIERONTA – NAPRAPATIA – VALMENNUS
naprapaatti Teemu Silius
Palvelen sinua osoitteessa Isonniitynkatu 7, katutaso
Lisätiedot www.tensionpoint.fi
ajanvaraus:
www.tensionpoint.fi/ajanvaraus tai 040 685 6323

Kakkutaiteilija Henna Pohjola

Jos tuntuu siltä, että iänikuiset perusmansikkakakut alkavat kyllästyttää, niin pirauta Hennalle, joka osaa loihtia huikeita fantasiakakkuja.

Henna on ammatiltaan kuvataiteilija ja graafikko, joten hän osaa toteuttaa villeimmätkin visiosi, tietenkin taiteilijan omalla näkemyksellä. Vinkkinä kakkujen tekoon Henna kannustaa olemaan rohkea sekä neuvoo käyttämään kakkupohjana esimerkiksi porkkanakakkua. Se kelpaa myös lapsivieraille, jotka usein eivät täytekakuista niin perusta. Lisää Hennan vinkkejä voit saada syyskaudella Kylätilaan suunnitteilla olevilta kakku-ja piparkakkukursseilta. Lisätietoja kursseista kesän jälkeen.

Hennalta on tulossa myös näyttely elokuussa Galleria Heinoon. Näyttelyn aiheena on Himo. Himoa, tehdä ja saada jotakin. Himoa, joka antaa meille nautintoa, energiaa ja tekee elämästämme merkityksellistä. Himon voi nähdä myös yhtenä seitsemästä kuolemansynnistä eli paheena. Näyttely 10.8. –8.9.2013. Sydämellisesti tervetuloa!

Galleria Heino, Uudenmaankatu 16–20. Aukioloajat: ti-pe 11-17,
la-su 12-16
www.lolliarockkia.fi (kakut),
p. 044 275 1176
www.hennapohjola.fi

Kakku, jonka Henna loihti Arja Saijonmaalle.

Mata-Mii seikkailee

Kuvittaja ja kirjantekijä **Sanna Pelliccionilta** on ilmestynyt uusi hurmaava kirja ***Sokerileipuri Mata-Mii seikkailee (Tammi 2013).*** Kirjassa reipas hankolainen pikkutyttö Mata-Mii matkustaa laivan mukana maailman ympäri. Mata-Miista tulee laivakokki Leonen apulainen sekä laivan leipurimestari, koska hänellä on satumainen kyky leipoa kakkuja ja ilahduttaa muita.

Kirjan kuvituksen Pelliccioni on tehnyt muovailuvahasta. Idea lähti Sannan muovaillessa muovailuvahasta lastensa kanssa kakkuja, muffinsseja ja jäätelöitä.
Kirjan valokuvat on ottanut valokuvaaja **Emilia Pippola**, joka haluaa kuvillaan parantaa maailmaa.

Kaikkien, jotka rakastavat merta, seikkailua, ystäviä, kahvia, leipomoita sekä Hankoa, kannattaa tarttua kirjaan ja kenties intoutua myös muovailemaan omia kakkuja ja leivonnaisia. Kirjoja ja muovailuvahaa on saatavilla mm. Kumpuodista.

Oljenkorsi

TERVETULOA RAVINTOLA OLJENKORTEEN!

Tunnetusti laaja olut-ja siiderivalikoima yli 160 tuotetta, myös kotimaisilta pienpanimoilta ∞ Näytämme valioliigaa, formulaa ja muuta urheilua Canal+ ja MTV3 MAX ∞ Asiakkaille ilmainen internet - myös langattomana ∞ Hyvien juomien lisäksi mahdollisuus pelata biljardia

MA	16.00 - 24.00
TI-TO	16.00 - 02.00
PE	15.00 - 02.00
LA	12.00 - 02.00
SU	12.00 - 24.00

Tilauksesta avoinna myös muina aikoina.

OLUTRAVINTOLA OLJENKORSI

- Alueensa ykkönen

Kumpula-Toukolan perinnemaisemassa sijaitsevan Olutravintola Oljenkorren valikoima on asiakasystävällinen: meillä voit sammuttaa janoasi yli 160 erilaisella oluella tai siiderillä omaleimaisessa interiöörissämme ja kesäisin aurinkoisella terassillamme, jossa voit istua kuin vaahteran katveessa ja tuntea samalla kuitenkin kaupunkimme, sen ainoan oikean Stadin, vilkkaan sykkeen.

Kiinteistömme - Elannon ensimmäinen oma maitokauppa - on julkisivultaan suojeltu ja jo sinällään vierailun arvoinen kulttuurikohde. Vaikka aika onkin vaihtanut maitohinkit kegeihin, leijuu tuulahdus menneiltä ajoilta edelleen ravintolasalissamme - jotain arvokasta, jotain lapsuudesta tuttua, jotain kovin stadilaista...

Kanssamme voit seurata - mielijuomaasi siemaillen - kaikkia tärkeimpiä urheilutapahtumia: MM-kisoja, formuloita, jalkapalloa, golfia, tennistä...

Intiankatu 18

ravintolaoljenkorsi@gmail.com