

# TUNTOSARVI

Nro 42 1986



# TUNTOSARVI

Kuulonäkövammaisten lehti  
Ilmestyy 48 kertaa vuodessa, perjantaisin  
Nro 42/86  
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

Ajankohtaista .....	1
Kohoaako kohokas .....	13

# TUNTOSARVI

21.11.1986

## AJANKOHTAISTA

### Sampolan laajennus valmistunut

Sampolan työkeskuksen peruskorjaus- ja laajennustyöt ovat valmistuneet. Laajennettua tilaa työkeskuskella on nyt 251 ja korjattua 699 neliometriä. Sanerauksen yhteydessä myös Sampolan palvelukeskuksen yhdeksään asuntoon asennettiin hälytysjärjestelmä, joka toimii sekä huoneistoista pois päin että ulkopuolelta huoneistoihin päin.

Uusien tilojen väritys on suunniteltu heikkonäköisten tarpeet huomioiden. Ovien ja risteyksien kohdalla on kitkamattoja. Valaistukseen on kiinnitetty huomiota, luettelee työkeskuksen johtaja Valde Räisänen tyytyväisenä. Hänen mukaansa turvallisuuteen on päästy parhaalla mahdollisella tavalla. Vain lähes 30 vuotta sitten rakennetut seinät ovat olleet haittana. Kantavat väliseinät eivät aina ole tarkoituksenmukaisessa paikassa.

Työ- ja palvelukeskus Sampola muodostaa nyt toimintakelpoisen kokonaisuuden. Sillä on nyt edellytykset toteuttaa tarpeellista ja maassamme ainutlaatuista

toimintaa monivammaisten kuurojen ja kuurosokeiden työ- ja asuinympäristönä, sanoi ylijohtaja Runo Savisaari vihkiäisjuhlassa pitämässään puheessa.

Työkeskus Sampolan peruskorjaus ja lisärakennukset maksoivat useita miljoonia markkoja. Kustannuksista 80 prosenttia maksoi Raha-automaattiyhdistys. »Loput me kustannamme itse», Räisänen kertoi.

Sampolassa on töissä tällä hetkellä 15 kuuroa ja 12 kuurosokeaa. Työkeskuksessa on kirjansitomo, huonekaluverhoomo ja puutyöverstas. Myös perinteisiä näkövammaisten töitä, kuten kori- ja harjatöitä on tarjolla. Sampolassa on oma hierojansa sekä osapäiväinen ompelu- ja kundontaosastonsa. Peruskorjaustyön ohella Sampolaan saatiin useita uusia työkoneita.

Hämeen Sanomat 13.11.

## Pääkaupunkiseudun bussilakko loppunut

Pääkaupunkiseudun yksityisten linja-autoyriyten kuljettajien lakko on loppunut. Lakon molemmat osapuolet hyväksyivät piirisovittelijan kolmannen sovitteluesityksen. Lakko kesti noin kuukauden. Lakossa olleet bussinkuljettajat pääsivät tavoitteeseensa. Heidän palkkansa nousee samalle tasolle kuin Helsingin kaupungin bussinkuljettajien.

## Kemian tehtaan varasto paloi Sveitsissä – koko Rein-joki saastunut

Sandozin kemian tehtaan varastopalo Sveitsissä on aiheuttanut koko suuren Rein-joen saastumisen. Varastoa sammutettaessa on sammutusvesien mukana päässyt jokeen suuria määriä elohopeaa ja muita myrkkyyä. Joessa olevat myrkyt ovat tappaneet kaiker elämän noin 250:n kilometrin matkalla Sveitsistä Länsi-Saksan puolelle saakka. Koko joen alueelta ja Pohjanmerestä on kuitenkin mitattu lisääntyneitä myrkkypitoisuuksia.

Noin kaksi viikkoa onnettomuuden jälkeen voitiin todeta, että Rein ei ilmeisesti kuitenkaan tule kokonaan kuolemaan, sillä jo onnettomuusalueen lähelläkin on havaittu joessa uutta elämää. Jokea puhdistavat yläjuoksulta tuleva puhtaampi vesi sekä sivujoista tuleva vesi.

Onnettomuus on aiheuttanut paljon haittaa jokivarren asukkaille. Heille on jouduttu mm. kuljettamaan juomavettä säiliöautoilla muilta seuduilta, koska joer saastuneesta vedestä ei saada puhdistamallaakaan juomakelpoista.

### Riita korvauksista

Länsi-Saksa ja Hollanti ovat jo ilmoittaneet, että ne tulevat vaatimaan korvauksia vahingoista. Alustavast ovat tähän jo suostuneet sekä kemiantehdas Sandoz

että Sveitsin liittovaltio. Ongelmia on kuitenkin odotettavissa siitä mitä vahinkoja katsotaan aiheuttaneen suoraan tulipalosta.

Ranskan ympäristöministeri Alain Carignon on kurailematta julistanut, että Ranska vaatii korvauksia sekä joen pilaamisesta, että sen aiheuttamista vaikeuksista jokivaaren asukkaille. Vaikeuksia aiheuttaa myös se, ettei vielä moneen vuoteen voida arvioida täsmällisesti kuinka pitkäaikaisia myrkkujen aiheuttamat vahingot tulevat olemaan.

Reinin myrkkyonnettomuutta pidetään suurimpana ympäristövahinkona mitä Euroopassa on koskaan sattunut. Saastumisen aiheuttaneen tulipalon syyttymistä ei toistaiseksi ole saatu selville. Tiedotusvälineissä on väläytelty myös mahdollisuutta, että tulipalo olisi tahallaan sytytetty.

Helsingin Sanomat 8.-12.11.

## Hedelmät halpenevat loppuvuodeksi

Sitruhedelmät, omenat ja päärynät halpenevat marraskuun aikana. Hallitus päätti alentaa tuotiedelmien tulleja. Näin on menetelty myös aikaisempina vuosina.

Mandariinien ja klementiinien hinnat laskevat 15. marraskuuta, päärynöiden 17. ja appelsiinien 26. ja omenoiden 29. päivä marraskuuta.

Tullien alennukset laskevat mandariinien ja kle-

mentiinien vähittäismyyntihintaa noin 50 pennillä ja appelsiinien 2-3 mk kilolta. Päärynöiden hintaa tullinalennus laskee 2-4 markkaa ja omenoiden 1-2 markkaa kilolta.

Tärkeimmät sitruhedelmien tuontimaat ovat Marokko, Israel ja Espanja. Päärynöitä tuodaan pääasiassa Länsi-Saksasta, Italiasta, Unkarista, Alankomaista ja Belgiasta. Omenan tärkeimpiä tuontimaita ovat Saksan liittotasavalta, Ranska, Tanska, Unkari ja Yhdysvallat.

Helsingin Sanomat 14.11.

## Neuvostoliiton kommunistisen puolueen kakkosmies Jegor Ligatshov Suomessa

Suomen Sosialidemokraattisen puoleen vieraana Suomessa ollut Neuvostoliiton kommunistisen puolueen kakkosmies Jegor Ligatshov teki uusia aloitteita ydinaseiden vähentämiseksi. Ligatshov sanoi pitämässään lehdistötilaisuudessa, että Neuvostoliitto on jo purkanut keskimatkan ohjusten laukaisulaitteet Kuolan niemimaalta pohjoisesta. Niin ikään suurin osa Leningradin ja Itämeren sotilaspiirien alueilla sijaitsevien keskimatkan ohjusten laukaisulaitteista on purettu. Hän ei täsmentänyt tarkemmin minkälaisia keskimatkan ohjuksia on poistettu käytöstä.

Lisäksi Ligatshov ilmoitti Neuvostoliiton esittävän merisotaharjoitusten supistamista Pohjan-, Norjan-,

Barentsin- ja Itämerellä.

Näillä toimilla Neuvostoliitto pyrkii samaan lisää vauhtia Pohjolan ydinaseetonta vtyöhykettä koskevaan hankkeeseen. Presidentti Kekkonen jo parinkymmentä vuotta sitten tekemän ehdotuksen mukaan Pohjolasta muodostettaisiin ydinaseeton alue. Viime vuosina Neuvostoliitto on suhtautunut hankkeeseen myönteisesti, mutta Norja sen sijaan on vastustanut sitä.

Suomen vierailunsa aikana Legatshov kävi myös kahdenkeskisiä neuvotteluja presidentti Mauno Koiviston kanssa.

## **Martti Ahtisaari YK:n huippuvirkaan**

Alivaltiosihteeri Martti Ahtisaari on saanut hoidettavakseen vaikean ja epäkiitollisen tehtävän. Hänet on nimitetty suurissa taloudellisissa vaikeuksissa olevan Yhdistyneiden kansakuntien hallintoasioiden alipääsihteeriksi. Virka on toiseksi korkein koko YK:ssa.

Ahtisaari ottaa viran vastaan ensi vuoden alussa. Hän on tuttu jäsenmaille, sillä Ahtisaari on hoitanut pääsihteerin erityisavustajana Namibian vaikeita neuvotteluja.

YK on huutavassa rahapulassa. Etenkin sen tärkein rahoittaja Yhdysvallat on ankarin sanoin syyttänyt maailmanjärjestöä tuhlailusta ja vähentänyt YK:lle maksamiaan rahamääriä.

Uudessa tehtävässään Ahtisaari joutuu vähentämään tuntuvasti YK:n henkilökunnan määrää ja keksi myös muita rahansäästämiskeinoja.

Helsingin Sanomat 13.11.

## **Ensi talvena luvat 180 ilveksen kaatoon**

Riistanhoitopiirit voivat ensi talvena myöntää lupaa kaikkiaan 180 ilveksen kaatoon. Maa- ja metsätalousministeriö ei myöntänyt lupia aivan niin paljon kuin mitä piirit olivat anoneet.

Kun lupien sallimista määristä yleensä onnistutaan kaatamaan noin kaksi kolmannesta, merkitsee päätöksen todennäköisesti sitä, että noin 120 ilvestä tullaan ampumaan ensi talven aikana, kerrotaan maa- ja metsätalousministeriöstä.

Eniten lupia myönnettiin Kymen riistanhoitopiiriin ja Pohjois-Karjalaan. Niihin tuli kumpaankin 50 lupaa Etelä-Hämeeseen myönnettiin 30, Pohjois-Hämeeseen 20, Uudellemaalle 10, Etelä-Savoon samoin 10 Pohjois-Savoon ja Kainuuseen kumpaankin viisi.

Myöntäessään kaatolupia maa- ja metsätalousministeriö on pitänyt tavoitteena sitä, että ilveskanta säilyisi elinkykyisenä. Ilveksen halutaan myös levittäytyvän uusille alueille.

Viime metsästyskaudella maa- ja metsätalousministeriö myönsi kaikkiaan noin 120 ilveksenkaatolupaa. Vain noin puolet sallitusta määrästä kaadettiin

sillä ilves on melko vaikeasti metsästettävissä.  
Helsingin Sanomat 13.11.

## Hallitus sopi voimaloiden rakentamisesta

Hallituspuolueet ovat sopineet yhteisestä sähköntuotanto-ohjelmasta seuraavaksi kymmeneksi vuodeksi. Sopimuksen mukaan lähivuosien ensimmäinen turvelauhdevoimala rakennetaan Haapavedelle ja seuraava suuri hiilivoimala Poriin. Sen sijaan Pudasjärven turvevoimala ja Kotkan hiilivoimala lykkäytyivät tulevien hallitusten päätettäväksi.

Hallituksen päätös oli sopuratkaisu eri mielipiteiden välillä. Keskustapuolue ei halunnut sitoutua Kotkan ja Pudasjärven voimaloiden rakentamiseen. Sosiaalidemokraatit puolestaan vaativat, että jollakin tavalla kaikki neljä voimalaa pitää mainita ja nyt ne mainitaan vaikka ei kerrotakaan koska ne rakennetaan.

Aika ajoin voimaloista käytiin hallituksessa kiivasta väittelyä. Kepu väläytti jopa hallituskriisiä. Sovun synnyttyä ilmaa puhdistettiin tunnin suljetussa palaverissa, jossa pääministeri Kalevi Sorsa (SD) purki harmistustaan kepuun.

Helsingin Sanomat 12.11.

## General Motors irtisanoo Yhdysvalloissa

Yhdysvaltain suurin yhtiö ja maailman autoalan jättiläinen General Motors on ilmoittanut irtisanovansa 30.000 työntekijää. Irtisanomiset johtuvat GM:n taloudellisista vaikeuksista. Sen myymien autojen määrä on pienentynyt kilpailijoihin verrattuna ja sen tehtaiden tuotantokustannukset ovat alan kalleimmat. Lisäksi sen monien eri automerkkien mallit muistuttavat liiaksi toisiaan ja ovat osoittautuneet laadultaan heikoiksi.

GM:n pahimmat kilpailijat amerikkalaiset Ford ja Chrysler sekä japanilaiset autojen valmistajat ovat liisänneet koko tämän vuosikymmenen ajan pikku hiljaa markkinaosuuttaan. Vuosikymmenen alussa GM valmisti kaikista Yhdysvalloissa valmistetuista autoista lähes puolet, mutta nyt vain runsaat 40 prosenttia.

Kaikkiaan GM:n palkkalistoilla on yli viisi miljoonaa työntekijää.

Helsingin Sanomat 8.11.

## Demokraateille enemmistö USA:n senaattiin

Demokraattinen puolue on saanut enemmistön USA:n senaattiin kuuden vuoden tauon jälkeen. Tämän vaalivoiton jälkeen demokraatit hallitsevat nyt kongressin molempia kamareita, senaattia ja edustajainhuonetta.

Republikaaneilla on jäljellä ainoastaan presidentin virka.

Demokraattien voitto merkitsee nyt sitä, että presidentti Reaganin on entistä vaikeampi saada ajetuksi läpi ehdotuksiaan. Demokraatit kertoivat heti keski- viikkona suurista sisä- ja ulkopoliittisista erimielisyyksistä presidentti Ronald Reaganille.

Demokraatit aikovat tietävästi heti alkajaisiksi ajaa läpi lakipaketin, jolla rajoietaan ulkomaisten tuoteiden tuontia USA:han. Tällä pyritään tukemaan USA:n omaa teollisuutta, joka on ollut hätää kärsimässä ulkomaisten kilpailijoidensa kanssa. Demokraateilla on myös eriäviä käsityksiä presidentin kanssa mm. siitä saako Yhdysvallat häiritä vasemmistolaisen hallituksen toimintaa Nigaraguassa tukemalla hallitusta vastaan taistelevia sissejä. Myös ns. tähtien sota-suunnitelma joutuu uuden tarkastelun kohteeksi, demokraatit suunnittelevat.

Seuraavat vaalit ovat kahden vuoden kuluttua, jolloin valitaan presidentti, edustajainhuone ja kolmannes senaatista. Tämän vaalituloksen myötä demokraatit palasivat kongressin molemmissa kamareissa siihen enemmistöpuolueen asemaan, jota se on hallinnut miltei yhtäjaksoisesti peräti vuodesta 1933.

## Mallasjuoma tuo markkinoille miedon long drink -juoman

Mallasjuoma Oy tuo panimoiden väliseen kilpailuun uuden tuotteen. Toimitusjohtaja Lauri Jallin mukaan juoma on ykkösoluen vahvuinen lonkero. Tuote on jo valmis. Mallasjuomien »pikkulonkeroksi» ristimässä tuotteessa on yhtenä raaka-aineena gini.

Vahvaan giniin pohjautuva lonkero-juoma on Suomen myydyimpiä alkoholituotteita. Alko antaa lonkeron valmistus- ja myyntiluvan tarjoustensa perusteella jollekin suomalaiselle panimolle. Ennen Mallasjuomaa oli valmistusoikeus Hartwallilla.

Toimitusjohtaja Jallin mukaan Mallasjuoma aikoo jatkossa keskittyä tuotteiden laadun kohentamiseen. Ilmeistä on, että uuden pikkulonkeron avulla Mallasjuoma pystyy myös aloittamaan vahvaa lonkeroa tukevan mainoskampanijan. Oluiden puolella ykkösolutta mainostetaan voimakkaasti, vaikka sitä myydään hyvin vähän.

## Tuuli pienensi silakkasaaliita

Tänä syksynä on niin siikaa kuin silakkaakin myynnisä tavallista vähemmän. Tämän takia on myös näiden kalojen hinta ostajan mielestä kallis. Kalastajat sanovat niukkuuden yhdeksi syyksi poikkeuksellisen tuulisen syksyn. Kun tuuli puhaltaa 15 metrin sekunti vauhdilla, ei pikkuveneissä merelle pääse.

Viime syksynä kalaa nousi poikkeuksellisen hyvin, nyt silakat haetaan kaukaa. Ruotsin vesiltä pyydytetyt silakat myydään enimmäkseen fileroituna, mutta maku ei ole enää sama kuin kokonaisen silakan.

Kalastaja Pekka Raikisto palasi silakkalasteineen Porin Reposaareen tiistaina. Keskiviikkona ja torstaina puhalsi niin kova tuuli, ettei merelle ollut asiaa eikä parempaa ollut luvassa perjantainakaan. Pyhien viettoon ei Raikisto luvannut jäädä: »Lauantaina lähdetään, jos tuuli laantuu.»

Silakkaa ja siikaa on tullut lähivesiltä kehnosti. Raikisto ajaa silakan perässä kahdeksan tuntia Ruotsin aluevesille.

Erkki Sjöholm kalastaa 8-metrisine veneineen suomukalaa parin tunnin matkan päässä rannasta. Lukuisina aamuina on saanut tyytyä potkiskelemaan kiviä laiturilla, sillä myrskyyn ei pienveneillä ole mitään asiaa. Ei kalastaja myrskyä pelkää, mutta työskentely on mahdotonta. »Tällä viikolla ei ole päässyt merelle kertaakaan ja koko edellisviikonkin saalis oli 60 kiloa siikaa.» Ansio jää näin pieneksi. Selkämeren alueella on noin 150 ammattikalastajaa ja saman verran väkeä kalastaa sivutoimisesti. »Porin seudun onneton työtilanne on lisännyt kalastajien määrää. Tämä näkyy erityisesti siinä, että miehistöä on tulossa laivoihin», arvioi Selkämeren ammattikalastajien puheenjohtaja Heikki Salokangas. Kalastajat ovat suureksi osaksi vanhaa väkeä, mutta uusia yrittäjiä tulee mukaan. Eri-tyisesti hyvä vuosi innostaa uusia alalle.

»Jos troolikalastuksen aloittaa tyhjästä, tarvitsee

miljoona markkaa välinehankintoihin. Siian kalastaja voi päästä alkuun 100.000-200.000 markalla, mutta siiankalastus ei juuri nyt ole erityisemmin kannattavaa. Kilpailu kirjolohen kanssa on kova.»

## Kohoaako kohokas

Yhteishyvä 22/86

Kohokas on munaruokien aatelia, päätänsä pitempi muita. Se on myös jossain määrin oikullinen, mutta sen kanssa pääsee yhteisymmärrykseen lempeydellä, sinnikkyydellä ja rauhallisella suhtautumisella. Kohokas voidaan valmistaa joko etu- tai jälkiruoaksi. Valmistusperiaate on sama, vain maut ja makeus vaihtelevat.

Kohokas tehdään valkokastikepohjasta, johon on lisätty munankeltuaisia, sekä munanvalkuaisvaahdot. Paiston aikana vaahtoon vatkattu ilma saa aikaan kohoamisen. Kohokkaan rakenne muodostuu sekä kananmunan valkuaisaineesta että valkokastikkeen tärkkelyksestä.

Kohokkaan rakenteen ja oikeastaan koko ruokalajin onnistumisen kannalta valkuaisvaahto on tärkein tekijä. Valkuaisvaahdon onnistuminen alkaa munan jakamisesta valkuaiseen ja keltuaiseen. Tähän työhön on



saatavana väline, eräänlainen kuppi, mutta työ on hyvä osata myös ilman apuneuvoa. Muna rikotaan tavalliseen tapaan ja valkuaisen annetaan valua kulhoon, mutta keltuainen pidetään ehjänä ja visusti kuorenpuolikkassa, toisesta toiseen siirrellen. On varottava päästävästä yhtään keltuaista valkuaisen joukkoon, sillä hitunenkin estää vaahtoutumisen.

Valkuainen vatkataan joko käsin tai koneella. Käsin saadaan aikaan tilavampi vaahto, mutta koneella työ käy helpommin. Kummassakin tapauksessa valitaan isoin pallovatkain tai erityinen kaksikierteinen valkuaisvatkain.

Ennen vatkaamisen aloittamista valkuaisien joukkoon lisätään hiven suolaa, myös makeisiin kohokkaisiin. Se antaa hieman makua ja kovetta vaahtoa. Vaahto on valmista, kun siitä jää vatkaimeen teräviä huippuja.

Osa vaahdosta sekoitetaan ensin huolellisemmin kohokasseokseen, jotta seos kevenisi. Loput vaahdosta sekoitetaan mahdollisimman varovasti nostellen, ei lainkaan perusteellisesti sekoittaen. On varottava vaahton laskeutumista, koska se vähentää kohokkaan tilavuutta. Myös siirto vuokaan suoritetaan nopeasti ja hellävaraisesti turhaa sekoittamista ja painelua välttäen.

Vuoassa kohokas voi odottaa uuniin menoa jopa tunnin ajan. Näin voidaan varmistaa se, että kohokas tuodaan pöytään juuri oikeaan aikaan.

Kohokasvuoaksi sopivin on tasapohjainen korkeareunainen lasi-, kivitavara- tai teräsvuoka. Vuoka

voidellaan ja leivitetään ennen täyttämistä.

Vuoasta täytetään n. 3/4. Silloin siihen jää hyvin tilaa kohoamiselle. Kohokas on tosin muhkean näköinen, kun osa siitä kohoaa jopa vuoan laitojen yli. Ranskalaisen ohjeen mukaan kohokas pannaan 200 asteeseen uuniin, jonka lämpötila alennetaan heti 190 asteeseen. Mutta myös 175 asteen tai 180 asteen suosituksia näkee ohjeissa. Lämpötilan tulee joka tapauksessa olla lempeä ja hieman alle 200 astetta.

Milloin kohokas on kypsä? 25-30 minuutissa kohokas on kohonnut ja ruskistunut pinnalta. Se on kuitenkin vielä sisältä kostea ja laskeutuu nopeasti. 5-10 min. lisää aikaa tanakoittaa rakennetta, mutta ei vielä kuivata kohokasta. On makuasia tarjoaako kohokkaan sisältö kosteana vai läpeensä kypsyneenä. 1,8-2 litran vuoassa kohokas kypsyy läpeensä 40-45 minuutissa ja pienemmässä, 7 dl:n vuoassa 15-20 minuutissa.

Kohokas tuodaan pöytään suoraan uunista. Se ei kestä seisottamista uunin ulkopuolella. Jos sen on pakko odottaa muutama minuutti, pidetään se uunissa, suuluukku avoina. Näin kohokas vielä säilyttää muotonsa.

Kohokas on alku-, pää- tai jalkiruoka tai aterian lisäke, siis joko suolainen tai makea. Suolaiseen kohokkaaseen lisätään peruskastikkeeseen makua antamaan keitettyjä vihanneksia, kuten pinaattia, purjoa, parsaa tai herkkusieniä, kinkkua, juustoa tai kalaa, rapuja tai simpukoita. Siis lähes mitä tahansa, mielikuvituksen ja tilanteen mukaan.

Jälkiruokakohokkaista tunnetuin lienee luumukohokas, johon käytetään vain valkuaiset. Luumun lisäksi kohokkaan voi valmistaa myös soseutetuista aprikoosista, persikoista, omenoista tai marjoista. Hedelmäkohokkaan kanssa voidaan tarjota herkullista vaniljakastiketta, johon jäljelle jääneet keltuaiset saadaan uppoamaan.

Kohokkaalla on oikukas maine, mutta harjoitelemalla sen tekeminen onnistuu varmasti. Aloita harjoittelu helposta juustokohokkaasta, se on yksinkertainen ja erittäin maukas.

Kohokkaan tulo pöytään on aina vaikuttava tapahtuma. Rohkaise mielesi ja yllätä perheesi tai vieraasi komealla kohokkaalla.