

Lounas- ja juhlapalveluravintola
Tyyskänhovista Päiviönsaarella
(Kaupungintalon vieressä)

Herkkutele kartanomiljöössä, tutustu kotiseututunnelmaan.

LOUNAS!
Arkisin runsaasta noutopöydästä. Sis. ruuan, keiton, salaatin, leivät, voi, kotikalja, vesi, mehu. Jälkiruoaksi kuppi kahvia ja pikkumakea.

7€
klo 11-14

Kotileivonnaiset tilauksesta, mm. Tapan oma ruisleipä, täytkekakut...

Tyyskänhoivi
pub. 551 2005
Ravintola avoinna ma-pe 10-17 muina aikoina tilauksesta

SUOMI VENÄJÄ
Varkauden Seudun osasto ry

ERIKOISMATKA ITÄ-KARJALAAN 20.-24.9.2007

Reitti: Kuopio - Leppävirta - Varkaus - Heinävesi - Joensuu - raja - Aunus (yöp.) - Lotinanpelto - Syväri - Äänisenrannan vepsäläiskylä - Soutjärvi - Petroskoi (yöp.) - Kivatsin putous - Karhumäki (yöp.) - Martsyalnyi Vody - Petroskoi (yöp.) - Lemetti ja Surun risti - raja - takaisin kotiin

Hinta: 355 € (SVS jäsenet + jäs. liittyvät) tai 375 € - jos oma viisumi, alennus 45 € - hinta sis. hotellimajoitukset (2 hh - 4 yötä), aamiaiset, päivälliset, matkanjohtajan palvelut ja monipuolisen ohjelman

Ilmoittautumiset:
8.8.2007 mennessä os. Juha Koivula, Näsiäkuja 27, 78850 Varkaus, puh: 040/5808030, Sähköposti: juha.koivula@varkaus.fi

Metsästävä nuorten puheenjohtaja

Alkanut vuosi on tuonut mukanaan vaihdoksia Varkauden valtuustojen puheenjohtajuuksiin. Kaupunginvaltuusto sai uuden puheenjohtajan, demareiden Mika Hentusen. Seurakuntavaalien myötä valta vaihtui myös kirkkovaltuustossa ja peräsimeen tarttui Marja Muusa Hämäläinen. Paikkakunnan nuoret valitsivat myös uuden luotsin - wanuvan eli Varkauden nuorisovaltuuston johtoon nousi Eemu Väliaho. Ei, nimessä ei ole kirjoitusvirhettä, nuorta miestä vain on siunattu harvinaisella nimellä.

Kerro, missä asut ja mitä teet?

Asun Könönpellossa Tukkitiellä rivitalossa. Perheeseeni kuuluvat vanhemmat, pikkuveli Jesse ja kultainen noutaja Mona. Muutimme Varkauteen Joroisista, missä Kuvansin ala-asteella kävin peruskoulun ensimmäiset luokat. Peruskoulun loppuaika vierähti Könönpellon koulussa ja nyt olen 17-vuotias lukiolainen.

Kuvaile, millainen luonne olet

Olen rauhallinen ja sosiaalinen. Pidän kaikenlaisesta tekemisestä, haluan olla järjestämässä kaikenlaista.

Miten vietät vapaa-aikasi, mitä harrastat?

Harrastan metsästäystä, usein ukin ja enon kanssa, metsästämme pienriistaa ja majavia. Metsällä olo on aivan oma maailmansa, ei kiirettä, saan siitä hiljaista mielenrauhaa ja pidän muutenkin metsästäystä, erityisesti taimien istuttamisesta. Ulkoilutan myös Monaa, parivuotiaista Kultaista noutajaa ja lautailen. Olin myös lukion oppilaskunnan puheenjohtaja puolitoista vuotta..

Mitä nuorisovaltuusto tekee?

Nuorisovaltuustossa on tällä hetkellä 14-17-vuotiaita nuoria, sekä tyttöjä että poikia. Punaisena lankana on järjestää erilaista toimintaa varkauteleisille nuorille ja osallistua mahdollisuuksien mukaan nuoria koskevien asioiden päätöksentekoon. Tarkoituksena olisi luoda ns. oppipoika-systeemi niin, että toiminnassa olisi mukana eri-ikäisiä



nuoria ja että heidän tarpeensa tulisi huomioiduksi.

Toiminnan säännöstö on olemassa, samoin toimintasuunnitelma, missä määritellään toiminnan runko ja mikä on varsin joustava. Kokoonnumme jokaisen kuukauden toisena torstaina joko Repokankaan nuorisotiloissa tai sitten uimahallilla. Toimintaa on paljon varsinaisten kokousten ulkopuolella. Eri tapahtumia ja toimintoja varten on omat työryhmät. Wanuvan tiedottamisesta vastaa tällä hetkellä Linda Lundberg.

Mitä tapahtumia on tälle vuodelle suunnitteilla?

Olemme mukana järjestämässä jo perinteeksi muodostunutta Ghostrockia. Suunnitteilla on myös Wanuvan ulkoilmakonsertti, tällä kertaa tehtaan koulun pihalle, minne olisi vapaa pääsy. Tarkoituksenamme on myös luoda perinne viime

marraskuussa ensimmäistä kertaa järjestetystä nuorisopaneelista, jossa nuoret ja kaupungin päättäjät vuosittain voisivat keskustella nimenomaan paikkakunnan nuorten näkemyksistä ja toiveista.

Toiveissa olisi myös saada käynnistettyä jälleen uudelleen ns. kummitoiminta, jossa jokaisesta poliittisesta ryhmästä valittaisiin kummi, joka toimisi linkkinä nuorten suuntaan.

Kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta myönsi nuorisovaltuuston edustajalle puhe- ja läsnäolo-oikeuden kokouksiinsa. Kuinka kommentoit?

Todella hieno asia, olen todella tyytyväinen. Näin pääsemme mukaan ja samalla opimme itse päätöksentekoprosessista. Mietimme, voisiko edustusta kierrättää niin, että se ei olisi aina puheenjohtaja, joka osallistuu vaan että mahdollisimman moni voisi osallistua ja päästä näkemään, mitä se päättäminen konkreettisesti tarkoittaa.

LASI- JA KEHYSPALVELU
Ritva Karvinen

Käsityökatu 38, 78200 Varkaus
Puh. 017-552 2997, 040-536 4200, Fax 017-552 2996

TERVETULOA PALVELEVAAN ERIKOISLIIKKEESEEN!

VARKAUDEN SISUSTUSPALVELU
Käsityökatu 31, 78200 Varkaus.
Puh. 017-368 4040 Fax 017-368 4044
Avoinna: ma-pe 7-17, la 9-13

VÄRISILMÄ

Piippujen Ympärillä
Varkaus-seura ry:n kotiseutulehti

Piippujen Ympärillä -lehden ilmestymispäivät v. 2007

- 1/07 keskiviikkona 21.2.2007
- 2/07 keskiviikkona 23.5.2007
- 3/07 keskiviikkona 26.9.2007
- 4/07 keskiviikkona 19.12.2007
- Aineistot ma 12.2.2007
- Aineistot ma 14.5.2007
- Aineistot to 13.9.2007
- Aineistot ma 10.12.2007

Ilmoitusaineistot osoitteeseen: aineisto@sinunsavo.fi

Piippujen Ympärillä -lehden ilmoitushinnasto:

- Etusivu 1,20 euroa/pmm + alv. 22%
- Takasivu 1,00 euroa/pmm + alv. 22%
- Tekstissä 0,80 euroa/pmm + alv. 22%
- Minimikoko etu- ja takasivulle 100 pmm
- Ilmoitus 2 lehdessä -alennus -20%
- Ilmoitus 3 lehdessä -alennus -30%
- Ilmoitus 4 lehdessä -alennus -40%
- Maksuaika 7 pv netto

Jakelu joka kotiin Varkaus-Kangaslampi 13.800 kpl

Vastaava toimittaja Varkaus-seura ry:n puheenjohtaja Raimo Sikanen puh. 040-7377 920 raimo.sikanen@elisanet.fi

Toimitussihteeri Varkaus-seura ry:n varapuheenjohtaja Sirpa Ollikainen puh. 0500-235 060 ollikainens@pp.inet.fi

Helluntaiherkkuja

Varsinaisia juhlaruokia helluntaina ei ole ollut. Kalaa keitettiin, paistettiin ja siitä tehtiin kalakukkoa. Pohjois-Savossa, jossa kesän tulo oli myöhäisempää, syötiin sitä mitä oli. Kuorekeitto oli niin arki- kuin pyhäruokaakin. Siihen keitettiin vedessä naurislautuja kuoreen voimakkaan maun peittäjäksi, lisättiin uunissa kiuvaattuja kuoreita ja perunanlohkoja. Keitettiin, kuten kalakeitto yleensä. Jos lintujen munia oli saatavilla, syötiin munat keitetyinä. Jos nokkonen oli jo noussut, niin keitettiin vihulais- eli nokkosvellä. Nokkosten latvaversot kerättiin, huuhdeltiin, kiehautettiin vähässä vedessä, johon lisättiin nokare voita, ja hienonnettiin. Keitettiin riisi- tai ohraryynejä vedessä, johon sitten lisättiin maitoa ja nokkoset. Kun ryynit olivat pehmeitä, velli oli valmista. Mausteeksi ripautettiin suolaa.

Etelä-Savossa kevät tuli aikaisemmin. Siellä helluntairuokia olivat mu-

na- ja maitoruoa, kuten eteläisessä Suomessa yleensäkin. Erikoisuutena olivat helaletut, johon taikinaan käytettiin yön yli hapatettua ruisleivän juurta. Letut paistettiin sään sallissa nuotiolla paistinpannussa.

Munavelli

2 l maitoa, 3-4 rkl vehnä- tai ohrajauhoja, 3-4 munaa, 2 tl suolaa

Maito pantiin kiehumaan. Kun se alkoi kiehua, joukkoon ripoteltiin jauhot. Hierin (vatkain) pyöri kii-vaassa tahdissa jauhoja ripoteltaessa. Jauhojen annettiin kypsä noin parikymmentä minuuttia, jonka jälkeen velliin pantiin suola. Munat vispatiin eri astiassa ja sekoitettiin velliin joukkoon jälleen kovasti hierimällä hämmennäen.

Keittoa voitiin vielä vähän kuumentaa tai jättää kuumentamattakin, ja aloittaa syönti.

Munarölli eli munapaesti

sianlihaa, sipulia, muniä, maitoa. Sianlihat leikattiin pieniksi ja siritettiin pannulla, kunnes ne olivat ruskeita. Sekaan ropsautettiin pienennettyjä sipulin siruja ja annettiin niidenkin vähän ruskistua.

Tämän jälkeen lisättiin munamaito. Kananmunat oli rikottu astiaan ja lisätty maitoa noin vajaa kahvikupillinen muniä kohti. Jos lihat olivat suolaisia, ei tarvittu suolaa, mutta jos ne olivat tuimia, joukkoon ripautettiin suolaa.

Paistosta hämmenneltiin hiljalleen niin kauan, että munat hyytyivät. Sittenpä paistin voikin panna pöytä. Vieraille se tarjottiin kuorittujen perunoiden kanssa.

(Tämä ruoka tunnetaan osassa Itä-Suomea myös nimellä munakokkeli, jolloin siinä ei ole mukana sianlihaa eikä sipulia. Kirjoittajan lisäys.)

Sirpa Ollikainen