

TUNTOSARVI

Nro 44 1987

27.11.1987



TUNTOSARVI

Kuulonäkövammaisten lehti

Ilmestyy 48 kertaa vuodessa, perjantaisin

Nro 44/1987

13. vuosikerta

KUSTANTAJA

Näkövammaisten Keskusliitto ry.

JULKAISIJA

Suomen Kuurosokeat ry.

PÄÄTOIMITTAJA

Heli Reinikainen

TOIMITUKSEN OSOITE

Suomen Kuurosokeat ry.

Mäkelänkatu 50, 00510 Helsinki

puh. (90) 77041/213

SISÄLLYS

Adventti aloittaa joulupiirin	1
Nimikilpailun satoa	2
Ajankohtaista	3
Valtion budjettiesitys vuodelle 1988	4
Hymyä huuleen	6
Lukijan palsta	7
Jouluvalmistelua	10
Ilmoitukset	13
Nimipäiväonnittelut	15
Korinttikakku	16

Adventti aloittaa joulupiirin

Valkoinen lumi peitti viime viikolla Suomen pellot, metsät, kotipihat ja jalkakäytävät. Alkoi talvi. Ihan sopivasti, sillä valkoinen on ilon väri myös adventin aikaessa.

Ensi sunnuntaina papit pukevat valkoisen kasukan (= puvun, kaavun) ylleen ja kuoro kajauttaa (= laulaa) Hoosianna-hymnin. Hymni on hyvin vanha, se on sävelletty jo 1700-luvulla riemulauluksi. Kuinka monessa kirkossa se onkaan jo ehtinyt helähdellä (= soida) kolmensadan vuoden aikana?

Sunnuntai 29.11. on ensimmäinen adventtisunnuntai. Se aloittaa luterilaisen kirkon juhla-ajan ja joulupiirin.

Kirkkovuosi jaetaan kahteen osaan: juhlapuoleen ja juhlattomaan puoleen. Juhlapuoleen kuuluvat joulupiirin lisäksi pääsiäis- ja helluntaipiiri.

Perhepiiri elää sekin joulun odotuksessa. Seinälle ripustetaan adventtikalenteri. Kalentereita on kaikenlaisia, on kankaisia ja pahvisia, tulitikkulaatikosta tehtyjä ja pieniä pusseja. Jokaista päivää varten on oma laatikko, luukku tai pussi. Luukun takana tai pussissa odottaa makoisa karamelli, pikkuinen kuva tai lelu.

Lukijapiirikin löytää Tuntosarven sivuilta hiukan jouluvalmistelua.

Hyvää adventtiaikaa kaikille.

Heli Reinikainen

Nimikilpailun satoa jatkuu

- Valopilkku
- Leppäkerttu
- Kuurosokeiden lehti
- Tuntoviesti
- Sukuso
- Nimi tulee sanoista Suomen Kuuro Sokeat
- Meidän oma
- Etana
- Satakieli
- S = sokea, k = kuuro
- Satakieli on arka, kuten kuurosokeakin
- Linnulla on hieno ääni, se kuvailee lehden sisältöä

Dialogi on valmistunut

Perjantaina 20.11. valmistui neljä «dialogia» Näkövammaisten Keskusliitossa, kun Dialogos-kurssi päättyi.

Onneksi olkoon kaikille kurssilaisille!

AJANKOHTAISTA

Jyväskylä haluaa vapaakunnaksi

Jyväskylä haluaa vapaakunnaksi vuonna 1989. Vapaakunta-kokeilu on ns. palvelukunta-ajattelua. Kokeilu käsittelee valtion ja kuntien suhdetta. Tarkoitus on siirtää taloudellista ja hallintovaltaa kunnille. Siten kunnat voivat paremmin kehittyä haluamaansa suuntaan.

Kunnat haluavat päästä eroon valtion ohjauksesta ja pikkutarkoista ohjeista. Nykyisin ohjeita on 5.000. «Kaikkia ohjeita voi tulkita eri tavoin. Ne ovat ristiriitaisia ja ne hidastavat toimintaa», sanoo Jyväskylän suunnittelusihteeri Jouni Juutilainen.

Vapaakunnat saavat valtiolta joka vuosi määräsuman. Sen suuruus määräytyy asukasluvun mukaan. Kunnat päättävät sen jakamisesta itse.

Parhaillaan selvitetään, miten paljon kunnat voivat taloudellista valtaa saada. Kaupunkiliitto haluaisi valtaa enemmän, Kunnallisliitto vähemmän. Päätöksen tekee sisäasiainministeriö.

Vapaakunta-kokeiluun valitaan kunnat hakemuksen perusteella. Jo 40 kuntaa on ollut kiinnostuneita. Jyväskylän kaupunginvaltuusto esitti myönteisen kantansa joulukuussa 1986.

Lähde: Helsingin Sanomat 11.11.1987

Valtion budjettiesitys vuodelle 1988

TYÖTTÖMYYSTURVA

Työttömyysturvan rakenne säilyy ennallaan. Työttömyyskassojen valtion osuus nousee 99 miljoonaa markkaa eli 1.083 miljoonaan markkaan. Työttömyysturvalain perusturvaan varataan määrärahaa 123,5 miljoonaa markkaa enemmän kuin tänä vuonna. Määräraha nousee yhteensä 1.563 miljoonaan markkaan.

Työnantajan työttömyysturvamaksu on 1,30 prosenttia palkoista. Sen arvioidaan (= ajatellaan) säilyvän samanlaisena (= ennallaan) myös ensi vuonna.

Työttömyys- ja sairauspäivärahan yhteensovittamista selvitetään. Samoin selvitetään (= tutkitaan) työttömyysturvalautakunnan toimivuutta. Selvityksen perusteella ryhdytään tarpeellisiin toimenpiteisiin, kun vuoden 1989 budjettiesitystä valmistellaan.

TYÖSUOJELUTARKASTUS

Kunnallinen työsuojelutarkastus siirtyy valtion työsuojelupiireille. Päätoimiset kunnalliset työsuojelutarkastajat siirtyvät uusiin valtion työsuojelutarkastajien virkoihin.

VETERAANIT

Rintamasotilaseläkelakia muutetaan 1.10.1988. Sen jälkeen eläkkeen saavat myös ne työvelvolliset, jotka palvelivat puolustusvoimien joukko-osastoissa sotatoimialueilla vuosina 1939-45.

Veteraanikuntoutuksen määräraha

nousee 18 % eli 100 miljoonaan markkaan. Vaikeavammaisten sotainvalidien puolisojen kuntoutukseen varataan viisi miljoonaa markkaa. Se on 22 % enemmän kuin tämän vuoden menoarviossa.

Sotavammalakia muutetaan niin, että osa-aikainen laitoshuolto on mahdollinen. Sotainvalidien sairaskoti-paikkoja lisätään.

RAITTIUSTYÖ JA RAY-VARAT

Raittiustyölakia, raha-arpajaislakia ja alkoholilakia muutetaan. Yksityisten yhteisöjen raittiustyö ja päihdehuolto saavat avustusta ensi vuoden alusta lähtien Raha-automaattiyhdistyksen voittovaroista. Samalla tulo- ja menoarviosta poistuu näiden yhteisöjen valtionapuun varattu määräraha. Valtio rahoittaa päihdehaittojen ehkäisyä erillisellä määrärahalla.

Kunnallinen raittiustyö ja kunnallinen alkoholitar kastus kuuluu vuoden 1989 alusta sosiaali- ja terveyshuollon valtakunnalliseen suunnitelmaan. Toimintaan sovelletaan sosiaali- ja terveydenhuollon suunnittelusta ja valtiosuudesta annettua lakia (SVOL) 1989 alusta lähtien. Lakia sovelletaan myös valtiosuuteen, joka nykyisestä hiukan pienenee.

KANSANTERVEYSLAITOS

Kansanterveyslaitos siirtyy 1.3.1988 lääkintöhallituksen alaisuudesta suoraan sosiaali- ja terveysministeriön alaisuuteen. Se selvittää ja helpottaa hallintoa. Samalla Kansanterveyslaitos saa yhdenmukaisen aseman toisten tutkimuslaitosten kanssa.

Hymyä huuleen

Seurakunnan lukkari oli kovasti innostunut ravikilpailuista. Illalla hän myös meni hevosmiesten iltamiin. Saihan siellä hyvän kosketuksen pitäjäläisiin.

Mutta tanssimusiikin soittaja oli nauttinut muutakin kuin kansalaisluottamusta, eikä soitosta tullut mitään.

Pitäjäläiset vaativat lukkaria soittamaan. Lukkarit-han yleensä hallitsevat kaikenlaista musiikkia. Ja niin lukkarin oli soitettava tanssimusiikkia.

Tavan mukaan lukkari menee maanantaiaamurkirkkoherran virastoon kuulemaan edellisen ja tulevan viikon tapahtumat.

Rovasti nuhteli lukkaria: Olit ollut eilen illalla iltamissa?

- No, niin olin.
- Olit soittanut tanssimusiikkia?
- Niinhän minä soitin, kun niin kovasti tahtoivat.
- Olit ollut hiprakassakin!
- Se on kyllä valetta! Kuka niin on sanonut?
- Honkasen isäntähän sen kertoi.
- Se riivattu kitupiikki! Ei koskaan osta omaa pulloa. Minun pullostä se illallakin ryyppäsi.

«Taulapää»

Lukijan palsta

Lapinkävijän päiväkirjasta

Eine Väisänen oli mukana Kilpisjärven retkellä 3.-10.10.1987. Osanottajat kiipesivät korkeaa Saana-tunturia puoleenväliin ja käväisivät Norjan puolella «rasvaretkellä».

Eine ja toiset retkeläiset saapuivat Kilpisjärvelle illalla kahdeksan aikaan. Jo seuraavana päivänä he lähtivät tunturimaastoon. «Maasto oli kivistä ja vetistä. Vettä satoi koko päivän, mutta ei se haitannut. Teimme nuotion järven rannalle, söimme eväät ja joimme kahvit. Kävelimme noin 2-3 kilometriä ja palasimme Saana-majalle», kirjoittaa Eine.

Ensimmäinen päivä päättyi hauskaan sanaleikkiin. «Leikkiä johti Sini, melkein valmis pappi. Leikkiin kuului, että jokainen vuorollaan sanoi laatusanan eli adjektiivin. Sini kirjoitti sanat ylös. Osanottajat saavat leikin monisteena muistelotilaisuudessa.»

Ohjelmassa oli myös käynti kolmen valtakunnan rajalla, sillä Ruotsin, Suomen ja Norjan raja on suosittu retkikohde. «Retkipäivän sää oli myrskyinen. Aioimme mennä laivalla, mutta laivamatka peruuntui. Olimme reippaita ja matkasimme kävellen. Malla-tunturin rinne oli vaikeakulkuinen, mutta kaikki meni hyvin. Sitteen vielä ostosmatka paikalliseen Anttilan tavarataloon — saunaan ja illanviettoon. Illalla esiteltiin Tomin rakentamaa pienoisorautatietä. Sen rakentaminen oli kestänyt 6-7 vuotta, suuri työ! Mikä erikoista, sitä

säilytetään katossa. Sinne se nostetaan narujen avulla alustoihin päivineen.

Norjaan tehtiin kaksi retkeä. Niistä ensimmäinen ulottui Tromsöhön asti. Ajoimme linja-autolla 170 km. Maisemat olivat valtavan kauniit. Siellä oli jo ruska-aika (= lehdet ovat hyvin värikkäitä). Viimeisenä retkipäivänä lähdimme Norjaan toisen kerran. Ajoimme 110 km Kaikulaaksoon. Laakson pituus on 20 km. Paluumatkalla pysähdyimme «rasvakauppaan». Jokainen osti voita ja margariinia. Yhteensä rasvoja sai ostaa 5 kg. Voi maksoi 21 mk/kg ja margariini vähän yli 4 mk/400 g. Suklaan hinta oli 11 mk/200 g. Melkoinen annos rasvoja lähti linja-auton mukaan!»

Viimeinen lomapäivä päättyi juhla-ateriaan: ja Saa-nankävijät saivat todistuksen valloituksestaan.

Retkeläisten tiet erkanivat ja muistot vain jäivät.

Mukavaa syksyä jatkossa toivoo Eine».

Lapin kesäretkiä ja ruska-aikaa muistelee Kerttu Ylimattila

Lappilaiset kuurosokeat olivat valmennuskurssilla Levillä toukokuussa. Sää oli kylmää ja aurinkoa oli vähän. Kylmää ja sadetta riitti kesäkuuhun asti. Silloin Kerttu oli kurssilla Torniossa. Kylmästä ja sateisesta viikosta jäi kuitenkin lämmin muisto. Tuuletar-nimisellä laivalla tehtiin retki Ruotsin puolelle. Kahvi ja iloinen takkatuli oli odottamassa Toukotuvassa.

Vihdoin heinäkuun alusta sää muuttui kuumaksi ja kuivaksi.

«Me Muoniolaiset vanhukset teimme linja-autoret-

ken. Kohteita olivat mm. Hetta, Vuonispiirtti, Pallas ja Jerisjärvi. Matka kesti koko päivän. Vuonispiirtti on seurakuntien kaunis, siisti hotelli. Söimme siellä lounaan sekä katselimme paikkoja.

Vieressäni autossa istui vanha rouva, joka osasormiaakkoset ja keskustelimme käsin.

Teimme retken myös Yllästunturille kuurojen hergelliselle leirille neljäksi päiväksi. Seurakuntasisar oppaana. Ajoimme hänen autollaan Äkäslompola kautta. Tiellä oli paljon poroja. Yllästunturilla joimme kahvit. Oppaat poimivat mustikoita ja panivat niitä keiteeni. Ne olivat mehevän makuisia. Yllästunturin tiellä oli hyvä ja leveä ja helppo kulkea. Joka aamu leirillä nostettiin Suomen lippu salkoon ja ulkona pidettiin aamuhartaus.»

Elokuussa Kerttu palasi Leville sosiaaliloman viettoon. Oppaana oli kodinhoitaja.

«Aamupalan jälkeen kävelimme pitkiä lenkkejä. Lepäsimme sitten aina kello 12:een asti. Silloin aukei sauna ja uimahalli. Viivyimme uimassa joka kerta 1, tuntia. Uimme, voimistelimme, saimme vesihierontaa ja taas uimaan ja taas saunaan. Kävimme porealtaasakin. Tuli kahviaika. Lepäsimme ja kävelimme lenkillä. Viitenä päivänä uimme kaksi kertaa päivässä ja keitimme illalla yhdessä kahvia ja keskustelimme.

Kesä meni nopeasti, ei tarvinnut kärsiä kuumuudesta. Viileällä ilmalla oli helppo olla.

Toivotan teille kaille kaunista syksyä ja kaikkea hyvää!»

Ruskaterveisin Kerttu Ylimattila.

Nyt joulun valmisteluun

Joulua kannattaa valmistella hyvissä ajoin etukäteen. Se helpottaa emännän kiireitä jouluviikolla.

Pakastinkaappiin voit pistää monenlaista hyvää joulua odottamaan

1. Piparit voit pakastaa taikinana tai valmiiksi paistetuina. Piparit säilyvät myös kannellisessa lasipurkissa hyvin.
2. Jos teet tortut omasta taikinasta, voit pakastaa ne raakana. Jos käytät kaupan torttutaikinaa, paista tortut ensin ja pakasta ne kypsinä.
3. Kakut, pullat ja leivät voit ostaa tai leipoa itse etukäteen. Joulukakkujen maku vain paranee pakka-
sessa. Vain ohraleipä ei sovi pakastettavaksi — sen maku muuttu huonoksi.
4. Suolaamaton kala sopii pakkaseen. Ota kala pari päivää ennen joulua sulamaan. Kun kala on puoliksi sulanut, mausta se sokeri-suolaseoksella. Ripottele kalalle hiukan valkopippuria ja runsaasti tilliä. Tilliäkin saa kaupasta pakastettuna, jos tuoretta ei ole.
5. Myös laatikkoruokat säilyvät pakastimessa. Jos ostat ne valmiina kaupasta, muista kysyä ovatko ne jo olleet pakastuksessa. Laatikkoruokien maku kärsii, jos ne pakastetaan kahteen kertaan: ensin kaupassa ja sitten kotona.
6. Rosolliaineita ei kannata pakastaa.

Juustotarjotin

Joulua odotellessa tarjoa vieraillesi juustoa. Juustotarjotin on sekä iltapala että jälkiruoka. Jälkiruokarjuusto maistuu parhaiten päärynä- tai omenaviipteen päällä.

Juustotarjottimeen kuuluu tavallisesti: yksi voimakas, yksi mieto, yksi pehmeä ja yksi kova juusto. Mutta vähempikin määrä riittää.

KEVYT ILTAPALA JUUSTOSTA

Aura-sinihomejuustoa
Kreivi- tai Kesti-juustoa
punakuorista Edamia

Tarjoa tuoreita sämpylöitä, hapankorppuja, voit vihreää salaattia, perunasalaattia, kinkkua tai jotakin niistä. Juomaksi sopii kotikalja tai tee.

Vilukissan villapaita eli lämpimiä joulujuomia

Tumma, tuoksuva glögi on pikkujoulujuoma. Mutta se on hyvä juoma muulloinkin. Kävelyn jälkeen glögi lämmittää mukavasti käsiä ja vatsaa.

TEEGLÖGI

5-6 dl valmista teetä
kanelitanko

kokonaisia neilikoita

2-3 rkl sokeria

2 tl kardemumman siemeniä

hunajaa

Valmista tee. Lisää siihen mausteet. Anna hautua miedolla lämmöllä 10 minuuttia. Pane hunaja lasisiin ja kaada juoma päälle.

MIETO GLÖGI

1/2 l makeata mustaherukkamehua
vettä

pala kanelia tai inkivääriä

muutama neilikka

rusinoita ja manteleita

Laimenna mehu sopivaksi. Lisää mausteet ja kuumenna mehu kiehumapisteeseen. Siivilöi mausteet pois pian, ettei juomasta tule liian mausteista. Pane mukiin pohjalle muutama rusina ja manteli. Kada glögi päälle. Tarjoa kuumana.

KULTAINEN SUUDELMA

Kuppi tummaa ja kuumaa kahvia

fariinisokeria

loraus kaakaolikööriä

koristeeksi suklaalastuja

Ilmoitukset

Aluesihtööri Päivi Saariston toimistopäivät:

- maanantaina 30.11. ei toimistopäivää
 - maanantaina 7.12. on toimistopäivä
 - maanantaina 14.12. ei toimistopäivää
 - maanantaina 21.12. on toimistopäivä
 - maanantaina 28.12. ei toimistopäivää
-

Vaasan kuurosokeat

Vietämme pikkujoulua torstaina 3.12. kello 18.00. Pidämme nyyttikestit, tuo pullaa tai piparkakkua mukana.

Osoite: Vaasan toimintakeskus, Hovioikeudenpuistikko 20 B.

Tervetuloa!

Inga Lassfol

Wasa-krätsen

Vi firar lillajul med knytkalas om torsdag 3.12. klockan 18.00. Tag med en bulle eller pepparkakor.

Välkommen!

Inga Lassfol

Pohjois-Karjalan kuurosokeiden kerho kokoontuu sunnuntaina 29.11. kello 13.00.

Osoite: Kalevankatu 22, Joensuu.

Tervetuloa!

Aluesihtööri Hilikka-Yli-Penttilän sivuvastaanotto
on Kajaanissa torstaina 3.12. kello 12-16.
Osoite: Arvola-koti, puhelin 986/299 383.

Suomen Kuurosokeat ry.

Pikkujoulu/viikonloppuleiri
12.-13.12.1987
Hotelli Kumpeli, Heinola

O H J E L M A

Lauantai 12.12.

Klo 11.00-12.00 Saapuminen ja majoittuminen

Klo 13.00 Tulokahvi

Klo 14.00-17.00 Yhteinen kokoontuminen ja ajan-
kohtaisista asioista tiedottaminen

Klo 18.00 Joulullaallinen
(joulukinkkua, lanttu- ja peruna-
laatikkoa, luumuja, herneitä, ym.
kahvi ja torttu

TANSSIA

Ota pieni paketti mukaasi pukinkonttiin!

Sunnuntai 13.12.

Klo 8.00- 9.00 Aamiainen

Klo 9.00-11.30 Oma ohjelmaa —

Matkalaskujen selvitys

Klo 12.00 Lounas (seisova pöytä)

Klo 13.30 Hyvää kotimatkaa!

Huom! Jos Teillä on ohjelmaa esitettävänä, ilmoitta-
kaa siitä tullessanne, kokoustila varattu sitä varten
lauantaina sekä sunnuntaina.

Yhteiskuljetus Helsingistä lähtee 12.12. klo 9.00.
Lähtöpaikka on Läntinen Teatterikuja, Oy Polarbus
Ab:n auto (Läntinen Teatterikuja on Kansallisteatterin
ja Rautatiehallituksen välissä oleva pieni katu).

Paluu Heinolasta 13.12. klo 13.30.

Nimipäiväonnittelut

Viikolla 49 juovat nimipäiväkahvinsa: Antti, Antero,
Oskari, Anelma, Unelma, Vellamo, Meri, Airi, Aira,
Selma, Niilo ja Niko.

Lämmin, punainen tulppaanikimppu jokaiselle ja
hyvää mieltä pitkäksi aikaa!

KORINTTIKAKKU

150 g margariinia tai voita

1 1/2 tl sokeria

3 munaa

3 dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

3 dl korintteja (rusinoita)

1 dl kermaa

Vatkaa rasva ja sokeri vaahdoksi. Lisää sekaan munat yksi kerrallaan. Vatkaa aina välillä. Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe hyvin keskenään. Lisää seokseen korintit. Kaada jauho-korinttiseos vuorotellen kerman kanssa taikinaan. Sekoita taikina tasaiseksi. Paista kakku noin 200 asteessa. Aikaa siihen kuluu noin 45 minuuttia.

Kakku säilyy hyvin. Anna kakun maustua viileässä pari päivää ennen tarjoilua. Voit myös pakastaa sen etukäteen.

Tarttuiko kakku vuokaan

Joskus kakku tarttuu vuokaan kiinni. Syynä voi olla vuoan huono voitelu. Toinen syy on se, että kakku on ollut liian korkealla uunissa. Sen pohja ei ole kypsynyt tarpeeksi. Paista kakku uunin alaosassa rutilän päällä.

Tee näin, jos kakku irtoaa vuoasta huonosti: Ota jokin alusta. Käännä vuoka alassuin alustalle (taikina puoli alustaa vasten). Ota pyyheliina. Kasta se kylmään veteen ja taita kaksinkerroin. Peitä vuoka määrällä pyyheliinalla. Muutaman minuutin kuluttua kakku irtoaa.