

TUNTOSARVI

Nro 14 1987



TUNTOSARVI

Kuulonäkövammaisten lehti

Ilmestyy 48 kertaa vuodessa, perjantaisin

Nro 14/1987

13. vuosikerta

JULKAISIJA

Näkövammaisten Keskusliitto ry.

PÄÄTOIMITTAJA Orvokki Holopainen

TOIMITUKSEN OSOITE

Näkövammaisten Keskusliitto

Mäkelänkatu 50, 00510 Helsinki

puh. (90) 77041/227

SISÄLLYS

Vuosikokous valitsi samat henkilöt jatsoon	1
NKL:n liittovaltuuston kokous	
ja järjestöpäivät	1
Huonekasveja etelänhedelmistä	2
Elämä on parempaa opaskoirani Bessin kanssa ...	6
Lukijan palsta	9
Kala kypsäksi keittämättä	13
Sokeritonta hyvää	14
Ilmoitukset	16

TUNTOSARVI

3.4.1987

Vuosikokous valitsi samat henkilöt jatsoon

Suomen Kuurosokeat ry:n puheenjohtajana jatkaa Pirkko Virtanen. Näin päätti viime viikonloppuna pidetty vuosikokous. Varapuheenjohtajana jatkaa NKL:n toimitusjohtaja Pentti Lappalainen. Myöskään muita hallituksen jäseniä ei vaihtunut vaan kokoonpano on sama kuin ennenkin. Enemmän vuosikokouksista seuraavassa Tuntosarvessa.

NKL:n liittovaltuuston kokous ja järjestöpäivät

Näkövammaisten Keskusliiton liittovaltuusto kokoon tuu sääntömääräiseen kevätkokoukseen perjantaina 10.4.1987. Liittovaltuusto käsittelee mm. vuoden 1986 toimintakertomuksen ja tilinpäätöksen. Liittovaltuuston puheenjohtaja on Aapo Koskinen ja on jäseniä 24.

Liittovaltuuston kokouksen jälkeen perjantai-iltana alkavat järjestöpäivät. Ne jatkuvat lauantaina 11.4. Järjestöpäiville osallistuvat jäsenyhdistysten puheenjohtajat ja sihteerit sekä liittovaltuuston jäsenet ja liiton hallitus.

Järjestöpäivien aiheita ovat NKL ja sen jäsenyhdistyksen edunvalvojina sekä näkövammaisen haitta-aste yhdistysten jäsenyyden kriteerinä. Muistakin ajankohdaisista järjestöasioista keskustellaan näiden kahden päivän aikana. Järjestöpäiville osallistuu edustajia myös Finlands Svenska Synskadade rf:stä.

Huonekasveja etelänhedelmistä

Säästä etelänhedelmien siemen ja kasvata siitä aivan uudenlainen eksoottinen huonekasvi. Sitruspuut ja kahvipensaat saattavat innostua antamaan satoakin.

Meillä yleisesti myytävät etelänhedelmät ovat kotoisin joko subtrooppisilta tai trooppisilta alueilta. Subtrooppisten kasvien, kuten sitruslajien, kiivihedelmän, kahvipensaan ja granaattiomenan oikeaoppinen hoito vaatii melko viileää talvilepoa. Kotioloissakin kasveista saa mukavia huonekasveja.

Trooppiset kasvit, kuten ananas, avokado, papaija, mango ja banaani tarvitsevat kautta vuoden hyvin lämpimän ympäristön. Ikkunaruudun läpi huokuva kylmä ilma saattaa jo vahingoittaa niitä. Lämpötila ei saisi koskaan laskea alle plus 10 asteen.

Idätys mullassa tai kankaalla

Raaputa hedelmäliha siemenestä huolella pois veitsellä. Puhdista loput juuresharjalla juoksevan haalean veden alla. Anna siemenen sitten kuivahtaa pari päivää. Kylvöalustaksi käy joko tavallinen kukkamulta tai hiekan sekainen kasvuturve.

Kiivihedelmän ja persikansimenet itävät hyvin, jos saavat ensin olla kylmässä. Panee kiivin siemenet pari- tai kolmeksi viikoksi ja persikan siemenet muutamaksi kuukaudeksi jääkaappiin ennenkuin kylvät ne kuohkeaan multa.

Kiivin, granaattiomen ja papaijan siement itävät hyvin myös lasipurkissa kostean sideharsokankaan päällä. Homomainen seitti siemenien päällä ei idätystä haittaa.

Liota kovat siemenet

Kovat siemenet vaativat joskus liotusta. Liota mangon siemeniä viisi vuorokautta ja banaanin siemeniä pari päivää haaleassa vedessä. Vaihda vesi päivittäin. Syötävässä banaanissa ei ole siemeniä, mutta voit ostaa niitä siemenkaupasta. Siemenen kova kuori on hyvä raaputtaa rikki.

Istuta mangon siemen syvään ruukkuun pystyasentoon siten, että sen kuoppamainen »silma» on ylöspäin.

Avokadon siemenen saat itämään vesilasinkin päällä. Työnnä siemenen paksuun osaan kolme-neljä hammastikkua ja tue se niiden avulla lasin päälle. Kun juuret ovat ilmestyneet on aika istuttaa se kukka-

multaan. Voit istuttaa sen myös suoraan multaan piilottaen sen joko kokonaan tai osittain.

Tasaisen kostea multa ja ympäristö

Kylvökset itävät hyvin, kun ne saavat olla mahdollisimman lämpimässä, esimerkiksi jääkaapin päällä, komerossa tms. Itäminen voi kestää viikosta muutamaa kuukauteen.

Nosta ne valoon heti, kun pienet sirkkalehdet alkavat työntyä mullan alta. Tässä vaiheessa on aika koulia taimet, istuttaa parhaat yksilöt savensekaiseen kukkamultaan. Paras viljelyastia on kaikille huokoinen polttamaton saviruukku.

Pidä multa tasaisen kosteana, kastelemalla sitä kalkittomalla, pehmenneellä vedellä. Vasta siinä vaiheessa, kun taimet ovat varttuneet aikuisiksi pintamulta saa kestelujen välillä kuivahtaa. Kasvit menehtyvät pian, jos juuret on jatkuvasti litimärässä mullassa.

Hyvä keino veden pehmentämiseksi on keittää se, seisottaa sitä pari päivää tai tipauttaa siihen apteekista hankittua sitruunahappoa (teelusikallinen 10 lirtaan vettä).

Valoa runsain mitoin

Eksoottiset kasvit tarvitsevat paljon valoa ympäri vuoden. Sijoita ne itä-, länsi- tai eteläikkunalle. Eteläikkunan keskipäivän paahteelta niitä on syytä kuitenkin varjostaa.

Kasvin latvuksesta kehittyy säännöllinen, kun kääntelet ruukkua silloin tällöin valoa kohden.

Tämä on hyvä muistaa

Vaihda kasveille suurempi ruukku ja tuore multa kolmen-neljän vuoden välein, muuten riittää keväinen pintamullan uusiminen.

Lannoita multa vasta muutaman viikon kuluttua istutuksesta.

Möyhennä pintamultaa silloin tällöin.

Sikarin ja savukkeen tuhkasta saat kasveille arvokasta kalsiumia ja kaliumia, ripottele sitä multaan (ei stumppeja).

Jos lehden kärjet ruskettuvat, kuvivuvat tai varisevat, kasvit ovat saaneet liikaa vettä tai ravinteita taikka huoneilma on ollut liian kuiva ja lämmin.

Jos lehdet haalistuvat tai kellastuvat, kasvit ovat saaneet liian vähän ravinteita. Lisää erityisesti rautapitoisia lannoitteita.

Sijoita kasvit lähelle toisiaan ja puhdista lehtiä silloin tällöin kostealla rievulla.

(Kodin Kuvalehti, lyhennelmä)

Elämä on parempaa opaskoirani Bessin kanssa

Bess on todella rakastettava koira. Se on collien ja kultaisennoutajan risteytys – ja pääsy siihen että sain sen on se, että Bess itse on hyvin varovainen liikenteessä. Kuurouteni laadusta johtuen käsittelen olevani hyvin onnekas saadessani koiran.

On hyvin arvaamatonta myöntää kuuroille opaskoira yksinkertaisesti liikenteen takia ja siksi Yhdistys katsoi tarpeelliseksi lisätä ylimääräisen ehdon sopimukseeni. Minun tulee käyttää käsivarsinauhoja sekä vyö-olkanauhua erottuakseni selvemmin. En todellakaan pidä tästä koska se korostaa erilaisuuttani, mutta se on pieni hinta maksettavaksi sellaisesta uskollisesta ystävästä.

Toinen ongelma mikä minulla oli ja mistä en pitänyt, oli että minun täytyi kontrolloida koiraa ääntäni käyttämällä. Niin kauan kuin voin muistaa, minun on ollut vaikeaa työstää ääntäni. Hyvin harvoin se tulee oikein. Minä joko kuiskaan tai huudan. Monet kerrat olen tahtomattani saanut riidan aikaan kuulostamalla terävältä ja näin ollen aggressiivisemmalta kuin todellisuudessa tarkoitin. Sen tähden ääneni säätäminen oli hyvin vaikeaa ja yhäkin se tuottaa työtä, mutta siitä huolimatta Bess vastaa käskyihini ja yhteistyö paraneekin koko ajan. Se on sitkeä, älykäs koira ja reagoi upeasti oikaisuihin niin ettei toista virheitään. Nyt minulla on ollut Bess jo melkein 4 kuukautta ja muutos, jonka se on aiheuttanut elämässäni, on valtava.

Se on antanut minulle vastuuta jota tarvitsin, mutta siitä huolimatta on myös hieno seuralainen. Olla tarvittu, kuten Bess tarvitsee minua, merkitsee minulle todella paljon. Selviytyminen on nyt paljon helpompaa kuin se on ollut pitkini aikoihin. Oikeissa olosuhteissa voin nähdä vähän ja niin saan joskus kummeksuvia katseita pysähtyessäni katsomaan näyteikkunaa tai kun valitsen oman levyni. Mutta yleisesti puhuen ihmiset ovat nyt paljon myötätuntoisempia ja todennäköisesti saan heiltä enemmän apua kuin oikeastaan tarvitsisin. Siitä huolimatta olen hiukan vihainen ajatellessani että minun täytyi ensin saada opaskoira ennen kuin vammaani ymmärrettiin yleisesti. Aiemmin saatoinkin saada likaisia katseita jos sanoin etten voi nähdä – ja nyt Bess vierelläni ihmiset ovat liiankin halukkaita auttamaan. Toivon, ettei kestä kauaa ennen kuin toisillekin kaltaisilleni ihmisille myönnettäisiin opaskoita – oikein tai väärin – sillä se tekee elämän paljon helpommaksi maailmassa joka on täynnä »normaaleja» ihmisiä.

Minulla ei vielä ole ollut Bess mukana Durhamissa lukukauden aikana. En odota seuraavan kahden vuoden olevan huolettomia ja olen varma että tulevaisuuteen aikoja jolloin taas tekee mieli pakata laukut. Mutta Bessin kanssa se on edes hiukan epätodennäköisempää.

Yksi äärimmäinen hyöty Bessistä on – ettei minun enää tarvitse leikkiä Tuhkimoa, rynnätä ehtiäkseni kohti ennen pimeän tuloa.

Kuten äitini kertoo teille – minulla on aina ollut val

tava itsenäisyyden tarve – ja sen Bess nyt mahdollistaa minulle. Toivon että äitini ja perheeni ovat nyt levollisempia, sillä tiedän että opaskoiran saamiseni täytyy koskea heihin. Mutta luulen, että he näkevät nyt Bessin ei ainoastaan apunani vaan myös fantastisen uskollisena seuralaisena.

En odota elämäni nyt olevan täynnä ruusuja kun minulla on Bess, ei kenenkään elämä sellaista ole, mutta en koskaan enää tule tuntemaan olevani yksinäinen. Mikään ei voi korvata ihmisten seuraa ja ihmiset ovat aina halukkaita pysähtymään ja juttelemaan kun sinulla on koira, sillä se toimii hyvänä keskustelun avaajana.

Haluaisin kiittää kaikkia jotka vaikuttivat mahdollisuuteeni Bessin saamiseksi. Opinto-ohjaajani Mr. E. C. Daviesia joka aloitti koko asian ja jokaista Durhamissa jotka ovat tukeneet ajatusta.

Toivon että kokemukseni avaisi suurempia mahdollisuuksia kuurosokeille.

Käännetty englantilaisesta kuurosokeiden kansainvälisestä lehdestä.

Lukijan palsta

Muutama sana kuulolaitteesta

Voi, minusta on tullut kovin vanha mies. Kun en osannut olla hätävarainen. Vierumäellä kuulolaitteeni sammui, ja jäin kahdeksi päiväksi ilman kuulolaitetta. Kotiin tulimme perjantaina ja heti Suoma keitti kahvin. Juotuamme rupesin kokeilemaan vanhaa kojetta, kyllä se kävi, mutta rahinaa kuului kovasti. Sitten lauantaina kävimme sähköliikkeessä ja ostin sieltä keskikoisia kuulolaitteen paristoja. Otin yhden 10 vuotta vanhan kojeen mukaan, sopiva patteri löytyi. Panin sen vanhaan kojeeseen ja voi ihme, se kuului täysin virheettömästi. Mentyämme kotiin, kokeilin kaikkia vanhoja kuulolaitteita. Voi ihme, kaikki kuuluivat. Vieläpä vanhin, joka on jo iäkäs 26-vuotias, kuului myös, mutta korkean ikänsä puolesta ei jaksanut huutaa minulle niin lujaa, että olisin saanut selvää puheesta. Tiistaina otin mukaan uusimman koneen, joka on vain vuoden vanha. Vein sen keskussairaalaan hoidettavaksi. Kyllähän niitä muitakin lapsia ja nuoria joskus täytyy viedä sairaalahoitoon. Sitten perjantaina sain postista tiedoksiantokortin. Menimme Suomen kanssa katsomaan ja noutamaan, minkä posti on tuonut. Kotiin mennessäni kuulin paketistä ääniä. Mitä, avasin paketin, ja siellähän se usin, nuorin kuulolaitteeni oli, iloisesti vinkuen, kun oli terveenä. Se oli paketissa auki ja piti ääniä. Panin korvaan ja kuului hyvin selvään.

Vanhassa kojeessa ei muuta vikaa ilmennyt, mutta se syö kovasti paristoja. Tämä oli jo toinen kerta, kun minulla sammui kuulolaite Vierumäellä. Tästä lähtien otan matkoille vanhan kuulolaitteen varalle matkalaukkuun. Se kannattaa olla hätävarainen, että ei tarvitse raapia päätä kaljuksi. Ottakaa tekin vanha kuulokoje varalle mukaan ja paristoja. Ovathan ne muutkin vanhemmat usein lasten mukana. Ja auttavat lapsiaan tarvittaessa. Minulla on aina myös varalla toinen valkoinen keppi matkalaukussa.

Terveisin Olavi Eira

Terveiset Helsingin keskustelukerhosta

Kerron tässä alussa meidän kerhon syntyjä syviä: Aivan alussa perustimme Helsingin Työväenopiston muodossa yhteiskuntapiiriin. Tämä toimi Aleksis Kiven koululla. Meitä kerholaisia kuului tähän kuulonäkövammaisia, osalla lähiomaiset sekä tulkit ja ohjaajat mukana. Vetäjänä oli Sointu Koskinen. Meitä oli noin arviolta 9-10 ihmistä. Toimintana siellä oli keskustelua ja tiedon saantia laidasta laitaan. Oli myös pientä askartelua. Keskusteltiin vammaisten sosiaaliasioista, sairauksista, terveydenhoidosta, turvallisuudesta, apuvälineistä ja kulttuurista. Vierailijoina kävi meillä Opaskoirakoulun johtaja Huhkio, poliisi, sosiaalityöntekijä ja itse kävimme myös Kallion paloasemalla tutustumassa siellä kaikenlaiseen palokalustoon.

Sitten yhteiskuntapiiri pieneni. Osa kerholaisista muutti Tampereen kuurosokeiden palvelutaloon asumaan ja osa meni opiskelemaan Näkövammaisten ammattikouluun, ja siellä toimi kerho samana iltana kuin meilläkin. Meidän kerhossa oli siis liian vähän ihmisiä ja siksi oli lopetettava tämä yhteiskuntapiiri. Mutta ei hätää, jonkin ajan kuluttua perustettiin uusi kerho hyvin pienessä piirissä. Paikasta oli puute, missä perustaa, mutta saatiin väliaikaisesti Päivi Saariston toimisto käyttöön. Tarkoitus oli että kerho toimisi kerran kuussa. Me kuurosokeat sovittiin että kerhossa juodaan kahvit pullan kera. Emännäksi ja isännäksi nimitettiin Marja ja Matti Heinonen. Pari kertaa olimmekin Päivin toimistossa kerhoa pitämässä, kun saimme uudet ja isommat tilat Näkövammaisten monitoimitiloista. Nyt meidän pieni piirimme onkin kasvanut, kun saimme lisää ihmisiä Näkövammaisten ammattikoululta tuttuja kuurosokeita mukaan. Yhteisvoimin mietittiin, mitä kerhossa tehdään. Minä ehdotin keskustelukerhoa, että kurssitettaisiin vähän tätä meidän aivotoimintaa ja voitaisiin kehitellä hyviä ideoita ja tehdä muitakin ratkaisuja meidän vammaisten hyväksi. Meillä on oikein hyvä henki tässä kerhossa. Yhteisymmärrys toimii hyvin (ei vammaisten sovi olla pahalla tuulella sitä jää yksin. Huom! lainattu sana.) Meillä on kiva porukka. Tästäkin kerhopaikasta olemme joutuneet kerran vielä muuttamaan, mutta saman taloon ja ensimmäiseen kerrokseen. Nyt meillä on tilava ja hyvä huoneisto ja keittiö mukana ja hyvin valaistu toivottavasti saamme jäädä tähän.

Siis meidän piiri on nyt isompi ja emännälle ja isännälle on tullut enemmän töitä. Nyt viime kerhossa tehtiin jo työnjakoa joka helpottaisi kerhoemännän töitä, koska Marjakin on vaikeasti näkövammainen. Saimme Ilpon kahvinkeittäjäksi. Kiitos Ilpo! Muita ei vielä keritty päättää. Myös retkiasioita käsiteltiin. Ensimmäinen retki päätettiin tehdä Tampereelle kuurosokeiden palvelutaloon toukokuussa.

Jos teillä on joitakin epäselviä asioita, ei niitä tarvitse yksin ruveta ratkomaan. Meitä on monta jotka voimme auttaa ratkomisessa. Yhteisapelillä se sujuu, niinkuin sanotaan. Olisi kuitenkin hyvä jos annettaisiin Tuntosarveen tietoja ja suunnitelmia kerhon toiminnasta ja mitkä ovat aiheet, mistä keskustellaan täällä Helsingin kerhossa, että toisetkin ovat tietoisia miten kerho pyörii. Emännän auttamisen haluisiakin pitäisi olla meillä tarjolla mutta alunperin tämä ei ollut suunnitelmissa mukana, vaan kerhon emännöyden ja isännöyden piti ottaa Marja ja Matti ja vastuun siitä. Tämä vain, että totuus ei unohtuisi, joten jälkikäteen on näistäkin asioista tullut kirjoittelua ja nyt oli parempi selvittää tässä kirjoituksen yhteydessä, ollaan sitten mitä mieltä hyvänsä. Ensin hoidetaan asiat sisäpiirissä kuntoon ja sitten kirjoitellaan vasta niistä lehteen. Helsingin kerho on joutunut keskeyttämään tuon tuosta. Muutoksia on aina tullut, eikä pysyvää paikkaa kerhotoiminnalle. Nyt on parempi toivottaa meille onnea ja katsoa kirkkain silmin tulevaisuuteen. Vaikka emme näekään hyvin silmillämme ei se ole mielestäni este. Meitä kaikkia tarvitaan tässä maailmassa. Ei sitä

muuten voi rakentaa. Me olemme siis tärkeitä täällä maan päällä. Tervetuloa meidän kerhoomme tapamaan tuttuja ja keskustelemaan ja juomaan hyvää kahvia pullan kera.

Kauniit kevään terveiset teille kaikille hyvät Tuntosarven lukijat.

Hilkka Kasurinen

Kala kypsäksi keittämättä

Liian kuumassa nesteessä, kovaa keittämällä kala hajoaa helposti ja siitä tulee kuivaa ja mautonta. Sen voi kuitenkin kypsentää myös keittämättä, jäähtyväsä vedessä.

Tuoreesta kalasta paras tulos

Tunnistatko tuoreen kalan?

Sen...

tuoksu on raikas

silmit ovat kirkkaat ja hieman ulkonevat

pinnalla on tasainen limakerros

kidukset ovat heleän punaiset

liha on kiinteää

Näin saat kalasta mehevää ja maukasta

Perkaa kala (poista sisälmykset ja kidukset), mutta älä suomusta. Punnitse kala ja mittaa kattilaan 3 kertaa kalan paino vettä. Esim. kilon painoinen kala vaatii 3 l vettä.

Suolaa tarvitset 1,5 rkl/vesilitra. Liemestä tulee suolaisuutensa vuoksi käyttökelvotonta, mutta kalasta puolestaan makoisaa. Pane vesi ja suola kiehumaan. Maustelksi voit sujauttaa mukaan muutaman laakerinlehden ja valkopippurin.

Kun vesi kiehuu, nosta kattila liedeltä sivuun, mieluiten puualustalle. Nosta kala selkä ylöspäin veteen. Kalan tulee olla kokonaan veden peitossa. Lisää kiehuvaa vettä, jos kala ei peity. Pane kansi tiiviisti kattilan päälle.

Tarkista kalan kypsyyt. Selkäevä irtoaa pois reikäkauhan avulla. Poista suomupeite. Pane kala tarjoiluvadille ja koristele.

Jäähtyvässä vedessä kypsennetyn kalan liha on mehevää, maukasta ja hyvin koossapysyvää.

(Kodin Kuvalehti)

Sokeritonta hyvää

Laihduttaja ja diabeetikkin haluavat välillä herkutella makealla. Keinotekoisia makeutusaineita on koko joukko. Tässä niillä tehtyjä jälkiruokia ja leivonnaisia. Muistathan, että sokeriton ei ole aina kaloriton!

Appelisiinisorbetti neljälle

2,5 dl appelsiinimehua hedelmälihoineen

0,5 dl sitruunamehua

4 rkl Canderel-makeutusjauhetta

3 munanvalkuaista

koristeluun: kiiviä ja appelsiinia

Purista mehu hedelmistä, ota appelsiineista myös hedelmäliha talteen. Kaada mehu ja hedelmäliha pakastamisen kestäväään astiaan ja pane pakastimeen. Anna mehun hiukan jäähmettyä, sekoittele sitä aina välillä. Vatkaa valkuaiset pysyväksi vaahdoksi. Kun mehu on jäähmettynyt sen verran, että se muistuttaa paksua puuroa, sekoita siihen makeutusaine sekä valkuaisvahto. Pane uudelleen pakastimeen ja anna jäähmettyä. Muista aina välillä sekoittaa sorbettimassaa, jotta se jäähmettyy tasaisesti. Kaada seos maljaan.

Tarjoa heti. Sorbetti maistuu parhaimmalta hiukan sulaneena.

Yhdessä annoksessa on n. 334 kJ (n. 80 kcal) energiaa.

Suklaajäätelö neljälle

4 dl kevytmaitoa

4 tl kaakaota

3-4 rkl Canderel-makeutusjauhetta

3-4 liivatelehteä

vetä

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 5 minuuttia ennen käyttöä. Sekoita kaakao siivilän läpi kuumaar maitoon. Purista vedet pois liivakoista ja sekoita ne

hyvin kuumaan kaakaoon. Anna seoksen jäähtyä ja makeuta vasta sitten makeutusjauheella. Kaada seos kylmällä vedellä huuhdeltuihin annosmaljoihin ja pane kylmään hyytymään. Hyytymisaika on noin kaksi tuntia. Voit tarjota hyytelön joko lautaselle kumottuna tai annosmaljoistaan. Mikäli käytät koristeluun kermavaahtoa, makeuta sekin makeutusjauheella.

Yhdessä annoksessa suklaahyytelöä on n. 245 kJ (n. 60 kcal) energiaa.

Csanderel-makeutusjauhetta saa apteekeista.

Ilmoitukset

Aluesihtööri Heikki Paatelainen tiedottaa:

8.4.1987 sovittu TYKS-piirin kuurosokeiden kerho PERUUTETAAN. Tämän tilalle pyritään järjestämään tutustumisretki kuurosokeiden PALVELUTALOON Tampereelle. Ajankohta ilmoitetaan myöhemmin.

TYKS-piirin kuurosokeiden aluesihtööri Heikki Paatelainen on talvilomalla 13.-16.4.1987, jonka vuoksi maanantaina 13.4. LOHJALLA ja tiistaina 14.4. TURUSSA ei ole toimistopäivää.
