

# **Mielikuvia itsenäisyydestä**



**1.12.2004**

## EU-Suomi - onko sitä edes olemassa?

No tämän lehden teema on itsenäisyys Suomessa 2004. Olemme olleet itsenäisiä laskentatavasta riippuen melkein sata vuotta tai ainakin yli 14 vuotta, eli siitä ajasta kun Neuvostoliitto menetti voimansa. Tosin toiset väittävät, että itsenäisyys on menetetty Brysseliin tai jonnekin EU:n suuriin valtioihin. No olkoon asia miten tahansa mutta uskon, että meillä on EU-Euroopassakin paljon sanottavaa. Me olemme Nokialandia ja meillä on metsää, johon lähes kaikki eukansalaiset voidaan eksyttää. Me ollaan siis hyviä eurooppalaisia. Mutta asiaan: osa lainsäädäntövaltaa on tosiaan siirretty jonnekin EU-parlamenttiin ja meikäläiset tuomioistuimet tulkitsevat säännöksiä pahemmin kuin piru raamattua, tai eivät tulkitse kun eivät tunne EU-säännöksiä, mutta tulkitkoot ei se kansaa kaada, on me ennenkin kärsitty. Olemme siis tässä valossa EU-suomalaisia.

Jos lainsäädännössä ja tulkinnoissa heittääkin, niin miten sitten taloudessa. Taloudessakin me ollaan melko hyviä. Olemme

ponnistelleet kilpailukyvyssä parhaaksi ja talouskasvukin on melko hyvä, työttömiä tosin on melko paljon. Meillä kuitenkin on hyvä tulevaisuus EU-Suomena laajenevassakin Euroopassa. Metsässä olemme hyviä ja meillä on hyviä innovaatioita, esimerkiksi eurooppalainen tunnustettu ammattikorkeakoulu Laurea tuottaa jatkuvasti uutta, innovatiivista kehitystä. Meillä on edessä suorastaan loistava tulevaisuus. Tarkoitan siis taloudellisesti.

Niin ja sitten kulttuuri tietysti. Aina kun käyn meidän kivimuurissa (on vanha tiilinen rivitalo) alkaa korvissa soida Karita Mattilan laulu ja silmissä vilisee kauniit vaaleaveriköt. Karita kun on lapsena laulellut siellä ja on mitä mainioin EU-suomalainen. Me ollaan siis kulttuurikansaa ja siinäkin meillä on tulevaisuus. Niin ja onhan meillä muitakin lankkumaalareista todellisiin taiteilijoihin.

Uskonnossakin me ollaan hyviä olemme ortodokseja siis puhdasoppisia vaikka pääosa kansasta onkin luterilaisia. Harva eurooppalainen kansa on tässä näin hyvä Tosin välillä taitaa olla niin, että tunnetaan ennakkoluuloja toisia

kohtaan ja ei hyväksytä toisten vakaumuksia, mutta eurooppalaisina olemme tässä kyllä ihan hyviä

Sitten ruokakulttuuri, me ollaan erinomaisia ruuanlaittajia ja nautiskelijoita, sianliha ei tee kiusaa ja vihannekset ostetaan ulkomailta. Elämme terveellistä elämää ja elinikä on eurooppalaisen pitkä. Jatkossa maatalous loppuu ja kaikki puhdas ruoka tulee ulkomailta.

Alkoholipolitiikka meillä on aina osattu, olemme olleet Euroopan mallimaa. Meillä on ollut kielitolaki ja viinaa on verotettu reippaasti. Nyt tosin naapurimaat ovat näyttäneet eurooppalaista mallia ja me on opittu kaljaralli ja väkevämpienkin käyttö, jota muuten ei olisi hallittu. Olemme siis EU-Suomi parhaasta päästä tässä alkoholiyasiassa. Sitten yleisesti me olemme äärimmäisen kielitaitoisia ja osaamme seurustella erinomaisesti keskimäärin useammalla kielellä kuin mikään muu eurooppalainen kansa. Olemme parempia kuin ranskalaiset ja perusteellisempia kuin saksalaiset. Euroopan suuret kansat ottakoot oppia meistä.

Koulutuksessa me olemme maailman parhaita. Meillä on

ylivertainen peruskoulu ja niin paljon korkeakouluja, että naapurimaan kansalaisetkin voidaan kouluttaa meillä. Korkeakoulujen laatu on niin hyvä, että parhaat pääsee jo sadan ensimmäisen joukkoon koko maailmassa. Me voimme ottaa koko maailman koulutuksen vastuullemme ja mikä parhainta ilmaiseksi.

Mistä tämä kaikki ihanuus sitten johtuu. Minulla on visio: meillä on ylivertainen luonto, riittävän kylmä talvi, sateiset kesät ja ripaus hellepäiviä sekä ruska syksyllä puolukka-aikaan. Meidän on siis helppo hengittää puhtaassa luonnossa kun illalla ei tiedä sataako vai paistaako aamulla. Kaikki eurooppalaiset olkaa kateellisia meidän luonnolle.

Viimeinen teesi on tietysti urheilu. Me pärjäämme kaikissa lajeissa ja melkein kaikissa olemme parhaita. Etenkin eurooppalaisten tulisi ottaa meistä oppia urheilussa. Erityisen tärkeää olisi kaikkien ottaa urheilu riittävän vakavasti. Siinä meillä EU-suomalaisilla on paljon annettavaa kaikille eurooppalaisille kansoille.

Tässä on kymmenen teesiä EU-Suomesta. Arvaa oliko tämä unta, kirjoitettu tositarkoituksella vai pääkirjoitus? RK

## Tunnistatko nämä suomalaiset?

1 Tämä musiikin suurmies syntyi 1865 Hämeenlinnassa. Kuvassa suurmies istuu äitinsä Maria Charlotan sylissä. Kuka henkilö on kyseessä?



2 Tämä henkilö oli lakimies ja perustuslainsäätäjä. Hän eli 1865-1952.



3 Tämä runoilija on sanonut "olen tehnyt kaikki rakkauden rikokset". Kuka henkilö on kyseessä?



4 Tämä henkilö on kunniatohtori

■ Helsingin yliopiston oikeustieteellinen tiedekunta, 2000

■ H e l s i n g i n kauppakorkeakoulu, 2001

■ Ewhan yliopisto, Etelä-Korea, 2002

■ Kentin yliopisto, Iso-Britannia, 2002

■ ELTE-yliopisto, Unkari, 2002

■ Kiinan metsäakatemia, Peking, 2002

■ Finlandia University, Yhdysvallat, 2003

■ Turun yliopiston oikeustieteellinen tiedekunta, 2003

■ Bluefieldsin yliopisto, Nicaragua, 2004

■ Kuka henkilö on kyseessä?



5 Tämä henkilö on vuoden on vuoden 2002 tangokuningatar. Kuka tämä henkilö on?



6 Tämä suurmiehen historiaan kuuluu sotilaspalvelua Venäjällä kaikkiaan 30 vuotta Venäjällä. Tähän ajanjaksoon mahtuu paljon, mm. palvelua keisarillisen kaartin eri rykmenteissä, avioliitto neiti Anastasia Arapovan kanssa 1892, Venäjän-Japanin sota 1904-05, tiedustelumatka ratsain Aasian halki 1906-08, ensimmäinen maailmansota etc. Kuka henkilö on kyseessä?



Oikeat vastaukset:

- 1 Sibelius
- 2 Ståhlberg
- 3 Taberman
- 4 Halonen
- 5 Pakonen

6 Mannerheim

Eila Marttila

## ITSENÄISYYS SANANA

Kysyimme eri ikäisiltä ihmisiltä mielikuvia itsenäisyydestä.

Itsenäisyyspäivän läheisyys toi monelle mieleen kuvan taisteluista, mutta myös itsenäisyys ihmisen olemassaolon keskeisenä komponenttina tuli esiin. Mielenkiintoista on että **yksinäisyys** sana tuli haastateltavien ikähaitarin molemmista päistä esiin. Itsenäisyys on kuitenkin suomalaisille voittopuolisesti positiivinen sana tämän kohderyhmän perusteella.

Kysymys 1: Millaisen mielikuvan sana itsenäisyys tuo sinulle?

Kysymys 2 : Millainen se on 10 vuoden päästä

Katariina, noin 25 vuotta:

1. Hyvä mieli, rauha maassa, ihmisillä hyvä tahto . Veteraanit tehneet hyvää työtä meidän hyväksi.
2. Edelleen itsenäinen, huoli EU-joukoista, jos meidän nuoret miehet joutuvat sotaan

Petteri, noin 20 vuotta:

1. Linnanjuhlat. Itsenäisyys saavutettu taisteluilla, Suomea ei miehitetty - se on hieno asia.
2. Suomi on vähemmän nationalistinen, olemme henkisesti enemmän eurooppalaisia, mutta kuitenkin myös suomalaisia.

Eva, noin 75 vuotta:

1. Vaikea kysymys, niin iso asia, ekaksi tulee mieleen tietenkin oman maan itsenäisyys, huh huh, vaikea kysymys senhän voi laajentaa kaikkiin ajatuksiin. Jokainen tarvitsee itsenäisyyttä omassa elämässään.
2. Ei se muutu mihinkään, maana suomi tietenkin säilyy itsenäisenä. Itsenäisyyden arvostus muuttuu, vanha polvi arvostaa enemmän kuin nuoriso, sillä heille se on helposti itsestään selvyy. Minun vanhempani elivät silloin kun meillä ei ollut itsenäisyyttä, he ovat siirtäneet lapsilleen itsenäisyyden arvostamisen.

Aleksi, 10 vuotta:

1. Häh, en mä tiedä, ei paljon mitään - ehkä se kun on yksin
2. En mä tiedä.

Markku, noin 35 vuotta:

1. Paljon eri tasoja, valtioiden itsenäisyys, ihmisen itsenäisyys, positiivinen sana. Ei saisi olla liian riippumaton kaikki on kuitenkin nyky maailman aikaan tekemisissä kaiken kanssa.

2. Tarvitsisi kristallipalloa, ei se muutu kauheesti. Enemmän kansainvälisiä yhteyksiä, tänne muuttaa kansainvälisiä opiskelijoita. Mutta perussuomalaisuuskin saattaa vahvistua, mutta positiivisessa mielessä, esimerkiksi kiinnostuksena suomalaiseen ruokakulttuuriin.

Kimmo, noin 35 vuotta:

1. Itsemääräämisoikeus, itsemääräämisoikeus toiset huomioon ottaen päätetään omista asioista.

2. Käsite ei muutu. Miten sovelletaan Suomen valtakunnan tasolla, voi olla ihan toinen juttu.

Pekka, 45 vuotta:

1. Sinivalkoinen - luminen maisema, vapaus toivoa ja unelmoida.

2. Ei se muutu, kiire varmaan lisääntyy, jolloin rauhallisuuden toive voi tulla mukaan. Värit pysyvät samoina, tuskin EU tuo lisää värejä mielikuvaan

Maija, noin 60 vuotta:

1. Yksinään seisova kuusi metsässä - tai pellolla.

2. Epäilen, että kuusia on enemmän, muuten itsenäisyyttä ei ole olemassakaan.

Jari Manninen

## **Makujen mielikuvia itsenäiselle Suomelle**

Suomalainen ruokakulttuuri on yksinkertaisuudessaan, maukkaudessaan ja puhtaudessaan vertaansa vailla. Meillä on vahva maakuntaruokaperinne, joka tarjoaa paitsi makuelämyksiä myös yllätyksiä vaikkapa EU-ystävillemme. Epäluuloja ja ihmetystä herättävät kansainvälisissä ystävissämme esim. mämmi, mustamakkara, tappaiskeitto tai tytyisesti tuoksujaan levittävä jouluinen lanttulaatikko.

Suomalaiset ovat oppineet arvostamaan hyvää ruokaa ja juomaa ja nauttimaan jopa ystävien seurasta -kaukana on siis metsäsuomalaisuuden aika. On ilahduttavaa nähdä suomalainen mies ja nainen ostamassa herkkuaterian aineksia juhlapyhien aattona. Nykypäivänä ruoka ja ruoanvalmistus kiinnostavat yhtä lailla suomalaisia naisia kuin miehiäkin. Minkälainen gourmetkansa suomalaisista kasvaakaan seuraavien sukupolvien aikana.

Suurta suomalaista juhlaa, itsenäisyyspäivää, vietetään ensi

viikonloppuna 6.12.2004. Silloin juhlimme kotioloissa, vieraisilla tai virallisilla vastaanotoilla. Nyt on hyvä aika katkaista kaamos ja kutsua parhaat ystävät nauttimaan suomalaisista ruokaherkuista ja juuri Sinun sekä perheesi loistavasta vieraanvaraisuudesta. Tarjoamme sinulle seuraavassa hyviä vinkkejä suomalaisen ruokakulttuurin runsauden sarvesta.

### **Malja itsenäisyydelle**

Suomalaista Elysee -kuohuviiniä

### **Makuhermojen herättelyyn**

Purjo -perunasosekeittoa Väinämöisen palttoonnappeja mädillä ja kylmäsavukirjolohella hunnutettuina

### **Lapin taikaa**

Kirjolohimedaljongit Tenojoen lohesta suppilovahverokastikkeella, Lapin puikulaperunat, salaattia suomalaisista raaka-aineista ja lämmin kasvskimara

### **Sininen ja valkoinen**

Mustikkapiirakka vaniljavaahdolla



Näin saat aikaan unohtumattoman aterian neljälle

### **Malja itsenäisyydelle**

\* laita Elyseetä riittävä määrä jäähtymään (yksi ylimääräinen pullo on syytä varata ruoanvalmistajille iloisen juhламиelen turvaamiseksi). Tarjoa kylmä ja kuohuva juoma tunnelman virittämiseksi.

### **Makuhermojen herättelyyn**

\* Purjo-perunasosekeiton voit tehdä valmiiksi jo vaikkapa edellisenä päivänä, tee keitto näin

\* keitä litra vettä ja lisää siihen 2 kasvisliemikuutiota

\* pese, kuori ja pilko 6 jauhoista ja isoa perunaa liemeen

\* pese ja pilko 1 iso purjosipuli ja halutessasi 1 sipuli ja lisää liemeen

\* keitele pehmeäksi rauhassa välillä sekoittaen

\* soseuta samettiseksi sauvasekoittimella

\* notkista sopivalla määrällä kermaa (rasvaprosentti 10 —>38)

\* tarjolle pantaessa voit lisätä sitruunamelissan lehtiä, tuorejuustonokareita ja yrttimausteita (basilika, timjami tms)

\* Mätitahnalla ja kylmäsavukirjolohirusukkeella hunnutetut Väinämöisen palttoonnapit

\* varaa pari Väinämöisen ta tuorejalttoonappia ruokailijaa kohden

\* voitele ne tahnalla, jossa on maustamatonta tuorejuustoa, mätiiä ja sipulisilppua

\* viipaloi tuoresavukirjolohiviipaleet ohuiksi nauhoiksi ja kiepauta ruusukkeeksi leivän päälle

\* koristele tillisilpulla

### **Lapin taikaa**

Osta valmiita lohimedaljongeja, jos et ehdi kalaan Teno -joelle. Lohimedaljongit kannattaa paistaa juuri ennen tarjoilua tai kypsentää ne uunissa, jolloin ne säilyvät ehjinä ja voit keskittyä seurusteluun.

\* varaa 1 lohimedaljongi ruokailijaa kohden. Pane ne leivinpaperinpäälle uunipellille ja paista 175 asteessa 15 min. Peitä lohiet foliolla, mikäli joutuvat odottamaan. Ripauta niukasti suolaa pinnalle. Tarjoile ne vadilta tillisilpulla hunnutettuina.

1.12.2004

Salaatin voit tehdä mielikuvituksesi mukaan salaatista, hunajamelonista, kurkusta, omenoista tai muista kasviksista. Kiinnitä huomiota ruokahalua herättävään koristeluun ja m a u k k a a s e e n salaatinkastikkeeseen.

Lämpimät kasvikset antavat väriä ja makua ateriakokonaisuuteen. Helpoin ratkaisu on ostaa valmiita pakastekasviksia, esim. aurinkokasvikset. Keitä ne ohjeen mukaan ja lisää nokare voita tai margariinia kiillottamaan kasvikset nautittaviksi.

Suppilovahverokastike kruunaa koko komeuden. Kiehauta 1/2 litraa ruokakermaa, suurusta se vehnäjauholla tai valmiilla suurusteella (vaalea). Lisää kuivattuja tai pakastettuja suppilovahveroita sopivalta tuntuvaa määrää. Keittele tovi miedolla lämmöllä ja mausta suolalla. Tarjolle pannessa voit lisätä pintaan muutaman kuivatun suppilovahveron. Mikäli et ole ehtinyt sienimetsään, voit käyttää myös säilöttyjä tai tuoreita herkkusieniä.

Puikulaperunoiden keitto on taitolaji. Saat diplomin, jos saat ne ehjinä aina pöytään saakka. Noudata tarkoin keitto-ohjetta, joka on pakkauksen kyljessä. Perunoita kannattaa varata 3-4 kappaletta ruokailijaa kohden.

### **Sininen ja valkoinen**

\* H e l p p o t e k o i n e n mustikkapiirakka syntyy valmistaa kauramurotaikinasta, jonka levität hieman sulaneena piirakkavuolan pohjalle ja reunoille.

\* Lisää päälle n. 1/2 kg mustikoita ja päälle muutama ruokalusikallinen sokeria, johon olet sekoittanut 1-2 ruokalusikallista perunajauhoja sitomaan nestettä.

\* Paista ohjeen mukaan.

\* Myös mustikkapiirakka on valmis odottamaan vieraita vaikkapa edellisenä päivänä valmistettuna.

\* Anna mustikkapiirakalle hulmuava peitto vaahdottamalla tölkillinen Creme Vanilla -vaniljakastiketta.

\* Hyvä suomalaispahtoinen kahvi kruunaa koko aterian.

Ruokajuomat suosittelomme valitsemaan kansainvälisestä juomavalikoimasta: viiniä Chilestä, Australiasta tai Etelä-Afrikasta.

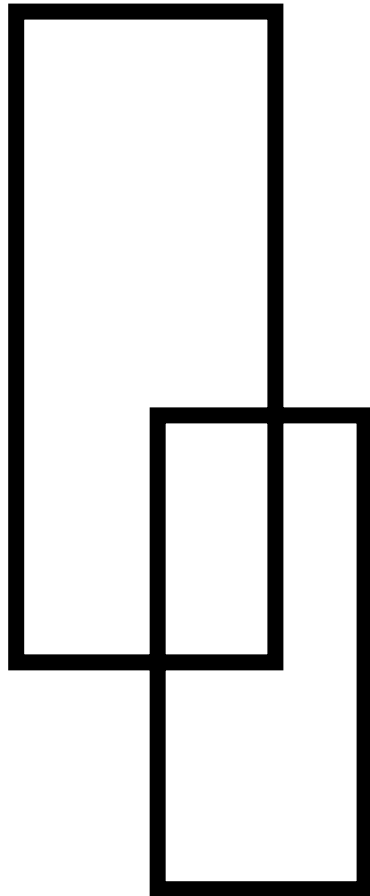
Kahvin kanssa maistuu konjakki tai likööri.

Itsenäisyyspäivän ateriointiin kuuluu sinivalkoinen ilme: kukat, kynttilät, lautasliinat.

Pitkä ja rauhallinen ruokailu kaikkia kiinnostavien keskustelunaiheiden parissa takaa vieraasi viihtymisen ja halun nauttia seurastasi myös tulevina aikoina.

Nautinnollista itsenäisyyspäivää toivoen

Leena Peltosaari  
Mielikuvia itsenäisyydelle -  
lehden ruokatoimittaja



Raimo  
Korhonen  
Jari Manninen  
Eila Marttila  
Leena  
Peltosaari  
Anna Suur-  
Kujala