

Tiijoks Teil

Tampereen Karjala-seura ry:n
Tiedotuslehti n:o 63 syyskuu 2024



Kotisivu: www.karjalanliitto.fi/tampereenkarjalaseura
S-posti: karjalatampere@gmail.com
Postiosoite: Koulukatu 12, 33200 Tampere
Käyntiosoite: Satamakatu 20, käynti sisäpihan puolelta
Seuran tilinumero: FI95 1148 5000 3051 44



SISÄLTÖ

Puheenjohtajan syystervehdys	s. 2
Toimintakalenteri ja kerhotoiminta v. 2024-25	s. 3
Yleistä kerhoasiasa ja vetäjien yhteystiedot	s. 3
Kerhohuoneen vuokraaminen	s. 4
Karjalaiset kesäjuhlat Mikkelissä	s. 5
Milviisii myö haastetaan?	s. 6
Itki toisenkin-romaani jatkosodan ajoilta	s. 7
Vähän erilaisia makuelämyksiä	s. 7
Kerhohuoneella 20.4.2024	s. 10
Erilainen Evakko, tarina jatkuu	s. 10
Seuan vuoden kuvasatoa ja Juupajoen retki	s. 11
Halituksen jäsenten yhteystiedot	s. 16

Julkaisija: Tampereen Karjala-seura ry
 Postiosoite: Koulukatu 12, 33200 Tampere, käyntiosoite: Satamakatu 20
 Toimittajat: Auli Simola, p. 050 559 7667, auli.simola@gmail.com
 Riitta Kymäläinen p. 044 558 8928, riitta.kymalainen@saunalahti.fi
 Painopaikka: Tampereen Laserma Oy
 Tiedotuslehti ilmestyy 2-3 kertaa vuodessa, jakelu 200 kpl.

Puheenjohtajan syystervehdys 2024

Näin se ajanhammas on tänäkin vuonna pyörähtänyt jo syyspuolelle. Kevätkausi meni seuran kannalta ihan mukavissa merkeissä. Toimintaa on ollut melkein joka lähtöön, jokaiselle on löytynyt jotakin. Uusiakin jäseniä on tullut mukaan ihan mukavasti, reilut kymmenkunta henkilöä. Seuran alkukaudella 2024, eli kevätkaudella toiminta oli tosi vilkasta, palaamme näihin asioihin tarkemmin syyskokouksessa 27.10.24 Ravintola Vaskitähdessä. Olette kaikki sinne tervetulleita.



Kevätkauden kohokohta oli Karjalan Liiton Kesäjuhlat Mikkelissä. Tamperelaisia ja pirkanmaalaisia oli juhlissa mukana runsaasti. Syyskausi alkoi vähän niin kuin varkain. Kokoonnuimme Juupajoelle paikallisen Karjala-seuran vieraina. Lehdessä on toisaalla kerhomestari Jorma Lindin kirjoitus tapahtumasta kuvien kera.

Mitäpä muuta voisi sanoa, kuin että käydään taas tuumasta toimeen. Lähdetään aktiivisesti mukaan seuran toimintaan, eri muotoisiin kerhoihin ja muihin toimintoihin. Seuralla on pitkäaikainen historia, se perustettiin jo vuonna 1940, joten voimme todeta, että jo perinne velvoittaa meitä jatkamaan hyvällä ”uralla” eteenpäin. Tehdään kaikille hyvä Tampereen Karjala-seura.

Toivotan kaikki niin vanhat kuin uudetkin jäsenet tervetulleiksi iloiseen joukkoomme, karjalaisuus on yhteinen ylpeyden aiheemme!

20.8.2024 Antti Kymäläinen

TOIMINTAKALENTERI

Kerhotoiminta syksy 2024

Kerhot alkavat viikolla 36

Miesten kerho parillisten viikkojen tiistai klo 13-15 alkaen 3.9.

Naisten kerho parillisten viikkojen keskiviikko klo 13-15 alkaen 4.9.

Murrekerho kuukauden ensimmäinen torstai klo 17-19 alkaen 5.9.

Käsityökerho joka torstai klo 13-15 alkaen 5.9.

Tarinatuokiot kerhohuoneella

Syksyn ensimmäinen tarinatuokio on sunnuntaina **29.9. klo 14.00**. Tarjolla on keittolounas hintaan 5€. Uudet ja vanhat jäsenet mukaan, mietitään yhdessä millasia yhteisiä juttuja me halutaan seurassa tehdä.

Toinen tarinatuokio on sunnuntaina **24.11. klo 14.00**. Pidetään keskustelu avoimena ja vilkkaana, mietitään mitä vuonna 2025 alkaen tehtäisiin yhdessä.

Syyskokous 27.10.2024 klo 14.00

Sääntömääräinen syyskokous pidetään Ravintola Vaskitähdessä, Hatanpään puistokuja 22 G.

Puurojuhla kerhohuoneella

Perinteinen miestenkerhon järjestämä puurojuhla kaikille jäsenillemme on tiistaina **26.11. klo 13.00**.

Joulumyyjäiset ja talkoot

Myyjäisten talkoot on kerhohuoneella perjantaina 29.11. klo 9.00 alkaen.

Tulehan mukaan talkoilemaan, ota yhteyttä Alli Stenholmiin p. 040 739 6069

Joulumyyjäiset on lauantaina 30.11. klo 11-13 kerhohuoneella.

Joulujuhla 8.12.2024

Joulujuhla pidetään Svenska Klubbenilla 8.12. klo 14.00, Otavalankatu 9. Tarkempaa tietoa myöhemmin saatavilla.

Kerhotoiminta vuodelle 2025

Miesten kerho 7.1.25 klo 13.00, jatkuen parillisten viikkojen tiistaisin

Naisten kerho 8.1.25 klo 13.00, jatkuen parillisten viikkojen keskiviikkoisin

Käsityökerho 9.1.25 klo 13.00, jatkuen joka torstai

Murrekerho 9.1.25 klo 17.00, jatkuen kuukauden ensimmäisinä torstaisin

Kerhojen vetäjien yhteystiedot

Miesten kerho, Jorma Lind p. 050-355 7023, jorma.lind@gmail.com

Käsityökerho, Anja Hakonen p. 040-704 2935, hakonenanja@gmail.com

Murrekerho, Ritva Laaksonen p. 040-835 0502, laaksonenr4@gmail.com

Naisten kerho, Seija Ahomäen lopettaessa kerholle on vetäjä hakusessa

Yleistä kerhoasias

Pieni porukka kokoontui keskustelemaan syksyn ohjelmasta Tampereen Karjala-seuran kerhohuoneelta Koulukadulta 20.8.2024

Keskustelimme seuran tulevan syksyn ohjelmasta. Ensimmäiseksi käsitelimme Naistenkerhon nimeä ja "vetäjiä". Päätimme muuttaa nimeksi: "Naisten kahvit". Kahveille on tervetulleita kaikki karjalamieliset ystävät.

Kokoonnumme edelleen joka toinen keskiviikko alkaen 4.9 klo 13.00.

Kahvinkeitto vuorosta tulee kiertävä kuten aikanaan oli ja ensimmäisellä kerralla Riitta lupautui kahvitukseen. Tarkoitus on leppoisassa tunnelmassa rupertella kahvien lomassa mukavista asioista.

Voimme joskus myös vieraila eri kahviloissa (omalla kustannuksella), kuten esimerkiksi: Amurin helmi, Vapriikin kahvila (jossa voimme myös joskus sopia lounasvisiitistä), Tallipihan kahvila jne. ehdotuksia otamme vastaan.

Sivusimme myös miesten kerhoa, jossa naisetkin voivat vieraila, jos heidän esitelmän aiheet kiinnostavat samoin toivotimme miehet Naisten kahveille tervetulleiksi.

Syyskuun tarinatuokio pidetään keittolounaan merkeissä syyskuulumisista keskustellen. Yhteistyötä muiden karjalaisseurojen ja karjalaismielisten kanssa. Lokakuun syyskokouksessa varsinaisen kokouksen jälkeen pidetään pieni lauluhetki.

Puhuimme myös piirakkakesteistä ja leipomisperinteen eteenpäin viemisestä.

Asioita kirjasi ylös Tuula

Kerhohuoneen vuokraaminen

Seuran kerhohuonetta Koulukadulla on mahdollista vuokrata omaan käyttöön.

Hinnat ovat **jäseniltä** puolipäivä 30€ ja kokopäivä 55€

Ei jäseniltä puolipäivä 35€ ja kokopäivä 65€

Istumapaikkoja on 20:lle henkilölle, tilasta löytyy WC, jääkaappipakastin, keittokomero, jossa on hella/uuni, mikro, kahvin- ja vedenkeitin, ruokailuvälineet, astiasto (kahvi- ja teekupit). Tämän lisäksi tilasta löytyy myös siivousvälineet ja mahdolliset roskat viedään pihassa oleviin jäteastioihin lajiteltuina.

Tila sopii mm. kokoustilaksi, pieniin juhliin (siellä on pidetty mm. rippijuhlia).

Taloyhtiön säännöt koskevat myös kerhotilaamme, joten siellä ei voi viettää yön yli juhlia eikä soiteta musiikkia kohtuuttoman lujalla voluumilla.

Karjalan Liiton tuotteet

Kerhohuoneella on myynnissä Karjalan Liiton tuotteita, Karjalan Kunnaat lehdessä esitellään myös uusia myyntiin tulevia tuotteita.

Seuran kirjasto kerhohuoneella

Kirjahyllyiltä löytyy karjalaisaiheisia kirjoja, mm. romaaneja, tietokirjoja, runo-kirjoja. Kirjat ovat lainattavissa jäsenille, kysy tarkemmin Tuula Ala-Lahti, (yht.tiedot viimeisellä sivulla).

Karjalaiset kesäjuhlat Mikkelissä

Pirkanmaan piirin juhlatkalla oli mukavasti väkeä, yhteensä 46 henkilöä, joista kaksi tuli omalla kyydillä. Alun perin puheenjohtaja Jorma Lind oli varannut 15 kahden hengen huonetta, mutta lähtijöitä tuli reilusti lisää. Retkikunta suuntasi kahden yön yöpymispaikkaan Mäntymotelliin, jossa oli etukäteen käyty tutustu-massa. Motellinhoitajina oli ukrainalaispariskunta. Luonto oli kauneimmillaan ja kansallispuvut ja muut juhla-asut moninaiset. Ei siinä paljoa haitannut, vaikka motellin varustus oli joiltain osin vaatimaton. Majoitus oli halpa, kuten koko matka. Kiitos siitä. Ja vielä on kerrottava mukavista illanvietoista molempina iltoina. Oli paljon laulua haitarin säestyksellä ja syötävää monenlaista. Kiitos Surakan Ritvalle ja kaikille toimijoille. – Ihan kuin oltaisiin Karjalan matkalla, totesi moni iloisena.



Kuva: Aila Salmi

Mitäkö jäi Mikkelistä mieleen? Hyvä sää ja hyvät tilat Saimaa Stadiumilla. Värikästä väkeä kuin aina ennenkin – arvio 10000. Ohjelmatarjontaa yllin kyllin. Konserttia ja seminaaria, muuttuva ja moninainen karjalaisuus. Karjalainen tori myyjieneen ja pitäjäesittelyineen. Karjalainen messu täpötäydessä Mikkelin tuomio-kirkossa, Lippulinna, kulkue, runsas yleisö katujen varsilla. Monet kävivät Pää-majamuseossa, joka on yhdistynyt osaksi sodan ja rauhan keskuksen, Muistin, kanssa. Sykähdyttävien oli Ukrainan sodan sirpaleista koottu valotaideteos, kertoi Tuula Ala-Lahti. Matkamme kuoroihmiset suunnistivat tietysti kuorokavalkadiin.

Kuoroja oli kahdeksan, kertoi Anja Hakonen, kuorojen taso oli epätasainen, karjalaisia lauluja kaivattiin lisää. Myös Viipurin lauluveikot oli mukana kavalkadissa.

Juhlapuhuja pääjohtaja Olli Rehn, joviaali mies Mikkelistä, kertoi Irja-mummostaan, joka oli syntynyt Uudeltakirkolta. Rehn muistutti karjalaisista arvoista, jotka ovat tänäänkin tarpeen: lähimmäisenrakkaus, yhteisöllisyys ja tulevaisuudenusko. Karjalaiset juuret luovat yhteenkuuluvuutta, inhimillistä ja sosiaalista pääomaa. Samalla karjalaisuus on historian muisti. Kauan piti Karjalasta vaieta ja taas ovat portit sulkeutuneet Pääjuhlassa olivat mukana Johannes ja Kyllikki, Mikkelin teatterilaisten esittäminä, ja nuori armoitettu harmonikansoittaja Veeti Tarvainen sekä hieno tanssiryhmä.

Seuraavien kesäjuhlien pitopaikkaa jäätiin arvailemaan. Olisiko Salo vai Helsinki? Tuliaisina oli pihkavoidetta, kuusenkerkkä kahvisekoitus ja lampaantalja. Ja tietysti Viipurinrinkel ja muistot.

Helka Eeva-Korpela

Milviisii myö haastetaa?

Sitä on tutkittu monel viisii. Itä-Suomen yliopistossa julkaistussa Sirkka Rutasen gradututkielmassa vuonna 2007 selviteltiin tavallisten karjalaisten tapaa puhua ja kirjoittaa karjalanmurretta. Tutkimuksen aineisto kerättiin erikoisella tavalla: julkaistiin kilpailu ja tehtävänä oli kääntää tarina Aku Ankka hotellinjohtajana.

Kilpailuun osallistui 199 kääntäjää. Joukossa olivat Julia Keski-Mäenpää ja Helka Korpela. Ja meillä olikin hauskaa eli lustii, kun käännöstyötä teimme. Julian molemmat vanhemmat ovat Kannakselta, Sakkolasta ja Metsäpirtistä. Minä olen äitini suvun puolelta pirttiläinen. Kilpailun voitti lappeenrantalainen Helena Anttonen, tarinan nimenä ”Kaik lutviutuup!”

Tutkimus kartoitti kaakkoismurteiden yleisimmät sanat. Mitäpä tulluo mielee? Ensimmäisen mie ja sie, tullaa, männää ja haastetaa? Tämän tutkimuksen tyypillisimmät sanat olivat: ko a vot silviisii lusti kehtoittaa yleaikaa akkiloida metla sankia tälviisii

Tänä päivänä facebookissa on monia murreryhmiä, Karjalaiset sanonnat ja lausahdukset on yksi niistä. Ihmiset kysyvät sanojen merkityksiä ja kertovat oman sukunsa sanontatapoja. Verbi-akkiloida oli äskettäin puheena.

*Lapsen pit vähä välillä jonkuu olla akkiloimas meitä lapsii.

*Meiä pit akkiloia, jot ei puuro pala pohjaa.

*Meil pit noussa varrai yllää, ko ol valla mahottomast akkiloimista.

Karjalanmurre on yhteistä historiaamme ja juurihoitoa. On karjalanpiirakkaa ja kielkakkaraa. ”Syötä vierasta sanoilla, kunnes keitto kerkiääpi.”

Helka Eeva-Korpela

Itki toisenkin – romaani jatkosodan ajoilta

Merja Mäki on Kauhavalla asuva opettaja ja kirjailija. Hän kertoo tekevänsä rauhantyötä kirjoittamalla kirjoja Karjalasta. Merja Mäen (s.1983) sukujuuria on Käkisalmissa. Hänen ensimmäinen kirjansa Ennen lintuja kertoi sortavalalai sesta perheestä, joka talvisodan alta lähti tuntematonta kohti. Matka pysähtyi Seinäjoelle. Päähenkilö Aili, melkein tyttönen vielä, tuli läpi Suomen Muurikkilehmän kanssa. Seinäjoen kaupunginteatteri tuotti kirjasta suosituksen näytelmän. Itki toisenkin (2024) kertoo jatkosodan ajasta Vitelessä Aunuksen alueella.

Larja on nuori opettaja, joka lempeällä kädellä huolehtii oppilaistaan. Larjan vanhemmat on vuosia aiemmin tuomittu leirille jonnekin itään. Vain äidin ruusut ovat jäljellä. Matja-buabo on hyvin sairas, hän on ollut kylän itkijä, joka toivoo Larjasta työnsä jatkajaa. Elämä on puutteellista, kehen voi luottaa. Suomalaisotilas kuljettaa postia Äänislinnaan ja tutustuu Larjaan. Jatkosota tulee loppu-

vaiheisiin, länteen on lähdeittävä, toiset jäävät. Tuomas tuo Larjan Seinäjoelle ja kohta perheeseen syntyvät kaksoset.

Jälkikirjoitus: Kesällä 1944 neuvostojoukot tulivat ja taisteluissa kaatuneet 57 suomalaista sotavainajaa on siunattu haudattu Viteleeseen. Suomen opetusministeriö kartoitti hautausmaan 1990-luvulla ja sinne pystytettiin muistomerkki. Siellä ovat.

Helka Eeva Korpela

Vähän erilaisia makuelämyksiä Rouskukastike

1 litra tuoreita rouskuja, esim. karva-kangas- tai haparouskuja tai 300 g suolasieniä

1 sipuli

30 g voita

2 rkl vehnä jauhoja

2dl kermaa tai kaurakermaa

2dl maitoa tai kauramaitoa

suolaa

rouhittua valkopippuria

Jos käytät tuoreita rouskuja, keitä ne ensin. Laita puhdistetut sienet kattilaan ja kaada päälle pari litraa vettä.



Kuumenna kiehuvaksi ja kuori vaahto pinnalta.

Keitä karva-kangasrouskuja viisi minuuttia, haaparuskuja kymmenen. Siivilöi ja huuhtelee viileällä vedellä. Jos käytät suolasieniä, liota niitä vähintään tunti kylmässä vedessä. Huuhtelee liotuksen jälkeen suolasienet muutaman kerran, jotta sienet eivät ole liian suolaisia. Tarkista suolaisuus. Valuta sienet ja hienonna ne.

Kuori ja kuutio sipuli. Sulata voi kasrissa tai paistinpannalla ja kuullota sipulia miedolla lämmöllä 5 minuuttia, kunnes sipulit ovat läpikuultavia ja pehmeitä.

Lisää sienet joukkoon ja jatka kuullottamista keskilämmöllä vielä hetki.

Siivilöi joukkoon vehnä jauho ja jatka paistamista kahden minuutin ajan. Kaada maito pannulle vähitellen ja sekoita samalla niin, että kastike suurustuu. Lisää lopuksi kerma ja säädä liesi miedolle lämmölle. Mausta ripauksella suolaa ja valkopippuria. Anna hautua 10 minuuttia.

Tarkista maku ja tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.

Ohje, Satokausikalenteri

Kreikkalaiset uunilihapullat / 4 annosta/40 min

3/4 dl pankojauhoja	100g fetajuustoa
1 dl kuohu-tai ruokakermaa	500g karitsanjauhelihaa
2 valkosipulinkynttä	(tai karitsa-nautajauhelihaa)
(1 tl öljyä)	suolaa
1 ruukku oreganoa tai lehtipersiljaa	½ tl mustapippuria myllystä

Kastike

2 tlk (400 g) säilöttyjä kirsikkatomaatteja
2 rkl oliiviöljyä
1 tl sormisuolaa
1/2 tl sokeria
1/2 tl mustapippuria myllystä

Paistamiseen

1 rkl oliiviöljyä tai voita

Pinnalle

tuoretta oreganoa tai lehtipersiljaa
100g fetajuustoa

1. Sekoita pankojauhojat ja kerma isossa kulhossa ja anna turvota noin 5 min.

2. Kuori ja hienonna valkosipulit. Kuullota niitä halutessasi öljyssä pannulla muutama minuutti. Säästä yrtistä muutama oksa koristelua varten, hienonna loput (noin 1 dl). Raasta feta.

3. Laita kaikki lihapullien aineet panko-kermaseokseen, sekoita tasaiseksi ja pyörittele taikinasta tasakokoisia pyöryköitä. Paista niihin kauttaaltaan kaunis väri voi-öljyseoksessa pannussa ja laita uunivuokaan.

4. Yhdistä kastikkeen ainekset, sekoita hyvin ja kaada lihapullille. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia, kääntele lihapullia kastikkeessa pari kertaa kypsytymisen aikana.

Tarkista kypsyytys halkaisemalla yksi lihapulla ja jatka tarvittaessa kypsentämistä.

5. Viimeistele yrtillä ja murennetulla fetalla. Tarjoa perunamuusin, pastan tai riisin kera .

Ohje, Glorian ruoka&viini.

Perunarieska-siikaleivokset

n.34 kpl/30 min+kypsennys 15 min

Taikina

- 3 dl vettä
 - 2 dl täysmaitoa
 - 1 pss (105 g) perunamuusijauhetta
 - 25 g voita
 - 2 kananmunaa
 - 1/2 tl suolaa
 - 4 dl vehnä jauhoja
- Lisäksi:** ½ dl ruohosipulia hienonnettuna

Siikamousse

- 1 savusiika (noin 800g)
- 2dl turkkilaista jogurttia
- 2 rkl sitruunamehua
- ½ tl mustapippuria
- n. ½ tl suolaa
- 1 dl kuohukermaa

1. Kiehauta vesi ja maito kattilassa. Vispilöi muusijauhe joukkoon ja siirrä kattila syrjään liedeltä. Lisää voi nokareina. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
2. Sekoita munat, suola ja jauhot muusiin. Kaada taikina leivinpaperilla päällystetyille pellille ja taputtele jauhotetuin käsin pellin kokoiseksi, ohueksi rieskaksi. Paista 250- asteisessa uunissa noin 13-15 minuuttia. Anna jäähtyä liinan alla noin 15 minuuttia.
3. Perkaa siika ruodottomaksi. Jauha kala monitoimikoneessa tai sauvasekoittimella.
4. Lisää jogurtti kalan joukkoon lusikalla sekoittaen. Purista sitruunamehu ja lisää se seokseen mausteiden kanssa. Vaahdota kerma ja kääntele se mousseen.
5. Ota rieskasta muotilla, (5 cn) pyöreitä leivospohjia tarjoiluvadille tai pikkulautasille. Lusikoi kalamoussea rieskan päälle korkeaksi keoksi.
6. Hienonna ruohosipuli ja ripottele se leivosten päälle.

Horiatiki -maalaissalaatti / 4 annosta/15 min

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 4 isoa tomaattia | 1rkl punaviinietikkaa |
| 1 kurkku | ¼ tl suolaa |
| 1 punasipuli | ¼ tl sokeria |
| 1 dl kalamata -oliiveja (kivettömiä) | 200g fetajuustoa |
| 1/2 dl oliiviöljyä | 2 tl kuivattua oreganoa |

1. Poista tomaateista kanta. Leikkaa tomaatit ja kurkut viipaleiksi tai sopivan kokoisiksi suupaloiksi laakealle vadille. Leikkaa punasipuli ohuiksi viipaleiksi ja lisää vadille. Ripottele oliivit päälle.
 2. Yhdistä öljy, etikka, suola ja sokeri.
 3. Asettele feta isoina paloina salaatin päälle. Ripottele oregano ja lusikoi kastike salaatille.
- Ohjeet, Glorian ruoka & viini

Syksy, jouluu ja uutta vuotta ootellessa.

Terveisin Irma

PS. Pidämmehän huolta toisistamme

**Koulukadun kerho-
huoneella vietettiin
hauska lauantaipäivä
20.4.2024**

Klo 10 aikoihin saapui kerhuhuoneelle nuoria tyttöjä essuineen ja pulikoineen harjoittelemaan piiraiden leipomista. Kun riisipuuro ja taikina-kakkarat olivat valmiina, aloitettiin opettelemalla ohuen kuoren kaulimista ja kokeilua, minkä verran puuroa tarvitaan piiraan



sydämeksi. Rypytyksen kaikki oppivat hallitsemaan hienosti piiraita leipoessaan. Meitä oli kymmenkunta henkilöä touhuamassa ja valmiiksi saatiin lähes sata piirasta!

Päivän päätteeksi leipojat saivat mukaansa tuoksuvia, kauniita piiraita, ihan itse leivottuja. Päivä sujui joutuisasti ja valmista saatiin aikaiseksi.

Tulisitteko mukaan, jos varattaisiin uusi uuden tai jo hieman unohtuneen piiraiden leipomisen taidon opettelupäivä?

Alli



Evakko-tomaatit kasvoivat hyvin ja Tomaattipiirakkaa oli helppo leipoa
Osta piirakkapohja pakasteesta. Paista sitä uunissa 10 minuuttia 200:ssa. Ota ulos uunista ja sivele pohjalle vähän sinappia, lisää sitten kuullotettua sipulia, mozzarellaa tai muuta juustoa, tomaatin siivuja, mieleisiäsi yrttejä ja pinnalle vielä vaikkapa parmesania. Tomaatin siivuja voit "kuivatella" uunissa matalalla lämmöllä ennen leipomista, jotta saat niistä pois osan tomaatin unsaasta mehusta. Paista uunissa noin 40 minuuttia ja nauti! / Riitta



Ahkera Liisa ja Vahva Jussi -palkitut



Hannu Takala tarinoimassa



Muusikot juhlistavat kokoontumista, Wiipurin Axu ja Olavi Niemi



Anjan kesämuistoja: Raatteentien matkalla Itä-Suomea ylöspäin. Kuvassa Suomussalmen "hiljainen kansa".



Kevätjuhlassa Muotialan Pirtillä oli taas mukana niin isoja kuin pieniäkin osallistujia. Emännät olivat kattaneet maittavat tarjoilut juhlaväelle, Kiitos siitä kuuluu heille, jotka uskollisesti taas huolehditte meistä!



Juttu luisti ja iloiset olivat ilmeet näkyvät pöydissä. Arpaonnikin suosi joitakin onnekkaita yllättävän hyvin. Ja pikkuisten sukkelaa kipitystä niin Pirtin lattialla kuin pihallakin oli ilo seurata.



Juupajoen retki 3.8.2024

Aamulla 10 aikaan lähdimme kerho-
huoneelta kohti Juupajokea.
Sää näytti välillä vähän sateiselta,
mutta selkeni saavuttuamme Juupajoen
Karjalaisten Heimola-talolle. Meitä oli
matkalla 3 autokuntaa, yhteensä 10
henkilöä Tampereen Karjala-Seurasta.
Kaikkiaan Heimolan-tapahtumaan
osallistui 45 henkilöä Pirkanmaan
piirin karjalais-seuroista.
Alunperin matkaan piti sisältyä koti-
museokäynti Lauri Pekin kotimuseossa,
mutta se peruuntui. Ajelimme suoraan
Heimolaan Petäjäjärven kylään.
Juupajoen Karjala-Seuran puheen-
johtaja Taru Iivonen toivotti meidät
tervetulleeksi.
Joimme tervetulo-kahvit ja siinä
ohessa haasteltiin kuulumiset.



Kahvien jälkeen oli leik-
kimielinen tietokilpailu ja
arvoituksiakin arvuutettiin.
Palkintoina oli Kismet suk-
laapatukoita. Tietoa oli kun
kaikki palkinnot saatiin
jaettua.
Harri Lundin Hervannan
Karjala-Seurasta organi-
seerasi Kyykkä-peliä ja
muitakin pelejä pelattiin.
Pelejä pelattiin niin innok-
kaasti, että grillimakkarat
ja salaatti katosivat pa-
rempiin suihin.

Saunakin oli kuumana, innokkaat saunojat katosivat löylyihin ja järven aaltoihiin,
kaikki palasivat saunan raikkaina ruokapöytään.

Päivä kului niin nopeasti, ettei huomannutkaan, kun jo iltapäivä oli pitkällä ja oli
kotiin lähdön aika. Pitää antaa erikoiskiitokset Juupajoen Karjala-Seuralle hyvin
järjestetystä virkistyspäivästä. Lähdimme tyytyväisinä kohti Tamperetta.

Kyllä meillä kaikilla oli niin mukavaa!

Jorma Lind



Kesämuistoja Mikkelistä, Pirkanmaan edustajia lippujen kanssa valmistaumassa kulkueen lähtöön



Karjalaisuus näkyy kesän kuvissa

Nokiella oli sunnuntaina 25.8.2024 hieno mahdollisuus päästä mukaan karjalaiseen markkinatunnelmaan ja "saada tuulettaa kansallispukuja. Myynnissä oli monenmoista tavaraa. Karjalanpiirakoita jonotettiin kovasti jo ennen markkinoitten avaamista. Haitari soi ja tanhuajat niin pienet kuin isotkin olivat vauhdissa. Kahvilan puolellekin oli pitkät jonot. Kaunis sää suosi tapahtumaa.



Evakkovaellus oli tänä kesänä Somerolla ja vaeltaja näkyikin kuvassa pitkä rivi.



Kuka tunnistaa seuramme jäsenen joka tekee toriostoksiaan?



Tapio Nikkaria juhlistettiin merkkipäivän johdosta

Tampereen Karjala-seuran hallitus 2024

Puh.joht. Antti Kymäläinen	Karikekatu 1 J 28, 33820 Tampere puh. 040-506 8320, antti.kymalainen@saunalahti.fi
Vpj. Tuula Ala-Lahti	Havutie 6, 33180 Tampere puh. 050-464 3454, talalahti@gmail.com
Siht. Riitta Kymäläinen	Karikekatu 1 J 28, 33820 Tampere puh. 044-558 8928, riitta.kymalainen@saunalahti.fi
Rah.hoit. Jorma Lind	Voimakatu 9 B 43, 33100 Tampere puh. 050-355 7023, jorma.lind@gmail.com
Sirkku Arminen	Raholankatu 5 D 35, 33300 Tampere puh. 040-828 6955, sirkkuarminen@gmail.com
Antti Viitala	Pihlajakatu 10, 33900 Tampere puh. 0400-949 945, antti.h.viitala@hotmail.com
Heidi Koivikko	Hallituskatu 9 B 24, 33200 Tampere puh. 040-513 9350, heidinviestit@gmail.com
Jorma Turkki	Tampellan Esplanadi 9 A 80, 33100 Tampere puh. 040-831 8001, puh. jorma.turkki@pp.inet.fi
Helka Korpela	Väinölänkatu 29 C 58, 33500 Tampere puh. 040-565 0905, helka.korpela@gmail.com

Seuraava Tiijoks Teil lehti ilmestyy alkuvuodesta 2025

