



Piippujen Ympärillä

VARKAUS-SEURA RY
www.varkaus-seura.fi

Puhutaan rosvopaistista

Lampaansyöjät ja rosvopaisti yhdistetään hupiluontoisesti lyhteen ja hauskanpitoon. Rosvopaistia voidaan valmistaa lampaan lihan lisäksi myös monista erilaisista lihoista. Nykyisin kaikkea on marketeissa yltäkyllin, mutta perinteiset monimuotoiset lihat puuttuvat. Myös liha-alan osaajia on marketeissaharvassa. Rosvopaistiin ei sovellu marinaadeissa "säilötyt" lihat. Onneksi olemme Varkaudessa, ja täällä on kaksikin hyvää lihakauppaa huippuosaajineen, Sepon Lihatori ja Repokankaan Ruokavarasto. Voidaan siis suunnitella kesäksi rosvopaistin valmistusta.

Paistin valmistus ei ole kiireellisen puuhaa. Tarvitaan aikaa, hiekkaa kaivettu rosvopaistimonttu, tekijät ja tietysti hyvää lihaa. Naudan-, hirven-, lampaan-, kalkkunan tai sianlihat ovat sellaista, joista lopputulos onnistuu helposti. Lihan tulee olla suurehkoina paloina, noin kilon painoisia, jotta niitä on helppo käsitellä. Kypsän paistin käsittelyä helpottaa myös se, että liha on luutonta. Ennakkoon suolatut lihapalat pakataan monikertaiseen folioon, ja välissä voidaan käyttää myös kosteita sanomalehtikerroksia. Paketin koossapysyminen varmistetaan katiskaverkolla, jotta paketti saadaan ehjänä kuumana ylös montusta. Montun hiekkaa kaivetaan paketin kokoinen kuoppa jossa poltetaan puuta. Näin saadaan sekä monttu että hiekkaa kuumaksi. Hiilet siirretään sivuun ja lihapaketti lasketaan monttuun. Paketti peitetään kuumalla hiekkalla. Tulenpolto hiekan päällä kestää niin kauan kunnes kokki epäilee paistin olevan kypsä. Tämä kestää

kuitenkin 'puolipäivää', säästä riippuen. Monttu kannattaa avata ja paketin läpi työntää paistomittari. Mittarin reikä tulee sulkea leppäkullalla ja paketti kääntää toisin päin. Oletettavasti mittari osoittaa, että paisti ei ole vielä kypsä. Siitä voidaan arvioida tulenpidon jatko aika.

Kun paisti otetaan ylös montusta, tulee paistomittarin osoittaa 'yläkanttiin' kullekin lihalaadulle suositeltua kypsyyttä. On huolehdittava, että tuli ei karkaa, eikä kokki polta itseään puuhastellessaan hiilien ja kuumien lihapaketin kanssa. Samassa hiilloksessa voi foliossa paistaa myös lisukkeeksi perunat, porkkanat, lanut, sekä alkuruoaksi punajuuret, jotka nautitaan sillin ja sipulin kera. Mikäli käytössä on kylmäsavukaappi, niin rosvopaistia kypsytellessä voi oheistoimintana valmistaa kylmäsavukalat: lohena, hauen särenä tai mitä kaloja sattuu olemaan.

Tämä ruoantekotapa on yhteistä puuhastelua, mutta kannattaa valita yksi pääkokki, joka sanoo viimeisen sanan rosvopaistin valmistukseen. Kannattaa muistaa, että liha on näin valmistettuna varmasti hyvää. Ei ole paikallaan peittää lihan makua mausteilla, pelkkä suola riittää.

Valmista rosvopaistia saa aidossa ympäristössä Varkauden Kotiseutukeskuksessa. Ravintola Tyyskänhoivi valmistaa tilauksesta makoisan rosvopaistin herkuttelijoille!

Kesänalkua

Raimo Sikanen,
Varkaus-seura ry:n puheenjohtaja
Lihakauppamestariliiton
kunniapuheenjohtaja

Kuva: Jarmo Ikonen



Pussilanjoen laavulla rosvopaistin kimpussa vuonna 2004.



Puuovet ja saunanlauteet

Puh. 020 757 5060 • www.warkop.fi

Kotiseutukeskuksen ympäristöä kunnostettiin Hällströmin puistoalueella raivaustalkoot

Varkauden kaupungin ja Varkaus-seura ry:n edustajat tekivät tämän vuoden alussa yhteisen päätöksen Hällströmin puiston kuntoon saattamisesta.

Kunnostaminen käynnistettiin tammikuun puolivälissä. Kaupungin ammattimetsuri kävi kaatamassa ja karsimassa osittain lahoamispiesteessä tai jo lahonneet sekä pahoin kallellaan olevat puut, joiden rungot jätettiin maastoon lintujen ruokapaikoiksi. Samoin Kotiseutukeskuksen pääportin läheisyydestä kaadettiin ja karsittiin osittain lahonneita puita, joista paikalla olleet talkoolaiset rakensivat komean halkomotin portin pieleen.

Huhtikuun loppupuolella joukko Varkaus-seuran aktiivijäseniä raivasi tontin kaupungintalon puoleista risukkoa ja pilkkoi pinoon aiemmin kaadettua puustoa polttopuiksi. Pari viikkoa myöhemmin, äitienpäivän alla, talkooporukka jälleen ahkeroin Kotiseutukeskuksen ja Navitaksen välimaastossa Hällströmin puistossa. Karsitut oksat, kaadettu riu'ut, risut ja irralliset roskat kasattiin tontin reunalle poiskuljetusta varten, jonka kaupunki hoiti sopimuksen mukaisesti. Samalla haravoitiin



Kotiseutuyhdistyksen talkoolaiset raivaustalkoissa Hällströmin puistoalueella 9.5.2012.

myös pihanurmikko. Välillä toki ihasteltiin tontin reunalla kukkivia sinivuokkoja ja olivathan valkovuokotkin jo kukkassa!

Hällströmin puisto sai nimensä talon ensimmäisen asukkaan, piirilääkäri Sannfrid Hällströmin mukaan, joka muutti häntä varten rakennettuun Tyyskänniemeen vuonna 1859 toimien Joroisten

piirilääkärinä ja Varkauden tehtaan 1. lääkärinä vuoteen 1889.

Kotiseutukeskuksen tontilla riittää seuran jäsenille ja muillekin asiasta kiinnostuneille haravointi- ja raivaustalkoita vuosittain keväisin ja syksyisin. Tervetuloa mukaan!

Teksti ja kuva: Jarmo Ikonen

Ja nythän on taasen helluntai...

Tulevia säitä ennustettiin helluntain säästä kuten kaikista muistakin tärkeistä päivistä. Sääennustusten pohjana oli v. 1508 saksankielinen Baselissa ilmestynyt 12-sivuinen vihkonen Pauren-Practick. Jo siinä esiintyy ennustus: Sade helluntaina ei ennusta hyvää. Suomi on pohjois-eteläsuunnassa pitkä alue ja helluntai sijoittuu ajalle 10.5. – 13.-14.6. joten suomalainen talonpoika luotti isänsä ja omiin kokemuksiinsa, ja niistä hän päätteli säät ja vuodentulot.

Helluntaina ruokavarastot olivat jo tyhjiillään, mutta lehmät olivat paikoittain päässeet uuden ruohon makuun ja ruvettiin saamaan pitkän talven jälkeen maitoa ja siitä valmistetta voita, kurnupiimää, viiliä, juustoa ja heraa, josta keitettiin soppia ja vellejä. Savosta on muistiinmerkitty sanonta: Kun tuli helluntai, sai voita rieskoo! Rieska tarkoitti vanhassa kielessä tuoretta maitoa. Toinen helluntaiherkku olivat munat. Harvalla talonpojalla oli kanoja, mutta vesi- ja metsälintujen munat olivat oiva ravintolisä. Näille rakennettiin uuttuja, pesimäpönttöjä, joista saatiin useammankin kerran 'saalista', siis tuoreita munia. Munamaito, munakokka, (munakokkeli) ja munat keitettynä ja vaikkapa puuroon sekoitettuna maistuivat hyvältä.

Helluntaisaunassa kylvettiin ensimmäisellä uudella vastalla, joko koivun tai muun lehtipuun viheriöivistä oksista tehdyllä. Jokaisella kylpijällä oli omansa. Saunasta tullessa vasta heitettiin saunan katolle. Palvelijan heittämän vastan latvus osoitti suunnan, jossa hän tulee sopimuskauden päätyttyä töitä tekemään. Jos vanhuksen heittämän vastan tyvi osoitti kirkolle tai hautausmaalle päin, niin se tiesi kuolemaa.



Kuva: wikipedia/Anneli Salo

Helluntain vietto oli toistoa ja jatkoa helatorstain aatolle hauskanpidolle. Palvelusväelläkin oli helluntaina vapaapäivä. Illalla poltettiin hela-valkeita, kokkoa, kuten jokaisena pyhäiltä Pietarin päivään saakka. Pelimannit soittivat ja nuorisokisa illojen hippaa ja pyörien piiriä. Myös kuviolliset vuorotanssit, tanssi, olivat jo 1700-luvulla löytäneet tiensä Suomeen.

Nuoret neidot halusivat olla helluntaina kauniita kuin 'tuomen kukat', sillä pojat katselivat itselleen mieltiettyä. Neidot toivoivat, että poika voisi sanoa: Heilani on kuin helluntai... Kaikille oli myös tuttu seuraava sanonta, joka on Jämsässä muistiinmerkitty: Jolla ei ole heilaa helluntaina, sillä ei ole koko kesänä. "Ja nythän on taasen helluntai, kevät tautisen talven voitti.

Pihatuumi jo eilen kukkasat sai, sitä saunan sirkkakin soitti.

Nyt on helluntai, suvisunnuntai, nyt on kukkien armain aika!"

Tämän Larin-Kyöstin värssyn ja pääosin Kustaa Vilkun tietojen myötä toivotan teille, hyvät lukijat, Heliätä Helluntaita!

Sirpa Ollikainen

Tänä kesänä

Tänä kesänä minä opin tekemään kickflipin skeittilaudalla, olen harjoitellut sitä kovasti, 10-vuotias sanoo. Rampilta se malittaa kotiutua myöhään illalla, nuori mies intoa täynnä, polvet ruvella, yksi uusi temppu takataskussa.

Tänä kesänä minä opin uimaan, mennään taas sille rannalle, josta näkee junasillan, 5-vuotias sanoo. Laiturilta se vilkuttaa ja hihkuu raiteillaan kolkattavalle junalle. Pulahtaa takaisin veteen viimeisen vaunun kadottua metsän taa.

Tänä kesänä minä opin nostamaan laukan, pääsenhän ratsastusleirille, 7-vuotias sanoo. Tallilta se tulee miedosti lannalle tuoksahtaen, kertoo beti ovelta, millä hevosella sai tänään mennä. Pitkin yötä, unessaankin hevostyttö kulkee laukan askelin.

Tänä kesänä minä opin miten iloiseksi ihmislapsen mieli tuleekaan, kun saa skeittilaudan kääntymään, veden kannattelemaan hevosen kiittämään.

Kuva: Mari Petäjä

Kati Soinen

