

# TUNTOSARVI

Nro 27 1987



# TUNTOSARVI

Kuulonäkövammaisten lehti  
Ilmestyy 48 kertaa vuodessa, perjantaisin  
Nro 27/1987  
13. vuosikerta

JULKAISIJA  
Suomen Kuurosokeat ry.

PÄÄTOIMITTAJA Heli Reinikainen

TOIMITUKSEN OSOITE  
Suomen Kuurosokeat ry.  
Mäkelänkatu 50, 00510 Helsinki  
puh. (90) 77041/213

## SISÄLLYS

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Vuodenajat .....                 | 1  |
| Ajankohtaista .....              | 2  |
| Lukijan palsta .....             | 6  |
| Kesäkeittiön tuoreet yrtit ..... | 9  |
| Kyyhkysset apuna .....           | 13 |
| Kesäkuun aamu .....              | 14 |
| Syntyneitä .....                 | 15 |
| Ilmoitukset .....                | 16 |
| Nimipäiväonnittelut .....        | 16 |

# TUNTOSARVI

3.7.1987

## Vuodenajat

«Jumala loi maailman. Hän viimeisteli työtään vielä vihreällä ja ruskealla, kutsui lumihutaleita ja ne leijuivat pyrynä alas. Yhdessä äänettömässä, tähdettömässä yössä maailma muuttui hopean-valkeaksi.

Aika kului.

Kun tähdet jo tuikkivat yöllä kirkkaina, lähetti Jumala lentoon kuiskivan tuulen. Ja yhtä äkkiä ja huomaamatta muuttui maailma jälleen ruskeaksi ja vihreäksi.

Tarkkailen vuodenaikojen tuloa ja menoa kuin panoraama (= laajaa näköalaa) ja tiedän että vain sydämeni vuodenaikoja

voin taidollani maalata.»

Kirjoittanut Robert J. Smithdas (kuurosokea amerikkalainen runoilija). Vapaasti käännetty englannin kielestä.

# AJANKOHTAISTA

## Ranskan presidentti saapuu Suomeen

Ranskan presidentti Mitterrand saapuu Suomeen keskiviikkona 1.7.1987. Valtiovierailu kestää runsaan vuorokauden. Vierailu alkaa virallisella keskustelulla presidentti Mauno Koiviston kanssa.

Virallisten keskustelujen jälkeen presidentti Mitterrand laskee seppeleen Sankariristille ja marsalkka Mannerheimin haudalle. Rouva Mitterrand tutustuu kansallismuseoon ja Temppeliaukion kirkkoon. Ensimmäisen vierailupäivän päätteeksi tarjoaa Suomen presidentti juhlapäivällisen vieraiden kunniaksi presidentinlinnassa.

Torstaina vieraat lentävät Raumalle. Siltä heidät kuljetetaan autosaattueessa Turun satamaan. Satamasta he siirtyvät jäänmurtaja Urholle. Se vie Ranskan presidenttiparin Naantaliin. Iltapäivän presidentti ja rouva Mitterrand viettävät Kultarannassa. Kotimatalle ranskalaisvieraat lähtevät torstai-iltana Turun lentokentältä.

## Valtiosääntöpaketti vahvistettiin

Esittelyssä presidentti vahvisti valtiosääntöuudistukseen sisältyvät lait. Presidentin vaalitavan muuttuminen tulee voimaan heinäkuun alusta. Nyt kansalaiset voivat äänestää suoraan sekä presidenttiehdokasta että valitsijamiestä. Uusi vaalitapa on käytössä jo ensi tammikuun presidentinvaaleissa.

Tasavallan presidentti vahvisti myös lain, joka kieltää kaiken kaupankäynnin Etelä-Afrikan välillä.

Samoin vahvistettiin vuoden ensimmäinen lisäbudjetti. Sen summa on vajaat 2,3 miljardia markkaa.

Leimaverolaki muuttuu. Muutos mahdollistaa kymmenen vuoden ulkomaanpassin käyttöönoton.

Uusi passi tulee käyttöön lokakuun alussa. Se maksaa 300 markkaa.

Presidentti antoi joitakin asetuksenmuutoksia. Yksi niistä liittyy keskiasteen koulunuudistukseen. Keskiasteen koulutuksesta korkeakouluun johtavia väyliä lisätään.

Presidentti vahvisti lain pellonraivausmaksusta. Uuden pellon raivaaminen tulee maksulliseksi heinäkuun alusta. Maksun määrä on 30.000 markkaa hehtaarilta. Laki on voimassa kuluvan vuoden loppuun saakka.

raitista ilmaa ja katselimme maisemia. Bussimme odottikin jo väsyneitä mutta onnellisia reissaajia. Kotimatka taittuikin hauskojen juttujen ja Akselin ja Elinan häävalssin merkeissä.

Satu

## Kirjelaatikko

### Rakas päiväkirja!

Huh, huh... Pitkä, mutta antoisa kerhopäivä on takana. Yhdeksi mentiin ja kotiin lähdettiin neljän maissa.

Tämänkertaisena teemana oli sosiaaliasiat. Kerhoon oli kutsuttu sosiaalitoimistojen työntekijöitä Tampereelta ja sen ympäristöstä. Edustettuina olivat Tampereen, Ylöjärven sekä Vammalan toimistot ja Tampereen keskussairaalan silmätautipoliklinikka sekä kuulokeskus. Siis asiantuntijoita riitti! Sääli vaan, ettei kerholaisia ollut yhtä runsaasti mukana. Nyt oli verra-  
ton tilaisuus tentata alan ihmisiä.

Runsainta keskustelua herätti kuljetuspalvelu. Pari-  
sen kuukautta sitten minullekin myönnettiin kuljetus-  
palvelua, mutta ohjeet sen käytöstä puuttuivat tyys-  
tin. Käytin tilaisuutta hyväkseni ja kyselin. Koska  
Lempäälän sosiaalitoimisto loisti poissaolollaan,  
käännyin muiden kuntien puoleen. Asia tuli selväksi.  
Kuljetuspalvelusta siirryttiin matkakorvauksiin, apuvä-  
lineisiin, silmäleikkauksiin ja niin edelleen. Vaivihkaa  
mainittiin myös uudesta vammaislaista, joka minua

erityisesti kiinnosti. Koska laki on vielä niin uusia  
asia, se ei tuntunut muita kiinnostavan, joten keskus-  
telua ei syntynyt. Sain kopion tästä laista kotiini lä-  
hempää tutkiskelua varten.

Kaunis kiitos sosiaalitoimistojen edustajille. Toivot-  
tavasti he saivat yhtä paljon meiltä kuin me heiltä.  
Hattua nostan Sisko Hiltuselle, joka kerhonetäjä  
ja yllättäen myös tulkkina pärjäsi erinomaisesti. Kun  
tässä kiittelemisessä päästiin vauhtiin, kiitos vielä ku-  
luneesta keväästä Marjatta Puromäelle ja kerho-  
emännällemme Marita Autiolle. Mitä olisikaan kerho-  
päivä ilman Maritan ihania pullia?!

Satu

## Kesäkeittiön tuoreet yrtit

Yrtit saavat Suomessa hyvän aromin eli maun. Pitkät  
kesäpäivät kypsyttävät maustekasvit tuoksuviksi ja  
maistuviksi. Eteläisten maiden ihmiset jäävät meitä  
huonompaan asemaan. Heidän kesäpäivänsä on ly-  
hyempi kuin Pohjolassa.

Yrtitarha on keittiön ikkunalla kaunis ja viljely hel-  
poa. Suurin osa maustekasveista tyytyy vähään ti-  
laan. Kukkaruokku riittää mainiosti joka naisen ja mie-  
hen ryytimaaksi. Kastelu ja päivittäinen käyttö tuovat  
satoa syysmyöhään asti.

## Malminkartanosta löytyi pronssikautinen asuinalue

Helsingin Malminkartanosta on löydetty pronssikautinen asuinpaikka ja hautaröykkiö. Löytö on harvinaisen.

— Paikalla on ollut rakennus. Sen mutoa ei ole saatu selville. Lisäksi alueelta on löytynyt hiiltyneitä hasselpähkinän kuoria. Osa asuinalueelta löytyi ihanmaan pinnasta. Paikoitellen kaivoimme maata 80 senttimetrin syvyydeltä, kertoo tutkija Kaija Wallenius.

Pronssikausi oli vuosina 1500-500 ennen Kristusta (e.Kr.).

— Luultavasti täällä asuneet ihmiset elättivät itsensä kalastamalla ja metsästämisellä. Lisäksi he ovat syöneet pähkinöitä ja juuria.

Alueella on kesän aikana työskennellyt 15-20 tutkijaa ja opiskelijaa. Työ maksaa noin 350.000 markkaa. Sen rahoittaa Helsingin kaupunki. Kaupunki aikoo rakennuttaa alueelle kerrostaloja heti elo-syyskuussa.

## Kirjailijakokous Lahden Mukkulassa

Kirjailijakokous kesti kolme päivää. Päivät olivat täynnä puhetta kuin mehiläisen surinaa. «Minäkin olisin halunnut sanoa jotakin», kirjoittaa Jouko Leskelä

Suomen Kuvalehdessä 26.6.87. Oheisena lyhennelmä artikkelista.

«Miksi en sanonut? En uskaltanut. Ajatuskin sai sydämen läpättämään kuin lampaanhäntä.

Ehkä vaikuttavin puhuja oli tarttolainen Juri Lotman. Hän puhui kirjallisuudesta ja kommunikaatiosta. Ihanteellisessa vuorovaikutuksessa puhuja ja vastaanottaja ovat sama henkilö. Kaikki tulisi ymmärretyksi. Mutta silloin ei olisi mitään sanottavaa. Tarviin riittävästi erilaisuutta ja samanlaisuutta. Vain silloin on kommunikaatio mahdollista.

Kokous uskoi, että kirjallisuus on menettänyt merkityksensä. Niin, että mitä olisinkaan halunnut sanoa?

Kirja paljastaa aina tekijänsä. Teos rakentuu henkilökohtaisesta todellisuudesta ja mielikuvituksesta. Silti hyvä kirjailija paljastaa myös jotain kaikille ihmisille yhteistä. Sellainen teos säilyy aikojen läpi.

Minusta on hämmästyttävää huomata, että ihmisen sielu on kovin vanha. Perustunteet kuten ilo, suru, kaipaus, himo, viha, pelko ja rakkaus ovat pysyneet. Vain yhteiskunnalliset olot vaihtelevat. Siksi kirjallisuus säilyy vuosituhannesta toiseen.

Miksi kirjallisuus kuolisi tällä vuosisadalla? Ihmettelen, että kirjailijat voivat ajatella niin lyhytnäköisesti. Ehkä he haluavat, että oma aikamme on historian keskipiste.

Jotkut kirjailijat halusivat kieltää kirjallisuuden kyvyn kommunikoida. Se on pelottavaa. Vaikka kirjailija kirjoittaisi vain itsestään, on vuorovaikutus mahdollista. Eihän lukija voi olla niin täydellisesti erilainen?»

## Lukijan palsta

### Naantali kutsui

Aurinko pilkisteli veikeästi pilvien takaa, kun retkibussimme starttasi Tampereen palvelutalolta. Bussissa istui 27 innokasta reissumiestä ja -naista. Edessä oleva parin tunnin ajomatka ei tuntunut intoa laimentavan.

Menomatkaa piristi arpajaiset. Päävoitoina olivat neljä kappaletta ilmaisia aterioita höyrylaiva Ukko-Pekalla, joten kiinnostusta piisasi. Unohtaa ei sovi myöskään pieniä voittoja, vaikka niistä suurin osa siunaantuikin yhdelle ja samalle reissumiehelle.

Päästyämme Naantaliin odotti meitä kahvila-ravintola Stellassa kuppi kuumaa kahvia ja maukas sämpylä. Stella oli erittäin valoisa ja viihtyisä paikka. Valoisuuden sai aikaan kaksi seinää, jotka olivat lähes yhtä ikkunaa. Jos käyt Naantalissa, pistäydy.

Aamupalan jälkeen noudimme matkaoppaan linja-autoasemalta. Pieni, pirteä, tumma nainen nousi autoomme ja lähdimme ajamaan kohti Kultarantaa. Kerrottakoon tässä, että Kultaranta on presidenttiparin kesäasunto — Naantalin suosituin nähtävyys. Meille oli varattu puoli tuntia aikaa tutustua Kultarannan puistoon. Ilma oli alkanut viilentyä; tuuli ja taivas oli harmaa. Puisto oli valtava, mutta se ei ollut vielä täydessä loistossaan. Kukkat eivät kukkineet, eivätkä

suihkulähteet solisseet. Piti vain kuvitella mielessään, miltä se näyttäisi krikkaana kesäpäivänä. Puisto olisi todella tyrmäävä.

Kultarannasta ajoimme takaisin Naantalin keskustaan. Meidän oli tarkoitus tehdä kävelylenkki vanhaan kaupunginosaan, mutta ilma teki tepposet. Alkoi sataa ensin tihrutellen sitten kaatamalla. Olimme neuvottomia, kunnes yhdessä tuumin suunnistimme Cafe Antoniukseen, jugend-tyyliseen kahvilaan. Taas kahvilassa! Sitä hallitsi suuri uuni, joka loi lämpöisen tunnelman. Seinillä roikkui vanhoja valokuvia ja esineitä. Kalustus oli myös vanhaa. Siellä oli niin paljon pieniä yksityiskohtia, että... Omistajakin ehti kiireiltään kertoa meille Antoniuksen vaiheista elävästi ja mukaansatempaavasti. Mukava piristysruiske!

Retkemme loppuhuipentumaksi muodostui risteily Naantalista Turkuun höyrylaiva Ukko-Pekalla. Söimme merihenkisen aterian ja siirryimme salonkiin. Marjatta Puromäkeä, nykyistä Korhosta, odotti yllätys. Marjatan silmät sidottiin liinalla ja päälle puettiin hulunkurinen t-paita. Alati vaihtuvat kavaljeerit tanssittivat häntä. Kun Marjatta oli tanssitettu pyöröryksiin, hänet istutettiin tuolille. Eteen työnnettiin lautanen, johon oli sommiteltu miehen kasvot: hiukset lakritsista, silmät kurkkuviipaleista, korvat paprikasta ja niin edelleen. Hurjannäköinen kaveri. Marjatan piti kosketella miehen kasvoja. Kuului: «Yök. Mitä tämä on? Tämä hän maistuu juustolle».

Kun saavuimme Turkuun Aurajoen rantaan, ilma oli jo selkiintynyt. Seisoimme kannella, nuuhkimme

Väitetään, että yrtit estävät jopa lihomista. On siis monta syytä lähteä «makumatkalle» yrttien salaisuuksiin. Tuoreet yrtit sopivat kaikenlaisten ruokien mausteiksi. Yrttisilppu leivän päällä ei sekään ole hassumpaa. Kokeile erilaisia yhdistelmiä. Pureskele kahden tai kolmen kasvin tuoretta lehteä suussasi yhtäaikaan. Saatat kokea miellyttävän makuelämyksen.

Ruukuissa voi kasvattaa basilikaa, laventelia, kirveliä, meiramia, minttua, persiljaa, purasruohoa eli kurkkuyrttiä, rakuunaa, rosmariinia, salviaa, sitruunamelissaa, ruohosipulia, tilliä ja timjamia. Vaihtoehtoja on paljon. Mutta kannattaa valita aluksi vain pari kolme lajia. Kylvä siemenet hyvään kukkamultaan. Peitä ne sitten kevyesti ohuella multakerroksella. Kastele hyvin. Koeta kylvää siemenet yksitellen ja harvaan. Muuten ne kasvavat tiheäksi kimpuksi.

Pidä yrttitarhasi valoisalla ikkunalaudalla. Kastele, kun multa kuivuu. Mutta älä pidä sitä likomärkänä. Kun kasvin korkeus on 10 cm, aloita lannoitus. Ruokalusikallinen kananlantarakeita riittää kerran kuussa.

Kaupasta saa myös valmiita taimia.

Tuntosarvi esittelee lukijoille basilikan, laventelin ja kirvelin.

### **Basilika**

Basilika on kotoisin Itä-Intiasta. Kasvilla on pienet valkeat kukat ja mehevät lehdet. Lehtiä voi poimia pitkin kesää. Kun kukinta alkaa, korjataan latvaversot pois. Se auttaa sivuversojen kehittymistä. Sivuersot voi korjata talteen myöhemmin.

Tuore basilika lisätään ruokaan aina viimeiseksi. Muuten sen hienot aromit katoavat ja maku muuttuu kitkeräksi.

Kaikki eivät sappivaivojen vuoksi voi käyttää pippuria. He voivat maustaa ruokansa basilikalla. Sen maku on pippurimainen.

Hienonnettu, tuore basilika sopii erinomaisesti maustevoihin ja kurkkusäilykkeisiin. Oikeuksiinsa mauste pääsee tomaattiruoissa. Basilikaa käytetään eräiden liköörin maustamiseen ja viinimausteena. Se on myös yskänlääkkeen valmistusaineita.

### **Laventeli**

Laventeli kasvaa Välimeren maissa luonnossa villinä. Sillä on kapeat, harmaanvihreät lehdet ja siniset kukat. Koko kasvi tuoksuu erittäin hyvältä. Siitä huolimatta tuoksu pitää koit poissa vaatekaapista.

Laventelia viljellään melkein yksinomaan sen tuoksun takia. Mutta kasvi on hyvin kaunista matalana aitanakin. Laventelin kukat korjataan puoliksi puhjennuina. Ne kuivataan ja asetetaan harvasta kankaasta tehtyyn tuoksupussiin. Pussi pannaan liinavaatekaappiin, lipastonlaatikkoon tai minne vain haluaa.

Kasvia on käytetty sekä mausteena että lääkkeenä. Nuoret lehdet on korjattava ennen kukintaa. Tuoreet, hienonnetut lehdet sopivat salaatteihin, yrttikastikkeisiin ja kalaruokiin. Niin sanottu «Provencen mausteseos» sisältää pääasiassa laventelin, rosmariinin, basilikan ja timjamin tuoreita lehtiä.

Laventelivesi-haude otsalla lievittää päänsärkyä.

## Kirveli

Kirveli on luultavasti kotoisin Kaakkois-Venäjältä. Parhaiten kasvi viihtyy puolivarjossa. Aurinkoisella paikalla se puhkeaa varhain kukkaan. Lehdet korjataan ennen kukintaa.

Kirvelin tuoksu muistuttaa anista. Diapheetikot voivat käyttää sitä makeutusaineena. Hienossa ranskalaisessa ruoanlaitossa kirveli korvaa usein persiljan. Se antaa erinomaisen maun salaateille, kastikkeille ja kasvisruoille. Hiukkanen kirveliä poistaa nokkoskeitosta kitkeryyden.

Tanskassa ja Saksassa valmistavat emännät kevään ensimmäisistä kirvelinlehdistä keiton.

Tämänkin maustekasvin käyttö on monipuolista. Tuoretta kirvelimehua tai tuoreista kirveleistä valmistettua keitettä (= keitinnettä) voi käyttää puhdistavana kasvovetenä.

## VEERAN KIRVELIKEITTO

4 porkkanaa

2 purjon vaaleaa osaa

1 1/2 l liha-, mauste- tai kasvislientä

4 dl hienonnettua kirveliä

Viipaloi porkkanat. Viipaloi purjot renkaiksi. Keitä viipaloidut kasvikset liha-, mauste- tai kalaliemessä pehmeiksi. Lisää viimeiseksi 4 dl hienonnettua kirveliä. Anna vielä kiehahtaa hetki. Syö paahdetun leivän kanssa.

## YRTTIVOI

4 rkl voita

2 rkl yrttisilppua

Yhdistä ainekset keskenään.

## Kyyhkysset apuna

Karen Cover Washingtonista haluaa kouluttaa kyyhkysiä, jotta niistä olisi apua sokeille. Neiti Cover on ollut eläinten kouluttajana jo kymmenen vuoden ajan.

«Kyyhkysillä on erinomainen näkökyky ja niitä voidaan kouluttaa havaitsemaan esteitä», Cover kertoi. «Opettamalla lintu nokkimaan sokean henkilön olkpäätä, kyyhkynen voisi ilmoittaa esteestä ja näin sokea tietäisi pysähtyä tai muuttaa suuntaa. Jollain tavoin kyyhkysiä on helpompi opettaa kuin koiria tai apinoita, sillä isot eläimet ovat vaativampia ja ne edellyttävät vammailta suurta tarkkuutta koulutuksessa. Neiti Cover sanoo, että linnut ovat luotettavampia kuin koirat ja apinat, jotka saattavat kieltäytyä noudattamasta kouluttajan käskyjä. Kyyhkysten koulutus kestää vain puolet siitä ajasta, mikä menee koiran kouluttamiseen ja ne elävät yhtä pitkään — n. 15 vuotta.

Käännös englantilaisesta lehdestä:

The Gift of sound and vision



## Kesäkuun aamu

Viileä yökaste peittää ruohonkorret ja kastelee kotiin palaavan ketun tassut.

Niityllä ja suon yllä on usvaa.

Mutta aurinko on jo nousemassa. Taivaanranta punertaa. Kohta käki herää, köhäisee pari kertaa ja alkaa sitten kukkia. Kuk-kuu, kuk-kuu, kuk-kuu, se kajauttaa kirkkaalla ja kuuluvalla äänellä. Käki mokoma on muninut munansa pikkulintujen pesiin ja hoidattaa poikasensa toisilla. Sillä ei edes ole omaa pesää.

Pikkulinnut piiskuttavat ja sirkuttavat ja keräävät täyttä päätä hyönteisiä ja siemeniä poikasilleen. Ne sieppaavat madon sieltä, toukan täältä, koppakuoraisen tai ilmassa inisevän hyttysen, ja kiikuttavat kaiken pesäänsä.

Metsäjänis hyppelee väsyneenä tuttua polkua. Yö on ollut uuvuttava. Kettu ajoi jänistä takaa pitkät matkat. Huuhkajakin oli säikyttä sen nahoistaan. Lopulta jänis oli aivan poissa tolaltaan. Se oli näkevinään joka pensaan takana ilveksen.

Nyt jänis tahtoo levätä koko päivän lämpimässä heinikossa, poikastensa luona.

Kirjasta: Vuosi Metsässä. Tammi, Helsinki.

## SYNTYNEITÄ



### SYNTYNYT PIKKUINEN TYTTÖ

Kati Mansikka-Aho sai pienen tyttären viime sunnuntaina 21.6.87 kello 21.25. Pikku prinsessa painoi 3 kg 970 g. Pituutta oli 51 cm. Äiti ja lapsi voivat hyvin.

Isä oli mukana synnytyksessä ja sai pestä vauvansa heti.

Paljon onnea äidille, vauvalle ja koko perheelle.



JORMA SÄYNÄJÄKANGAS SAI TOME-RAN POJAN kuukausi sitten. Tuntosarvi ei valitettavasti tiedä tarkempaa aikaa. Vauva on Jorman ensimmäinen.

Lämpöiset onnittelet isälle, äidille ja pikku perilliselle.



«Mistä on pienet tytöt tehty?

Sokerista, kukkasista,  
inkivääristä, kanelista.

Niistä on pienet tytöt tehty.

Mistä on pienet pojat tehty?

Etanoista, sammakoista, koiran häntätupsukoista.

Niistä on pienet pojat tehty.»

Englantilainen lastenloru.

## Ilmoitukset

Tuntosarvi ilmestyy seuraavan kerran elokuun ensimmäisellä viikolla.

Hyvää heinäkuuta kaikille.

## Nimipäiväonnittelut

Nimipäivää viettävät 6.-12.7. Esa, Esaias, Klaus, Turo, Turkka, Ilta, Saima, Saimi, Eleonoora ja Hermann.

Onnellista nimipäivää kaikille.

«Kaiken kauniin ja suuren tässä maailmassa on luonut pelkkä ajatus tai tunne ihmisen sydämessä.»

Kirjoittanut Kahlil Gibran.

