

TUNTOSARVI

Nro 1 1986



TUNTOSARVI

Kuulonäkövammaisten lehti
ilmestyy 48 kertaa vuodessa, perjantaisin
Nro 1/86
12. vuosikerta

JULKAISIJA

Näkövammaisten Keskusliitto ry.

PÄÄTOIMITTAJA Orvokki Holopainen
TOIMITTAJA Timo Pietilä

TOIMITUKSEN OSOITE

Näkövammaisten Keskusliitto
Mäkelänkatu 50, 00510 Helsinki
puh. (90) 77041/227

SISÄLLYS

Hyvät lukijat	1
Auto täyttää sata vuotta	2
Mikroaaltouuni on tullut jäädäkseen	4
Ajankohtaista	7
Johtokunnan kuulumiset	10
Ilmoitukset	12
Näkövammaisen avustaja ei tarvitse kalastuslupaa	13
Kodin Kuvalehden juomakalenterista	14

TUNTOSARVI

3.1.1985

Hyvät lukijat

Tämän vuoden ensimmäistä Tuntosarvea tehtäessä ulkona vallitsee juuri sellainen sää kuin olisi toivonut jouluna olevan. Lunta on puiden oksilla niin paljon kuin pysyy ja koko maailma on valkoinen. Tämä talvi toivottavasti pysyy.

Eihän joulutunnelma tietysti saa olla säästä kiinni, mutta vähän apeaa oli kun jouluaattona satoi vettä täällä Helsingissä. Suurin osa maisemaa oli mustana. Ja heti joulun mentyä alkoi valkoinen lumi sataa ja peitti maan. Täytyy iloita siitä että nyt pääsee hiihtämään. Laduille ja poluille katoavat kinkun ja torttujen tuomat liiat kilot. Tehdäänpä yhteinen Uuden Vuoden päätös että liikutaan. Tehdään liikkumisesta tapa. Esiinäkään asiassa tarvitse liioitella. Pieni kävelylenkki päivässä tai joka toinenekin päivä riittää – aluksi. Uiminenkin on mukavaa, varsinkin jos saa jonkun lähtemään mukaan. Liikuntaleirit ovat monellakin tapaa kivoja. Siellä tapaa uusia ja vanhoja ystäviä samalla kun saa ohjausta kuntoilussa.

Terveellistä ja liikkuvaa vuotta 1986!

Auto täyttää sata vuotta

Tänä vuonna tulee kuluneeksi sata vuotta siitä, kun keksittiin maailman ensimmäinen auto. Auton kehittäjiä on monta, sillä samaan aikaan oli useassa maassa keksijöitä, jotka ahersivat moottoroitujen vaunujen parissa. Pisimmälle kuitenkin oli kokeiluissaan ehtinyt saksalainen Karl Benz, joka sai 1886 valmiiksi vaunun, joka oli selvästi parempi kuin siihen astiset kehitelmät. Lisäksi Benz oli suunnitellut autonsa niin, että sitä voitiin valmistaa sarjatuotantona. Valitettavasti vain sarjatuotantoon ei tätä automallia koskaan tullut. Ura-
nuurtajan taival on usein raskas ja ennakkoluulojen täyttämä.

Insinööri ja teollisuusmies

Karl Benz syntyi 25.11.1844. Veturinkuljettajaisä kuoli pojan ollessa vasta kahden vuoden ikäinen ja äiti jäi yksin vastaamaan pojan kasvatuksesta ja koulutuksesta. Äiti toivoi pojastaan virkamiestä ja pani Karlin paikalliseen lyseoon. Koulussa poika innostui fysiikasta ja kemiasta ja hylkäsi haaveet virkamiehen urasta. Valmistuttuaan insinööriksi Karl työskenteli konepajalla vetureiden parissa, vaakatehtaalla suunnittelijana ja perusti 1871 ensimmäisen oman yrityksensä. Benz ei ollut erityisen taitava liikemies. Häntä kiinnosti enemmän uusien keksintöjen tekeminen kuin kauppohen hierominen ja näin hänen yrityksensä oli koko ajan vararikon partaalla.

Pitkän kehittelytyön jälkeen Karl Benz onnistui ke-

hittelemään auton, jolle hän sai patentin 1886. Tämä Benzin kehittelemä moottorivaunu, joksi keksintöä silloin kutsuttiin, oli suunniteltu kokonaisuudeksi alusta loppuun saakka. Muissa vastaavissa sen aikaisissa keksinnöissä oli moottori vain asennettu hevosvaunuihin hevosten korvikkeeksi.

Uutta tekniikkaa

Benzin moottorivaunussa oli kevyt putkirunko, polkupyörän renkaita muistuttavat pyörät pinnoineen, umpikumirenkaat. Laite oli kolmipyöräinen ja se saattoi kuljettaa yhtä aikaa kahta rinnakkain istuvaa matkustajaa. Rungon takapäähän oli sijoitettu yksisylinterinen nelitahtimoottori. Moottori painoi 96 kg ja se kehitti 0,7 hevosvoiman tehon. Koko moottorivaunu painoi 263 kg. Huippunopeus oli noin 15 km tunnissa.

Vaikka uusi vaunu herättikin ihmisissä kiinnostusta ei siitä tullut mitään myyntimenestystä. Laite oli liian uudenaikainen ja monimutkainen, jotta ihmiset, rikkaatkaan, olisivat halunneet sijoittaa siihen rahaa. Lisäksi moottorivaunulla ajaminen vaati melkoista asiantuntemusta ja huoltotaitoa, sillä mm. vaunun voimansiirrosta huolehtinut ketju piti kiristää muutaman kymmenen kilometrin ajon välein, jarrunahkoja jouduttiin myös uusimaan taajaan, myös bensiiniputkerukkeen tukkeutuminen tai sytytysjärjestelmän häiriöt loivat matkantekoon oman vivahteensa.

Menestys seurasi

Vaikka tämä ensimmäinen malli ei ollutkaan mikään

myyntimenestys, jatkoi Benz kehitystyötään. 1900-luvun alkuun tultaessa alkoi sitten kysyntääkin jo autoille olla. Tähän mennessä olivat Benzin autot jo kehittyneet huomattavasti. Ne eivät tarvinneet huoltoa yhtä paljon, ja matkustusmukavuus oli hevosvaunujen luokkaa, vaikka nopeus oli paljon suurempi.

Ihmiset alkoivat tuolloin kuitenkin päästä vauhdin hurmaan. Eri puolilla Eurooppaa tehtiin uusia nopeussennätyksiä ja se sai ihmiset vaatimaan entistä nopeampia autoja. Benz oli kuitenkin sitä mieltä, että nopeuden lisääminen huolehtimatta turvallisuudesta ja ajo-ominaisuuksista oli hullun touhua. Niinpä hän myi yhtiönsä 1903 ja perusti uuden oman pienen autotehtaansa, jossa valmisti kahden poikansa kanssa autoja aina vuoteen 1926 asti.

Tekniikan Maailma 20/85

Mikroaaltouuni on tullut jäädäkseen

Mikroaaltouunista on hyvää vauhtia tulossa keittiön yleiskone. Sitä myytiin viime vuoden aikana lähes 12.000 kappaletta. Mikroaaltouunissa voi paistaa ja lämmittää melkein mitä tahansa. Etenkin pienten ruokamäärien valmistamisessa mikroaaltouuni on erittäin nopea ja lisäksi se kuluttaa vain vähän sähköä.

Mitä mikroaallot ovat

Ensimmäiset havainnot mikroaaltojen ruokia kypsävistä vaikutuksesta tehtiin aivan sattumalta. Toisessa maailmansodan aikana tutka-asemilla työsekentelevät sotilaat totesivat, että tutkamastoihin törmänneet linnut olivat jo valmiiksi paistettuja. Sittenkin Englannissa herrat nimeltä Randall ja Boot alkoivat tehdä kokeita ruuan kypsentämisestä mikroaalloilla vuonna 1941. Ensimmäinen mikroaaltouuni tuli markkinoille vuonna 1941. Varhaisimmat mallit olivat suuria, kalliita ja kömpelöitä käyttää. Nyt ennustetaan, että vuonna 2000 mikroaaltouunista tulee lähes joka kodin kone.

Mikroaallot imeytyvät ns. polaarisiin molekyyleihin. Vesi imee eniten ja helpoimmin mikroaaltoja. Mikroaallot alkavat lämmittää vettä. Toisin sanoen mikroaaltouunissa kypsentäessä ei uunissa kuumenikaan muu kuin lämmitettävässä ruoassa itsessään oleva vesi. Uuni itsessään pysyy kylmänä. Mikroaaltouunin lähettämät mikroaallot, jotka muistuttavat radioaaltoja tai valoaaltoja, risteilevät uunissa niiden kauan, että ne kohtaavat uunissa olevan ruokapalan ja imeytyvät siihen. Mikroaallot eivät ole ihmiselle vaarallisia.

Mikroaaltokuumennus säästää energiaa, koska siitä ei kulu mihinkään muuhun kuin ruoan kypsentämiseen ja koska se on niin nopea ruoanvalmistusmenetelmä. Energiankulutus on vain noin neljäsosa tavallisesti kypsentämismenetelmiin verrattuna.

Mikroaallot eivät ruskista

Mikroaalloilla kypsennettäessä ei voida ruskistaa. Näin ilman lisälaitetta tai vippaskonsteja jäävät pihvit ja pullat ilman ruskeaa pintaa. Ruskistusta varten on eräisiin uuneihin rakennettu erilliset ns. ruskistuslaitteet, jotka toimivat lähinnä grillin tavoin.

Tavanomaiseen ruoanvalmistukseen verrattuna mikroaaltokypsennyksessä käytetään vähemmän nestettä ja mausteita ja etenkin suolaa. Kasviksia keittäessä riittää niiden oma vesi tai se vesi, joka on jäänyt niihin huuhtelun jälkeen.

Mitä enemmän ruokaa kerrallaan kypsennetään sen kauemmin kypsyminen sataa grammaa kohden kestää. Tässä siis mikroaallot toimivat päin vastoin kuin tavalliset menetelmät. Esimerkiksi kaksi perunaa kypsyy mikroaaltouunissa muutamassa hetkessä, mutta kilon kypsentämiseen kuluu jo lähes sama aika kuin tavallisella konstilla perunoita kattilassa liedellä keittäenkin. Energiaa kuluu kuitenkin vähemmän. Mikroaaltouunissa kypsyvät kakut noin kymmenessä minuutissa ja muffinsit parissa minuutissa, samoin uuniomenat. Myös siipikarja, riista ja sianliha sopivat mikroaaltouunissa kypsennettäväksi hyvin. Esimerkiksi siitä hetkestä kun kana otetaan pakastimesta, se on valmiina kanapatana pöydässä runsaan puolen tunnin kuluttua.

Mikroaaltouunien hinnat ovat tällä hetkellä 1500–3500 mk. Hinta riippuu paitsi uunin merkistä, myös sen ominaisuuksien monipuolisuudesta esim. siitä onko uunissa ruskistuslaitetta vai ei.

Helsingin Sanomat 19.12.

AJANKOHTAISTA

Kuhmo on erämaiden kaupunki

Tämän vuoden alussa tuli Suomeen kymmenen uutta kaupunkia. Näistä uusista kaupungeista yksi on Kuhmo. Se sijaitsee lähellä itärajaa, melkein Oulun korkeudella. Kuhmo on nyt pinta-alaltaan Suomen suuri kaupunki. Se on niin suuri, että sen alueelle mahtuvat kolmeen kertaan kaikki Uudenmaan läänin kaupungit. Asukkaita tällä alueella on kuitenkin vain prosentti Uudenmaan läänin kaupunkien asukasmäärästä. Kuhmossa asuu 13.875 ihmistä.

Kuhmo on maatalouspitäjä. Lypsylehmiä on tässä kaupungissa melkein puolet autojen määrästä, lähes 3500. Ongelmana kunnassa on teollisuustyöpaikkojen puute. Sen myötä on työttömiä nyt 20 prosenttia työvoimasta, kun etelän kaupungeissa työttömyysprosentti on alle viiden. Uutena kaupunkina Kuhmo toimii nyt nousevansa paremmin etelän yritysjohtajien tietoisuuteen, jotta uusia työpaikkoja syntyisi.

Helsingin Sanomat 28.12.

Korko laskee vuoden alussa

Suomen Pankki on laskenut ns. peruskorkoa. Uusi korkoprosentti on 8,5, joka on puoli prosenttiyksikköä entistä alempi. Käytännössä tämä päätös merkitsee sitä, että yksityisten ihmisten lainansaanti pankeista helpottuu. Myös lainojen ja pankkitalletusten korot laskevat. Ratkaisullaan Suomen Pankki halusi helpottaa ensi keväänä käytäviä laajoja työmarkkinaneuvotteluja. SAK:n puheenjohtaja Pertti Viinanen olikin tyytyväinen Suomen Pankin päätöksiin, joskin hän olisi toivonut peruskorkoa alennettavan enemmän kuin nyt tehtiin.

Helsingin Sanomat 14.12.

Sorsa haluaa jatkaa SDP:n johdossa

Pääministeri Kalevi Sorsa on valmis jatkamaan sosiaalidemokraattisen puolueen puheenjohtajana vuoden 1987 jälkeenkin. Puheenjohtajan valintaan on aikaa vielä puolitoista vuotta, mutta lähestyvien eduskuntavaalien takia puolue halusi Sorsalta vastausta. Sorsa oli aiemmin ilmoittanut haluavansa pois puheenjohtajan tehtävistä. Sorsan mielipide vaihtui, kun lukuisat henkilöt mm. presidentti Mauno Koivisto pyysivät häntä jatkamaan puheenjohtajana. Sorsa on nyt ollut sosiaalidemokraattisen puolueen johdossa kymmenen vuotta.

Helsingin Sanomat 20.12.

Rattijuoppo saa entistä herkemmin rangaistuksen

Rattijuoppo saa nyt entistä herkemmin rangaistuksen. Tämä johtuu siitä, että mittausmenetelmät veressä olevan alkoholin mittaamiseksi ovat parantuneet. Tähän asti on veren alkoholipitoisuus mitattu epäilyltä kolme kertaa ja laskettu näiden kolmen näytteen keskiarvo. Tästä keskiarvosta on sitten vielä vähennetty virhemahdollisuutena pidetty 0,15 promillea. Nyt tarkentuneiden mittausmenetelmien myötä virhemahdollisuutena vähennetään vain 0,1 promillea saadusta mittaustuloksesta.

Rattijuoppoudesta saa sakot, jos veren alkoholipitoisuus on 0,5 promillea tai enemmän. Jos pitoisuus on 1,5 promillea tai enemmän, tuomitaan rattijuoppoudesta vankeuteen.

Helsingin Sanomat 18.12.

TV-luvat kallistuvat

Yleisradion televisiolupamaksut nousevat ensi kesäkuun alusta 20-30 markkaa vuodessa. Ylen hallinto-neuvosto ja liikenneministeriö esittivät alunperin korotuksia jo tämän vuoden alusta lukien, mutta hallitus oli asiasta toista mieltä. Korotuksen viivästyminen aiheuttaa Ylelle taloudellisia vaikeuksia. Se joutuu karsimaan ensi vuodelle aiotuista menoistaan noin 40 miljoonaa markkaa.

Televisioluvat maksavat korotuksen jälkeen mustavalkotelevisiolle 360 markkaa ja väritelevisiolupa 620 markkaa vuodessa.

Helsingin Sanomat 18.12.

Esko Ollila **Ahti Pekkalan seuraaja**

Suomen Pankin johtaja Esko Ollila on nimitetty uudeksi valtiovarainministeriksi. Esko Ollila kuuluu keskusta-puolueeseen ja on 45-vuotias. Ollila valittiin ministeriksi yksimielisesti Kepun puoluehallituksen kokouksessa. Hallituksen entinen valtiovarainministeri Ahti Pekkala nimitettiin Oulun läänin maaherraksi.

Helsingin Sanomat 19.12.

Johtokunnan kuulumiset

Vuoden viimeinen johtokunnan kokous pidettiin 1.12. Tässä tuon kokouksen antia. Valitettavasti kokoustieto on tällä kertaa kulkenut Tuntosarven palstoille vähän hitaanlaisesti erilaisista yhteensattumista johtuen,

mutta parempi näin myöhään kuin ei ollenkaan.

– Joensuuhun ei kuulu hyvää. Sopimus kuntoutuspalveluista paikallisen keskussairaalan kanssa on mennyt umpeen. Ainakin tuolloin joulukuun alussa olleen asenteen mukaan keskussairaala ei ole halukas uusimaan sopimusta lainkaan. Se aikoo hoitaa kuurosokeiden kuntoutuspalvelut tulevaisuudessa Näkövammaisten Keskusliiton ja Kuurojen Liiton kautta. Johtokunta valtuutti toiminnanjohtajan ja johtavan aluesihteerin jatkamaan neuvotteluja keskussairaalan kanssa. Jatkoa seuraa jo seuraavassa johtokunnan kokouksessa, jollei sopimusta synny.

– Tampereen palvelutalon kakkosvaiheen työt ovat jo vauhdissa. Pääurakoitsijaksi on valittu Kerrostyö Oy, maansiirtotyöt hoitaa Kuljetus ja Kaivin Oy, LVI- ja sähkötyöt urakoi Hankkija Oy. Johtokunta päätti, että asunnot julistetaan haettaviksi heti vuoden 1986 alussa ja Suomen Kuurosokeat ry:n johtokunta valitsee asukkaat.

– Johtokunta toivotti tervetulleeksi myös uuden jäsenen. Hän on Jaakko Nojonen Rovaniemen maalaiskunnasta.

TP

Ilmoitukset

Kuuro ja kuurosokea – Oletko kiinnostunut
suojaotyöllistymisestä Hämeenlinnaan
TYÖKESKUS SAMPOLAN

Etsimme alkuvuodesta 1986 valmistuville uudistuvilla
työasastoillemme lisätyövoimaa:

HARJATYÖOSASTO – harjantekijöitä

ROTTINKIOSASTO – kori- ja rottinkityöntekijöitä

PUUTYÖOSASTO – kone- ja penkki-puuseppiä

AVO-PALVELUOSASTO – hieroja, sijoituspaikkana

Hyvinkää ja myöhemmin mahdollisesti myös Oulu

– siivooja itsenäiseen työ-
hön

Palvelutalostamme on vapautumassa kuurosokealle/
vaikeavammaiselle 2 h plus k asunto. Ulkopuolisen
asunnon saannissa avustamme myöskin.

Ota yhteyttä alueesi kuntoutussihteeriin tai suoraan
Työkeskus Sampolaan os.: PL 62 (Markkulantie 3),
13100 Hämeenlinna. Puh. tiedustelut 917/24288/Räi-
sänen.

Kuulonäkövammaisten Joensuun kerho kokoontuu
perjantaina 10.1.1986 klo 12.00-15.00 kerhuhuonees-
sa, Kalevankatu 22.

Kuulonäkövammaisten Kuopion kerho kokoontuu
tiistaina 14.1.1986 klo 12.00-15.00 kerhuhuoneessa,
Kuninkaankatu 23 A. Aiheena on nahkatyöt.

Tervetuloa ja Hyvää Uutta Vuotta!

Risto Manninen

Näkövammaisen avustaja ei tarvitse kalastuslupaa

Avustaja, joka on tarpeen vain näkövammaisen vuoksi,
ei tarvitse kalastuskorttia silloin, kun näkövammaisen
harjoittaa kalastusta, jota yleensä harjoitetaan yksin.
Näin tulkitsee maa- ja metsätalousministeriö vuoder-
1983 alusta lähtien voimassa ollutta kalastuslainsää-
däntöä.

Sen sijaan jos näkövammaisen käyttää kalastuslu-
paa, joka yleensä edellyttää useamman henkilön työ-
panosta, tulee pyyntitapahtumaan välittömästi osalli-
sella henkilöllä olla kalastuskortti, katsoo ministeriö.

Maa- ja metsätalousministeriön mielestä tämä tul-
kinta on niin selvä, ettei säännöksiä tarvitse muuttaa.

Näkövammaisten Keskusliitto ilmaisi lokakuussa
kirjeessään ministeriölle huolensa kalastuslainsää-
dännöstä. Kalastusasetuksen mukaan jokaisen 18
vuotta täyttäneen henkilön, joka on välittömästi osalli-
nen pyyntitapahtumassa, on suoritettava kalastuksen
hoitomaksu.

Kodin Kuvalehden juomakalenterista:

- Hyvän kahvin perusainekset ovat puhtaat valmistusastiat, raikas, kylmä vesi, kahvijauheen sopiva jauhatuskarkeus ja kahvijauheen oikea annostelu.
- Ilma ja valo ova kahvin pahimmat viholliset, joten sulje purkki aina tiiviisti ja säilytä kuivassa, viileässä paikassa.
- Tätä suomalaisten suosikkijuomaa voit tarjota monipuolisesti mausteilla, kermalla, jäätelöllä, tilkalla alkoholia höyستäen ja mielikuvitusta käyttäen.
- Yhdestä kahvikilosta saat noin 110 kupillista valmista kahviuomaa.
- Kuumat mehut ja totit lämmittävät suloisesti pakkaspäivän hiihtoreteltä palattua.
- Muista panna aina lusikka pystyyn lasiin ennen kuin kaadat siihen kuumaa juomaa, ettei lasi rikkoudu.
- Tarjoa kuuma juoma sellaisenaan, juustojen, suolaisten keksien tai makeitten leivonnaisten kera.

Hiihtäjän vitamiinijuoma

- 1 dl mustaherukkajuomaa
- 1/2 dl omenamehua
- 2 dl kiehuva vettä
- hunajaa

Sekoita mehut ja kiehuva vesi. Mausta juoma hunajalla.

Appelsiinitoti

- 1-2 appelsiinin mehu
- 1/2 sitruunan mehu
- 2 dl vettä
- 2 neilikkaa
- hunajaa

Purista hedelmistä mehu ja kaada lasiin. Keitä vesi ja neilikat. Siivilöi vesi mehun joukkoon. Makeuta juoma hunajalla.

On aika siirtyä juhlaruoasta kotoiseen ja hinnaltaan halpaan arkiruokaan. Hyvältä se taas maistuukin. Ohjeet Kodin Kuvalehdestä.

Kotoinen uunimakkara

- 1 uunilenkki
- sinappia
- 75-100 g emmentaljuustoa

Kuori uunilenkki ja tee siihen poikittaisviiltoja, kuitenkin niin, että lenkki pysyy koossa. Pursota viillon pohjaan sinappia. Painele viiltoon sopivan kokoinen juustonpala. Kuumenna uunissa, kunnes juusto sulaa ja hieman ruskistuu. Uuninlämpö 200 astetta. Tarjoile soseen ja herneiden kera.

Vatkattu marjapuuro

7 dl punaisia viinimarjoja
tai vastaavasti muita marjoja

1,5 l vettä

sokeria maun mukaan

1/2 tl suolaa

1-1,5 dl mannasuurimoita

Keitä marjoja ja vettä kunnes marjat vaalenevat. Mausta sokerilla makusi mukaan. Vatkaa kiehuvaan marjaliemeen mannasuurimot. Puuron ei tarvitse olla kovin sakeaa. Keitä n. 10 minuuttia, että suurimot kypsyvät. Vatkaa sähkövatkaimella kuohkeaksi. Tarjoile haaleana maidon kera.