



# KOIVISTON viesti

Nro 12 Joulukuu 2006

Koivistolaisten kotiseutulehti vuodesta 1944 lähtien

**Esittelyssä kaksi kokenutta pitokokkia.**

Aira Viitaniemi ja Leena Friman.



**Lautasellinen hapanlohkoa herraskaisesti kerman kanssa.**



Koiviston arkielämää -kirjassa kerrotaan ehkä yleisimmän koivistolaisen kasvipohjaisen arkiruoan olleen hapanlohkon. Harvinainen herkku on tänäpäivänä erikoinen, eikä ainakaan arkinen ruoka.

**Suomen Koivisto Seura ja lehden toimitus toivottavat lukijoille joulurauhaa ja onnellista uutta vuotta!**



## Piirakoita ja paistia koivistolaisessa juhlassa

*Koivistolainen joulupöytä ei suuresti poikennut muun Suomen jouluberkuista. Ominta olivat piirakat, joita piti olla paljon ja montaa laatua. Kinkun rinnalla tai tilalla syötiin myös lammasta ja naudanpaistia, ja laatikot saatettiin korvata haudutetuilla vihanneksilla.*

- Ehkä suurin ero nykyaikaan oli se, että pääateria syötiin myöhään aattona saunan jälkeen tai vasta joulupäivänä. Etenkin maataloissa piti ensin tehdä navettatyöt, sitten vasta siivoukset ja ruuat. Joskus kaipaen edelleen sitä tunnelmaa, kun illalla rauhoituttiin ja ruoka oli varmasti tuoretta, kotiseutuneuvos Aira Viitaniemi kertoo.

Viitaniemi on tunnettu pitokokki ja karjalaisen ruokaperinteen tallentaja. Hänen omat juurensa ovat Römpötin kylässä, mutta ravintolaopinnot ja tutkimusmatkat ruokaperinteeseen ovat tuoneet laajan näkemyksen karjalaiseen, suomalaiseen ja kansainväliseen keittiöön.

- Olen oppinut, ettei ole olemassa ainoatakaan oikeaa perinnettä, vaan maalla ja kaupungeissa oli eri tavat ja jokaisessa kodissa vielä omansa. Koivistolla syötiin myös paljon sellaisia ruokia, joita nykyisin pidetään jonkun muun pitäjän perinteinä.

Esimerkkinä Viitaniemi mainitsee aattolohkon, Uudenkirkon pitäjärueen. Sianlihasta, kalasta ja juureksista haudutettu pata oli sopiva ateria pitämään nälän kurissa ennen juhla-ateriaa. Oma ruokalaji oli koivistolainen laivasoppa, lihakeitto, jota tarjottiin pitäjältä lähteissä laivoissa.

### Piirakoita juhlaan ja arkeen

Koivistolaisiin piirakoihin Viitaniemi tutustui äitinsä kovassa piirakkakoulussa jo 9-vuotiaasta lähtien. Joka viikonlopuksi piti leipoa vierasvaraa, sillä taloon poikkeaville piti aina olla jotain tarjottavaa.

- Murrosiässä kiukuttelin ja sanoin, etten ikinä enää tee piirakoita, kun kotoa lähdin. Nyt olen äärettömän kiitollinen äidille, että hän opetti.

Koiviston joulupöytään kuuluivat suolaisina vähintään umpinaiset ohraryynipiirakat ja vanhan äänilevyn kokoiset, avonaiset perunapiirakat. Levypiirakan sisään leivottiin mm. kaalia. Makeita piirakoita tehtiin rakkasta, mustikasta ja puolukasta.

Ruiskuori oli Koivistolla yleisin sekä makeissa että suolaisissa piirakissa, mutta myös vehnä- ja pullataikinaa käytettiin. Vähemmän leivottiin kakkuja tai siirappipireiteitä. Juhlapöydässä saattoi olla kuivakakku tai ässäpikkuleipiä, yksityiskodeissa ei juurikaan täytekkäviä.

Rypytyttyä karjalanpiirakoita ei Koivistolla leivottu, mutta nykyään ne kuuluvat lähes kaikkiin suomalaisiin juhlapöytiin. Viitaniemi onkin ollut kehittämässä karjalanpiirakasta pientä herkkupalaa, joka kelpaa myös Japanin, Yhdysvaltain ja Euroopan herkkusuille.

- Yksi salaisuus on tarpeeksi karkea ruisjauho. Kun taikinaa vaivataan tarpeeksi pitkään ja koneessa, siihen tulee sitko ilman vehnääkin. Toinen on voilla voitelu, jonka jälkeen piirakan päälle ei välttämättä enää tarvita mitään.

### Raaka-aineet läheltä

Koivistolaisessa joulupöydän raaka-aineet tulivat läheltä, kalat



merestä, sienet ja marjat metsästä, vihannekset kasvimaalta ja liha tilalla kasvaneesta possusta tai lampaasta.

Siikaa tai lahnaa syötiin suolattuna ja savustettuna, silakkaa myös rullina ja uunissa paistettuna. Lipeäkalaa ei juuri tunnuttu, vaan kala oli tuoretta. Myös lohi oli harvinaisuus.

Ruiskuoreen leivottu kinkku oli pääosassa monessa kodissa, mutta yhtä hyvin joulupöydässä nähtiin palvattua lammasta. Karjalanpaistit ja lihapotit kuuluivat nekin joulupyhien pöytään.

- Meillä kotona liha paistettiin yhtenä kokonaisuena palana, jonka liemessä perunat ja juurekset saivat kypsyä ja maustua. Lihasta sai leikkelettä seuraavina päivinä. Vielä nykyäänkin pidän helpoista

**Pitokokki, kotiseutuneuvos Aira Viitaniemi on tehnyt suuren työn mm. karjalaisen piirakkaperinteen vaalijana ja uudistajana.**

uuniruista, jotka saavat hautua pitkään ja riittävät moneen ateriaan.

Viitaniemen kotona joulupöytään ovat aina kuuluneet sienet, joko metsäsienisalaattina tai mehukkaana serpana, joksi koivistolaiset nimittävät muhennosta. Tattiserpa on ruokalaji, joka kelpaa gourmet-ateriallekin.

Koivistolaisella aterialla ei syöty mitään vihanneksia tai juureksia raakana, vaan ne joko haudutettiin lohkoina tai valmistettiin laatikoiksi. Jälkiruuksi kävi hyvin raikas karpalokiisseli, jota tarjottiin maidon kanssa.

Ina Ruokolainen

*Aira Viitaniemi tarjoaa Koiviston viestin lukijoille kolme reseptiä, joita voi soveltaa jo joulunpyhien aikaan.*

### Koivistolainen tattiserpa

1 l tattipaloja  
2 tl vehnä jauhoja  
2 dl kermaa  
suolaa  
valkopippuria  
voita

Paloittele tatit pieniksi kuutioiksi. Pane pannuun voita ja paista

tatit. Lisää vehnä jauhot ja kermaa sekoittaen niin, että saadaan muhennoksen tapainen serpa. Mausta suolalla ja pippurilla.

### Koivistolainen pannupaisti

2 kg sianniskaa tai naudanpaistia pieniä perunoita annosten mukaan  
voita  
suolaa  
vettä

Leikkaa paistiin viilloksia ja voitele viillokset voilla (vain naudanpaisti). Pane pannuun voita ja

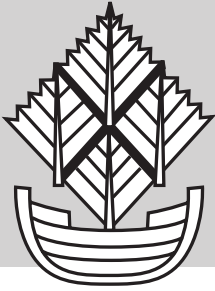
kuumenna. Pane paisti kuumaan pannuun. Ruskista paisti ja ota se pois pannusta. Lisää pannuun voita, vettä liemeksi ja perunat, ruskista perunat. Pane paisti, perunat ja liemi uunipannuun ja valele pintaa paistoliemellä. Paista 150 asteessa noin 3 tuntia, kunnes sisälämpötila on 75 astetta. Valele paistia liemellä paistamisen ajan.

### Koivistolainen laivasoppa

2 l vettä  
1 rkl suolaa  
700 g naudanrintaa

1 l perunalohkoja  
1 sipuli  
10 kokonaista mustapippuria  
1 dl vehnä jauhoja

Kiehauta lihapala ja kerää vaahdot pois. Lisää suola ja pippurit (pippurit voi laittaa harsopussiin). Jatka keittämistä kunnes luut kunnolla irtoavat. Lisää keittoon peruna- ja sipulilohkot, jatka keittämistä noin ½ tuntia. Sekoita vehnä jauhot vesitilkkaan ja lisää keittoon. Kiehauta ja tarkista maku.



Riikka Salokannel  
Päätoimittaja

### On hanget korkeat nietokset

*Vaan joulu, joulu on meillä. On kylmät, paukkuvat pakkaset ja tuimat Pohjolan tuulokset, vaan joulu, joulu on meillä (V.Joukahainen).*

Vai onko? Voiko joulu ja joulumieli olla, jos ulkona on mustaa ja 6 astetta lämmintä? Jos ei luonto auta tunnelmaan pääsyyn, niin auttavatko jouluaskareet? Joulutorttujen leipoessa ajatus kulki luumuhilloon, joka ei millään meinannut pysyä torttujen sisällä. Itse pöytästä luumuista tulee muuten upea hillo. Hillosta tuli mieleen luumujen keruu. Keruusta tuli mieleen luumujen kukinta ja siinä sitä oltiin, kevässä, vaikka piti joulun tunnelmaan virittäytyä.

Samanlaisia ajatuspolkuja pitkin on helppo matkustaa ajassa taaksepäin, miksei myös eteenpäin. Oliko Koivistolla paljon hedelmäpuita? Kukkiko siellä pihat keväisin? Millainen luumukanta siellä levisi taimi taimelta talosta taloon? Onkohan kellään vielä niitä taimia? Tai sitten toisinpäin. Keräävätköhän omat lapsenlapsenlapset luumuja samojen puiden vesoista? Muistelevatkohan he silloin aikaa taaksepäin vai eteenpäin?

Joulu on perinteiden siirtymisen kulta-aikaa. Vanhoja asioita, pysyvyyttä arvostetaan. Jouluun ei muutoksia niin kaivata. Jouluruoat ovat perinteisiä. Perittyä mistä? No imelletty perunalaa-tikko hämäläiseltä isältä, mutta mitä onkaan joulupöytään peritty



Koivistolta? Onko koivistolaisilla ollut sellaisia jouluruokia ja muita joulutapoja, jotka olisivat olleet tyypillisiä vain sille alueelle? Miksei mummoa ole enää kertomassa niistä?

Perinteet säilyvät elävinä elämällä, niitä seuraamalla ihan käytännössä. Itse yritän ottaa jotakin uutta perittyä käyttööni tänä jouluna. Kenties jonkun uuden vanhan ruokalajin, haplohkoa en ehkä joulupöytään kuitenkaan.

Ne kintaat, ne ovat minulle uutta vaikka oikeasti vanhaa koivistolaista perinnettä. Vaikka ne etenevätkin hitaasti, ehkä vasta seuraavaksi jouluksi, joku saa pehmeän paketin. Vartta on nyt kertynyt pari senttiä.

Hyvää joulua teille kaikille!

Hartaast'

## OIKEA JOULUJUHLA

*En tietenkään väitä, että toisilla ihmisillä on oikeampi tapa viettää joulua kuin toisilla. Jokainen yrittää ainakin järjestää perheellensä sellaisen joulun, kuin näkee hyväksi. Kerron vain, millaisen joulun toivoisin itselleni ja läheisilleni. Toivon myös, että voisin lohduuttaa sellaisia, joilla ei ole varaa joulumässäilyyn tai joulutavaramarkkinoille.*

Joulun valmistelut aloitettiin siivoamalla koti nurkkia myöten. Puhdas koti toi joulun puhtain mattoineen ja pöytäliinoineen. Puhtauskuurin päätti joulusauna, joka taisi olla yksi vuoden kohokohdista. Muistan ainakin itse lapsuudestani tuon seikan, että vaikka ei ollut muuhun varaa, niin ainakin puhtauteen koko perheen voimalla.

Joulutunnelmaksi riittävät elävät kynttilät ja tuoksuva riisipuro ja juhlapulla. Kyllä äiti laittoi myös katajanmakuista joulukaljaa ruisleivän kera. Koivistolla tehtiin "aattoserpää" perunoista ja suolatai tuoreista kaloista. Jouluaamuna taisi olla Karjalan paistia. Puurot ja tavallisesti lanttulaatikot olivat pitkään uunissa haudutettuja. Itsestään maustuneina, vain vähän suolaa ja pippuria. Myöhemmin tuli kuvaan "rosolli", jossa oli tietysti silliä, kuinkas muuten.

Joulukuusi tuotiin metsästä kodin koristeeksi. Tähti oli meidän perheessä tärkein koriste. Elävät kynttilät ja Suomen lippunauha. Joskus paljon myöhemmin, jo täällä uusissa maisemissa ripustettiin hopeanauhoja ja piparkakkuja kuusen oksille. Isä näytteli taitavasti joulupukkia ja äiti oli kutonut lämpöisiä villasukkia ja kintaita. Jouluna laulettiin yksinkertaisia lasten joululauluja, niitä ikuisia.

Oikea joulu syntyi sydämeen välittämisen ja rakkauden tunteesta. Tuo lämmitti mieltä, kun tiesi, että perhe oli yhdessä onnellinen ja lähekkäin, joka iikka kotona. Merimiesveljetkin yrittivät aina jouluksi kotiin. Äidin tekemät ruuat ja juomat riittivät, joskus oli jopa syytöksiäkin. Ei tullut mieleenkään, että joku olisi jouluna ollut juovuksissa tai riitaisa. Joulu oli jokaisen rinnassa pyhä juhla,

vaikkei olisi kuultukaan joulurauhan julistusta.

Kristityille joulun tekee jouluksi sanoma rakkaan Vapahtajamme syntymästä tämän kylmän ja vihaisen maailman keskelle. Evankeliumi ja enkelien laulu lämmittää sydämen roudan. Valo täyttää mielemme. "Hiljainen joululaulu" on parempi kuin tavaratalojen taustamusiikiksi tarkoitettu sekalainen uusartistien meluava sointutarjonta. En todella ymmärrä, miten jo marraskuussa alkava taukoamaton joulumusiikki innostaa ihmisiä ostamaan. Mieluummin sellaista melua ja ääntä pakenee hiljaiseen metsään ja toivoo, että Taivaallinen Isämme peittäisi mustan maan puhtaan valkoisella pehmeällä lumella. Ja syyttäisi sydämeen tuikkivan toivon tähden.

Oikeaa, rakkauden täyttämää  
joulujuhlaa toivotellen

Valma Luukka

Rakas puolisoni, isämme, äijämme

### Reino Johannes (Jonne) HALTIA

s. 15.4.1917 Johannes  
k. 9.11.2006 Paimio

Rakkaudella ja kiitollisuudella kaivaten  
Lyyli  
Marjatta  
Pekka ja Hanna  
Juhani, Anne ja Johannes  
Sisar ja veljet  
Muut sukulaiset ja ystävät

Väsytyn sydän levon sai.  
Lyyli



Kotiin valkeaan uuteen  
viimeinen venhe vie,  
lempeään hiljaisuuteen  
päättyny kulkijan tie

Siunaus toimitettu 2.12.2006 läheisten läsnä ollessa.  
Sydämelliset kiitoksemme osanotosta ja myötälämisestä.

### Meeri Annikki LINDHOLM o.s. Rusi

s. 1.10.1919 Koivistolla  
k. 26.10.2006 Karkkilassa

Mummin muistoa kunnioittaen  
Timo ja Mari-Anne  
Jorma  
Sukulaiset ja ystävät

Kaikkivaltias Jumala loi sielun  
kauniiksi,  
lempeäksi kuin aamutuuli,  
tuoksuiseksi kuin kukat,  
ihanaaksi kuin kuutamot.

Siunaus toimitettu 18.11.2006 läheisten läsnä ollessa  
Lämpimät kiitokset osanotosta  
Kiitämme Marjaana-Kodin henkilökuntaa hyvästä hoivasta

KOIVISTON viesti



Toimitus ei vastaa sille lähetetystä materiaalista. Lehden vastuu ilmoituksista rajoittuu ilmoitushintaan.

Kirjoittajat vastaavat tekstien sisällön oikeellisuudesta ja toimittamiensa kuvien käyttöoikeuksista.

Toimitus voi tarvittaessa lyhentää tai muokata sille toimitettua aineistoa.

Liikeilmoitukset 50 snt/ppm  
Kuolinilmoitukset 34 snt/ppm  
Lasten kuvalliset onnittelet 6e/kpl

ISSN 0780-1289

KUSTANTAJA:

Suomen Koivisto-Seura r.y.

Jäsenlehti

Ilmestyy kerran kuukaudessa.

Lehteen tarkoitettujen ilmoitusmateriaalin tulee olla toimituksessa lehden ilmestymistä edeltävän kuun lopulla.

Aineisto mieluiten digitaalisena:  
studio@salokanneltoivonen.fi

Muussa tapauksessa paperikopiot ja/tai disketti tai CD-levy sekä valokuvat postitetaan osoitteeseen:

Studio Salokannel & Toivonen,  
Koiviston Viesti p. 03 7824 553  
Päijänteenkatu 11, 15140 Lahti.

Aineisto palautetaan vain jos mukana on postimerkillä varustettu palautuskuori osoitteeseen.

Tilaukset, osoite- ym. muutokset aina kirjallisena edellämainittuun osoitteeseen. Laita korttiin postitusosoite ja laskutusosoite, mikäli ne eivät ole samat.

Tilauksia ei tarvitse uusia.

Seuran jäsenmaksu 20e, sisältää vuoden jäsenlehdet. Seuran kautta voi myös maksaa Karjalan Liiton jäsenmaksun 5e. Lehdessä julkaisemattomia artikkeleita ja kirjoituksia tullaan julkaisemaan seuran nettisivuilla www.koivistolaiset.net

Jäsenlehdin postituksesta pohjoismaihin +2e/vuosi, eurooppaan +7 e/vuosi muualle maailmaan +12 e/vuosi Pankkiyht. Nordea Lahti 109130-305880

Päätoimittaja

Riikka Salokannel, 0400 94 96 95

Toimittaja

Ina Ruokolainen, 0400 355 243

Kuvatoimitus ja taitto

Rami Toivonen, 0400 780 398

# Onni Hämäläinen

## 80-vuotias

*Onni syntyi lokakuun 28 päivänä 1926 Koivistolla Hoikkalan kylässä perheen neljäntenä lapsena mutta ensimmäisenä poikana. Isä oli Toivo Hämäläinen, syntyjään Mannolasta ja Äiti Hilda Vartiainen Maksalahdesta.*

Koulun Onni ehti käydä jo Koivistolla, Kurkelan koulussa, sai päästötodistuksenkin jo 13-vuotiaana, juuri ennen talvisodan syttymistä. Vaikeiden vaiheiden jälkeen koko perhe saapui Harjoisten ja Jaalan kautta Tampereelle, missä Onni edelleen asuu ja viettää eläkepäiviä, lasten perheiden ja lähes koko suuren suvun lähellä.

Isä pääsi töihin Tampellaan, sai työsuhteen, ja työskenteli mm. nosturikuljettajana ja meni uudelleen naimisiin. Yhdessä poikien kanssa rakennettiin oman talo Lielahteen.

Aikaa myöten ja työikään tultaessa hakeutui myös kolme muuta poikaa Tampellaan, Onni muiden mukana. Ammattikoulun hän kävi Tampereen ilta-ammattikoulussa, harjoittelu Tampellassa jonne hän jäikin työhön. Asevelvollisuuden jälkeen Onni meni Valmetin tehtaalte, mutta siirtyi pian Tampellaan jossa viihtyikin eläkeikänsä asti. Hän ehti isossa

tehtaassa tehdä monenlaista työtä juoksupojasta sorvariin. Viimeiset 14 vuotta Tampellan tytäryhtiössä Tamrokissa teräsentäjänä sekä mm. työntutkijana ja varastonhoitajana eli 40 vuotta saman yhtiön palveluksessa.

Aktiivisena henkilönä Onni osallistui ammattiyhdistystoimintaan mm. luottamusmiehenä. Yhteiskunnallisissa riennoissa hän on ollut mukana nuoresta alkaen mm. urheiluseuran toiminnassa, kilpailujen järjestelyissä ym. edelleen. Tampereen Koivisto-seuran pitkäaikainen jäsen ja rahastonhoitaja ja viimeksi varapuheenjohtaja sekä useita vuosia Karjalan Liiton Hämeenpiirin urheilujaostossa. Poikasena alkanut urheiluharrastus jatkuu Onnilla edelleen, lähes päivittäiset lenkkeilyt ja hiihtolenkit ja uinnit ovat rutiinia, viime vuosina ilmennyt selkävaikeus hiukan häiritsee. Palkintokaappi on täynnä pokaaleja ja mitaleita, juoksusta hiihtoon ja lasketteluun. Kilpahihtoa Onni harrasti Rantaperkiön Iskussa ja Tampereen Kisa-Tovereissa.



Onnin ollessa työssä Valmetissa ja asuessa Nekalassa hän talvisin hiihti harjoituksen vuoksi töihin pitkin Pyhäjärvenjäättä.

Onni oli vuonna 1968 perustamassa tampellalaisten taloyhtiötä, hoitaen taloyhtiön asioita 33 vuotta johtokunnan puheenjohtajana ja jossa edelleen asuu.

Onni löysi tytön Tampereelta Eila Ahosen, meni naimisiin, lapsia perheeseen siunautui kaksi, nyt on lastenlapsiakin saman verran. Leskeksi Onni jäi 1993.

Onni ehti joutua 17-vuotiaana asevelvolliseksi 1944, oli JR

2 koulutuksessa ja valmiina sotaan Karhulassa Kyminkartanossa puolen vuoden ajan, onneksi sota loppui ja pääsivät siviiliin. Varsinaisen asevelvollisuuden Onni suoritti v. 1948 Kouvolassa. Jostain syystä Suomen valtio ei ole tunnustanut Karhulassa oloaika Veteraanitunnuksen arvoiseksi. Ajaakseen asiaansa samassa tilanteessa olevat ovat perustaneet Veteraani-26-yhdistyksen, toistaiseksi tuloksetta.

Tampereen Koivisto-seura ry yhtyy Onnin onnittelijoihin ja toivoo hänen viihtyvän seurassamme vielä pitkään.

Haastatteli Veli Hämäläinen

## – Puheenjohtajalt' iteltää –

### Vuosi lähenee loppuaan ja on taas aika hiljentyä joulun viettoon

Koivisto-Seura on toiminut yhtä innokkaasti ja aktiivisesti kuin edellisinäkin vuosina ja osoittanut siten elinvoimansa ja oikeutuksensa olemassa oloon. Seuran uusi sihteeri Marja-Leena Montonen on jatkanut ansiokkaasti Paulan Hovin erinomaista sihteerin työtä. Molemmille siitä lämmin kiitos. Koiviston Viestin toimitus aloitti uusin voimin keväällä päätoimittaja Riikka Salokanteleen johdolla apunaan graafinen suunnittelija Rami Toivonen ja toimittaja Ina Ruokolainen. Toimitus aloitti lähes tyhjästä, mutta otti tarmokkaasti tilanteen hallintaansa ja on jo aloittanut lehden uudistamistyön yhdessä johtokunnan työvaliokunnan kanssa. He ansaitsevat myös suuret kiitokset.

Työvaliokunnasta varapuheenjohtaja Juha-Veikko Kurki on selvittänyt yhdessä Rami Toivosen kanssa jäsenrekisteriin liittyviä asioita, joissa Karjalan Liiton jäsenmaksun johdosta on ollut paljon ylimääräistä työtä. Työvaliokunnan jäsen Virpi Huhtanen on ollut mukana Karjan Liiton pitäjähdistysten liiton perustamiskokouksessa. Kiitokset myös heille.

Seuran rahastonhoitajatehtävistä ja kirjanpidosta huolehtii Karjalan Tilikeskus Oy Lappeenrannassa ja siellä erityisesti Ulla-Maija Vitikainen. Alkujärjestelyjen jälkeen kaikki on toiminut hyvin puheenjohtajan huolehtiessa laskujen hyväksymisestä. Kiitokset Ulla-Maijalle ja tilikeskukselle.

Edellä olen kiittänyt lähinnä seuran ”hallintohenkilökuntaa”. Suurin kiitos kuuluu luonnollisesti Teille, hyvät seuran jäsenet. Ilman teidän aktiivisuuttanne Suomen Koivisto-Seura ei olisi sitä, mitä se nyt on, Karjalan Liiton pitäjähdistyksistä yksi aktiivisimpia. Haluankin kiittää kaikkia jäseniä ja erityisesti seuran alayhdistysten, kylä- ja muiden toimikuntien sekä sukuseurojen aktiiveja siitä panoksesta, jonka olette seuralle antaneet.

Suomen Koivisto-Seura on elävä ja voimakas seura. Luottavaisina voimme ottaa uuden vuoden vastaan.

Toivotan kaikille seuran jäsenille Rauhallista Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta.

Jarmo Ratia

Rakkaamme

## Taimi Maria MÄKELÄINEN

o.s. Mäkeläinen

s. 25.1.1919 Koivisto  
k. 16.10.2006 Jyväskylä

Kaivaten  
Markku  
Irmeli, Axel  
Jonna, Jill ja Kia  
Sukulaiset ja ystävät

*Kaik' on niin hiljaa  
mun ympärilläin  
kaik' on niin bellää ja hyvää  
kukat suuret mun  
aukeavat sydämessäin  
ja tuoksuvat rauhaa syvää.*

Siunaus toimitettu. Lämmin kiitos osanotosta.



Onni Hämäläinen odottaa viestin vaihtoa 1969 Tampereen Koivisto-juhliilla. Tamperelaiset voittivat. Silloin oli juhlien ohjelmassa ns. 1000m ruotsalaisviesti. Vies-tissä oli neljä eripituista osuutta, 100m, 200m, 300m ja 400m.



**Suomen  
Koivisto-Seura r.y.**  
Perustettu 1948

Toimii koivistolaisten yhdysseitinä  
- järjestää kotiseututilaisuuksi  
- harjoittaa julkaisu- ja toimintaa  
- suorittaa kotiseutukulttuuriin liittyvää kokoamista ja tallentamista.

**Puheenjohtaja,** Jarmo Ratia  
Museokatu 24 A 20, 00100 Helsinki  
puh. 09-447 748, 040-745 2627

**Varapuheenjohtaja,** Juha-Veikko Kurki  
Koivistontie 2 C, 02140 Espoo  
puh. 09-541 6751, 0400-601 838

**Sihteeri,** Marja-Leena Montonen  
Susisuontie 36, 06200 Porvoo  
puh. 019-668 811, 040-500 5026

varalla Riitta Nurmi, Porvoo  
**Taloudenh.** Karjalan Tilikeskus/Vitikainen  
Ratakatu 47, 53100 Lranta p. 05-5448850

**Perinnetoimikunta,** Jorma Simola pj.  
Pertontie 11, 48410 Kotka  
puh. 05-228 5621

**Taidetoimikunta,** Leena Airaksinen pj.  
Metsäpirtintie 10 A 1, 02130 Espoo  
puh. 09-455 0501

**Jälkipolvitoimikunta,** Hanna Silfver pj.  
Kalastajantie 7, 20780 Kaarina  
puh. 02-243 2940

**Hallituksen muut jäsenet:**  
Raimo Kyytsönen, Mäntsälä. 019-6872845  
varalla Hannu Veijalainen, Lahti

Eero Ahtikari, Piikkiö. 050-525 5174  
varalla Airi Saarinen, Turku

Risto Kitula, Perniö. 02-735 4328  
varalla Ahti Kaukiainen, Salo

Esko Kaukiainen, Tuusula. 0400-800 752  
varalla Pertti Hämäläinen, Espoo

Virpi Huhtanen, Espoo. 0440-501 806  
varalla Heidi Myllyniemi, Helsinki

Hanna Silfver, Kaarina. 02-243 2940  
varalla Tuula Koppinen, Espoo

Jorma Simola, Kotka. 05-228 5621  
varalla Mirja Haapanen, Hamina

### Koivisto-säätiö:

Hallituksen pj. Sirpa Taskinen  
Intiankatu 11, 00560 Helsinki  
puh. 09-797 011

Säätiön asiamies Pertti Hoikkala  
Vanha Veckjärventie 11, 06150  
Porvoo  
puh. 040-583 5397

[www.koivistolaiset.net](http://www.koivistolaiset.net)

## Virkkilät virran varrella

*Virkki-suku sulkee helmaansa monta sukubaaraa ja vaikka Koiviston Virkit ovat laajan suvun nuorin haarautuma, niin siihenkin jo sisältyy useampia eriytyviä ja perinnettä etsiviä ryhmiä.*

Näistä vanhin, Kotterlahden Virkit levitti sukua pitäjän eri kulmille ja myöhemmin on puhuttu mm. Härkälän Virkeistä. Härkälästä siirtyi Gabriel Virkki Koivusaaren Saarenpäähän ja hän levitti sukua sinne. Saarenpäästä syntyi Virkkilä-ryhmä Virkkien kylkeen Helena Gabrielin tyttären avioituttua Bertil Kanan kanssa. Tämä aviopari päätti muuttaa Kana nimen Virkkiläksi. Kana-suku oli vanhempaa saaristolaisväkeä.

Tämä alkukappale lienee tarpeellisenä aasinsiltana jäljempänä kerrottuun ja pienenä vinkkinä nuoremmille Virkkilän ryhmän jälkeläisille, jotka luulivat Virkkilä-suvun olevan aivan erillinen ja itsenäinen sukuilmentymä.

Tarkoitus on tässä kertoa mukavasta sukutapaamisesta, joka vietettiin elokuun 19. päivänä Kymijoen rantamaisemassa Kotkassa. Pentti ja Marjatta Penttilän tytär Arja Pilli oli miettinyt aikansa lähisukulaisten joukkotapaamista ja sellaisella ajalla, että Brasiliassa pääosin asuvat serkut, taiteilija, puunveistäjä Ville Virkkilän tyttäret ovat käy-

mässä Kotkassa. Arja Virkkilän sukuväki toteuttivat 42 hengen voimalla iloisen iltapäiväjuhlan, johon sisältyi valtava määrä halauksia ja kysymyksiä, että kenes lapsii oot? Ikärakenteen haitari oli levällään tapaamisessa, sillä vanhimmat olivat yli kahdeksan vuosikymmenen ja nuorin Severi poika oli täyttänyt 4 kuukautta.

Ravintola Hovinkoski tarjosi maukkaan lounaan ja kakkukahvit mukavalla sopuhinnalla. Perhekuvia oli näytteillä ja Arja oli hommannut veikeän haitaristisedän musisoimaan ja säestämään yhteislauluja.

Brasiliasta lentäneet Urve Virkkilä ja Virve Virkkilä-Calabi Claudia tyttärensä kanssa olivat keskeisen huomion keskipisteenä. He olivat edellisenä päivänä lahjoittaneet edesmenneen isänsä taide-esineitä Kotkan kaupungille ja iloisen seurustelun aikana antoivat samba-tanssiesityksen serkuilleen...

Julius Virkkilän tyttären tytär Tanja Nätti oli tullut tyttärensä kanssa Ruotsin puolelta Pirjo Rytkölä USA:sta Marja tatiä ta-

paamaan. Kotkalaisten lisäksi sukua oli tullut eri puolilta Suomea. Ehkä olisi tullut enemmänkin, jos Arja Pillillä olisi ollut sukuun kuuluvien osoitekalenteri valmiina. Arja sanoi jälkimmäisissä, että iso hommahan tuo järjestely oli, mutta kiitollisena koki homman onnistumisen.

Allekirjoittaneen tehtävä oli selostaa Virkki-suvun historiallisia vaiheita, joita Vuoksen varren sukuhaara on kiitettävästi tutkinut 1500-luvulta alkaen. Merkittävää työtä teki Koiviston Virkkien levinneisyydestä edesmennyt Pirkko Lencker-Mattsson, hänen työnsä jatkajaa tässä on syytä peräänkuuluttaa. Koiviston Virkkien tarua ja tarinaa pitää saada jälkipolville luettavaksi. On hyvä, että suuren suvun erilliset haarat keksivät muotoja tapaamisille. Ehkäpä sitä kautta lisääntyy kiinnostus sukututkimukseen ja perinnerikkouden kartoittamiseen.

Arja Pillille lämpimät kiitokset ahkerasta yrityksestä.

Ahti Kansa



Ahti Kansa

**Kaunis päivä - lämmin tunnelma**  
Virkkilän sukua yhteiskuvassa 19.8.2006 Kotkassa



Ahti Kansa

**Henkilöt vasemmalta: Urve Virkkilä, Virve Virkkilä-Calabi, Claudia Calabi kotikaupunki San Paolo, Brasilia.**

## Perinnemakuja joulun kunniaksi

*Hapanlohko ja rusupiirakka ovat suuritöisiä perinneruokia, joita moni koivistolainen kaipaa juuri joulun aikaan, vaikka ne eivät varsinaiseen joulupöytään kuulukaan.*

*Emäntä Leena Friman tietää, miten saadaan syntymään mehukas piirakka ja sopivasti hapan perinneveli.*

Helpoimmin urakasta selviää, jos varsinkin valmisteluvaiheessa on monta käsiparia pesemässä, kuorimassa ja pienimässä perunoita, kummankin ruokalajin tärkeää raaka-ainetta. Talkoolaisille voidaan uskoa myös rusupiirakan siankyljen silppuaminen.

Enemmän taitoa vaatii piirakan ruiskuoren teko. Kun taito on hyppysissä ja ainekset lisätään kopratuntumalla, mitkään mitat eivät ole maailman tarkimpia. Kokeilla voi kuitenkin seuraavilla ohjeilla:

### Rusupiirakka (kaksi pellillistä)

Täyte:  
2 kg jauhoisia tai yleisperunoita  
500 g – 1 kg siankylkeä  
suolaa  
Taikina:  
½ l vettä  
1 l ruisjauhoja  
¼ palaa hiivaa  
hieman vehnäjauhoa sitkoksi

Talkooväki kuorii perunat ja raastaa tai silppuaa ne pieneksi hakkurilla puulaatikossa. Kuorimisen ja silppuamisen jälkeen perunoita on hyvä säilyttää kylmässä vedessä, jotta ne eivät tummu. Yksi talkoolaisista saa tehtäväkseen silputa saksilla siankyljen kynnenkoisiksi paloiksi.

Emäntä valmistaa taikinan, josta hän kaaviloi jauhotetulla leivinpöydällä tai suoraan leivinpaperin päällä kaksi ohuehkoa levyä. Alempi levy on suurempi, jotta piirakkaan saadaan reunat. Taikinal levy siirtyy kätevästi näköisesti pellille kierittämällä se kaulimen ympärille – kun homman osaa.

**Emäntä mittaa piirakan pohjalevyä.**



**Piirakkaa varten raastetut perunat silputaan vielä hakkurilla.**



**Sekä rusupiirakan että hapanlohkon teko alkaa perunoiden kuorisesta.**



**Ruistaikina syntyy hetkessä Leena Frimanin käsissä.**

**Taikinan päälle levitetään ensin siankylkisilppua...**



**...sitten perunasilppu,...**



# Jarmo Ratiasta maailmanlaajuisen paikkatietoalan järjestön puheenjohtaja

*Maanmittauslaitoksen pääjohtaja Jarmo Ratia valittiin Global Spatial Data Infrastructure (GSDI) -järjestön puheenjohtajaksi. Puheenjohtajavalinta tehtiin Chilessä pidetyssä konferenssissa 5.11.*

GSDI on ainoa maailmanlaajuinen paikkatietoalan järjestö. Paikkatieto on tietoa kohteista ja ilmiöistä, joiden sijainti tunnetaan. Eri organisaatiot keräävät ja ylläpitävät näitä kartta- ja rekisteritietoja tehtäviensä hoitamiseksi ja palvelukseen tiedoilla asiakkaitaan.

GSDI kehittää paikkatietojen maailmanlaajuisesta keräämisestä ja yhteiskäyttöä tavoitteenaan globaalien paikkatietoinfrastruktuurin aikaansaaminen. Järjestö edistää kansainvälistä yhteistyötä tukemalla paikallisia ja kansainvälisiä paikkatietohankkeita. Toiminnan avulla edistetään standardien ja yhteensopivien järjestelmien sekä tekniikoiden käyttöä maailmanlaajuisesti. Euroopassa EU:n komissio on antanut ns. INSPIRE -direktiiviehdotuksen, jonka tavoitteena on luoda Euroopan alueen paikkatietoinfrastruktuuri. EU:n presidenttina Suomessa johtaa parhaillaan sovittelu-

menettelyä komission, EU:n parlamentin sekä ministerineuvoston välillä direktiivin tekstisisällöstä.

Järjestön jäseninä on yli 30 eri maanosissa toimivaa kansainvälistä tai kansallista organisaatiota sekä lisäksi yrityksiä ja yksityishenkilöitä. Tarkkailijajäsenenä on useita järjestöjä. GSDI toimii läheisessä yhteistyössä YK:n alueellisten talouskomissioiden kanssa. Järjestössä toimii lisäksi useita työryhmiä, joista tekninen työryhmä on tuottanut paikkatietoinfrastruktuurin rakentamisen käsikirjan (The SDI Cookbook). Käsikirjaan voi tutustua järjestön verkkosivuilla.

Kansainvälisen paikkatietoalan järjestön ensimmäinen kokous pidettiin Saksassa vuonna 1996. GSDI Association perustettiin elokuussa 2002 ja se rekisteröitiin Yhdysvaltain lain alaisuuteen. Maanmittauslaitos liittyi mukaan perustajajäsenenä syksyllä 2003.

Maanmittauslaitoksen pääjohtaja Jarmo Ratia on toiminut GSDI:n hallituksessa Euroopan alueen edustajana vuodesta 2004. Hän oli Euroopan Maanmittauslaitosten järjestön (EuroGeographics) puheenjohtaja vuosina 1996-1998. Ratia on aktiivisesti osallistunut Euroopan Unionin asiantuntija-

kokouksiin ja alan pohjoismaiseen sekä lähialueyhteistyöhön ja hän toimii parhaillaan myös EU:n pysyvän kiinteistörekisterikomitean puheenjohtajana. Lukuisten luottamustehtävien lisäksi Ratia on toiminut muun muassa vesi- ja ympäristöhallituksen ylijohtajana ja va. pääjohtajana sekä maa- ja metsätalousministeriön kansliapäällikkönä.

Ratia seuraa GSDI:n puheenjohtajan tehtävässä yhdysvaltalaisista professori Harlan Onsrudia. Maanmittauslaitoksen tehtävänä on edistää paikkatietojen yhteiskäyttöä Suomessa. Laitos järjestää alan merkittävimmän vuosittaisen tapahtuman Paikkatietomarkkinat, julkaisee Positio-lehteä sekä osallistuu aktiivisesti maa- ja metsätalousministeriön yhteydessä toimivan Paikkatietoasiain neuvottelukunnan toimintaan.

Lisätietoja:

www.gsdi.org

www.maanmittauslaitos.fi

www.maanmittauslaitos.fi/paikkatiedot

Maanmittauslaitoksen kansainvälisten asioiden päällikkö Heli Ursin

Taikinalevyn päälle levitetään ensin kerros sikasilppua, päälle vedestä valutettu perunasilppu ja päällimmäiseksi jälleen lihakerros. Joka väliin lisätään kopratuntumalla eli maun mukaan suolaa.

Toinen taikinalevy nostetaan päälle, minkä jälkeen reunat kostutetaan vedellä ja tiivistetään haarukalla. Taikinaan pistellään haarukalla reikiä, jonka jälkeen piirakkaa paistetaan 250 asteisessa uunissa noin puoli tuntia ja 200 asteessa noin tunti.

Paistamisen loppuvaiheessa pintaa voi voidella voilla. Kun kypsä piirakka on otettu uunista, se voidellaan vielä voilla, peitetään voipaperilla ja kääritään pyyhkeiden sisään tekeytymään. Parhaimmillaan ruskean pinnan saanut mehevä piirakka on muutaman tunnin päästä.

Leena Frimanin mukaan rusu-piirakkaa tehtiin Koivistolla usein lauantai-iltoina tai leivänleipomisen

ohella, kun ruistaikinaa oli muutenkin saatavissa. Se ei siis ollut varsinaisen juhlaruoka, mutta nykyään koivistolaiset syövät sitä mielellään talkoissa ja juhlatilaisuuksissa.

## Hapanlohko

3 l perunalohkoja  
2-3 l hapanleivän juurta

Perunat kuoritaan ja lohkotaan, keitetään vedessä puolikypsäksi. Lisätään taikinanjuuri ja haudutaan kypsäksi. Syödään voisilmän ja maidon kanssa. Osa vanhoista koivistolaisista on lisännyt kermaa, jolloin maku pehmenee.

Ensi kertaa hapanlohkoa maistaneen toimittajan suussa ensimmäinen lusikallinen maistui kovin happamalta, mutta vähitellen makuun tottui. Vatsa ei kuitenkaan vellistä erityisemmin pitänyt vaan valitti hapanta oloa vielä monen tunnin päästä.

Ina Ruokolainen

## Kokenut pitoemäntä

**Koiviston Saarenpäästä lähtenyt Leena Friman ehti tehdä pitkän uran keittäjänä ja pitoemäntänä. Taitonsa hän hankki sekä virallisen koulutuksen että monipuolisen työkokemuksen kautta. Työnantajina ehtivät olla mm. Outokumpu Oy ja Valtioneuvosto.**

**Friman olisi nuorena halunnut merille, mutta laivakokin ura ei silloin auennut naiselle. Merimiehet voivat vain harmitella menetystä, sen verran kysytty kokki Friman on vielä eläkkeelläkin. Moni talkooväki on saanut ihastella taitavia otteita, joista näkyy sekä tottumus että rakkaus ruokaan. Ja se tärkein, maku, on talalla Leena Frimanin keitoksissa ja leipomuksissa.**

...jonka jälkeen toinen kerros lihaa.



Lopuksi tiivistetään reunat ja laitetaan piirakka uuniin.



Lautasellinen hapanlohkoa herraskaisesti kerman kanssa.



# Paljasjalan sananrieskaa

*Annan pohdintojeni aloituspuheenvuoron Mika Waltarille: "Enkä kuvittele että olisin kaiken mitta. Ei se, että minä en ymmärrä tai pysty enää ottamaan vastaan jotakin, suinkaan riittä syyksi uuden hylkäämiseen.*

Aika ja kehitys riistättyy joka tapauksessa kerran ohitsemme ja tulevaisuus on nuorten ihmisten, aivan samoin kuin se kerran oli meidän, kun olimme nuoria. Tietysti voimme jos haluamme, huokailla elämän kohtuutonta lakia, että jokaisen sukupolven on pakko oppia omista erehdyksistään, uskomatta vanhempien huolestuneita opetuksia. Mutta se ei ole nuoruuden vika. Samoin kävi aikoinaan meille. Vai emmekö muka koskaan erehtyneet."

Tänään on se huomina, josta olimme huolissamme eilen. Montako huomina voimme viettää huolettomana, kun ajattelemme koivistolaisen perinne- ja järjestötyön tehokkuutta. Kenen pitäisi tehdä. Mitä täytyisi tehdä. Milloin tekojen pitäisi olla tehty.

Uskoisin, että moni meistä iäkkäämmän sukupolven eläjästä on pysähtynyt aiheen pohdintoihin. Monen mielen on täyttänyt neuvottomuus. Koemme tärkeäksi Koivistoomme liittyvän kotiseututyön elinvoimaisuuden säilymisen. Onko se yleensä mahdollista. Onko se asialle edes eduksi.

Onko niin, että me, vanhempi polvi varsin usein ja monessa asiassa olemme epäonnistuneet nuoremman polven ymmärtämisessä. Pidämme omia muuttumattomia arvoja ainoana oikeina.

Mitä liikkuu jälkipolvien ajatuksissa. Minkälainen on asialista asioista ja tärkeysjärjestyksestä joitten mukaan he tämän päivän elämänsä paaluttavat. Tiedän, että koivistolainen perinnetyökin on luettelossa, mutta tällä hetkellä omat ja perheeseen liittyvät asiakokonaisuudet saavat ajankäytön tärkeysjärjestyksessä etulyönin.

Vuonna 1966 seuran johtokunta asetti toimikunnan, jonka tehtävänä oli seuramme toiminta-ajatuksen ajankohtaistaminen ja millä toimenpiteillä jälkipolvien kiinnostusta koivistolaista järjestötyötä kohtaan voitaisiin lisätä. Keskityn tässä kirjoituksessa ainoastaan jälkipolvia koskevaan aiheeseen. Toimikunnan mietintö kokonaisuudessaan löytyy Koiviston Viestin tammikuun numeros- sa vuodelta 1997.

- Nuorille luotava, annettava mahdollisuuksia päästä mukaan toimintaan.

- Pitää löytää jälkipolvia kiinnostavaa toimintaa

- Antaa heidän ideoilleen toteutumismahdollisuus

- Kotiseutumatkoiille nuoret saatava mukaan

- Koivisto Säätiö voisi harkita vapaaehtoista kirjoitusvelvoitetta, sen myöntämien stipendien saaneille (kirjoitus julkaistavaksi Koiviston Viestissä)

Luetteloa tarkasteltaessa näin 10 vuoden kuluttua, voidaan todeta että silloin esitettyihin asioihin voidaan tänäpäivänäkin yhtyä. Listaa voidaan tänäpäivänä täydentää, mutta tärkeämpää on sen toteutus kuin täydennys. Siihen tarvitaan meidän jokaisen koivistolaisen ja ystävän mukanaoloa ja työpanosta. Jälkipolvet, teidän keskuudesta on löydettävä ja nouseva niiden henkilöiden, joiden on otettava vastuu koivistolaisen perinteen vaaliminen jatkossa. Joidenkin on tingittävä omasta tämän hetkisestä ajankäytön järjestyksestä. Me jotka elonpolulla voidaan katsoa jo jatkoaikaa saaneiksi, annamme kaiken tukemme siinä laajuudessa kun te toivotte ja niihin asioihin joihin teidän mielestä meillä on vielä jotakin annettavaa. Tehkäämme tässä asiassa jokainen hyvä uudenvuoden päätös. Uskon, että tätä päätöstä ei tarvitse kukaan jälkeensä katua.

## Risteily Saimaan kanavalla

Senioritoimikunta piti marraskuun lopulla kokouksen ja siinä päätettiin mm. järjestää kanavaristeily m/s Kristina Brahella toukokuun 29-30. päivinä. Lähtö tapahtuu Kotkasta, käymme Lappeenrannassa ja palaamme Kotkaan. Koko laiva on meidän käytössä, mukaan mahtuu vähän yli 100 risteilyasiakasta. Paikat täytetään varaamisjärjestyksessä. Mitään erikoisehtoja ei mukana-pääsemiseksi ole asetettu. Vietkäämme leppoisa loma laivan kannella merellä ja kanavalla. Tarkemmin tietoja ilmoituksessa toisaalla.

Risteilyterveisin  
Helge Teikari



*Kirjotuksi ja kuulumissii*

## Kokkilan seurojentalo 100 vuotta

*Angelniemen Kokkilassa vietettiin 100-vuotisjuhla syyskuussa, Kokkilan kylän Seurojentalo saavutti sadan vuoden iän.*

Angelniemen kyläyhdistys sai sen ostettua edullisesti vuosituhannen alussa Halikon kunnalta, johon Angelniemi nykyisin kuuluu. Talon historia on erikoisen kirjava, sitä ovat hallinneet aikojen aikana eri yhteisöt. Talossa on toiminut aikaisemmin mm. Angelniemen kunnan toimisto ja kirjasto. Nykyäänkin se on monipuolisessa käytössä. Viereinen Meri-Halikon koulu pitää siellä liikuntatunnit, on kylätoimikunnan tapahtumia, on iltapäiväkerhoja ja nuorisoi-  
toja eli kaikkea mahdollista mitä kyläläiset toivovat. Kylätoimikunta on saanut avustusta eri tahoilta sen korjaamiseen ja talkootyö on Kokkilassa edelleen arvossa.

Juhlissa musiikin, juhlapuheen ja näytelmän lisäksi oli tietysti talon historiikki. Seurojentalo-työryhmän vetäjä Jari Laiho oli koonnut vaivalla laajan historiikin. Tietoja ja dokumentteja hän oli löytänyt paljonkin, mutta minun huomioni kiinnittyi siihen, ettei hänellä ollut mitään tietoa vuoden 1944 kesän tapahtumista. Hän ei ollut löytänyt ainuttakaan dokumenttia siltä ajalta. Seuraavalta vuodelta 1945 löytyi tieto, että talossa toimi siirtoväen avustuspiste. Ja joku muisti, että jonakin aikana siellä olisi asunut venäläisiä sotavankeja joitakin aikoja, heitä oli vuokrattu päiväläisiksi paikallisille maanviljelijöille.

Kuitenkin Seurojentalon historia liittyy läheisesti myös koi-  
vistolaisiin juuri vuonna 1944, erikoisesti Mannolan kylän asukaisiin. Vapaansanan aikana minulla oli tilaisuus tuoda terveisiä 62 vuoden takaa. Kerroin vuoden 1944 kesän tapahtumista, jolloin olin talossa noin kuukauden, sen jälkeen en siellä koskaan käynyt.

Kerroin, että kun nyt 62 vuoden jälkeen astuin Seurojentalon saliin, tajusin heti missä olin ensimmäiset yöt nukkunut. Olimme koko perhe nukkuneet salin lattialla näyttämön edessä ennen kuin pääsimme näyttämölle. Näyttämöllä oli esirippu jonka sai vetää eteen, niin ettei ollut koko kansan silmissä. Ujona poikasena olin siitä erikoisen iloinen.

Kerroin miten aikaamme kulutettiin monella tapaa. Eräs ajankulu, varsinkin aikuisilla oli tärkeä, saatiin käydä kuuntelemassa uutisia tien toisella puolella olevan opettajan asunnon ikkunan vierestä, miten sota etenee. Opettaja piti radion ääntä ystävällisesti kovem-  
malla, jos kuuntelijoita oli. Pelon sekaisin tuntein kuulimme venä-



läisten etenevän kohti Viipuria.

Kerroin miten myös koi-  
vistolaisille oli löytynyt paikka kortinpeluulle. Noin kilometri seurojentalosta Halikon suuntaan, Kanamäentien risteyksessä oli valtavan suuria kuusia, hyvin lähellä toisiaan. Siten oksien suojaan oli muodostunut suojaisa paikka kortinpeluulle, jota ei pienet sateet haittanut. Meitä pikkupoikia paikka tietysti myös kiinnosti, hiivimme katsomaan aikuisten touhuja, viinapullojakin ehdimme nähdä, mutta pikainen lähtöhän sieltä tuli.

Tilaisuuden jälkeen minua tuli tervehtimään Kokkilan silloisen postinhoitajan poika. Hän kertoi äitinsä vaikeudesta karjalaisten postin jaosta. Heille kaikille tuli Karjala-lehti, eikä kaikille riittänyt lokeroita lehteä varten. Lopulta äiti oli levittänyt Karjalat pöydälle ja kukin sai ottaa omansa.

Toinen tervehtimään tullut oli ison maatilain silloinen poika Kanamäestä, nykyinen isäntä. Heidän pihapiirissä oli ollut enimmillään 45 karjalaista, lähes kaikki Mannolasta. Hän viihtyi hyvin karjalaisten kanssa, muistaa edelleenkin useiden nimet, on jopa tavannut heitä vielä 2000-luvulla.

Kiitokset siitä, että sain tiedon Kokkilan tilaisuudesta ja palaa muistoihini, saa serkkuni pojan vaimo Kirsi Mannonen, kylätoimikunnan aktiivi.

Olen yrittänyt selvittää Kokkilassa olomme tarkempia aikoja, etsiä virallisia tietoja liikkeistämme. Yllätyin kun sellaisia tietoja ei löydy mistään. Kansallisarkistosta sanottiin, ettei heiltä löydy mitään siirtoväen siirtoihin liittyvää.

Olettivat, että sijoitustoimintaa hoitivat paikallisesti muodostetut toimikunnat. Eivät kuitenkaan suojeluskuntalaiset. Kuitenkin muistan joidenkin nuorten poikien, jotka ilmoittivat kenenkä vuoro on päästä tilapäiseen sijoituspaikkaan, olivat sotilaspojan univormussa.

Lokakuun lopun Karjala-lehdessä tänä vuonna, oli siirtoja tutkineen artikkeli, jossa hän mainitsee, että sisäasiainministeriöllä oli tarkat suunnitelmat minne esim. Kannaksen pitäjät ja kylät sijoitetaan. Ko. suunnitelma olisi ollut Viipurissa jossain tallessa, ja kun Viipuri paniikissa luovutettiin, suunnitelma olisi jäänyt sinne. Sen jälkeen toimittiin parhaaksi katsotulla tavalla.

Tuntuu ihmeelliseltä, että olimme siinä evakuointivaiheessa tilanteessa, jossa mikään virallinen taho ei tiennyt meidän olemassa olosta. Oliko asia niin, että kun meidät tuotiin Kokkilaan, isä itse olisi ilmoittautunut paikalliselle toimikunnalle, että olemme olemassa ja haluamme väliaikaisen sijoituspaikan. Paikallisen toimikunnan papereita ei ole mistään löytynyt 100-vuotistilaisuuden historiikin tehneen Jari Laihon mukaan.

Toivon joskus asioiden selviävän itselleni.

Veli Hämäläinen

**Enemmän muistoja Kokkila ajastani 1944 löytyy nettisivulta: <[www.kolumbus.fi/veli.hamalainen/Muistelmia/Evakkona\\_Kokkilassa.htm](http://www.kolumbus.fi/veli.hamalainen/Muistelmia/Evakkona_Kokkilassa.htm)>**



## Idän matkailusta

Venäjä-seuran Kontakt 4/2006 lehdestä leikattu:

### “Uusi rajavöhyke ei hidasta suomalaisia”

Majuri Kiril Mihilev on lehden mukaan maininnut että: suomalaisilla on mahdollisuus kulkea entiseen malliin rajavöhykkeen sisään jäävillä alueilla. Myöskään ei mitään uusia lupia tarvita.

### Uutta tietoa?

Uusimman tiedon mukaan kuitenkin Venäjä sulkee Svetogorskin ja Viipurin piirin haja-asutusalueet vapaalta matkailulta. Karjalan tasavallassa erillislupaan piiriin tulevat mm. Sortavala ja Lahdenpohja, pohjoisessa mm. Kostamus, Petsamo sekä Alakurttin maaseutualueet.

Harry Piela

### SÄHKÖURAKOINTI KIIKKA & KONTTILA OY



PL 19  
00581 HELSINKI

Susitie 12  
00800 HELSINKI

PUH. 09-8624 2040  
FAX 09-8624 2050



**Hollming**

**Karjala-myymälä** Karjala-tuotteiden erikoisliike  
Tilaa ilmainen kuvastomme  
Puh. 05-541 4650, Kauppakatu 41, Lappeenranta  
[www.kareliaklubi.com](http://www.kareliaklubi.com) — [kauppa@kareliaklubi.com](mailto:kauppa@kareliaklubi.com)

**MATKATOIMISTOPALVELUT RYHMILLE, TILAUSAJOT**  
**PORNAISTEN MATKAILU OY**  
P. 019-664 7269, 0400-184 899 07170 PORNAINEN



Suomalaista puutavaraa  
- tärkeintä on hyvä laatu,

**HAVESA**

HAMINAN VEISTOSAHA OY  
HAVESA TIMBER OY

TANTTUTIE 6, 49460 HAMINA, Puh.: (05) 7575 200, Fax.: (05) 7575 250  
E-mail: [havesa.timber@havesa.fi](mailto:havesa.timber@havesa.fi) [www.havesa.fi](http://www.havesa.fi)

Mainos ja tabloid -lehdet  
painaa

**Lehtipaino Keskiuusimaa  
Riihimäki**

**KOIVISTON AUTO**



[www.koivistonauto.fi](http://www.koivistonauto.fi)



## Tääl' tapahtuu

### Härkäläläisten NUUTINPÄIVÄN NYTYTTÄRIT

La 13.1.2007 klo 13 - 16 Pakinkylän VPK-talolla

Aiheena **JOULU**

Tervetuloa  
Härkälän kylätoimikunta

Osoite: Pakilantie 64 (kehä I tuntumassa Helsingissä) Lisätietoja  
Kata Aaltonen p. 09-4524 375

### HELSINGIN KOIVISTOLAISET ry. toivottaa kaikille koivistolaisille Hyvää Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta!

Kokoonnumme Karjalatalon Laatokka-saliin viettämään tupailtaa mukavan ohjelman, hyvän seurun ja piirakkakahvien merkeissä:

- \* Tiistaina tammikuun 23. päivä klo 18,
- \* tiistaina helmikuun 27. päivä klo 18 sekä
- \* tiistaina maaliskuun 20. päivä klo 18, jolloin pidämme ensin yhdistyksemme vuosikokouksen ja sen jälkeen jatkamme iltaa tupailan merkeissä.

Tervetuloa ja näkemisiin ensi vuonna!

Johtokunta

### Koiviston Senioreiden kesäristeily m/s Kristina Brahella 29.- 30.5. 2007

Lähtö Kotkan Merisatamasta ti 29.5. klo 18.00  
Tulo Lappeenrantaan 30.5. klo 8.00, lähtö klo 10.30.  
Paluu Kotkaan klo 23.00.

Hinta 150 tai 170 euroa hytin tasosta riippuen.  
Hintaan sisältyy ruokailut noutopöydästä, mahdollinen opastettu kierros Lappeenrannassa ja risteilyisännän järjestämä viihdeohjelma.  
Matkustajilla pitää olla voimassa oleva passi.  
Ilmottautumiset mahdollisimman aikaisin  
Paulalle 050 384 7792  
Ilmoittautumisen yhteydessä:  
nimi, syntymäaika ja -paikka sekä kansalaisuus

Koiviston Senioreiden toimikunta  
Helge Teikari, Paula Hovi, Rainer Tuuli, Airi Saarinen,  
Aarre Tölkki ja Tuomo Jaakkola

### Turun ja ympäristön Koivistolaiset

Vuoden 2007 toiminta aloitetaan seuraavasti:  
- Naiset aloittavat Kajuutassa 8.1.2007 klo 13 -  
- Amorella-risteily 10.-11.1.2007  
- Kajuutailta 16.1.2007 klo 17  
Saarenpään esittely  
- Jaalamiehet 25.1.2007 klo 14 -  
- Vuosikokous 4.3.2007 klo 15 Kajuutassa

Naiset kokoontuvat jatkossa joka kuukauden ensimmäinen maanantai klo 13 alkaen.  
Jaalamiehet joka torstai klo 14 alkaen ja Kajuutailat joka kuukauden kolmas tiistai klo 17 alkaen ellei jotain muuta tilaisuutta samana viikkona. Muista tilaisuuksista pyrimme ilmoittamaan aina Koiviston Viestissä ja Turun Sanomien Treffi-palstalla.

Johtokunta

Tällä palstalla julkaisemme myös kuvallisia onnitteluja 6e/kuva.

Aineisto vastaanotetaan mieluiten digitaalisena, otsikolla:  
Koiviston viesti/onnittelut, osoitteeseen: studio@salokanneltoivonen.fi.  
Muussa tapauksessa disketti tai CD-levy.  
Valokuva osoitteeseen:  
Studio Salokannel Et Toivonen,  
Päijänteenkatu 11, 15140 Lahti.

Tekstiä voit liittää mukaan tekstiä 90 kirjaimen verran.

Kuvien lähetyksellä omalla vastuulla.  
Kuvat palautetaan vain jos mukana on osoitteellinen kirjakuori postimerkkeineen.

## Koivisto-tuotteita myynnissä

Kassi 13€, sininen



Koiviston arkielämää 25€  
Leena Rossi



Karjalan perinneruoka-kirja 5€



Pronssilaatta 8cm 35€



Hakkeluslaatikko ja rauta 35€



Avaimenperä



Pöytäviiri 26€



Tuuliviiri 66€



Koivistotuotteiden tilauksia ottaa vastaan Suomen Koivisto-Seura r.y.n Sihteeri, Marja-Leena Montonen Susisuontie 36, 06200 Porvoo.  
puh. 019-668 811, 040-500 5026

Servetit, sininen ja valkoinen  
ruokailu 7€  
kahvi 6€



Koivisto muisto meren rannalta 22€  
Otava



Neljännesvuosisata lottatyötä Koivistolla -kirja 8,50€



Korvakorut 25€



Riipus nahkanauhalla 32€



Solmioneula 30€



Mobile 26€



Isännänviiri 52€

