



Suomi100-juhlavuosi käynnistyy Päiviönsaarella

Teksti ja kuvat: Vesa Moilanen

Suomi täyttää ensi vuonna 100 vuotta – teemana ”Yhdessä” eli korostetaan tunnetta yhteenkuulumisesta. Varkaudessa katseet kohdennetaan juhlavuoden aikana menneisyyteen, nykyhetkeen ja tulevaisuuteen.

– Juhlavuosi aloitetaan Varkaudessa suurella kansanjuhlalla Päiviönsaarella, jossa Itsenäisyydenpuisto ja Varkauden Kotiseutukeskus toimivat pääpaikkoina. Lisäksi Varkauden museot ja Taidekeskus Väinölä ovat avoinna klo 19–22. Näissä paikoissa voi antaa lupauksia Suomelle tulevaisuudessa. Tarkoituksena on haastaa poliitikkoja ja tietysti kaikki ovat tervetulleita antamaan lupauksiaan, jotka videoidaan ja äänitetään – tarvittaessa voidaankin sitten muistuttaa



Janne Juutilainen näyttää, kuinka oman lupauksensa voi laittaa laatikoon. Suomi100-juhlavuoden lupaukset eivät tarvitse olla suuria, pienilläkin lupauksilla voi onnitella Suomea.



Ilotulitukset laukaistaan Päiviönsaarelta klo 21 ja 24.

**Warkaus-seura myy
vanhan ajan
kelkkoja
hintaan
186 €/kpl!**

Kysy kelkkoja
puheenjohtajalta,
040 374 4158.



Uudenvuoden- tanssiaiset yhteisvoimin

Vesa Moilanen

Warkaus-seura ry ja Varkauden Karjalaseura ry järjestävät yhteisesti ”Kaiken kansan tanssit” eli Suomi 100 vuotta Uudenvuodenvastaanoton Warkaus-salin Tempora-ravintolassa lauantaina 31.12. klo 19.00–23.30. Tanssiaisiin on vapaa pääsy ja illan aikana on myös väliaikaohjelmaa ja arvontaa.

Varkauden Karjalaseura ry:n puheenjohtaja **Martti Tanhun** mukaan Varkauden kaupunki on tanssiaisten kustannuksissa mukana Suomi100-juhlavuoden merkeissä.

– Oman yhdistyksen voimavarat eivät olisi yksistään riittäneet. On todella hyvä, että seurat alkavat yhdessä järjestämään asioita. Yhdistysten kannattaisikin kehittää yhteistyötä, hän toteaa.

Viime vuonna Varkauden Karjalaseura täytti 75 vuotta. Seurassa on 145 jäsentä ja kahdesti kuukaudessa kokoonnutaan tarinailtoihin, jossa myös lauletaan ja esitelmöidään. Paikkana on Vammeltalo Päiviönsaarella, Ahlströminkatu 12.

– Toimintaa on ollut aktiivisesti ja tarinailloissa on ollut 40–50 kävijää. Seuran toimintoihin on kuulunut teatteria, matkoja ja ruskaretkiä. Perinteiselle hiihtoviikolle Ylläkselle lähdetään viikolla 13, kertoo puheenjohtaja Martti Tanhu, jonka mukaan seuran toiminnassa karjalaisuus on tietysti tärkeää, mutta ”Karjala-passia” ei tarvita. Kaikki ovat toimintaan tervetulleita, kunhan vaan on kiinnostunut Karjalasta.



Warkaus-seura ry.
lahjoittaa
kaikille
Varkaudessa
2017-syntyneille
perinnekelkan.

warkaus-seura.fi

annetuista lupauksista. Lisäksi näitä lupauksia voi antaa myöhemminkin juhlavuoden aikana – samalla onnitellen 100-vuotias Suomea, kertoo Varkauden Suomi100-työryhmän puheenjohtaja **Janne Juutilainen**, joka on jo jättänyt lupauksensa Tarinoiden Taulumäki-tapahtuman yhteydessä.

– Lupasin, että ajan tästä lähtien liikennesääntöjen mukaan – liikun sitten millä pelillä tahansa. En aja punaisia päin ja noudatan nopeusrajoituksia, koska sehän luotsessään parempaa tulevaisuutta. Eli juhlavuoden asioiden ei tarvitse isoa – ne voivat olla pieniä lupauksia.

Uudenvuodenvastaanoton juhlallisuudet alkavat klo 19, jolloin Varkauden Kotiseutukeskuksessa alkaa tinanvalanta ja samaan aikaan museot ja Väinölä avautuvat. Samaa aikaan käynnistyy Varkauden Karjalaseuran ja Warkaus-seuran yhteisvoimin järjestämät tanssiaiset Warkaus-salin aulassa. Eli on myös lämpimiä sisätiloja, joissa voi käydä pyörähtämässä ja lämmittelemässä – jos ”ilmojen haltija” suo kovat pakkaset.

– Kaupunki on tehnyt päätöksen tukea tapahtumajärjestäjiä niin, että pyritään antamaan tiloja veloituksetta käyttöön. Näin on tässäkin tapauksessa eli Warkaus-salin aulatila ilmaiseen tilaisuuteen on pystytty tapahtumanjärjestäjille antamaan. Samaten Warkaus-seura on antanut Kotiseutukeskuksella tiloja tapahtuman käyttöön. Näitä

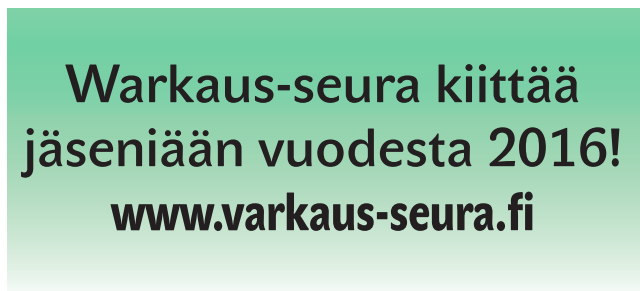
tiloja hyödynnetään ja saadaan mahdollisuuksia tehdä yhdessä kuntalaisille tapahtumia, kertoo Janne Juutilainen, jonka mukaan Uudenvuodenvastaanoton kaikki tapahtumat keskittyvät Päiviönsaarelle.

– Kaupungintalon edessä olevalla Ahlströminkadun osalla alkaa klo 19.55 juhlaohjelma juhlaavastuksen sytyttämisellä, jatkuu haastattelujen ja yhteislaulujen merkeissä klo 21 saakka, jolloin on ensimmäinen ilotulitus. Varkauden kaupunki haluaa, että myös lapset saavat nauttia juhlavuodesta ja siihen liittyvästä ilotulituksesta. Kaupunginjohtaja **Hannu Tsupari** pitää lyhyen juhlavuoden avauspuheen klo 23.50 ja vuoden vaihtuessa, juhlavuoden alkaessa klo 24, on toinen ilotulitus.

Mutta – jo tätä ennen ja ilotulituksen alkamista. Kolmea minuuttia vaille puolen yön kaikki varkautelaisia haastetaan laulamaan Maamme-laulua – kelloviikolla 23.57. Kuoroja on haastettu laulamaan kyseisenä ajankohtana ja kaikki varkautelaiset ”omassa tykönään” samanaikaisesti.

– Laulamassa ei tarvitse olla samassa paikassa – mutta tehdään yhdessä. Suomi100-juhlavuoden aikana haetaan ideoita yhdessä tekemiseen – pyyhitään pölyt pois harteilta, Janne Juutilainen sanoo.

Varkauden Suomi100-työryhmän puheenjohtaja Janne Juutilaisen äänihaastattelu on kuultavissa osoitteessa: sykkeessa.fi/radio



Jouluna jouluista ruokaa jokaiseen massuun!

Sirpa Ollikainen

Monessa perheessä on jouluruoan kanssa ongelmia. Joku perheenjäsenistä tai jouluvieraista on laktoosikko tai keliaakikko, lisäksi ovat eri aineille allergisoituneet. Jos perheenjäsenistä joku on allergikko, asia on kodissa ratkaistu olosuhteiden ehdoilla. Mikäli perheestä löytyy ”jauhopeukalo” tai kokkauksesta yleensä innostunut henkilö, tilanne helpottuu. Ellei näin ole, niin kauposta löytyy lähes kaikkia maitotuotteita laktoosittomina. Hintakin on kohtuullinen. Gluteenittomien tuotteiden kohdalla tilanne on toinen. Jauhoja ja suurimoita löytyy eri tarkoituksiin. Pohjoismaisissa tuotteissa on maininta asiasta, mutta muualta tulleissa tuotteissa ei tuota merkintää ole. Kaupan hyllyn reunassa on usein merkintä L (laktoositon) tai G (gluteeniton). Gluteenittomuuden merkki on myös ympyrä, jonka sisällä on oikealle vinossa viljan tähkän kuva, ja sen ylitse vasemmalle vinossa s-kuvio. Valmisruoissa on niukasti valikoimaa, patsi keitoissa, joita kotonakin valmistamme laktoosittomina ja gluteenittomina, mikäli käytämme maissitärkkelystä suurusteena.

Mikä sitten on tilanne perinteisten jouluruokien kohdalla? Mikäli perhe on aattona kotona, niin usein iltapäivällä nautitaan riisipuuroa. Jos vanhemmilla on työpäivä, niin yhteinen ateria on siirtynyt illaksi. Aattoillallisesta onkin muodostunut juhlaillallinen. Leipä on aina ollut suomalaisille perusruokaa, jota nautitaan joka aterialla. Keliaakikoille on tietysti heille sopivia tuotteita. Leipää voi paistaa itse, niin tummaa kuin vaaleaa. Jauhoja löytyy erilaisiin tarkoituksiin. Leipä kannattaa paistaa öljytyssä leipävuossa ja leipäset vaikkapa muffinssivuossa. Niitä on silloin helpompi käsitellä, eivätkä pääse murtumaan ennen jäähtymistä.

Karjalasta evakkojen mukana levisi ja yleistyi maahamme kaksi ruoka-asiaa: karjalanpaisti ja karjalanpiirakat. Näistä tuli kantasuomalaisille pyhä- ja juhlaruokaa, jota syödään nykyisin arkinsinkin. Monille karjalanpaisti on kuitenkin tärkeä osa joululateriaa, samoin kuin karjalanpiirakatkin.

Ateria aloitetaan joskus kirkkaalla keitolalla, joka nautitaan pasteijan kera. Keiton voi valmistaa kuutiosta tai keittopussista aikaa säästääkseen. Silloin on luettava huolellisesti tuoteseloste, jotta saa selville, mitä esim. viljaa tuote sisältää. Pasteijoita voi valmistaa valmiista lehtitaikinasta, jota saa laktoositomana-gluteenittomana. Parhaiten pysyvät koossa puolikuun muotoiset leivonnaiset. Voidella ne kannattaa huolellisesti kananmunalla ennen paistamista. Täytteenä voi käyttää mitä tahansa pinennettyä kypsää tuotetta. Samalla tavoin onnistuu kahvipöytään joulutorttujenkin leipominen!

Kalapöytä sisältää erilaisia kaloja graavattuna, savustettuna, liekitettynä, ja tietysti mukana on suomalaisille niin tärkeää silliä. Jos silli on marinadissa purkissa, on tuoteseloste tutkittava, jotta kala soveltuu kaikille. Kalan lisukkeina tarjotaan keitetyjä perunoita ja salaatteja, esim. katkarapuja, hapankaalia, sienisalaattia laktoosittomalla majoneesilla höystettynä jne. Näitä kaikkia voi keliaakikkokin maistella.

Joulupöydän kunkku on kinkku, nykyi-

sin usein kokolihapaisti tai filee. Mikäli lihan kuorruttaa laktoosittomalla sinapilla ja laktoositon-gluteeniton -korppujauhoilla, se käy kaikille. Mausteena tarjotaan tietysti laktoositon-gluteeniton -sinappia, vaikkapa itse valmistettua! Lisukkeena pöydässä on keitetyjä perunoita sekä lanttu- porkkana- ja imellettyä perunalaatikkoo. Kaikkia laitkoita löytyy suuremmista liikkeistä laktoosittomina-gluteenittomina. Jos kuitenkin haluaa laatikot valmistaa itse, niin sekä lanttua että porkkanaa on tarjolla valmiina soseena. Siihen vain sekoittaa kermaa ja mausteita oman mielensä mukaan, ja uuni paistaa laatikot kypsiksi. Kevennykseksi tarjolla on pöydässä herneitä, luumuja, kuullotettuja omenarenkaita ja rosollia. Perinteisesti rosollissa on keitettyä punajuurta, keitettyä porkkanaa, suolakurkkua, sipulia ja keitettyä kananmunaa. Kaikki ainekset pilkotaan pieniksi kuutioiksi ja asetellaan sievästi riveihin tarjoiluvadille tai sekoitetaan keskenään tarjoiluastiassa. Ennen laitettiin joukkoon myös kuutioitua silliä, nykyisin silli tarjoillaan erillään, sillä kaikki eivät pidä sillistä. Kastikkeeksi vatkataan laktoosittomasta kermasta kermavaahtoa, johon sekoitetaan punajuuren lientä väriä antamaan.

Vielä 1950-luvulla yleisin jouluaterian jälkiruoka oli uunissa paistettu ”otrapuuro”, myöhemmin riisipuuro, joka voitiin hauduttaa hellallakin. Puuro nautittiin ”väskynäsopan” kyydittämänä. Ensin syötiin puuro, sitten vasta soppa! Väskynä oli ruotsinkielisiltä alueilta levinnyt nimitys luumulle! Itä-Suomessa vasta rusinakeitto ja myöhemmin sekahedelmäkeitto kelpuutettiin riisipuuron kanssa yhtäaikaa samalle purolautaselle. Luumuista ruvettiin valmistamaan luumukiisseliä, joka sitten nautittiin kermavaahdon kera. Tämä lienee suosituin jälkiruoka nykyisinkin jouluaterialla. Maizenalla suurustettuna se sopii kaikille!

Tavaksi on muodostunut aattoiltana nauttia vielä torttukahvit. Torttujen valmistuksesta jo kerroin jo aikaisemmin. Tarjotaan myös joulupullaa, joka on maustettu kaardemummalla. Aikuisille ”kranssia” ja lapsille tonttupullia. Nesteenä voi olla laktoositon maito tai pelkkä vesi, ja jauhoiksi sopii gluteeniton jauhoseos. Gluteenittomia jauhoja tarvitaan kuitenkin hieman enemmän kuin vehnäjauhoja. Kranssin tekeminen saattaa olla hankalaa, mutta pikkupullat onnistuvat mainiosti! Sain ystävältäni mainion kaurapikkuleipäreseptin, jonka omaksuin itselleni gluteeniton-laktoositon -valmispipareiden seuraksi joulupöytäni. Kauraa viljellään Savossakin luomuna ja käsitellään niin, että hiutaleissa tai jauhoissa ei ole gluteenia. Paketin päällä lukee Gluteeniton täysjyväkaurahiutale. Monet puhuvat myös ”aitokaurasta”. Saatavilla on siis myös kaurajauhoja.

Riisipuuro on monessa perheessä sijoittunut joulupäivän lounaaksi. Illansuussa nautitaan jouluateria uudelleen aattoillan illallisen tapaan. Iltapäivä- tai iltakahveilla muiden herkkuleipomusten lisäksi pöydässä on tietysti gluteeniton- laktoositon, ja vaikkapa suklainen täytekakku!

Makoisaa Joulua jokaiselle, myös keliaakikoille!

Jalka se kuusen pystyssä pitää!

Sirpa Ollikainen

Joka toisessa Suomen kodissa koristeena tänäkin jouluna on joulukuusi. Kuusi pystytetään jalkaan, latvaan kiinnitetään tähti ja oksille kynttilöitä. Varhaisimpia, ja ainoita, koristeita olivat aikoinaan omenat.

Joulukuusi tuli Pohjoismaihin säätyläiskoteihin 1700-luvun lopulla. On olemassa muistiinmerkontä, että paroni von Klincowströmin v. 1829 järjestämässä joulujuhlassa oli koristeena kahdeksan kuusta. Tarina ei kerro, olivatko kuuset pöytäkuusia vai katosta riippumaan ripustettuja, yleensä ne kuitenkin olivat pienikokoisia. Perinteisiä meilläSuomessa ovat olleet pihalle pystytetyt kuuset juhannuksena, hääpäivänä, nimipäivänä ja muinakin merkkipäivinä.

Ennen kuusipuuta pirtti oli koristeltu oljilla. Kun kynttilöiden polttaminen juhlapäivinä lisääntyi, myös tulipalot lisääntyivät. Niin siirryttiin käyttämään kuusen oksia. Kun korkeammat, lattialle pystytettävät kuuset 1900-luvun alkupuolella kotiutuivat Itä-Suomeenkin, tuli ongelmaksi pystytysteline. Joulukuusien yleistymistä lisäsivät kansakoulut. Jyväskylään oli perustettu v. 1863 seminaari, josta valmistui kansakoulunopettajia. Nuoret opettajattaret ja opettajat levittivät uusia tapoja, mm. koulujen joulujuhlat, kuusijuhlat. Sieltä löytyi vihjeitä myös sisätiloihin kuusen pystytykseen. Jokainen maalauskodissa lapsuutensa elänyt poika osasi käyttää, ainakin välttävästi, puukkoa, sahaa ja kirvestä. Näin syntyi kuusenjalkojakin, joita pojat rakentelivat koulussa.

Alkeellisin malli lienee ollut, kun kaksi lankunpätkää naulattiin ristikolleen ja ylemmän pätkän päihin naulattiin alapuolelle lankunpätkät. Näin ristikko pysyi lattialla keikkumatta. Sitten ristikon keskelle koverrettiin tai porattiin reikä, johon kuusi pystytettiin.

Ongelmana puisessa ristikkojalassa on kuusen nopea kuivuminen. Kuusi tarvitsee runsaasti vettä, ensimmäisenä yöseutuna



Kuva: Varkauden museot/Tuomas Toratti)

jopa 2-3 litraa! Vettä saa jalkaan lisätä usein, sillä kuusentyven sahauspinnan on koko ajan oltava vedessä. Nykyisin kuusenjalkoja valmistetaan muovista. Ne ovat kevyitä, mutta herkkiä kaatumaan, varsinkin jos kuusi on korkea ja leveä. Rautaiset taokset ovat tukevia, mutta painavia. Erilaisista metalliseoksista valmistetut kuusenjalat ovat kevyehköjä, mutta niihin sijoitettavan kuusen on oltava sopivan kokoinen.

Sanonnan mukaan joulu loppuu loppiaiseen, 6.1, jolloin kuusenkin voi viedä pois. Toinen sanonta kertoo kuitenkin: ”Hyvä Tuomas joulun tuopi, paha Nuutti pois sen viepi.” Tuomaan päivä on 21.12. ja Nuutin päivä on 13.1. Kylläpä on melkoinen veden imijä, tuo joulukuusi!

Varkauden museon kokoelmista kuvattu kuusenjalka tuskin on käsityötä, tai sitten tekijällä on ollut puunkäsittelijän välineet käytössään. Esine on löytö museon varastosta, eikä siitä ole mitään tietoja. Tähtikoristeiset kuusenkynttiläpainot on lahjoittanut Katri Kettunen. Niistäkään ei ole muuta tietoa. Kuusenkaramellin takana oleva kynttilä on kiinnitetty näpistimellä kynttilänpidikkeeseen. Sähkökynttilät tulivat käyttöön vasta 1950-luvun loppupuolella. Joulukuusen karamellin on lahjoittanut Toini Karivalo v. 1985. Se lienee kotitekoinen. Sisuksena on pahvirulla, ja päällyksenä silkkipaperia. Molemmat päät on hapsutettu, kuten asiaan kuului!

Joulun odotuksessa v. 2016

Sirpa Ollikainen

Lunta maassa, upeaa! Aurinkokin pilkahtaa luoden herkkää tunnelmaa. On adventtiaika.

Tavan mukaan sytytetään kynttilä, tai useitakin. Liekki, tuo lepattava tuli, muistuttaa elämän jatkumisesta lumen ja jään, vaikeuksien, keskellä.

Elämän taistelusta ja sen voitosta kertovat vihreät kuusipuut. Luonnossa ne taistelevat ja voittavat, ihmisen ilona niitä on hoivattava kuten ihmisen omaa elämää, joka hetki.

Kirjassa sanotaan: ...ja suurin niistä on Rakkaus. Joulun aika on rakkauden aikaa. Pidämmehän huolta lähimmäisistämme, auttaen ja rakastaen heitä kuin itseämme!

Kaunis sana, iloinen ilme silmissä ja hymy ovat suuria lahjoja vastaanottajalle, niin isolle kuin pienelle, niin lapselle kuin ikääntyvälle.

Kenties se on ainut joululahja hänelle.

Ilahduttakaamme lähimmäisiämme olemalla läsnä! Saamme itse lahjaksi huomaamattamme hyvän mielen!

Rauhaisaa Joulunaikaa!

Kirsi Moisander jatkaa Suomen Kotiseutuliiton puheenjohtajana

Syyskokouksessaan Suomen Kotiseutuliitto valitsi liiton johtoon asiantuntevia kotiseutuaktiiveja.

Suomen Kotiseutuliiton hallituksen puheenjohtajana jatkaa Jyväskylän yliopiston hallintojohtaja **Kirsi Moisander**. Vahvasti kotiseututyöhön ja liiton toimintaan sitoutunut leppävirtalainen Moisander on ollut liiton hallituksen puheenjohtaja vuodesta 2012. Liiton hallituksen jäsen hän on ollut vuodesta 1997 lähtien.

Helsinkiläinen, toiselta kotiseudultaan porvoalainen filosofian maisteri, Haagalainen-lehden päätoimittaja **Tuula Salo** valittiin uutena jäsenenä Kotiseutuliiton hallitukseen. Salo on ollut Kotiseutuliiton valtuustossa Helsingin kaupunginosayhdistykset ry Helkan edustajana vuodesta 2008. Lisäksi hän on liiton kaupunkityön jaoston jäsen. Työurallaan mm. pankkimuseosta ja -arkistosta vastannut Salo tekee aktiivisesti kotiseututyötä sekä Helsingin Haagassa että Porvoon Piirlahdessa.

Erovuorossa ollut kulttuuritoimenjohtaja, filosofian tohtori **Sampo Purontaus** Kokkolasta valittiin jatkamaan hallituksessa. Purontaus on ollut Kotiseutuliiton hallituksessa vuodesta 2013 lähtien ja valtuustossa Keski-Pohjanmaan edustajana vuodesta 2009 lähtien. Purontaus tuo Kotiseutuliiton toimintaan muun muassa kunta- ja kansalaisosallistumisen osaamista.

Kotiseutuliiton ja liiton valtuuston en-

simmäiseksi varapuheenjohtajaksi valittiin filosofian maisteri, jatko-opiskelija **Teppo Ylitalo** Lapualta. Ylitalo on ollut Kotiseutuliiton valtuustossa Etelä-Pohjanmaan edustajana vuodesta 2013 ja valtuuston toisena varapuheenjohtajana vuodesta 2015. Kulttuuri- ja museoalalla koko työikänsä työskennellyt Ylitalo uskoo lujasti kotiseutuun sekä lähiyhteisön ja identiteetin merkitykseen ja haluaa antaa oman panoksensa niiden eteen tehtävään työhön.

Toiseksi varapuheenjohtajaksi valittiin kasvatustieteiden tohtori, rehtori **Irja-Kaisa Lakkala** Sodankylästä. Lakkala on ollut Kotiseutuliiton valtuustossa Lapin edustajana vuodesta 2011. Lakkalan mielestä kotiseututyössä on keskeistä osallisuuden mahdollistaminen, paikallisuuden ja yhteisöllisyyden tukeminen sekä kotoutumisesa auttaminen.

Kansalaisosallisuus

Luottamushenkilöt valittiin liiton valtuuston syyskokouksessa Helsingissä lauantaina 10. joulukuuta.

Hallituksen jäseninä jatkavat kautensa loppuun dosentti **Rauno Lahtinen** Turusta, historian tutkija **Pia Puntanen** Mikkelistä, ministeri **Raimo Sailas** Espoosta ja kulttuuritoimenjohtaja **Sampo Suihko** Espoosta. Kotiseutuliiton ja liiton valtuuston puheenjohtajana toimii professori Janne **Vilkuna** Orimattilasta.



Kokouksen puheenjohtajana toimi juuri hallitukseen valittu Tuula Salo ja toimintasuunnitelmaa esitteli toiminnanjohtaja Riitta Vanhatalo. (Kuva: Liisa Lohtander)

Osallisuus ja moninaisuus on Kotiseutuliiton suuntana lähivuotina. Kotiseutuliitto tarkastelee, tukee ja tuo esille kotiseututyötä 100-vuotiaassa Suomessa etenkin seuraavien teemojen alla: ”Kulttuurisesti monimuotoinen Suomi ja suomalaisuus”, ”Asukkaiden osallisuuden vahvistaminen” ja ”Uudet toimintamuodot kotiseututyössä”. Suomen Kotiseutuliiton vuosikokous hyväksyi nämä uudet toiminnan päälinjat Kaajanissa 5. elokuuta, ja päälinjoja toimeenpaneva toimintasuunnitelma hyväksyttiin valtuuston syyskokouksessa 10. joulukuuta.

Liitto haluaa korostaa kansalaisosallisuutta myös yhteiskunnallisessa vaikuttamisessaan. Hyvä kansalainen yhteisöineen on aktiivinen toimija oman elämänsä ja lähiympäristönsä kehittämisessä. Tämän keskeisen yhteiskunnallisen voimavaran puolesta Suomen Kotiseutuliitto vaikuttaa vuonna 2017. Suomi 100 -juhlavuoden Yhdessä-teema velvoittaa niin Kotiseutuliittoa kuin sen jäsenistöäkin pohtimaan uusia tapoja tukea niin vanhojen kuin uusienkin suomalaisten kotoutumista kotiseuduilleen.

Vuonna 2017 Suomen Kotiseutuliitto

juhlistaa satavuotiaan Suomen kotiseutuja ja seurantaloja – yhdessä suomalaisten kanssa. Kotiseutuliiton itsenäisyyden juhlavuoden ohjelmakokonaisuus ”Rakkaudesta kotiseutuun” selvittää kansalaiskeskusteluin, mitä kotiseutu merkitsee tänä päivänä erilaisille ihmisille eri tilanteissa ja tuo esille tuhannet seurantalot kuvin ja kertomuksin. Juhlavuoden kesä huipentuu elokuussa Valtakunnallisilla kotiseutupäivillä Jyväskylässä.

Mikä Kotiseutuliitto?

Suomen Kotiseutuliitto on kotiseututyön valtakunnallinen keskusjärjestö ja maamme suurin kulttuurialan kansalaisjärjestö. Kotiseutuliiton yhdistysjäsenkentässä toimii yli 150 000 aktiivista kansalaista. Kotiseutuliitto on aktiivinen paikallisuuden puolestapuhuja, joka edistää monimuotoista suomalaista kulttuuria ja paikalliskulttuurien arvostusta, kehittää ja tukee kotiseututyötä. Kotiseutuliitto vastaa myös seurantaloiden korjausavustuksen jaosta ja tarjoaa asiantuntija-apua seurantaloiden korjauksiin liittyvissä kysymyksissä.

Tutustu: www.kotiseutuliitto.fi

Kiitos asiakkaillemme vuodesta 2016 ja rauhallista joulua!

LAKIMAJAKKA

Ahlströminkatu 10, 78250 Varkaus

www.lakimajakka.fi

