

TUNTOSARVI

Nro 31 1985



TUNTOSARVI

Kuulonäkövammaisten lehti
ilmestyy 48 kertaa vuodessa, perjantaisin
Nro 31/85
11. vuosikerta

JULKAISIJA

Näkövammaisten Keskusliitto ry.

PÄÄTOIMITTAJA Orvokki Holopainen

TOIMITTAJA Timo Pietilä

TOIMITUKSEN OSOITE

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

SISÄLLYS

| | |
|-------------------------------------|----|
| Hyvä lukija | 1 |
| Opaskoirakoululle uudet tilat | 3 |
| Nyt on syyssilakan aika | 5 |
| Henkilökohtaista | 9 |
| Ajankohtaista | 10 |
| Lukijan palsta | 15 |

TUNTOSARVI

4.10.1985

Hyvä lukija

Tuntosarven lukijat ovat luovia ihmisiä. Se nähtiin viimeksi siitä, että lehden nimikilpailuun on tullut vastauksia oikein reilusti. Toivottavasti kaikki halukkaat ovat muistaneet lähettää ehdotuksensa. Nyt toimitus ensin valitsee viisi mielestään parasta ja sitten seuraava Suomen Kuurosokeat ry:n johtokunnan kokous valitsee niistä parhaan. Ja voittajalle lähetetään yllätyspalkinto. Utta nimeä lehti pääsee käyttämään vasta tuossa vuodenvaihteen tienoissa, koska kansia yleensä painetaan joitakin etukäteen eikä niitä oikein kannata heittää hukkaan.

Näkövammaisten Keskusliitossa on keskusteltu laajemminkin liiton lehtien kehittämisestä. NKL:lla on monia lehtiä, verrattuna muihin järjestöihin. Tämä tietysti johtuu siitä, että näkövammaisuus ja kuurosokeus ovat nimenomaan tiedonsaannin kannalta vaikeita vammoja ja omilta järjestöiltä odotetaan ennenkaikkea tietoa – myös lehtien muodossa. Näitä lehtiä halutaan parantaa vastaamaan tarpeitaan ja lukijoiden odotuksia. Toisaalta on vaarana että jotkut asiat jäävät vain omaan erikoislehteensä eikä niistä muisteta kirjoittaa muissa liiton lehdissä. Tällainen asiaryhmä on juuri kuurosokeiden asiat. Kun Tuntosarvi alkoi

ilmestyä joka viikko, jäivätkin kuurosokeiden asiat pois Airuesta. Se ei ole oikein ja asia on päätetty korjata. Muutenkin lehtien toimittajien välistä yhteistyötä aletaan tehostaa. Kaikkien on hyvä tietää toistensa suunnitelmista ja yhteisistä keskusteluista saadaan ajatuksia ja keksitään uusia tapoja tehdä lehteä.

Tiesittekö muuten, Tuntosarven lukijat, että liitto julkaisee mukavaa lehteä nimeltä Manteli. Manteli ilmestyy pistekirjoituksella ja isokirjoituksella. Tähän asti Manteli on ilmestynyt vain neljä kertaa vuodessa mutta ensi vuoden alussa numeroita on kuusi eli joka toinen kuukausi. Sisältö Mantelissa on kodinhoitoa, kuluttajanvalistusta, käsitöitä, ruokavihjeitä – kaikkea tietoa mitä jokapäiväisessä elämässä tarvitaan. Lehden päätoimittaja on Liisa Matikainen, näkövammaisen itsekkin. Artikkeleita Liisan lehteen kirjoittavat usein esim. Näkövammaisten ammattikoulun opettajat, niitä lainataan myös alan lehdistä jne. Manteli maksaa tällä hetkellä vain kymmenen markkaa vuodessa. Jos olet kiinnostunut voit tilata Mantelin Näkövammaisten Keskusliitosta, joko soittamalla puhelinvaihteeseen tai kirjoittamalla lappusen. Jos tilaa Mantelin, kerro, haluatko sen pistekirjoituksella vai isokirjoituksella.

Kun nyt mainostamaan ruvettiin, ei sovi unohtaa myöskään lasten pistekirjoituslehteä, Naskalia. Sillä on oikeastaan kaksi käyttöä. Ensinnäkin Naskali on suunnattu näkövammaisille ala-asteen koululaisten iässä oleville lapsille, jotka opettelevat pistekirjoitusta. Toisaalta Naskali sopii erinomaisen hyvin näkövam-

maiselle äidille tai isälle, joka osaa pistekirjoitusta ja haluaa lukea lehteä lapsilleen. Naskali -lehteä täällä liitossa tekee nuorisosihteeri Pirjo Leskinen. Aineistona Naskalissa on lastenlehdistä, esim, Koululainen -lehdestä otetut jutut ja lasten omat kirjoitukset. Naskali ei maksa mitään lukijalleen ja se ilmestyy kuten Mantelikin, kuusi kertaa vuodessa.

Opaskoirakoululle uudet tilat

Näkövammaisille opaskoiria kouluttava opaskoirakoulu saa uudet tilat Vantaan Itä-Hakkilasta. Opaskoirakoulun johtaja Jorma Huhkio sanoo Tikkurilan olevan tarpeeksi kaupunkimainen, jotta koirat voidaan totuttaa liikenteeseen ja tilanteisiin. Koiria koulutetaan edelleen kuitenkin myös Helsingin keskustassa uuden koulun valmistumisen jälkeenkin.

Opaskoirakoulun uusien tilojen tekemisen on määrä alkaa aivan lähiaikoina eli heti kun rakennuslupa on saatu. Uudisrakennuksen arvioidaan maksavan noin neljä miljoonaa markkaa. Koiratallien pinta-ala on 700 neliötä. Alueelle rakennetaan lisäksi neljä asuntoa kouluttajien käyttöön. Koirat tarvitsevat huolenpitoa vuorokauden ympäri. Rakennustyön odote-

taan valmistuvan vuoden kuluttua.

Opaskoirakoulun tontti on runsaan kahden hehtaarin suuruinen. Maastoon rakennetaan alkeiskoulutusta varten polkuja, katuväyliä ja suojateitä. Koiratalliin mahtuu kaikkiaan 50 koiraa. Koulutusta voidaan myös laajentaa tilojen puolesta, mutta kouluttajista on Huhkion mukaan pulaa.

Koiratalleissa asuu koulutettavien koirien lisäksi aina esimerkiksi pentueita. Pentueista valitaan koulutettaviksi soveltuvat koirat, jotka aluksi luovutetaan sijoituskoteihin. Tarkoitus on, että koirat tottuvat monipuolisesti ihmisiin jo pieninä. Sopivia sijoituskoteja tarvitaan jatkuvasti.

Kaksi kertaa vuodessa aloittaa 12 - 13 koiraa koulunsa. Koirat ovat lähes kaikki labradorinnoutajia. Ne soveltuvat helpoiten näkövammaisen käyttöön, sillä ne eivät ole liian suurikokoisia.

Opaskoirakoulu toimii nykyisin Espoossa 40 vuotta vanhoissa rakennuksissa. Huhkio sanoo jokaisen vuoden tehneen tuhojaan tiloissa. Koulussa odotetaan innokkaasti ensi syksyä, jolloin uusiin tiloihin päästään. Samalla pelätään ensi talvea. Jos lämmityslaitteet pettävät ei ole tietoa minne kymmenet koirat sijoitettaisiin.

Koirien koulutuksen oleellinen osa on, että koirat eivät hauku häiritsevästi. Koiratalliin liittyvien katettujen ulkotarhojen eteen on kuitenkin suunniteltu rakennettavaksi meluaita. Koirien satunnainen haukkuminenkaan ei kantaudu lähitaloihin.

Helsingin Sanomat 26.9.

Nyt on syyssilakan aika

Yli puolet Suomessa vuosittain kalastetuista kaloista on silakoita. Niitä pyydetään ympäri vuoden. Parhaimmat saaliit tosin saadaan touko- ja kesäkuussa. Noin puolet silakkasaaliista käytetään elintarvikkeiksi, loput rehuksiksi.

Silakka on hyvää ravintoa. Arvokkaiden ja helposti sulavien proteiinien osuus on 15 %. Rasvaisimmillaan silakka on näin syksyllä valmistautuessaan kestämään pitkän talven. Silakan rasvasta yli puolet on monitydyttämättömiä, elimistölle edullisia rasvahappoja. Lisäksi silakassa on mm. A- ja D-vitamiinia, B-ryhmän vitamiineja, fosforia, kalsiumia, rautaa ja jodia. Ne kaikki ovat ihmiselle tärkeitä aineita.

Silakka soveltuu hyvin käsiteltäväksi teollisesti. Sen vuoksi sitä on saatavana sekä tuoreina että pakastettuina fileinä. Pakastesilakka on pyyntituoretta kalaa, pääasiassa kevätsilakkaa. Pakastaminen mahdollistaa silakan jatkuvan saannin koko maassa. Useimpiin uuniruokiin ja keittoihin silakat voi käyttää osaksi jäisinä. Rullalle käärityt silakkafileet on sulatettava täysin. Myöskin leivitys ei tartu jäiseen pintaa, joten paistettavatkin silakat sulatetaan kokonaan.

Silakkafileet ovat nykyisin suosiossa, koska ne kypsyvät nopeasti ja ovat kokonaan käyttökelpoista syötävää. Kilosta silakkaa saadaan noin 700 g perattua tai 500 - 600 g fileoitua kalaa. Silakkaa voi keittää, paistaa, grillata, savustaa, hilllostaa. Se sopii uuniru-

kiin, patoihin, keittoihin ja leivonnaisiin esimerkiksi piirakoihin. Erilaisissa mausteliemissä ja kastikkeissa se marinoituu maukkaaksi.

Seuraavassa muutama ohje. Kokeilkaa!

SILAKKARULLAT

1 kg tuoreita silakoita
tai 600 g silakkafileitä
suolaa, valkopippuria
1 nippu tilliä
Mausteliemi:
4 dl vettä
4 rkl etikkaa
2 rkl sokeria
1 - 2 tl suolaa
5 kokonaista valkopippuria
5 kokonaista maustepippuria
1 laakerinlehti
1 iso sipuli viipaloituna
tillinvarsia

Fileoi silakat tai hanki valmiiksi fileitä. Levitä fileet leikkuulaudalle leivinpaperin päälle nahkapuoli alaspäin. Mausta kevyesti suolalla ja pippurilla ja silppua tilli päälle. Kiedo fileet rulliksi ja lado vieri viereen laakeaan kattilaan tai vuokaan.

Kiehauta mausteliemen ainekset. Kaada kuuma liemi silakkarullien päälle. Peitä kattila kannella ja anna hautua miedolla lämmöllä noin 10 min.

Tarjoa silakkarullat kuumina tai anna niiden jäähtyä liemessään. Tarjoa lisäksi keitetyjä perunoita, tomaattilohkoja ja kermaviilikastiketta.

MARINOIDUT SILAKAT

Silakan marinoimiseen tarvitaan aikaa vähintään vuorokausi. Kalan lihasta tulee valkoista, jos sitä liotetaan etikkavedessä ennen marinoimista.

SINAPPISILAKAT

1 kg silakoita tai noin 600 g fileitä

Liottusliemi:

1 l vettä

1 rkl suolaa

1 dl etikkaa

Sinappikastike:

0,5 dl vaaleaa sinappia

3 rkl sokeria

1 tl suolaa

1 tl rouhittuja valkopippureita

3 tl viinietikkaa

1 dl öljyä

0,5 dl vettä

1 nippu hienonnettua tilliä

Perkaa ja fileoi kalat. Liota fileitä liemessä vähintään 6 t, mieluummin yli yön. Valuta silakat hyvin liottusliemestä. Sekoita kastikkeen ainekset hyvin keskenään. Lado fileet astiaan kerroksittain tillin ja kastikkeer kanssa ja anna maustua kylmässä 2 - 3 vrk. Tarjoa graavisilakat uuniperunoiden tai keitetyjen perunoiden kera.

VALKOSIPULISILAKAT

Liota silakkafileet etikkavedessä yli yön kuten sinappi-silakoissa. Valuta fileet hyvin ja pane ne kermaviilikastikkeeseen. Anna maustua kylmässä noin 1 vrk.

VALKOSIPULIKASTIKE:

1 tlk (2 dl) kermaviiliä
 2 dl majoneesia
 1 nippu tilliä silputtuna
 1 nippu ruohosipulia tai
 persiljaa silputtuna
 1 - 2 valkosipulin kynttä
 murskattuna
 rouhittua valkopippuria

SILAKKAPIHVIT UUNISSA

600 g silakkafileitä
 2 tl suolaa, sitruunapippuria
 2 dl emmentaljuustoa
 nippu tilliä

Vuoraa uunipannu leivinpaperilla ja lada siihen puolet silakkafileistä nahkapuoli alaspäin. Ripottele niille osa suolasta ja pippurista. Raasta juusto ja sekoita siihen hienonnettu tilli. Jaa seosta fileiden päälle, noin 1 rkl kullekin. Mausta loput silakat ja nosta ne edellisten päälle nahkapuoli ylöspäin. Paista pihvejä 225 °C noin 20 min. Tarjoa lisäksi keitetyjä perunoita tai perunasosetta ja salaattia.

Vihje: Silakkapihvien täytteeksi sopivat myös mm. hienonnetut maustevihannekset, tomaattipure, mätitahna tai anjovis.

SILAKKA-SIPULIPAISTOS

1 kg silakoita tai
 600 g silakkafileitä
 3 sipulia
 1 - 2 rkl voita
 2 tl suolaa
 valkopippuria
 2 - 3 dl kermamaitoa

- Perkaa silakat poistamalla päät ja sisälmykset. Huu tele kalat kylmällä vedellä ja valuta hyvin. Suikaloi sipulit ja hauduta ne pannulla voissa pehmeiksi. Levit sipulit uunivuoan pohjalle ja lada päälle silakat. Mausta kalat suolalla ja valkopippurilla ja kaada päälle kermamaitoa. Hauduta silakat kypsiksi 225 °C:ssa. Ripottele kaloille hienonnettua tilliä ja tarjoa keitetyje perunoiden ja salaatin kanssa.

Henkilökohtaista

Sydämelliset Kiitokset kaikille niille, jotka muistivat minua merkkipäivänäni.

Olavi Eira

AJANKOHTAISTA

Ranskalaiset syyllisiä laivan upotukseen

Ranskan salainen palvelu upotti luonnonsuojelujärjestö Greenpeacen aluksen. Ranskan pääministeri Laurent Fabius myönsi, että puolustusministeri Charles Hernu oli määrännyt aluksen upotettavaksi. Laiva oli Uuden-Seelannin satamassa tarkoituksenaan purjehdita lähellä sijaitsevalle Mururoan atollille estämään Ranskan siellä tekemät ydinkokeet.

Laivan upotusräjähdyksessä sai yksi ihminen surmansa. Jupakan yhteydessä ovat sekä Ranskan puolustusministeri Hernu että salaisen palvelun päällikkö joutuneet eroamaan tehtävistään. Uusi-Seelanti ja luonnonsuojelujärjestö Greenpeace aikovat lisäksi haastaa Ranskan Haagin kansainväliseen oikeuteen tekojensa tähden.

NL toimittaa öljyä sovitun määrän

Neuvostoliitto pyrkii toimittamaan Suomeen lähivuosi- na raakaöljyä sovitun määrän. Tällaisen arvion esitti presidentti Mauno Koivisto keskusteltuaan Neuvostoliiton puoluejohtajan Mihail Gorbatshovin kanssa.

Neuvostoliitolla on ollut vaikeuksia saada pumpatuksi maasta niin paljon öljyä kuin se on ennakolta luvannut. Siksi Suomeenkaan ei tänä vuonna ole toimitettu öljyä sopimusten edellyttämällä vauhdilla. Tämänvuotisen tuonnin arvioidaan nousevan runsaaseen kahdeksaan miljoonaan tonniin eli sovitusta vajasta yhdeksästä miljoonasta tonnista jäädään hivonen.

Presidentti Koivisto oli runsaan viikon mittaisella epävirallisella vierailulla Neuvostoliitossa. Hän saapu kotiin 27.9. Vierailun yhteydessä Koivisto toisti Gorbatshoville kutsun saapua vierailulle Suomeen.

Helsingin Sanomat 20.9.

Ylälle ei lupaa radiomainontaan

Yleisradion lähettämiin radio-ohjelmiin ei tule mainoksia. Tällaisen päätöksen on tehnyt Yleisradion ylläpitävä elin, hallintoneuvosto. Yleisradion johtaja puolestaan olivat esittäneet radiomainosten esittämistä myös Yleisradion ohjelmissa. Mainostuloilla Yleisradio voisi kattaa osan kuluistaan.

Radiomainonta on tällä hetkellä kiellettyä Yleisradiolle myönnettyissä lupaehdoissa. Toimilupa täytyy kuitenkin uusua ensi vuoden vaihteessa, jolloin mainosasiakin olisi voitu harkita uudelleen.

Suomeen tänä syksynä perustetut monet yksityiset paikallisradiot esittävät myös mainoksia, joilla ne kattavat menonsa.

Helsingin Sanomat 21.9.

Sanomalehdet puuhaavat omaa tv-kanavaa

Suuret sanomalehdet ovat perustamassa omaa tv-yhtiötä. Uusi yhtiö tavoittelee hallitukselta lupaa aloittaa toiminta uudelle kolmannella tv-kanavalla. Tällä hetkellä Suomessa on kaksi tv-kanavaa, joilla esittävät ohjelmaa Yleisradio ja Mainos-tv. Lehtien tv-yhtiön ajatuksena on lähettää ohjelmaa koko maahan, mutta aluksi lehtikanava näkyisi vain Helsingin, Tampereen ja Turun seuduilla. Yhtiö rahoittaisi tv-toimintansa kokonaan mainostuloilla, joten Mainos-tv saisi sitä kilpailijan itselleen.

Television nyt tyhjillään olevaa kolmoskanavaa tavoittelee myös Yleisradion, Mainos-tv:n ja Nokia Oy:n yhteenliittymä.

Ilmaan ei mahdu radioaaltoja rajattomasti. Siksi ovat maailman maat pitäneet keskenään kokouksen, jossa jokaiselle maalle on jaettu tietty määrä taajuuksia radio- ja televisiolähetystä varten. Suomelle on myönnetty taajuuksia kolmea tv-kanavaa varten. Mahdollisesti myöhemmin on tulossa lupa vielä neljännenkin kanavan perustamiseen. Tällä hetkellä on käytössä vain kaksi kanavaa, tv 1 ja tv 2.

Helsingin Sanomat 25.9.

Vanhojen höyryveturien matka sulatusuuniin alkoi

Puolustusvoimien varikoilla säilytettyjen vanhojen höyryvetureiden romuttaminen on alkanut. Ensimmäiset kymmenen veturia ovat parhaillaan matkalla Imatralle ja Äänekoskelle sulatusuuniin.

Kuusi Tr 1 eli Risto-tavarajunaveturia ja neljä vaihtoveturia Pikku-Jumbo ja Kana-tyyppiä on Ohenmäessä riisuttu keräilyesineiksi ja museovetureiden vараosiksi sopivista osista.

Konttoripäällikkö Matti Alava Rautatiehallituksesta kertoi, että romutettavista yli 70:stä veturista tänä vuonna häviää toiset kymmenen veturia Lievestuoreelta. Myös Haapamäellä on erotettu kymmenen veturia romutettaviksi ensi vuonna.

Alavan mukaan veturit ovat vielä kovaa rautaa, jonka romuarvo on hyvä. Vetureista jää siirtokustannusten jälkeenkin rautateille selvää rahaa.

Romuttaminen tapahtuu Rautatiehallituksen johtoryhmän hyväksymän ohjelman mukaisesti. Suunnitelmien mukaan höyryajan vetokalustoa jää »henkiin» toista sataa veturia.

Haapamäelle suunnitellun höyryveturipuiston käyttöön VR on varannut 70 erityyppistä veturia. Säätiöpohjalle rakentuva puisto on Alavan mielestä parempi vaihtoehto kuin vetureiden kylväminen yksitellen eripuolille maata. Kysyntää niillä olisi.

VR KUNNOSTAA 17 VETURIA

Yksittäisiä veturimuistomerkkejä on jo 30 kappaletta. Muutamille paikkakunnille höyrykalustoa vielä annetaan mm. Vantaan tulevaan tiedekeskukseen.

Rautatiet on varannut itselleen 17 veturia, joita vähin erin kunnostetaan. Valmiina on viisi veturia. Lisää tulee sitä mukaan kun höyryvetureihin erikoistunut Kuopion konepaja ehtii tehdä.

Höyryveturit ylsivät työssään mahtaviin suorituksiin. Eniten kilometrejä kertyi »Prinsessalle», Turun suunnassa palvelleelle veturille nro 555, joka veti kuormaa yli 5 miljoonaa kilometriä. Nyt se odottaa Hyvinkään konepajan alueella kunnostusvuoroaan.

Höyryveturimatkoista, joita on ajettu museovetureilla ja vanhalla vaunukalustolla, on tullut erittäin suosittuja ja taloudellisesti tuottoisia.

Äskettäin Matkailun edistämiskeskus valitsi Pikku-Jumbon vetämän ohjelmallisen Lahti-Heinola-reitin vuoden hauskimaksi matkailukohteeksi.

UKKO-PEKALLA RYHMÄMATKOJA

Ukko-Pekka 1004 kiskoo junaa Karjaan ja Hyvinkään välillä. Rataosalle on varattu runsaasti ryhmämatkoja syksyksi. Reitille suunnitellaan toisen parempikuntoisen Ukko-Pekan kunnostamista jo ensi kesäksi.

Haapamäen höyryveturiopiston säätiön perustaminen on käynnissä. Keuruulla kokoontuu lokakuussa perustava kokous. Keuruun kunta on jo tehnyt päätöksen miljoonan markan pääomasijoituksesta. Jos hanke alkaa toteutua, rautatiehallitus luovuttaa lupamansa 70 veturia säätiölle.

Helsingin Sanomat 25.9.

Lukijan palsta

Viime kesäkuun Luovan toiminnan kurssilla kokeiltiin mm. kirjallista ilmaisua ja kauniita tuloksia saatiin Ohessa yksi näyte.

Nuoruus on kuin suvinen sunnuntai
se on täynnä kauniita unelmia ja haaveita.

Nuori istuu venheessään
nykäisee silloin tällöin airoista
antaa venheen hiljalleen lipua
mietti kuinka kaunista tämä elämä on
se on kuin suvinen kesäilta, tyyni ja rauhallinen.

Mutta sitten alkaa kauniit unelmat häipyä
hän aivan kuin säpsähtää
tilalle tulee levoton rauhattomuus
aivan kuin ukkosmyrsky olisi noussut.

Hän ottaa ja vetäisee airoista
oikein voimakkaasti muutaman vedon
aivan kuin hän lähtisi pakenemaan jotain aivan tuntematonta.

Sitä kestää hetken, sitten alkaa tilalle väistyä
tyyni rauhallisuus
vene melkein pysähtyy, mieli tasaantuu
täysin rauhallinen ja levollinen.

Nuoren mieleen nousee ajatus

»Tällaista se sitten on tämä ihmisen elämä».

Tämä on usean nuoren elämän kokemus,
joka usein päättyy täyteen rauhallisuuteen,
sitä ei enää kaikenlaiset mielikuvat
ja myrskyt häiritse.

Siinä käy melkein kuin suvisen kesän läpi,
tilalle tulee sitten syksyinen ja arkinen totuus.

Matti Rötö