

UUSI
LEHTI!

Pengon- pohjalainen

PENGONPOHJAN KYLÄLEHTI • TALVI 2014-2015

#1



NÄIN SYNTYY AITO PENGONPOHJAN RUISLEIPÄ // JOULU AUSTRALIASSA
MUSTA LÖYTÖ // PERUNANNOSTOTALKOOT PENGONPOHJALAISITTAIN // RIIMEJÄ
MÖKKILÄISENÄ PENGONPOHJASSA 90 VUOTTA // HELINÄ-KEIJU & TONTTU-TOMERA



VEHREE

Suunnitelmissa syntymäpäiväjuhlat, muistotilaisuus tai polttarit?

Timbermannissa järjestät tunnelmalliset juhlat 36:lle henkilölle. Tarjoamme kodikkaan tapahtumatilan ja maittavat tarjoilut hyvällä sijainnilla kantatie 65 varrella. Kehutut kotiruokamme ovat gluteenittomia ja laktoosittomia. Soita ja kysy lisää!

Muista myös edullinen ja maistuva kotiruokalounas joka päivä kello 11–17!

Lounas-kahvila

TIMBERMANNI

Avoinna joka päivä 8.30 – 18.00 • Tervetuloa herkuttelemaan!

LOUNAS-KAHVILA TIMBERMANNI • UUSI-KURUNTIE 2353, 34150 KYRÖNLAHTI • PUH. 040 702 3615

PÄÄKIRJOITUS

Kädessäsi on Pengonpohjalaisen ensimmäinen numero. Tarkoitus on, että se ei ole samalla viimeinen numero, vaan jatkoa seuraa, suunnitelmien mukaan kaksi kertaa vuodessa. Ensin suunniteltiin keväällä ilmestyvää lehteä, mutta päädyttiin tekemään talvi-lehti syksyllä ja kesälehti keväällä. Lehteen pyritään saamaan henkilöhaastatteluja, vähän historiaa, kertomuksia, ruo- noja, tietoja kylän tapahtumista ja yhdistyksen toiminnasta.

Lehden teosta vastaa Pengonpohjan kyläyhdistys, jolla on haas- teita edessä. Lehden ilmestyessä lienee jo allekirjoitettu kauppakir- ja, jolla Ylöjärven kaupunki myy Pengonpohjan koulurakennuksen yhdistykselle. Historiallinen päätös myymisestä syntyi kaupungin- hallituksessa 11. elokuuta 2014. Asiasta äänestettiin ja äänet jakau- tuivat seuraavasti: 7 myynnin puolesta, 0 vastaan, 4 tyhjää.

Nyt yhdistyksellä on siis käsissään kivitalo, jota lämmitetään uuneilla, jossa käytetään ulkokäymälää ja johon tulee vain kylmä vesi. Kuulostaako masentavalta? No, rakennus on kaunis (ulkorap- paus vähän kärsinyt ja maalaukset rapisevat) ja sen tilanjako on ihan sopiva monenlaiseen toimintaan. Sijainti on myös hyvä lähellä Pengonpohjan rukoushuonetta ja Näsijärveä. Sille käymäläjutulle ja kylmälle vedelle on tarkoitus tehdä jotain.

Mutta tärkeintä on nyt, että kylän asukkaat ottavat koulun ja yhdistyksen asiat omikseen. Ei pari-kolme innokasta jaksa pitkään pyörittää toimintaa. Kaivataan toimijoita. Esimerkiksi leipää leivot- taisiin useamminkin, kun saataisiin lisää leipojia. Kylälehti kaipaa kirjoittajia ja ideojia. Luontopolku koulun nurkille – rantaan voisi tarjota elämyksiä lapsille, ja vanhemmillekin. Kylämme kaipaa ide- oita ja toimintaa!

Onhan niin, että lasten ollessa pieniä ja vanhempien työelämän kiihkeimmillään, ei yhdistystoiminnalle jää aikaa. Mutta on sitä elä- mässä muitakin aikoja. Siis toimintaan mukaan, kun siltä tuntuu.

Tämä lehtijuttu voi tuntua vähän yliampuvalta, mutta ei se sitä ole. Jo pelkkänä tiedotus- ja mainoslehtenä se puolustaa paikkaan- sa. Lehteä ei kuitenkaan (toivottavasti) heti laiteta roskapaperiksi, vaan kirjahyllyyn ja siitä löytää helposti lehteen ilmoituksen anta- neiden yhteystiedot. Ja kyllä nuo jututkin aika mukavia ovat. Rat- toisia lukuhetkiä!

Lehden tekijät ottivat itse itsestään kuvan, eli *selfien*.



Armi Saarela
päätoimittaja



Sami
Karjalainen



Mervi
Lehtonen



Marja
Lähteenmäki

Pengonpohjalainen

1. VUOSIKERTA • TALVI 2014/2015 • # 1

Julkaisija
Pengonpohjan kyläyhdistys ry

Ilmestyminen
Pengonpohjalainen ilmestyy kaksi kertaa vuodessa, marraskuussa ja toukokuussa.

Lehtiyöryhmä
Armi Saarela, päätoimittaja
Sami Karjalainen
Mervi Lehtonen
Marja Lähteenmäki

Taitto ja ilmoitusvalmistus
Vehree mainostoimisto
Sami Karjalainen
sami@vehree.fi
Puh. 044 304 7110
www.vehree.fi

Ilmoitustilahinnat
Koko sivu (151 x 225 mm) 80 €
1/2 sivua (152 x 110 mm) 50 €
1/4 sivua (73 x 110 mm) 30 €

Kesälehdien 2015 ilmoitustilavarauk- set on tehtävä 13.3.2015 mennessä.

Painos
300 kpl

Painopaikka
Tammerprint Oy,
Tampere





Pengonpohjan kyläyhdistys toimii Pengonpohjan vanhassa kansakoulussa. Kuvassa yhdistyksen puheenjohtajan Armi Saarelan näkemys koulusta ja sen pihapiiristä.

Mikä on Pengonpohjan kyläyhdistys?

Pengonpohjassa syntyi 1980-luvun alussa halu alkaa käyttää koulurakennusta kylän kokoontumispaikkana. Perustettiin kylätoimikunta, joka oli aktiivisesti yhteydessä kuntaan ja sai koulun haltuunsa, vuokralle. Kunta kustansi koululle porakaivon ja remonttitarvikkeita. Kylätoimikunta remontoi koulun alakerran talkoilla. Koululla mm. pidettiin lastenkerhoa, toimi työväenopiston opintopiirejä ja pidettiin juhlia. Yläkerta on ollut asumiskäytössä lähes koko ajan.

Vuonna 1994 kylätoimikunta muutettiin yleiskokouksen päätöksellä kyläyhdistykseksi, joka myös rekisteröitiin. Kyläyhdistys on pitänyt koulurakennusta kunnossa ja toiminut siellä.

11.8.2014 teki Ylöjärven kaupunginhallitus päätöksen myydä Pengonpohjan koulu kyläyhdistykselle.

Keväällä 2014 vuosikokouksessa yhdistykselle valittiin hallitus:

Varsinaiset jäsenet

Saarela Armi, puheenjohtaja, 050 406 0784
Aalto Terttu, puh. 050 337 9655
Hannula Olavi, 040 767 3700
Lehtonen Mervi, sihteeri, 040 540 6329
Lähtenmäki Marja, 040 867 9865
Tahvanainen Juhani, varapuheenjohtaja, 040 033 1057

Varajäsenet

Haapasaari Eeva
Rantanen Pekka

Rahastonhoitaja

Erja Kurtti

Ideariih on käynnissä kaiken aikaa, älä siis pidä kynttilääsi vakan alla. Jos sinulla on joku toiminta-ajatus, ota yhteyttä hallitukseen!

KYLÄYHDISTYS TIEDOTTAA



PERINTEISET Itsenäisyyspäivän myyjäiset

Pengonpohjan koululla
(Länsi-Teiskontie 234)
6. joulukuuta 2014 kello 11 – 15
rääppiäiset 7. joulukuuta kello 11 – 15

Myyjäistouhu joulun alla on taas kovin mukavaa. Käden taidot, monenlaiset, niin kuin nähdään, kukoistaa.

*Touhuttu on ahkerasti, leivät, kakut paistettu.
Hunajaa on purkitettu, laatikoita laadittu.
Räsymatot, villapipot, sukat, ponchot tarjolla,
samoin hienot nahkatuotteet, kaikki tehty taidolla.
Makeat ja maistuvaiset hillot, kotitekoiset,
pesutuotteet, saunatuoksut, ihan ekologiset.*

*Vielä löydät varpuluudan, joulukoristuksia,
arvan oston jälkeen sua onnetar voi potkia.
Kahvikuppi kanttiinista, pullaa suussasulavaa,
naapureitten kanssa hetken maailmaa voit parantaa.*

Tervetuloa!

PENGPONPOHJAN KYLÄYHDISTYS R.Y.

KALASTAJAT HUOMI!

Pengonpohjan
orakaskunnan pyydysmerkit
vuodelle 2015 myynnissä koululla.
Varmista myyjän paikallaolo
soittamalla Marjalle,
puh. 040 867 9865

#OX!



Pengonpohjan kyläyhdistys on Facebookissa, käypä tykkäämässä!

*www.facebook.com/
pengonpohja*

Tule mukaan tekemään Pengonpohjalaista!

Lehden seuraava numero ilmestyy kesän korvalla, mutta suunnittelun aloitamme jo alkuvuodesta. Tulevaan lehteen kaivataan Pengonpohjaan liittyviä juttuja, valokuvia, piirroksia, runoja – sekä mainoksia, joilla lehden teko kustannetaan. Lehti tehdään talkoovoimin. Aloituspalaveri pidetään Pengonpohjan koululla **keskiviikkona 14. tammikuuta kello 17.30**. Lehden tekoon tarvitaan siis kirjoittajia, kuvaajia, kuvittajia ja mainosmyyjiä. **Tule mukaan!**

Löytyykö kenenkään varastoista tarpeettomaksi käynnyttä mutta ehjää leivinpöytää? Nyt koululla leivotaan leipää aika puhkikuluneella pöydällä... Ilmoita Armille tai Marjalle!



Armi Saarela pisteleee ruisleipään reikiä lehmän sarvesta tehdyllä työkalulla. Sarven isommalla päällä on tehty leivän keskellä oleva reikä.

Näin syntyy aito **Pengonpohjan ruisleipä**

Sami Karjalainen pääsi kyläyhdistyksen monitoimimaisten oppiin opettelemaan ruisleivän leipomista. Aurinkoisen aamun tuloksena Pengonpohjan koululla oli 60 reikäleipää sekä uutta taitoa rikkaampi mies.

Teksti ja kuvat: Sami Karjalainen

Toukokuinen lauantaiamu kello viisi. Herään kellon piippaukseen. Aurinko on jonoussut, mutta minua väsyttää. En ole tottunut heräämään näin aikaisin. Silmät sikkurassa nousevat ylös ja koitan karistaa unihiekat pois silmistä. Aamiaisen syötyäni suuntaan kohti Pengonpohjan koulua.

Kello 06:00. Koulun pikkuisessa keittiössä minua odottavat jo Pengonpohjan kyläyhdistyksen touhunaiset **Armi Saarela** ja **Mervi Lehtonen** ison, puisen taikinatiinin äärellä. Molemmilla naisilla on essut ja leivontamyyssyt yllään. Tästä se siis alkaa: minut on kutsuttu opettelemaan perinteisen ruisleivän leipomista. Parompia opettajia en olisi voinut

saadakaan: Armi, Mervi sekä koulun yläkerrassa asuva **Marja Lähteenmäki** ovat vuosien kokemuksella asiansa konkareita. Leivän leipominen ei kiireisille sovi, sen verran hitaasta askareesta on kysymys. Puuha sopii siis mitä parhaimmin nykyiseen hidastamista ja kohutuullistamista korostavaan *downshifting*-ajatusmaailmaan.



Leivän leipominen ei kiireisille sovi, sen verran hitaasta askareesta on kysymys.

Leipominen on aloitettu kaksi päivää sitten, jolloin taikinajuurin sisältämässä puutiinussa eli isossa saavissa on sekoitettu vedestä ja ruisjauhoista löysä velli. Tämä seos on jätetty käymään, ja vuorokauden kuluttua on lisätty samanmoinen satsi vettä ja ruisjauhoja. Tässä vaiheessa on syytä huomauttaa, että astian on oltava riittävän iso, koska taikina voi kuohua yli.

Takaisin lauantaiamuun. Entisen kansakoulun keittiössä puenylleni vihreäkuivoisen essun sekä perinteisen leivontamyssyn. Armi ja Mervi sekoittavat tällä välin taikinaan palan hiivaa lämpöiseen veteen sekoitettuna – taikinan voisi tehdä myös ilman hiivaa, jos leipoo leipiä

nousevalla kuulla – sekä toista kahvikupillista suolaa.

Nyt päästään tositoimiin. Armi komentaa minut kauhoimaan jauhoja taikinaan samaan aikaan kun hän itse vaivaa taikinaa. Tämä työvaihe ei höyhen-sarjalaiselle sovi, sen verran paljon taikinan vaivaaminen vaatii käsivoimia. Saan todeta asian itse, kun pääsen kokeilemaan taikinan vaivaamista. Raskaampaa, kuin osasin odottaa! Taikinaan sekoitellaan jauhoja niin kauan, kunnes se on sopivan tuntuista. Oikeaa tuntumaa voi päätellä siitä, että taikina ei enää tartu käsiin, mutta luulen oikean tuntuman tulevan vain kokemuksen kautta.

Samaan aikaan kun Armi ja minä vaivaamme taikinaa, Mervi virittelee tulta isoon leivinuuniin. Arinan pohjalle levitetään ensin sanomalehtiä. Tällä

vältetään kuulemma se, että arina ei kuumene liikaa eikä näin polta leipiä pohjasta. Sanomalehtien päälle Mervi latoo puita niin, että koko tulipesä tulee täpösen täyteen. Hetkinen, mitäs siitä uunin lämmittämisestä onkaan juuri opetettu – on jätettävä tilaa palamiselle? Kommentit eivät kuitenkaan kirvoita keskustelua näissä puheliassa naisissa. Näin nyt on aikaisemminkin toimittu.

Taikina on nyt valmis. Armi vetäisee pinnalle sormillaan ristin taikinan siunaamiseksi, ja peittää astian kannella. Uunikin on saatu syttymään. Nyt on aika odotella.

Kello 06:45. Yläkerran asukkaat, Marja "Lätty" Lähteenmäki sekä **Asko Saari-lampi** kömpivät alas. Näiden ihmisten seurassa ei hiljaista ja toimetonta hetkeä ole. Samalla



Armi Saarelan, Mervi Lehtosen ja Marja Lähteenmäen käsissä syntyy kuutisenkymmentä ruisleipää kerrallaan. Kysyntää riittää: jokaikinen leipä on tehnyt kauppansa, välillä on jouduttu myymään ei-oota.

kun kyläyhdistyksen touhunaiset kutovat sukkiä, lausutaan **Lauri Viidan** runoja tai päivitetään muita kuulumisia.

Kello 08:00. Taikina on kohonnut riittävästi ja sitä päästään leipomaan. Leivontapöydälle nostetaan ruisjauhoastia sekä digitaalinen vaaka. Nykyään leipätaikinan palaset punnitaan siten, että kunkin leivän paino on noin 500 grammaa, josta vähennetään vielä reikä. Armi näyttää mallia ja kohta pääsen itsekin kokeilemaan

leipomista. Ensin puolen kilon taikinamöykky muotoillaan pyöreäksi keoksi. Jauhoja saa käyttää reilusti, jotta taikina ei tarttuisi alustaan. Möykky painellaan littanaksi leiväksi. Keskelle painaistään reikä käyttäen apuna erikoista työkalua eli onttoa lehmän sarvea. Reikä heitetään takaisin taikinakasaan. Siitä ollaan tarkkoja, että taikinaa ei saa mennä yhtään hukkaan; Mervi saakin kuulla useaan otteeseen leikkimielistä naljailua lattialle tipahtaneesta

taikinanpalasesta. Lehmän sarven toisessa päässä on piikit, joilla leipään lopulta painellaan reiät. Tämän jälkeen leipä nostetaan leipälaudalle kohoamaan ja odottamaan paistamista.

Tottunut tekijä pyöräyttää yhden leivän minuutissa. Ensikertalaisena huomaan, että vaikeinta on saada nostettua valmis leipä leivonta-alustan päältä leipälaudalle – ensin niin nätin näköinen leipä on metrin ilmalennon jälkeen vähemmän esteettinen rimpula. Armi lohduttaa, että uuni leivän kaunistaa.

Kello 09:00. Kuudenkymmenen leivän leipomiseen kuluu aikaa reilusti yli tunti. Leivät on nyt saatu leivottua ja ovat odotamassa paistamista leipälautojen päällä. Tässä vaiheessa leivät vielä kohoavat ja pahimmat rypylät tasoittuvat. Uunikin alkaa olla lähes valmis. Hiillos hehkuu tulipunaisena lämmitäten jo entuudestaan helteiden kuumentamaa rakennusta.

Kello 09:30. Uuni on valmis ottamaan leivät sisäänsä. Armi vetelee hiilet tulipesän edessä olevaan hiilisäiliöön ja puhdistaa vielä arinan vedessä uuteulla harjalla. Tässä on oltava nopea, jotta harja ei kärventyisi. Armin mukaan tässä on perinteisesti käytetty männyn oksista sidottua sutia, mutta me käytämme tarkoitukseen valmistettua uuniharjaa.

Kello 09:45. On aika aloittaa leipien paistaminen. Muuten niin hidastempoisessa puuhassa tämä on ainoa hektinen vaihe, ja siinä saakin olla todella

Jatkuu seuraavalla aukeamalla

TUOTTOTAVOITE:

3,25%

ETU ASIAKAS-OMISTAJILLE

NÄIT OIKEIN.

Mainio tuotto. Ja vain asiakasomistajille.

Olemme tehneet sinua varten uuden tuotteen, Tuotto-osuuden. Tavoittelemme sille tänä vuonna 3,25% tuottoa*. Sijoitat suoraan omistamasi Osuuspankin pääomaan. Tuotto-osuuden korko ja sen maksaminen riippuvat aina pankin toiminnan tuloksellisuudesta. Kysy lisää omasta Osuuspankistasi tai vieraile osoitteessa op.fi/tuotto-osuus.

*Tuottotavoite voi muuttua vuosittain ja tuotto-osuuksien takaisinmaksamiseen sisältyy tiettyjä ehtoja. Tutustu merkintäesitteeseen.

Yhdessä hyvä tulee.





Pengonpohjan ruisleipä

Ohje kuudelle leivälle

n. 200 g taikinan juurta
6 dl vettä
n. herneen kokonen pala hiivaa
hyppysellinen suolaa
reilu puoli kiloa karkeita ruisjauhoja

Päivä 1: Sekoita isossa astiassa taikinajuuri, 3 dl kädenlämpöistä vettä ja ruisjauhoja sen verran, että taikinasta tulee löysä velli. Jätä käymään.

Päivä 2: Lisää 3 dl kädenlämpöistä vettä ja saman verran ruisjauhoja kuin edellisenä päivänäkin. Jätä käymään.

Päivä 3: Lietä hiivanmurunen tilkkaan kädenlämpöistä vettä, ja sekoita tämä taikinaan. Lisää hyppysellinen suolaa. Lisää ruisjauhoja vaivaten taikinaa samanaikaisesti. Taikina on valmista, kun se alkaa irrota käsistä. Jätä taikina kohoamaan. Tunnin-parin kuluttua jaa taikina kuuteen osaa ja leivo taikinamöykystä pyöreitä littanoita leipiä. Paina leivän keskelle reikä esimerkiksi juomalasilla ja töki reikiä haarukalla. Paista leipiä 300 asteessa 4-10 minuuttia kunnes leivät ovat kauniin ruskeita ja pohjaan koputtaessa kuuluu kumea ääni. Leivät säilyvät paperipussissa huoneenlämmössä pari päivää. Jos pidät kuivasta leivästä, ruisleipiä voi kuivattaa huoneenlämmössä ilmvassa paikassa (ei muovipussissa).

Jatkoa edelliseltä aukeamalta

tarkkana. Leipien ollessa uunissa paikalta ei poistuta tupakille tai pihan perälle, sillä leivät palaavat hyvin herkästi.

Armi nostelee leipiä leipäpiolla uuniin samalla kun minä auon ja suljen uuninsuuluukkua nopeaa tahtia. *Luukku auki, leipä tulossa! Luukku kiinni, jotta lämpö ei karkaa!* Koulun uuniin mahtuu kymmenen leipää ja leipien paistoaika on alkuvaiheessa vain muutaman minuutin. Paistaessa leipiä on jatkuvasti tarkkailtava, sillä varsinkin pohja tummuu hetkessä liian mustaksi. Uunissa ei lämpömittaria ole, mutta Armi epäilee uunin lämpötilaksi kolmisensataa astetta. Myöhemmin, kun uuni on jäähtynyt, leipien paistoaika voi olla jopa 45 minuuttia.

Kello 09:47. Koulun yhteydessä toimivan kirpputorin on ilmoitettu aukeavan kymmeneltä, mutta ensimmäiset asiakkaat ovat jo paikalla. Keskiikäinen mies tulee ostamaan pyydysmerkkejä ja yllättyy kuullessaan, että koululta saa ostaa tuoretta ruisleipää. Pari uunituoretta ruisleipää sujahtaa valkoiseen paperipussiin ja tyytyväinen mies jatkaa matkaansa.

Kello 09:55. Olen saanut ensimmäiset omat leipäni uunista. Tuoksu on valloittava ja palan halusta päästä maistamaan leipää samantien. Kiitelen naisia erinomaisesta opitunnista ja suuntaan takaisin kotiin.

Nokare voita leivän päälle, muuta ei tarvita. Tämä todellakin vie kielen mennessään. **P**



Luomukaritsan- ja pihvikarjanlihaa suoraan kotitalolta

Pengonpohjassa Korpulan tilalla kasvavat hyvinvoivat lampaat ja naudat. Maukkaat lihatuotteemme myydään suoraan kotitalta ennakkotilausten perusteella ilmatiiviissä vakuumpakkauksissa.

- Lampaanlihaa on saatavilla noin 7 kg:n erissä.
- Pihvikarjanlihaa on saatavilla noin 20 kg:n erissä. Lajitelmaan kuuluu mm. pala-, sisä- ja ulkopaistia, jauhelihaa, niskaa sekä ulko- ja sisäfileetä.

TILAUKSET
Ville Paulaniemi
ville@korpulantila.com
Puh. 0400 583 635


KORPULAN TILA
KOTONA TUOTETTUA LUOMULIHA YLÖJÄRVELTÄ

Korpulantie 131, 34150 Kyrönlahti • korpulantila.com

MITÄ MIELTÄ?

MITÄ HALUAISIT KYSYÄ KIRPPISKÄVIJÖILTÄ?
LÄHETÄ KYSYMYKSESI OSOITTEESEEN SAMI@VEHREE.FI.

Kysyimme kirppiskävijöitä, mitä hyviä ja huonoja asioita heillä on mielessään. Positiivista oli kaunis kesäsää, kun taas Ukrainan kriisi koettiin ikäväksi.

Kysymykset:

1. Mainitse ensimmäisenä mieleesi tuleva positiivinen asia.
2. Entä mikä negatiivinen asia tulee mieleen?

Kysely tehtiin Pengonpohjan koulun pihassa lauantaina 23. elokuuta 2014. Koululla tarjottiin samana päivänä kakku-kahvit koulun kaupan saaman päätöksen kunniaksi.

TEKSTI JA KUVAT:
ARMI SAARELA



Oskari ja Satu Lahti, Länsi-Teisko
1. Aurinko paistaa.
2. Kaikki on hyvin, ei tule mitään ikävää mieleen!



Tomi Järvi, Tampere
1. Hieno sää.
2. Putin Ukrainassa.



Pirkko Kulmala, Ylöjärvi
1. Kaunis kesä.
2. Maailma on sekaisin.



Heikki Ahonen, Kyrönlahti
1. Koulu jää kylälle.
2. Venäjän tilanne.



Anja Turkki, Mutala
1. Ylöjärven uimahalli on hyvä.
2. Putin ja Ukrainan tilanne.



Juha ja Kirsti Korhonen, Helsinki
1. Suomen kaunis ja lämmin kesä.
2. Hirvikärpäset.

ILMOITUSTAULU

LAUKUT, LOMPAKOT, SORMIKKAAT, RUKKASET

T:mi Maritta Vainiomäki
Puh. 0500 858 753
Olen mukana Pengonpohjan joulumyyjäisissä!

HALUATKO LAITTA VIESTIN ILMOITUSTAULULLE?

Ilmoitustaulu on Pengonpohjalaisen mainospaikka, jossa ilmoittaminen käy helposti ja edullisesti. Yritysilmoitustaulun kaikki ilmoitukset ovat mustavalkoisia ja sisältävät pelkästään tekstiä.

PIENI TEKSTIBOKSI

- Maksimimerkkimäärä 75 merkkiä
- Hinta 15 euroa

ISO TEKSTIBOKSI

- Maksimimerkkimäärä 150 merkkiä
- Hinta 25 euroa

Lähetä seuraavaan lehteen tuleva palveluhakemiston mainostekstisi sähköpostilla osoitteeseen sami@vehree.fi viimeistään 13.3.!

MALLI

Kaivuuta & maanrakennusta
TMI MATTI MEIKÄLÄINEN
Puh. 040 123 4567

Kurun Lehti



Tilaa nyt Pirkanmaan paras paikallislehti kätevästä kestopilauksesta.
Soita 044 343 0031 tai tee tilaus netissä:
www.kurunlehti.fi

Mukana kaikissa kurulaisten riennoissa ympäri vuoden!



Terveisiä täältä Ylöjärven keskustasta :-)
Muista Merisan suositut LAHJAKORTIT
hemmotteleviin hoitoihin tai pikku ostoksiin.

Toimitamme Sinulle lahjakortit vaikkapa postissa, mutta mukavaa jos poikkeat puodissa.

www.merisa.net

Kauneushoitola & Kosmetiikan erikoisliike
MERISA
(03) 348 3095
Mikkolanatie 2, 33470 Ylöjärvi
www.merisa.net

(03) 348 3095

Avoinna Ark. 9-18, La 9-15 tai sop. mukaan.

Perunannostotalkoot Pengonpohjalaisittain

1950-luvulla perunoita nostettiin Pengonpohjassa talkoilla. Kyläyhdistyksen omistama hevosvetoinen nostokone kiersi talosta taloon. Naapuritalon talkoisiin piti osallistua, jos mieli saada talkooväkeä avuksi myös omille pelloille. Potunnosto katsottiin niin tärkeäksi, että lapset saivat koulusta perunannostolomaa.

TEKSTI JA KUVA: ARMI SAARELA

Aamalla seitsemän jälkeen alkoi *Hannulan* pihaan ilmestyä ihmisiä kopat ja ämpärit käsissään. Maassa oli pakkasyön jäljiltä kuuraa, elettiinhan syyskuun loppupuolta. Perunannostosaan sanottiin olevan hyvä, jos ei satanut, ja erinomainen, jos aurinko näyttyi. Nyt näytti tulevan erinomainen sää, koska aurinko pilkisteli. Väki jätti astiansa pihaan ja paineli sisätiloihin aamukahville. Siellä oli laitettu kahvit, pulat ja voileivät tarjolle. Keittiössä oli apuihminen touhuamassa, koska emännällä oli karjahuusholli hoidettavana. Aamukahvi oli perinne, vaikka kaikki olivat jo varmaan kotonaankin kahvit juoneet. Siinä ehdittiin jo päivittää tärkeimmät kuulumiset.

Edeltävinä päivinä oli tehty alustavia töitä, katsottu

valmiiksi perunalaatikat ja -säkit, varmistettu kellarin kunto, niitetty perunanvarret ja viimeiseksi haettu perunannostokone edellisestä talosta. Koko kylän perunat nostettiin samalla koneella, jonka omisti Pengonpohjan pienviljelijäyhdistys. Perunannosto tehtiin talkoilla. Jos halusi saada omalle pellolleen paljon väkeä, piti mennä itsekin moneen paikkaan. Systemi oli: teiltä yksi meille, meiltä yksi teille. Perunannosto katsottiin niin tärkeäksi työksi, että lapset saivat koulusta kaksi päivää perunannostolomaa. Lapsirikkaat talot yrittivät varata nuo lomapäivät omille talkoilleen, koska lapset olivat pellolla mainio väenlisä.

Aamukahviltä lähdettiin pellolle, kun isäntä lähti edellä ajaakseen ensimmäisen vaon auki. Koska talossa oli vain yksi hevonen, naapurista oli tuotu

toisiinsa tottunut hevospari perunannostokoneen eteen. Hannulan omalla hevosella kuljettiin perunat kellariin. Kesken päivän täytyi perunoita viedä kellariin monta kuormaa, koska säkit ja laatikot eivät riittäneet läheskään koko määrälle. Perunoita viljeltiin paljon. Niitä tarvittiin ihmisten ruokkimisen lisäksi sioille ja lehmillekin. Keväällä oli perunansiementä ollut itämässä kuusi hehta. Sillä istutti jo melkoisen vainion.

Eduksi oli, jos perunannoukkijoita oli paljon. Silloin työ kävi hyvin. Kun perunoita poimittiin pareittain, poiminta sujui ja juttukin luisti. Lapsia komennettiin juoksuttamaan tyhjiä säkkejä ja pitämään säkinsuuta. Neuvoja kuului: "Ei saa laittaa säkkiä liian täyteen. Suu täytyy voida sitoo." Tai: "Pidäs nyt sitä säkinsuuta kunnolla, ettei mene pernat maahan." Tai: "Yritetäs



Talkooväkeä Hannulan talossa 1958. Kuvassa vasemmalta: Mikko Kohtanen, Kerttu Virtanen, Marjatta Kuusniemi, Martti Virtanen, Aili Salminen, Pekka Rantanen, Olga Rantanen, Hymni Kaitajoki, Mauno Paulaniemi. Koneen eteen on valjastettu Korpulan hevoset Saara ja Jukka.

ny noukkia tarkasti, ettei jää niin paljo peltoon."

Työ eteni rivakasti. Kun kymmenkahvit tuotiin pellolle, oli jo iso ala perunamaata käsitelty. Kahvi ja voileivät tekivät kaupansa ja maistuivat kaikille. Uusin voimin jatkettiin. Porukalla työ ei tuntunut raatamiselta. Kuului myös pilapuheita ja naurunremahduksia. Voimiakin kokeiltiin: "Tules ny voimamies näyttään, kuinka säkki nousee kärryille." Koska väkeä oli paljon, saatiin perunat ylös ennen ruokailua. Pellolta tultua käytiin kellarissa katsomassa, miltä sato näytti, ihailmassa talven pääruokaa.

Käsienpesuvettä, saippuaa ja pyyhkeitä oli laitettu ulos

valmiiksi. Kuraiset saappaat potkittiin pois jaloista ja sitten mentiin syömään. Syötiin perunoita ja lihapullakastiketta, jälkiruoaksi ruispuolukkapuuroa. Hyvää oli.

Ilman talkoita Hannulan väki olisi saanut nostaa perunoitaan monta pitkää päivää. Pottutalkoot olivat yhteisöllisyyttä parhaimmillaan, vaikka koko sanaa ei silloin tunnettu. **P**

Kirjoittaja ehti lapsena osallistua kuvatunlaisiin perunannostotalkoisiin useamman kerran.

Vaikka Löytö on tottunut ihmisiin ympärillään, niin aina se ei ymmärrä silittämään pyrkiviä ja pakoilee niska luimussa.

MUSTA LÖYTÖ

TEKSTI JA KUVAT:
MARJA LÄHTENMÄKI

Pengonpohjan koulun yläkerrassa asuva Marja Lähtenmäki pelasti Länsiteiskontien varresta hylätyn kissanpennun. Arka kissa on vähitellen kotiutunut kirpputorin yläkertaan ja tottunut jopa kirppiskävijöihin. Mutta onko Löytö-kissasta kaivatuksi hiirien pyydystäjäksi?

Oli maanantai aurinkoinen kaunis elokuun 15. päivä vuonna 2011, jolloin vietin nimipäivääni. Huomasin pihamalla kukkapenkissä sametiruusujen takana pienen noin 15 senttimetriä pitkän mustan kissanpennun ja ajattelin: siinä meille hiirien pyydystäjä!

Yritin ottaa pennun kiinni, mutta salamana se hävisi nurkan taakse. Mietin, mistä löydän lisää pieniä käärojä, mutta niitä ei näkynyt eikä myöskään nopealiikkeistä mustaa kissaa.

Kerroin tapahtuneesta ystävälleni **Merville**, joka soitti seuraavana päivänä ja kertoi nähneensä mustan pentukissan Länsiteiskontien vierellä. Lähdin etsimään, mutta en kuitenkaan löytänyt pentua.

Muutaman päivän päästä Mervi soitti jälleen ja kertoi pennun yhä viihtyvän tien poskessa. Pienien kikkailujen jälkeen Mervi onnistui saamaan otteen katis- ta, joka iskikin peukalonkynteen ja siitä puraisemalla läpi.

Pentu tuotiin meille koulun yläkertaan ja samalla se löysi turvapaikan sohvan alle piiloutuen. Hain oitis jääkaapista makkaransiivun ja jauhelihanokareen sekä maitoa. Vähitellen ja arastellen pentu tuli ensiaterialle meillä.

Mervi lupautui kummitädiksi puremisesta huolimatta. Soitin *Kissojen Katastrofyhdistyksen* ja kyselin neuvoja jatko-oloista. Niinhän siinä kävi, ettei omistajaa löytynyt, joten sain kaipamani hiirien pyydystäjän.

Samana iltana mietin saunan lauteilla nimeä. Ehdolla oli

Sametti kukkien mukaan, mutta sitten välähti: kissa saisi nimen **Löytö**.

Olin ajatellut, että minun kissani syö sitten tavallista kotiruokaa, mutta huithapelit – kyllä piti *Kitekatit* ja *Latzit* ostella!

Jo samaisena syksynä pentu oli omilla retkillään lähes viikon. Silloin jo hätäännyin, onko ketu tai muu eläin vienyt, mutta onneksi kisu kuitenkin kotiutui matkoiltaan.

Ihmeen pian arka pentu oppi sisäsiistiksi. Kaikenlaisia ilkitöitä se on kylläkin tehnyt: pissannut petivaatteille ja matoille ja sitä paksumpaakin tuotosta on löytynyt muuallakin kuin hiekkastiasta. Löytö on pennusta asti

totutellut käymään myös ulkona kesät talvet.

Kissa on kovin arka ja livah- taa herkästi piiloon. Omistajiaan kohtaan se tosin on tuttavallinen ja nukkuu vuoron perään molempien vieressä tai jalkopäässä. Joskus rapsuttaa tassuillaan ja kuopii kuin tekisi pesää. Nojatuolissa istuessani Löytö hyppää syliini ja kiipeää siitä rinnuksia pitkin selustalle ja hieroo hartioitani.

Oman nimensä tunteva kissa käy ruoka-astialla käy ahkeraan. Ulkona se tuo päästäisiä näytille ja sulista päätellen linnutkin ovat maistuneet, voi voi! Mutta ne hiiret ovat jääneet varastosta pyydystämättä... **P**



Poika-kissan "aarteista" luopunut Löytö kulkee omistajansa matkassa niin marja- kuin sienimetsälläkin, rannalla makkarapaistossa sekä saunassa ihan lauteillakin asti.

MÖKKILÄISENÄ

Pengonpohjassa melkein 90 vuotta

Lähes 90-vuotias Erkki Anttila on viettänyt Päivölässä kymmeniä ja taas kymmeniä kesä. Maalla olo kesällä on elämäntapa, joka jatkuu yhä.

TEKSTI JA KUVA: ARMI SAARELA

Hyväkuntoisen näköinen mies istuu Päivölän kuistin vieressä katveessa. Lämpötila on 28 astetta celsiusta varjossa. Puhejuoksee vilkkaana, kun **Olli Erik "Erkki" Anttila** muistelee Päivölän mökin vaiheita. Erkki muistaa niistä paljon.

Päivölän palsta erotettiin *Korpulan* tilan maista talon tyttäreille **Olgalle**, joka meni naimisiin **Ekbert Anttilan** kanssa. Heille syntyi viisi lasta, nuorin Erkki vuonna 1924. Päivölän mökki oli rakennettu vuotta aikaisemmin. Siihen aikaan maalle kuljettiin enimmäkseen laivalla. *Alasen* laivasillalle tuotiin myös pikku-Erkki kesän alussa 1-vuotiaana

ja sen jälkeen joka kesä. Maalla olo kesällä oli elämäntapa. Mato noudettiin päivittäin Olgan kotitalosta, Korpulasta. Itse kasvatettiin perunoita ja muita juurikasveja, kalastettiin ja poimittiin marjoja. Kävelyetäisyydellä oli Korpulan lisäksi muitakin sukulaistaloja ja sukulaisuussuhteet olivat kiinteät.

Lasten päivät kuluivat yleensä ulkona leikkiessä ja puuhaillessa. Näsijärven rantaan oli matkaa vajaa kilometri ja siellä käytiin paljon, kalastettiin, uitiin ja pestiin pyykkiäkin. Isä oli puuseppä, jonka työ piti Tampereella myös ison osan kesästä. Olga oli lasten kanssa maalla.

Sisarukset varttuivat ja alkoivat perustaa omia perheitä. Niihin aikoihin oli tyypillistä, että kaupungeissa miehet ja naimattomat naiset kävivät töissä

Erkki Anttila nauttii kesästä Päivölän kuistin edessä. Seurana Timo-pojan Luka-koira.



ja perheenäidit hoitivat kotia ja lapsia. Sota-aika muutti senkin asian. Erkki ja perheen toinen poika Pentti olivat molemmat sodassa. Erkki nuorimpana ehti lyhyen koulutusajan jälkeen mukaan Kannaksen torjuntataisteluihin, myös Viipuriin. Viimeiseksi hän oli mukana Lapin sodassa, mistä hänet kotiutettiin 1.8.1945.

Päivölän mökissä alkoi olla kesäisin tungosta, kun miniöitä ja vävyjä ilmaantui. Tavaksi tuli, että sisarukset olivat puolisoineen kesäisin vuorotellen mökillä. Heidän lapsensa olivat siellä Olgan ja Ekbertin kanssa koko kesän, serkkulaumana. Ekbert kuoli -53,

mutta mökkeily jatkui totuttuun tapaan. Maanteitä oli parannettu ja mökille kulku tapahtui bussilla ja vähitellen myös henkilöautoilla.

Olga oli Päivölässä kaiket kesät ja siellä oli aina muita hänen kanssaan. Olga kuoli 1971 ja pian sen jälkeen Päivölän palsta jaettiin. Itse Päivölä jäi Erkille ja perheelle, jonka muodostivat **Anna**-vaimo ja lapset **Raija** ja **Timo**.

Elämäntyönsä Erkki teki metallimiehenä, ensin *Kone ja Terällä* 18 vuotta ja sitten *Tampellassa*, kunnes jäi eläkkeelle 60-vuotiaana.

Mökillä leily pysyi Erkille tärkeänä senkin jälkeen, kun Anna menehtyi 1991. Samana vuonna vedettiin Päivölään sähkö ja saatiin näin vähän mukavuusiakin. Erkki vietti Annan

kuoleman jälkeen 17 vuoden kesät lähes yksin maalla. Puuhastelua, pientä remonttia ja polttopuiden tekoa riitti aina. Aika kului hyvin. Timo toi ruokaa ja kävi muutenkin katsomassa. Sitten tuli kesä 2008 ja paha ukonilma. Salamanisku lennätti puhelinrasian säpäleinä kamarista keittiöön. Se vähän pelästytti. **Eeva**-siskon vävy **Heikki** vei Erkin pyynnöstä Tampereelle.

Sen jälkeen Erkki on viettänyt aikaa Päivölässä vain, kun Timo on ehtinyt mukaan, mutta edelleen hän nauttii mökkielämän rauhallisuudesta, raittiista ilmasta ja luonnosta.

Juttu on kirjoitettu 6.8.2014 Päivölässä tehdyn haastattelun perusteella.

KAUPASTA KOTIIN

Kauko-Kuriiri toimittaa ruokakauppa- ja apteekkiostokset kotiovellesi. Elintarvikkeet ovat taatusti tuoreita ja niissä on pitkät päivämäärät. Maksat ostoksistasi saman hinnan kuin käydessäsi itse ostoksilla.

KAUKO-KURIIRIN KOTIINKULJETUS 14⁹⁰

YHTEISTYÖSSÄ

M-Market Kaihari ja Ylöjärven Apteekki

Toimi näin:

- 1. KIRJOITA OSTOSLISTA VALMIIKSI**
Valikoimaan kuuluvat kaikki M-Market Kaiharin sekä Ylöjärven Apteekin tuotteet, myös reseptilääkkeet.
- 2. TEE TILAUS KESKIVIKKONA**
 - puhelimitse kello 9.00–9.30, puh. 045 1713 017
 - sähköpostilla kello 14 mennessä: kauko-kuriiri@kaitamo.fi
- 3. OSTOKSET TOIMITETAAN PERJANTAINA** ja laskutetaan kuukauden sisällä.

Sosiaalipalvelujen piiriin kuuluville asiakkaille hinta 12 euroa. Ostokset laskutetaan E-laskulla. Avustamme tarvittaessa E-laskun käyttöönotossa. Paperilaskusta veloitamme 3 euroa. Maksuomistutus 5 euroa.

KAUKOKURIIRI

RIIMEJÄ

Toivejoulu

On mielessäni mulla
Joulu kaikkein ihanin.
Ilman kiirettä sen vietän
vielä joskus, jossakin.

Joulupostin hoidan silloin
hyvissä ajoin lähtemään,
en juokse ruuhkissa kauppojen
vaan pyrin hiljentymään.



Marraskuussa

Kesä on kaukana takana, talvi viipyy vielä.
Aistin syksyn tuoksuja metsätiellä tiaisten tirsakuttaessa oksilla.
Aurinko paistaa matalalta kuusikkorinteeseen ja saa sammalikon
loistamaan kirkkaanvihreänä satumattona.
Ihanaa olla metsässä: ei hyttysiä, ei hirvikärpäsiä, ei palelua, ei
kiire minnekään, vaan: raitista ilmaa, ulkoilua, suppilovahveroita.
Suurin taidemaalari on taiteillut kaiken ympärilläni
suurenmoisen kauniiksi. Vanhan kuusen jäkälöitynyt kylki on
täydellinen taideteos. Naavat roikkuvat oksilta salaperäisinä
peikonpartoina. Männynrunkojen oranssi hohtaa täyteläisenä.
Istahdan kalliolle katselemaan. Vaikka ruska on jo mennyt, näen
lukemattomia ruskean, harmaan, vihreän ja keltaisen sävyjä.
Hiljaisuus, vain lintujen ääniä ja tuulen tohahtelua. En katso
kelloa, mutta lähen pois, kun hämärä tihenee.

ARMI SAARELA

Jos ei asumukseni kiillä
juuri kuurattuna, niin
sen tulkita voi niinkin,
olen panostanut tärkeämpiin.

Aattoamuna pehmeä pyry
peittää pumpuliin pihamaan,
minä rauhassa valmistaudun
juhlan vastaanottamaan.

Itsetehdyillä koristeilla
pienen kuuseni koristan,
olkihimmelin perinteisen
kattoon roikkumaan ripustan.

Joulusaunan kiukaan kihahdus
kiireen rippeetkin häätää pois,
jos näin ihana leppeä rauha
aina mielessä olla vois.

Juhlaruuaksi kinkunpala,
rosolli, lanttulaatikko,
ylensyömisen jätän väliin,
siihen pystyä voisinko?



KUVITUS: MARIA LÄHTENMÄKI

Joulumusiikkia radiosta,
kynttilä, hyvää luettavaa,
illan lopuksi hautausmaalle
vielä muistan piipahtaa.

Jouluaamuna kuljen kirkkoon
hyvää sanomaa kuulemaan.
Vaan onko liian itsekästä
moista Joulua toivoakaan?

ARMI SAARELA



**ALASEN
RAKENNUS OY**

Alasenranta 39, 34150 Kyrönlahti
Puh. 03 344 3637

www.alasenrakennus.fi

**TAIVALPOHJAN
ANGUS**

**VIIDEN TÄHDEN PIHVILHAA
SUORAMYNTINÄ LUOMUTILALTA**

Aberdeen angus -rodun liha on erinomaista sen
maun, mehukkuuden ja mureuden ansiosta.

TAPIO ANTTILA 0400-640433
www.taivalpohjanangus.fi

TMI JUHA LAHTINEN

MAÄNSIIRTO- JA RAKENNUSTYÖT

Korpulantie 155
34150 Kyrönlahti
jlahti@gmail.com
Puh. 0400-734548



Helinä-Keiju ja Tonttu-Tomera

Tonttu-Tomera tapasi Helinä-Keijun torilla ja heistä tuli ystäviä ja he lähtivät kukkapellolle ja he näkivät Tonttu-Tomera talon, joka oli piparkakkutalo. He astuivat ovesta sisälle.

Siellä joulupukki ja tontut valmistivat lahjoja: keijuja, nukkeja, tonttuja ja enkeleitä, joulukuusia ja karhuja ja lampaita, prinsessanukkejakin.

He tapasivat Helinä-Keijun äidin ja Tonttu-Tomera muurin, jotka olivat tortunleipomispuuhiissa.

Sitten he huomasivat radion säpäleinä, jonka varas oli rikkonut. Joulupukki oli antanut varkaalle radion. He näkivät kiikkukeinin ja söivät kaikki riisipuuroa! Sitten he alkoivat ompelemaan villapaitoja lapsille lahjoiksi ja ihmisille. Joulupukki vain katseli, kun muut

touhusivat. He menivät metsään hakemaan sieniä ja näkivät keijuja, jotka lentelivät. Kaikki olivat metsässä ja kori tuli täyteen.

Sitten he menivät kotiin valmistamaan sienikeittoa, josta tuli maukasta. Sen jälkeen kaikki menivät lepäämään ja herättyään söivät joulutorttuja. Muori pyyhki luudalla roskat.

Sitten kaikki menivät katolle uima-altaaseen! Sitten tapahtui niin, että he hoitivat lampaita: mustia, sinisiä, keltaisia, oransseja ja violetteja ja ne sanoivat BÄÄ, BÄÄ! Sitten kaikki menivät keräämään lahjoja säkkiin ja katselivat TV:stä jouluohjelmia.

TARINAN KIRJOITTI SANASTA SANAAN MARJA LÄHTEENMÄKI (MUMMU) JANIKA HELMISEN (4 V.) SANELEMANA SYKSYLLÄ 2006.

Lämmöllä ja arvokkuudella Teitä palvelee

Ylöjärven Kukka ja Hautaustoimisto

Sinikka & Heikki Nylander

Mikkolantie 1-3 (Osuuspankin talossa)

Kukkakauppa puh. (03) 348 0161
Hautaustoimisto (03) 348 0171
24 h hautaustoimiston päivystys
puh. 0500 337 823




Maista Kalakartanon savukalaherkkuja!

Lounasravintola

Tervetuloa viihtyisään ravintolaamme maistamaan kuuluisaa savulohikeittoamme tai muita listaruokia! Keittiömme palvelee joka päivä kello 17.30 asti.

Yksityis-tilaisuudet

Tee juhlistasi unohtumattomat tunnelmallisissa tiloissamme.

Viikonloppuisin runsas ja maittava KALABUFFET 11-15

KALAKARTANO

Ala-Huhkaantie 12
Mutala, Ylöjärvi
Puh. 050 542 0528

AVOINNA ma-la 9-18, su 10-18
LOUNASPÖYTÄ arkisin 10.30-14
www.kalakartano.com

TERVEYSKAUPPA
Misteli
– YSTÄVÄ ARJESSA –

www.misteli.fi

Mervi Lehtonen (vas.) vietti vihreän joulun Australiassa 1960-luvulla.



JOULU AUSTRALIASSA

Olin 12-vuotias jouluna 1960. Äiti, isä, veljeni Ari ja Sauli ja minä, Mervi olimme asuneet Australiassa jo melkein kolme vuotta ja olimme asettuneet Brisbaneen omakotitaloon monen muuton jälkeen.

Joulukuussa Australiassa on kesä kuumimmillaan. Tuosta joulusta muistan elävästi muutamia asioita. Istuin meidän puutarhassa, jossa oli sitruunapuu täynnä sitruunoita, mulberry- eli silkkiäispuu marjoineen, kanat kaakattivat takapihan aitauksessa. Pienet sisiliskot vilistivät ympäri pihaa. Suljin silmäni ja ajattelin, että kun avaan ne, ympärilläni on kylmää, pimeää ja lumi maassa. Ei ollut. Oli kuuma, valoisaa ja piha vihreä.

Toinen elävä muisto on, kun äiti leipoi pipareita. Hän otti pienen nökäreen taikinaa jääkaapista, kauli sen nopeasti, painoi muotilla sydämet ja possut. Silloin ei ollut mitään leivinpapereita, joten pipareiden saaminen pellille, ennen kuin ne sulivat, oli todellinen taidonnäyte.

Kyllä äiti meille ihan hyvän suomalaisen jouluaterian sai loihdittua, vaikka kinkun saaminen oli vähän hankalampi asia. Lihakaupassa kun oli vain lammasta ja nautaa, sianlihaa hyvin harvoin ja yleensä se täytyi tilata. En ihan muista, oliko meillä kinkkua vai jotain muuta osaa possua pöydässä, mutta äiti sai aikaan suomalaisen joulun tunnun. Joulukuusta ei ollut, mutta joulupukki jätti lahjavesun ovelle aivan niin kuin Suomessakin.

KUVA: MERVI LEHTOSEN PERHEALBUMI

Yhtymä-Tahlo Oy

Kuljetukset ja maanrakennustyöt.

- Kaivinkonetyöt • Maansiirtotyöt
- Pihatyöt • Maa- ja kiviainestoimitukset ja kuljetukset • Vaihtolavakuljetukset
- Puukuljetukset

Yhtymä-Tahlo Oy, Rantaniementie 2, 34140 Mutala,
puh. Jarmo 0400 233 998, Harri 0400 239 543,
Tero 040 777 2228, Marko 040 777 2226

www.yhtymatahlo.fi

Osaamista jo vuodesta 1968

• LOUNAS
• JUHLATILAT
• JUHLA- ja PITOPALVELUT

Lounas- ja juhlaravintola
KEIDAS 03 348 5675
www.ravintolakeidas.fi



Käsinveistetyt SAUNAT, AITAT JA MÖKIT

Kyrönlahden hirsityö
Mika Myllymäki • Puh. 050 5828031
Uusi-Kuruntie 2353, 34150 Kyrönlahti

LOGOT • YRITYSILMEET
NETTISIVUT • ESITTEET
ROLL-UPIT • FLYERIT
EHTI-ILMOITUKSET
ASIAKASLEHDET
KÄYNTIKORTIT
• BANNERIT
JULISTEET
TARRAT
KKUNAT
TEI

Yrityksen markkinointi-
viestintä on kuin **mosaiikki**.
Kun kaikki palaset ovat kohdallaan,
on yrityskuvakin selkeä.

Vehree on Länsi-Teiskossa toimiva **maanalainen mainostoimisto**, joka tarjoaa mainostoimistopalveluita printti- ja nettimediaan. Vehreestä saat logot, nettisivut, esitteet ja muut markkinointimateriaalit ympäristöystävällisesti ja edullisesti.

Otapa yhteyttä, **laitetaan yrityskuvasi kuntoon!**

VEHREE

Pengonpohjantie 128, 34180 Länsi-Teisko
toimisto@vehree.fi • Puh. 044 304 7110

>> Lue lisää: vehree.fi

