



**KIRKKOPEDAGOGIIKKA KERHONOHJAAJAN
TYÖSSÄ**

KOKKIKERHON RUOKA- JA LEIVONTAOHJEET

**Eila Kurki
Arja Pikkarainen**

**Kehittämishankeraportti
Syyskuu 2007**



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**
Ammatillinen opettajakorkeakoulu

Tekijät KURKI, Eila PIKKARAINEN, Arja	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti	
	Sivumäärä 87	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____saakka	
Työn nimi KIRKKOPEDAGOGIIKKA KERHONOHJAAJAN TYÖSSÄ Kokkikerhon ruoka- ja leivontaohjeet		
Koulutusohjelma Ammatillinen opettajakorkeakoulu, ammatillinen opettajankoulutus		
Työn ohjaaja VÄNSKÄ, Kirsti		
Toimeksiantaja Rantakylän kirkko, varhaisnuorisotyö		
Tiivistelmä <p>Hankkeen tarkoituksena oli suunnitella yksinkertaisia ruoka- ja leivontaohjeita kokkikerhon käyttöön Rantakylän kirkolle. Kerholaiset ovat 7-13-vuotiaita alakouluikäisiä, joita ohjaavat 16-vuotiaat kerhonoahjaajat. Rantakylän seurakunnalla on vilkasta kerhotoimintaa, jota haluttiin uudistaa. Syksyllä 2006 Rantakylän kirkolla alkoi kokeiluna kokkikerho, joka suuren kysynnän vuoksi yllätti järjestäjät. Tuli tarve suunnitella yhtenäiset ruoka- ja leivontaohjeet, jotka noudattelevat kirkkovuotta, kerholaisten iät ja taidot huomioiden.</p> <p>Ruoka- ja leivontaohjeet ovat kokeiltuja ja osa ohjeista on ollut kerhoissa käytössä. Ohjeista on koottu kansio, jossa on kirkkovuoteen ja vuoden aikoihin liitettyjä ruoka- ja leivontaohjeita. Kansiossa on myös ensiapuohjeet, ruuan käsittelyyn liittyviä neuvoja sekä keittiöhygieniasta kertovia ohjeita. Kansio on myös täydennettävissä ja siihen on helppo lisätä vaikeusasteeltaan vaativampia ruokaohjeita.</p> <p>Hanke on opetuksen kehittämistä ja oppikurssin suunnittelua eli oppimisesta, oppijoista, opetuksen suunnittelusta ja oman ammattialan sisällöstä. Tulokset tämän kansion käytöstä näkyvät vasta kun ohjaaja näkee nuorten taitojen karttumisen. Kerhossa opitaan myös muita taitoja esimerkiksi suunnittelun taitoa. Sosiaalinen kyky kehittyy ryhmässä toimiessa. Työparin valinnan mahdollistaminen kasvattaa nuorta hyväksymään erilaiset ihmiset. Arviointikyky kehittyy, kun lapsi tarttuu työhön ja tehtävään ennakkoluulottomasti. Lapsi ei ajattele onko tehtävä helppo vai vaikea. Teknistaidolliset kyvyt kun kehittyvät, niin tulee lisää ammattitaitoa keittiötoimintoihin. Pystyvätkö kaikki lapset sitten soveltamaan oppimistaan kotona toiseen asiaan, se jää tulevaisuuden nähtäväksi. Näin hän pääsee laajentamaan käsitystä arviointikyvyn kehittymiseen.</p>		
Avainsanat (asiasanat) ruoanvalmistus, kerhot, kouluikäiset, kirkko, kirkkovuosi, kirkkopedagogiikka		
Muut tiedot Kokkikerhon kansio		

Authors KURKI, Eila PIKKARAINEN, Arja	Type of Publication Development project report.	
	Pages 87	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until _____	
Title CHURCH PEDAGOGY OF THE CLUB LEADERS WORK Cooking and baking recipes of cooking club		
Degree Programme Vocational Teacher Education College, Vocational Teacher Education.		
Tutor VÄNSKÄ, Kirsti		
Assigned by The parish of Rantakylä, youth work.		
Abstract The purpose of this project was to develop simple cooking and baking recipes for a children's cooking club of Rantakylä parish. Participants of the cooking club are 7-13 years old and supervisors are 16 years old team leaders. The parish of Rantakylä has a lot club activities, which wanted to be refreshed. In autumn of 2006 parish started cooking club as a pilot project. The number of participants was exceeding the expectations. A need raised to create common baking and cooking instructions, which were following the ecclesiastical calendar. Also club members age and skills needed to be taken into consideration. The designed recipes are now tested and part of them are already used by clubs. Recipes are in ecclesiastical calendar order in a folder. Folder also includes instructions in a case of emergency, correct preparation of the foodstuff and instructions of hygiene in a kitchen. This folder is easy to upgrade e.g. with more demanding recipes. This project is about developing and planning of educating, courses and students as well as content of cooking profession. The results of using this material can be proven as soon as supervisors see the club members skills to improve. In addition to cooking, club members also learn to plan their doing and develop their social skills. Enabling to choose your own partner in club, helps you to accept different kind of people. Evaluation ability develops as child open-mindedness starts acting. Child doesn't consider the task being easy or difficult beforehand. As technical skills develop, child starts to work more professional way in kitchen environment. Whether the child can utilise ones learnings in daily life, can be evaluated by parents, but at least child can enlarge ones development of evaluation ability.		
Keywords cooking, clubs, schoolchild, church, ecclesiastical calendar, church pedagogy		
Miscellaneous Folder of the cooking club		

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	6
1.1 Kehittämishankkeen tausta.....	6
1.2 Kehittämishankkeen tavoitteet.....	6
1.3 Kehittämishankkeen liittyminen organisaation kehittämiseen	6
1.4 Oman työn kehittäminen.....	7
2 KESKEISIÄ KÄSITTEITÄ	7
2.1 Mikä kerho on?	7
2.2 Seurakunnan varhaisnuorisotyön toiminta-ajatus	8
2.2.1 Varhaisnuori kirkossa ja oppimistyyli.....	9
2.2.2 Kerhonohjaajan tuki kerholaiselle.....	10
2.2.3 Kerholaisen johtaminen, pedagogiikka.....	10
2.3 Mikä kirkko on?	11
2.4 Kirkkopedagogiikka.....	12
2.4.1 Kirkkopedagogiikka, Kasvatusta ja suunnittelua tukevat toiminnot kirkossa ...	13
2.5 Suunnittelun periaatteita seurakunnassa.....	13
2.6 Kirkon kasvatustoiminnan pedagogisia lähtökohtia	14
2.7 Keskeisten toimintamuotojen määrittely	15
2.8 Toiminnan sisältö ja laadullinen arviointi.....	15
2.9 Kirkko ja kirkkovuosi opetussuunnitelman perusta	16
2.9.1 Kirkkovuosi.....	17
2.9.2 Oppimateriaalin moninaisuus.....	20
2.9.3 Kristillinen ihmiskäsitys ja oppimiskäsitys.....	21
2.9.4 Kerhonohjaajan yhteistyötahot.....	21
3 KEHITTÄMISHANKKEEN AINEISTO	22
3.1 Kerhon perustaminen ja suunnittelu	22
3.2 Kerhonohjaajan tehtävät.....	23
3.3 Kun kerho menee keittiöön, kannattaa muistaa seuraavia asioita:	24
3.4 Ensiaputaidot.....	25
Tärkeät numerot hätätilanteessa.....	25
3.5 Hygieniakoulutus	27
Ruoanvalmistuksen kymmenen kultaista sääntöä	28
Keittiötyöskentelyssä:	28
Elintarvikkeiden säilytys.....	29
Käsihygieniä:	29
3.6 Työvälineiden ja materiaalin kuvaus sekä oppimateriaalin toteutus kansioksi.....	30
Työvälineet	31
Työvälineet	31
4 KEHITTÄMISTULOKSET JA NIIDEN ANALYSOINTIA	33
4.1 Yleistä kansiosta.....	33
4.2 Kokemukset yhteistyöstä	33
4.3 Oppimateriaalin merkitys varhaisnuorisotyölle.....	34
5 POHDINTAA.....	34
5.1 Ideoita oppimateriaalin kehittämiseksi	34
5.2 Kehittämishankkeen tulokset suhteutettuna tavoitteeseen	34

LÄHTEET	36
LIITTEET	36
JOHDANTO	40
2 OSALLISTUJAT	43
3 HENKILÖSTÖ	46
4 FYYSINEN YMPÄRISTÖ	48
5 HÄTÄTILANNEVALMIUS.....	49
6 ONNETTOMUUDESTA ILMOITTAMINEN.....	50
7 TIEDOTTAMINEN ONNETTOMUUSTILANTEESSA.....	51
8 LUVAT, ILMOITUKSET JA VAKUUTUKSET	52
9 ERÄITÄ KESKEISIÄ TOIMINNAN TURVALLISUUTTA KOSKEVIA SÄÄNNÖKSIÄ	53
LIITE 1. Muistilista seurakunnan viikkotoiminnan turvallisuusohjeita varten	56
Toiminnan alkaessa ja kuluessa toiminnasta vastaava	56
Toiminnan jälkeen toiminnasta vastaava.....	56
LIITE 2. Onnettomuusraporttimalli seurakunnalle	57

1 JOHDANTO

1.1 Kehittämishankkeen tausta

Kehittämishankkeen aiheeksi muodostui varhaisnuorisotyön parissa toimiva kokkikerho. Toteutamme Rantakylän seurakunnan kokkikerhon ohjeistuksen kansion muodossa syys- ja kevätkaudelle.

Syksyllä 2006 alkoi varhaisnuorisotyöllä uutena kokkikerhokokeilu. Se herätti suuren kiinnostuksen alakouluikäisissä lapsilla ja jouduttiin perustamaan useampia kerhoja kuin oli suunniteltu. Pian kuitenkin huomattiin, ettei kerhopäiviin ole selviä suunnitelmia, mitä tehdään ja kuinka tehdään. Kerholaiset ovat pieniä koululaisia, eivätkä kerhonohtajatkään ole vielä kovin kokeneita ruoanlaittajia. Olisikin hyvä löytää selkeitä, helppoja ja vuodenaikoihin sopivia leivonta- ja ruoanvalmistusohjeita. Näin saataisiin yhtenäiset ja ajanmukaiset ohjeet jokaiseen kerhopisteeseen.

1.2 Kehittämishankkeen tavoitteet

Tavoitteena on hankkeen avulla tuottaa oppimateriaalikansio kokkikerhon ohjaajien käyttöön. Kansiota käyttävät kerhonohtajiksi koulutetut seurakunnan nuoret. Hankkeen toteutukseen ei tarvita isoja taloudellisia resursseja. Oma työpanoksemme irtoaa lähinnä omalla ajalla tehtävästä kehittämistyöstä. Kansion materiaalikulut saadaan seurakunnalta. Kansio, johon ohjeet kootaan muovitaskuissaan, on helppo päivittää sähköisen version avulla.

1.3 Kehittämishankkeen liittyminen organisaation kehittämiseen

Hanke kehittää seurakunnassa tapahtuvaa opetusta. Mukana suunnittelussa ovat kerhonohtajat sekä vastaava varhaisnuorisotyön ohjaaja. Heiltä kysellään toiveita, etsitään ohjeet, jotka kokeillaan ja parhaat niistä kirjataan ylös. Erytisruokavalio-ohjeista kirjataan parhaimmat ja kysytyimmät, jotka liitetään kansioon vuodenaikojen teeman mukaisesti. Lähteinä käytetään oppilaitosten ruoanvalmistusohjeita ja erilaisia julkaisuja mm. Valiolta, Raisiolta, Vaasan myllyltä ja keliakialiitolta yms.

1.4 Oman työn kehittäminen

Pedagoginen kehittäminen näkyy meissä, kun suunnittelemme organisaation arvojen ja koulutusperiaatteiden pohjalta opetussuunnitelmaa kokkikerholle. Opetussuunnitelman laatiminen kansion pohjaksi on meille haasteellinen tehtävä, jota emme ole aiemmin tehneet. Oppikurssin suunnittelutyön sekä opetuksen suunnittelusta sisältö vaatii meiltä suuremman ja syvällisemmän paneutumisen, eli mitä oppimiskäsitystä on kurssin taustalla. Minkälaista on lasten ja nuorten oppijoiden erityispiirteet ja oppiminen harrastustoiminnassa.

Tässä suunnittelutehtävässä pidämme erittäin tärkeänä kasvatuksen suunnittelussa tapahtuvaa vuorovaikutusta erilaisten ihmisten kesken, jotka liittyvät tämän kokkikerhon ohjekansion tekemiseen. Meidän lisäksi on suunnittelussa ollut mukana vastaava nuorisotyöntekijä. Kasvatussuunnittelun avain on vuorovaikutuksessa. Yksilön kasvun Rissanen (1992, 25) kirjoittaa tapahtuvan suurelta osin vuorovaikutuksessa toisiin ihmisiin. Toiminta toisten kanssa edellyttää rohkeutta omien kokemusten jakamiseen, halua ymmärtää kokemuksia, valmiutta yhteiseen työskentelyyn ja ennen muuta kykyä uuden oppimiseen. Vuorovaikutus on mielestämme myös opettajuuden ydin, silloin tapahtuu yksilön kasvua suhteessa toisiin ihmisiin.

Kirkon piirissä on virinnyt suunnitteluprosessi 1980 – luvulla kasvatustoiminnan kokonaisuohjelman käyttöönoton yhteydessä. Kasvatuskysymysten sisällöllinen pohdinta 1900 – luvulla jäsentyy kirkon yhteisten vuosiaiheiden suunnitteluun ja toteutukseen. (Rissanen 1992, 12.) Näin tämäkin ohjekansion tekeminen sisältää kalenterin vuosiaiheiden ajankohtaiset juhlapyhät ja siihen liittyvänä ruokaohjeet. Tämä oppimateriaali liittyy kirkon kasvatustoiminnan tukitoimintaan nuorisotyössä.

2 KESKEISIÄ KÄSITTEITÄ

2.1 Mikä kerho on?

Kerhon olemusta voidaan pohtia vaikka kysymällä: Mitä eroa on kerholla ja kaveriporukalla? Molemmathan saattavat kokoontua pelaamaan sählyä.

Kerhon tunnusmerkkejä:

- kerho on ohjaajien koollekutsuma
- säännöllisesti kokoontuva
- tavoitteellista toimintaa
- yhdessä toimiva
- kerholla on selkeä alku ja loppu
- koulutetut vastuuntuntoiset ohjaajat

Seurakunnan kerhon toimintaperiaatteita:

- ohjaajat ovat paikalla koko kerhoajan
- jokaisena kerhoiltana pidetään kerhohartaus
- kerholainen on saman illan aikana vain yhdessä kerhossa
- kerhonohjaaja voi poistaa kerholaisen kerhosta vain määrääjäksi
- kerhoa koskevat muutokset sovitaan etukäteen työntekijän kanssa
- kerholle on tehty kausi- ja kerhosuunnitelma

Hyvin toimivan kerhon tuntomerkkejä:

- kerholaisten vanhemmat ja ikätoverit arvostavat kerhoa ja sen toimintaa
- kerholainen kokee, että hänellä on paikka kerhossa ja siellä on hyviä ystäviä
- kerhoon voidaan ottaa uusia jäseniä kesken kaudenkin kerhon toiminnan häiriintymättä
- kerholaiset pystyvät ohjaajansa johdolla selvittämään ja ratkaisemaan kerhossa syntyvät ongelmat ja ristiriidat

Kerho on toimiva, kiinteä ja turvallinen ryhmä. Kerhon toiminta alkaa kun kerholaisissa alkaa kehittyä ryhmähenkeä, kerhosta syntyy ”meidän kerho.” Kerholle muodostuu tavoitteita, jotka kaikki haluavat saavuttaa. Kerho kokee yhteisiä onnistumisen ja epäonnistumisen elämyksiä, jotka lujittavat kerholaisten yhteenkuuluvuuden tunnetta. (Järvenkylä, Koski-Lammi, Lehtinen 1997, 61 – 62.)

Yksikään ryhmä ei ole heti valmis toimimaan tehokkaana ja eheänä yksikkönä. Sen on opeteltava siihen ja asetettava se myös yhdeksi tavoitteekseen. Ryhmä toimii sitä paremmin, mitä enemmän siinä opitaan tuntemaan toinen toisiaan ja toimimaan yhdessä. Turvallisen ryhmän toiminta on eheää. Ryhmän jäsenet ovat tasa-arvoisia ja ryhmää koskevat asiat käsitellään yhteisesti ja avoimesti. Ryhmän ohjaajan varassa on se, millaiseksi ryhmä alussa muodostuu ja millaisen sisällön saavat ohjaajan ja ryhmän väliset suhteet. (Kaarto 1994, 10.)

2.2 Seurakunnan varhaisnuorisotyön toiminta-ajatus

Rantakylän seurakunnan varhaisnuorisotyön tavoite / toiminta-ajatus: Tukea lasten kokonaisvaltaista kasvua tarjoamalla mahdollisuus osallistua järjestettyyn toimintaan ja vastuun ottamiseen toiminnan toteuttamisesta. Rohkaista lasta löytämään oma paikkansa seurakunnassa, auttaa lapsia kasvamaan kristittyinä Jumalan yhteydessä, yksilöinä ja osana Jumalan perhettä. Näihin tavoitteisiin pyritään yhdessä perheiden ja muiden yhteistyötahojen kanssa. Lisäksi nuorisotyön vastuuryhmä tukee toiminta-ajatuksensa mukaisesti työn kehittämistä, suunnittelua ja toteutusta.

Painopisteitä ja kehittämissuuntia 2007 – 2008

- Perustehtävän esillä pitäminen
- Varhaisnuorisotyön internetsivujen kehittäminen

- Luodaan mahdollisuuksia pyhän kohtaamiseen läpäisyperiaatteella
- Perheretki toukokuussa 2007

2.2.1 Varhaisnuori kirkossa ja oppimistyylit

Koulujumalanpalveluksen toteutusta ja sisäistä rytmiä suunniteltaessa kannattaa ottaa huomioon, että jokaisella meistä on oma oppimisstrategiamme ja – tyylimme, jonka avulla opimme parhaiten. (Lindfors 2007, 26.)

Yhdelle on tärkeää, että hän näkee jumalanpalveluksen toimittajat. Tällaisella oppijalla korostuu näköaistin ja näkemisen merkitys. Visuaalisesti suuntautunut ihminen toivoo jumalanpalveluksessa, että hänelle näytettäisiin asiat joko todellisina tai havainnollistavina kuvina tai ne kuvailtaisiin sanoin. Audiitiivisella oppijalla on tarkat korvat ja hän tallentaa havaintonsa kuulokuvien muotoon. Kinesteettinen oppija oppii parhaiten tunnustellen ja kokemuksen kautta. Hänelle on tärkeää, miltä jokin asia, esine tai liike tuntuu. (Lindfors 2007, 26 - 27.)

Viimeaikainen tutkimus on alkanut puhua entistä enemmän ihmisen temperamentista. Temperamentilla tarkoitetaan tyypillistä yksilöllistä käyttäytymistä tai reagoimistyyliä, joka erottaa hänet muista. Temperamentti kertoo, miten ihminen tekee sen, minkä tekee. Se on synnynnäistä erilaisuutta. Tästä johtuu, että erilaisen temperamentin omaavat oppilaat reagoivat eri tavoin samaan ympäristöön – tässä tapauksessa varhaisnuori kirkon toimintaan. (Lindfors 2007, 27.)

Mikään temperamentti ei sinällään ole hyvä tai huono. Kuitenkin on huomattava, että erilaisilla temperamenteilla ei ole mitään tekemistä oppilaiden kognitiivisten taitojen kanssa. Miten sitten erilaiset temperamentit olisi hyvä ottaa huomioon nuorten toiminnan suunnittelussa ja toteutuksessa kirkossa. Tutkijoiden viesti näyttää olevan, että havainnollisia ja tuttuja elementtejä sisältävä jumalanpalvelus palvelee parhaiten enemmistöä oppilaista. Tämä selittyy sillä, että oppilaat eivät hyödy koulussakaan kovin muuttuvista ympäristöistä. Ympäristöllä ei ole suurta merkitystä temperamentiltaan sopeutuvalle, mutta muutoksiin huonosti sopeutuva kärsii tilanteista, joissa on paljon muutoksia ja yllättävyyttä. Koululaiset, jotka tarvitsevat staattisen ympäristön kyetäkseen keskittymään, häiriintyvät esimerkiksi jatkuvista kokeiluista. Tämä asettaa oppilaat eriarvoiseen asemaan. Nuorten tapahtumat kirkossa tulisikin rakentaa siten, että se palvelee myös niitä, joilla on heikko keskittymiskyky. (Lindfors 2007, 27 - 28.)

2.2.2 Kerhonojajan tuki kerholaiselle

Kuuntele

- Kerholaisen itsetunne, rohkeus ja kyky kohdata vastoinkäymiset kasvavat ja syntyvät kokemuksesta, että ongelmista voi selvitä.

Ole rehellinen

- Tahdikas avoimuus ja suoruus auttavat lasta kohtaamaan ongelman- sa ja ratkaisemaan niitä.

Anna tietoa

- Tiedon avulla lapsi pystyy käsittelemään elämänsä asioita. Auta löytämään ulkopuolista apua.

Rohkaise

- Harrastukset luovat tilanteita ystäväystymiselle ja tuovat itsetuntoa kasvattavia kokemuksia.

Älä tee puolesta

- Anna tehdä itse, koska epäonnistumisetkin kasvattavat.

Osoita tunteesi

- Anna tunteillesi nimiä ja sisältöä – opeta kerholaisellesi tunnesana- toa, näin hän oppii itse analysoimaan ja jäsentämään omia tunteitaan.

Anna selvästi määrätyt rajat

- Aikataulut, säännöt ja rituaalit tuovat kerholaisellesi kiinnepaikoita, joi- hin hän voi kiinnittyä. Ole johdonmukainen. Kestä rajojen kokeilut. Luo jäsenkunta, kohtuullisen vaativa kerhotoiminta – kerholaisesi itse- tunto pääsee kehittymään.

Anna vastuuta

- Anna kerholaisellesi vastuu omasta käytöksestään. Itsetunto rakentuu myös siitä, että joutuu itse vastaamaan tekojensa seurauksista. Pidä kiinni sääntöjen noudattamisesta ja niiden rikkomisen seuraamuksis- ta. Rohkaise miettimään vaihtoehtoja ja yrittämään uusia asioita. An- na myönteistä palautetta kerholaisesi tekemisestä.

Rohkeus kohdata todellisuus on omanarvontunnon perusta. (toim. Kinanen 1998, 17 – 18.)

2.2.3 Kerholaisen johtaminen, pedagogiikka

Johtaminen ei ole yhden ihmisen esitys, vaan vuorovaikutusta. Ryhmän joh- tajuus perustuu vallalle, joka voi kerhossa olla esimerkiksi:

- asiantuntijavaltaa - ohjaaja tietää paljon joltakin kerhoon liittyvältä eri- tyiseltä

- persoonallisuuden piirteistä juontuvaa valtaa – lapset pitävät ohjaajaa mukavana ja karismaattisena ja ihailevat häntä
- legitiimiä valtaa – lapsi uskoo, että ohjaajalla on oikeus määrätä hänen tekemisiään
- palkitsemisvaltaa – lapsi esim. odottaa ohjaajalta kannustusta, ystävällistä hymyä tms.
- ratkaisovaltaa – lapsi uskoo, että ohjaajalla on oikeus esimerkiksi moittia tai rangaista häntä.

Sillä, mihin valta perustuu, on oma merkityksensä myös johtajan johtamistyyliin. Autoritaarisen johtajan valta perustuu hänelle annettuun ”viralliseen” valtaan ja asemaan. Hän tekee yksin ryhmää koskevat päätökset. Autoritaarisen johtajan hallitsemassa ryhmässä saattaa olla vihamielinen ilmapiiri ja kova kilpailu ryhmän jäsenten välillä. Ryhmän jäsenet saattavat olla voimakkaasti riippuvaisia johtajasta. (Järvenkylä, Koski–Lammi, Lehtinen 1997, 47.)

Demokraattisen johtajan rooliin liittyy erityisesti se, että lapset identifioituvat häneen ja arvostavat häntä. Demokraattinen johtaja ottaa lasten ehdotukset huomioon ryhmän toiminnassa, antaa lapsille tärkeitä tehtäviä ja toimii yhdessä näiden kanssa. Demokraattinen ryhmä koetaan useimmiten avoimeksi. Tällaisessa ryhmässä kommunikointi on vapaata ja lämmintä, ja ryhmän jäsenet osaavat toimia itsenäisesti. (Järvenkylä, Koski–Lammi, Lehtinen 1997, 48.)

Antaa mennä-tyylinen johtaja ei käytä sitä valtaa, joka hänelle kuuluisi ryhmän johtajana, vaan antaa johtajuuden liukua käsistä. Antaa mennä-tyylinen ryhmä ei yleensä muodostu selkeästi toimivaksi ja lapset turhautuvat. Tällaisessa ryhmässä lapset ovatkin usein stressaantuneempia kuin muunlaisen johtajan omaavissa ryhmissä. (Järvenkylä, Koski–Lammi, Lehtinen 1997, 48.)

Johtajuus voidaan nähdä myös tilannesidonnaisena. Hyvä johtaja omaksuu tarvittavan johtamistyylin ja toimii tarkoituksenmukaisesti kussakin tilanteessa sekä kykenee empaattisesti eläytymään ryhmän jäsenten tunteisiin. (Järvenkylä, Koski–Lammi, Lehtinen 1997, 48.)

2.3 Mikä kirkko on?

Kirkko on paikkakunnan arvorakennus ja maamerkki. Se on seurakunnan koti, joka liittyy ihmisen elämän merkittäviin vaiheisiin. Kirkko on myös syvä hengellinen symboli. Kirkko kertoo siitä, että Jumala asuu ihmisten keskellä. (Issakainen 2005, 9.)

Kirkkorakennuksen olemassaolo on merkki ihmisen kaipauksesta Luojaansa yhteyteen. Tarvitsemme pyhiä paikkoja ja pyhyiden kokemusta ymmärtääksemme, että Jumala on ja että Jumala on meitä varten. Kirkko on Jumalan läsnäolon näkyvä merkki. Se on evankeliumin sanatonta julistusta, kirkkorakennusta tarvitaan yksin hiljaisuuden vuoksi. Kirkossa on vuosisatojen ajan rukoiltu, kiitetty ja itketty, riemuittu ja surtu. Siellä on kastettu, konfirmoitu, vi-

hitty ja siunattu hautaan tuhansia ihmisiä. Siellä on julistettu Jumalan sanaa ja jaettu ehtoollista. (Issakainen 2005, 13 - 14.)

2.4 Kirkkopedagogiikka

Kirkkopedagogiikka sai alkunsa Saksassa taidehistorioitsija Erika Grūnewaldin toimesta 1980-luvulla. Vuonna 1998 hän tunsu tarvetta järjestäytyä yhdistykseksi, jotta kirkkopedagogiikan parissa muutoin erillään työskentelevät henkilöt voisivat paremmin vaihtaa ajatuksiaan. Vuonna 2000 Bundesverband Kirchenpädagogike e.V. perustettiin virallisesti. (Issakainen 2005, 16.)

Nykypäivän kirkkopedagogiikka on poikkitieteellinen ala, joka yhdistelee teologian, taidehistorian ja kasvatustieteen anteja. Kirkkopedagogiikka ohjaavat seuraavat kysymykset: Mitä näen? (havaitseminen). Mitä se merkitsee? (tiedonhankinta). Mitä se merkitsee minulle? (käsittäminen eli kognitio). Miten voin ottaa sen elämäni osaksi? (luovuus). (Issakainen 2005, 20.)

Kirkkopedagogiikan keskeisiä tienviittoja ovat vuorovaikutteinen viestintä, aika ja kiireettömyys sekä hengellinen ulottuvuus. Vuorovaikutteisudella pyritään siihen, että kirkkoon tutustuvan ja kirkossa nähtävän välille syntyy suhde. (Lindfors 2007, 28.)

Kirkkopedagogiikka rantautui Suomeen tukevammin vuoden 2005 tienoilla (Lindfors 2007, 28). Kasvatustieteen puolelta kirkkopedagogiikkaa seuraa hahmopsykologian teoriaa, jonka mukaan tajunta perustuu aistihavaintoon. Kirkkopedagogiikasta innostuneet ovat alkaneet kutsua toimintatapaansa holistiseksi eli kokonaisvaltaiseksi lähestymistavaksi, sillä kirkkorakennus on enemmän kuin kalusteidensa ja kuoriensa summa. Asia ilmaistaan usein sanoilla: ”Löydä kirkko kaikilla aisteillasi!” (Issakainen 2005, 19.)

Kirkkoon tutustuminen on kuulunut aina sekä suomalaisen koulun että seurakunnan työtapoihin, mutta Opetushallituksen aloittama Katsomusopetuksen kehittämishanke antoi tälle vauhtia. Kirkko Suomessa 850 vuotta – juhlaan liittyen kotikirkkoon tutustuminen viiden aistin avulla alkoi tästä hankkeesta. (Lindfors 2007, 28.)

Kun kotikirkkoon tutustutaan koululuokan kanssa, voi kyse olla uskontotunnista tai koko luokan yhteisestä paikkakunnan kulttuurirakennuksiin tutustumisesta. Kumpikin viitekehys mahdollistaa kirkkopedagogiikan käytön. Kun kirkkoon tutustutaan eri aisteilla ja omakohtaisesti, muistetaan samalla, että ollaan pyhässä tilassa. Yleissivistykseen kuuluu myös kauniin kirkkokäyttämisen osaaminen. (Lindfors 2007, 29.)

2.4.1 Kirkkopedagogiikka, Kasvatusta ja suunnittelua tukevat toiminnot kirkossa

Kirkon kasvatussuunnittelun lähtökohtia ja perusteita on syytä nostaa esille. Yksi niistä liittyy Rissasen (1992, 15) mukaan ihmiseen ja hänen kasvuunsa. Toinen kasvatuksen suunnittelun kiinnekohta on kirkon saamassa kasvatustehtävässä Matt. 28:19 – 20. Nämä ovat luonteeltaan hyvin pysyviä aikakaudesta toiseen. Kolmas kasvatussuunnitteluun vaikuttava näkökulma liittyy ympäröivään yhteiskuntaan ja sen moninaisiin ilmiöihin. Ihmisen kasvuympäristö on jatkuvan muutoksen alaisena.

Suomalaisessa kasvatuksessa oli vuosikymmenet vallalla käsitys, että lapselle ei kannata opettaa sellaista, mitä hän ei pysty tiedollisesti ymmärtämään. Käsitys koski myös uskonnollista kasvatusta. Kirkkopedagogiikan taustavaikuttaja, varhaiskasvatuksen kehittäjä Maria Montessori havaitsi, että asia on oikeastaan päinvastoin. Uskonnollisen elämän vertauskuvallisuutta on helpompi oppia ymmärtämään lapsena kuin vasta murrosikäisenä. Montessori oivalsi, että pienet lapset ajattelevat symbolien ja kuvien avulla ja että heidän toimintansa on usein rituaalista. Myöhemmällä iällä symbolien tajuaminen estää juuri se, että ajattelu muuttuu käsitteelliseksi ja loogiseksi. (Issakainen 2005, 39.) Lapsi löytää joka kerralla kirkosta jotain uutta.

2.5 Suunnittelun periaatteita seurakunnassa

Rissanen (1992, 49) kirjaa esille kirkon kokonaisuohjelmasta (K – ohjelma) neljä keskeistä toiminnan suunnittelun periaatetta. Ne on esitelty mm. kirkolliskokouksen kasvatusasiain vakiokunnan mietinnössä vuodelta 1977.

1. Toiminnan suunnittelun tulee tapahtua seurakunnassa. K - ohjelmassa painotetaan seurakuntien oman suunnittelun merkitystä. Tehtyä ratkaisua puoltaa mm. seurakuntien itsemääräämisoikeus. Seurakuntien työntekijät ovat tottuneet suunnittelemaan työnsä itsenäisesti paikallisten tarpeiden pohjalta.
2. Toimintaa ja sen suunnittelua on tarpeen koordinoita ikäryhmittäin. Olisi tärkeää, että eri ikäryhmien toiminnalle asetetaan myös yhteisiä tavoitteita. Toimintajärjestelmän eri työmuotoja hyväksi käyttäen tavoitetaan mahdollisimman kattavasti koko ikäryhmä.
3. Asettamalla tavoitteita vaikutetaan toiminnan sisältöön. K – ohjelmassa on määritelty keskeisiä kasvatustoiminnan tavoitteita, joihin seurakunnan toiminnassa tulisi tietoisesti pyrkiä. Tavoitteet ilmentävät kirkon yhteistä uskoa. Tavoitteet ovat eri ikäryhmiä ja työaloja yhdistävä perusta toiminnan suunnittelussa.
4. Ihmisissä tapahtuva oppiminen on toiminnan tavoite ja samalla toiminnan arvioinnin kriteeri. Toimintaa suunniteltaessa on pidettävä mielessä kysymys, mitä toimintaan osallistuvat ihmiset mahdollisesti oppivat sen aikana tai sen vaikutuksesta. Oppimisen tarkastelu edellyttää kaikkien toimenpiteiden, myös työn tulosten arviointia osallistujien kannalta.

Ohjekansion suunnittelun periaatteet toteutuvat kohdissa 1 – 3. Oppimisen tarkastelu ja työn tulosten arviointi tapahtuu heti työn tulosten valmistuttua jokaisella kerhon kokoontumiskerralla.

Toimintajärjestelmän suuntaviivat tulee hahmottaa aina työntekijöiden ja luottamushenkilöiden yhteistyönä kuullen seurakuntalaisten ajatuksia ja näkemyksiä. Tämä on kasvatuksellisen suunnittelun perustava ulottuvuus, toiminnan kulmakivi. (Rissanen 1992, 52.) Ohjekansion suunnittelussa olemme ottaneet huomioon kerholaisten ja ohjaajien sekä vastaavan ohjaajan mielenpiteet.

2.6 Kirkon kasvatustoiminnan pedagogisia lähtökohtia

Kasvatuksen näkökulmasta jokainen seurakunnan jäsen on samalla kertaa opettamassa ja itse oppimassa. Sosialisatiossa on kysymys sukupolvien välisestä vuorovaikutuksesta, joka johtaa kulttuurin välittymiseen sukupolvelta toiselle. Kasvatus on yhteisen kulttuuriperinnön tietoista siirtämistä uudelle sukupolvelle. Uuden sukupolven kohdalla siinä on aina kysymys luovasta tapahtumasta. Uusi sukupolvi, joutuessaan kosketuksiin kulttuurin eri aines-ten kanssa, suorittaa kriittistä valintaa ja kulttuuriperinnön uudelleen kehittelyä. Kasvatuksessa mukana olevat henkilöt eivät ole vain tiettyjen toimenpiteiden kohteita, vaan ennen muuta subjekteja. Kirkon kasvatustoimintaa voidaan katsella tästä näkökulmasta. (Rissanen 1992, 158)

Ikäryhmäkohtaisessa tarkastelussa on omat pulmansa. Kaikkea toimintaa ei voida lokeroida tai sijoittaa pelkästään ikäryhmäkohtaiseen tarkasteluun. Monet seurakunnan tehtävät koskevat kaikkia ikäryhmiä. Tällaisia ovat muun muassa kasvatus-, diakonia-, lähetys- ja musiikkikasvatustyö, perhetyö, yhteiskunnallinen työ jne. Monet toimintamuodot liittyvät useamman ikäryhmän parissa tehtävään työhön. Sellaisia ovat sekä pyhäkoulu- että partiotoiminta lapsi- ja nuorisotyön alueella ja jumalanpalveluselämä seurakunnan koko toiminnan kentässä. Näiden merkitys on suuri jatkuvuuden aikaansaamisessa siirryttäessä ikäryhmästä toiseen tai paikkakunnalta toiselle.

Ikäryhmäkohtaisesta toiminnasta ei saa tulla muusta seurakunnan toiminnasta eriytynyttä omaehtoisesti toimivaa saareketta. Seurakunnan eri toiminnot täytyy kytkeä toisiinsa. On etsittävä niitä aktiivisuuden muotoja, joissa on riittävästi tilaa eri ikäryhmien yhteiselle toiminnalle. Tässä on kysymys seurakuntapedagogiikan erityispiirteestä, joka tähtää eri ikäpolvien yhdessä elämiseen ja oppimiseen seurakunnassa. On tärkeää, että yksittäinen seurakunnan jäsen voi halutessaan siirtyä työmuodosta toiseen ja varttuessaan ikäryhmän toiminnasta seuraavaan ikäryhmän toimintaan.

Kirkon nuorisotyön toimintakentässä on välillistä ja välitöntä toimintaa, kokoavaa ja ei-kokoavaa toimintaa. Välitön toiminta tarkoittaa kaikkea sitä kirkon kasvatustavoitteiden suuntaista työtä, jossa nuorisotyöntekijällä on henkilökohtainen kontakti yksilöihin tai ryhmiin. Välillinen toiminta on sitä työtä, jossa nuorisotyöntekijä työskentelee edellä mainittujen tavoitteiden suunnassa nuorten hyväksi, mutta ei kohtaa heitä siinä henkilökohtaisesti. Kokoava toiminta on seurakunnan itsensä organisoimaa, yleensä omissa tiloissa

sa ja omien työntekijöiden johdolla tapahtuvaa ryhmätoimintaa (seurakunta, yhteiskunta, yksilö). Ei - kokoavalla toiminnalla tarkoitetaan yksilöihin suuntautuvaa työtä. (Rissanen 1992, 54 – 55.) Nuorisotyön toimintakentäksi tulee kehittämistyössämme välitön ja kokoava toiminta.

2.7 Keskeisten toimintamuotojen määrittely

Toiminnalla tulee olla merkitystä ihmisille. Sen on palveltava ihmisiä käsittelemällä heille tärkeitä elämänkysymyksiä. Näin seurakuntatyö on kasvatuksellisiin tavoitteisiin tähtäävää työskentelyä. Ensisijainen tavoitteiden sisältö nousee toimintaan osallistuvien ihmisten omista kasvun tarpeista. (Rissanen 1992, 57.) Tämän huomioimme ruokaohjeiden vaativuustasossa sekä tekemisen mielekkyydellä.

Kirkon kasvatustoiminnan kokonaisuohjelmassa puhutaan erikseen ”runkokanavista” ja ”tukikanavista”. Runkokanavat esimerkiksi lapsityössä päiväkerhot, nuorisotyössä rippikoulu ovat niitä työmuotoja, jotka tuovat toimintaan pitkäjänteisyyttä. Kasvatustavoitteiden suuntainen oppiminen on usein laaja-alaisempaa runkokanavissa kuin tukikanavissa. Tukikanavat ovat niitä toiminnan muotoja, joiden avulla joko syvennetään ja monipuolistetaan osallistujien oppimista tai sitten pyritään tavoittamaan uusia väestöryhmiä. (Rissanen 1992, 5.) Kokkikerhon osallistujamäärä on suuri, joten toiminnan painopiste on oppimisen monipuolistamisessa. Lähtökohtana oli nuorten kysyntä ja tarve kokkikerholle. Toimintaan osallistujat ovat tiedossa tai ennakoitavissa. On vain suunniteltava osallistujien kannalta mahdollisimman tarkoituksenmukainen toiminta sekä sisällöltään että toimintatavaltaan.

Kasvatusohjelmia on mahdollista laatia myös yksittäisiä työmuotoja varten. Tällaisia kasvatusohjelmia ei kuitenkaan saisi valmistella asianomaisia kuulematta, vaan yhdessä heidän kanssaan. (Rissanen 1992, 83.) Tämä on toteutunut kokkiryhmän jo käynnistyessä syksyllä 2006, jossa on kokeiltavana ruokaohjeita sekä kuunneltu ryhmänohjaajan mielipidettä, mitä oppimateriaaliansäön tulisi sisältää. Tämä toimintamuoto tuo toimintaan pitkäjänteisyyttä sekä tavoitteellisuutta.

2.8 Toiminnan sisältö ja laadullinen arviointi

Työn laadullinen arviointi on vastapaino – ei vastakohta – määrälliselle toiminnan arvioinnille. Seurakunnan toiminnan perusedellytyksiä on, miten toiminta tavoittaa ihmisiä. Mutta toiminnalla tulee olla myös merkitystä toimintaan osallistuville ihmisille. Suunnittelun laatumerkki on lopulta sen sisällössä ja siinä, kuinka merkittäviä ja ajankohtaisia käsiteltävät asiat ovat ihmisille. (Rissanen 1992, 79.) Tähän pyritään ruokaohjeiden sitomisella vuodenajankohtiin sijoittuvilla juhlilla ja perinnetiedolla. Oppimistavoitteet tulevat tätä kautta määriteltyä.

Kasvatus- ja toimintaohjelmassa on otettu esille seuraavat, keskeiset seikat:

- Toiminta kohdentuu seurakunnan varhaisnuorisotyöhön, tyttökerholaisille ikäryhmältään 7 – 13 vuotta.
- Oppimateriaali suunnitellaan noin 16-vuotiaille kerhon ohjaajille työvälineeksi kokkikerhon toimintaan. Suunnittelussa mukana ovat kerhonohjaajat sekä tyttötyön vastaava henkilö, näin odotukset, toiveet ja näkemykset saadaan mukaan suunnitelmiin. Olemme käyttäneet ohjekansion laatimisessa ohjaajien asiantuntemusta. He kantavat vastuuta jatkossa käytännön toteutuksesta.
- Millaisia kasvatustavoitteita ja toiminnan sisällöllisiä painotuksia voidaan asettaa? Mihin kirkon tavoitteisiin liitytään? Kasvatukselliset asiat tulevat hyvin usein esille huomaamatta muun toiminnan yhteydessä. Käytännön työskentelyn lomassa jutusteluun ja toistensa tapaamiseen liittyy vähitellen ihmisten omia kasvun kysymyksiä.
- Ruokaohjeet suunnitellaan kalenterivuodeksi.
- Toteuttamisjärjestys noudattaa vuodenaikoja, aloitimme syksystä kokkikerhon aloittaessa toimintansa.
- Keskeisimmät toiminnan muodot tai tapahtumat, joiden kautta tavoitteisiin pyritään?
- Resurssien tarkastelu: Tarvitaanko lisätiloja, varoja, toimintamateriaalia, henkilöstöä jne.?
- Suunnitelman toimeenpanoa ja seurantaa koskevat ratkaisut: Kuka / ketkä toteuttavat suunnitelman? Kenen on vastuu sen toteuttamisesta?

2.9 Kirkko ja kirkkovuosi opetussuunnitelman perusta

Konkreetti seurakunnan vuosisuunnitelman viitekehys on vuosikalenteri. Se antaa selkeät ajalliset kehykset toiminnan suunnittelulle. Kirkkovuosi on rinnakkainen asia kalenterivuodelle. Erona on se, että kirkkovuosi antaa sisällöllisen näkökulman seurakunnan toimintaan esimerkiksi kirkkovuoden pyhiin aiheet, jumalanpalvelustekstit, kirkkovuoden ajankohtaan liittyvät virret. Se antaa samalla toimintavuodelle arjen ja juhlan rytmityksen. (Rissanen 1992, 93.) Seurakunnan kannalta erityisen tärkeitä asioita ovat kuitenkin sellaiset tapahtumat, joihin liittyy vankkoja perinteitä. Ihmisten yksilöllisen kasvun kannalta hyvät perinteet ovat arvokkaita. Ne tuovat elämään syvyyttä ja jatkuvuutta. Perinne yhdistää ja lähentää hyvinkin erilaisia ihmisiä toisiinsa. (Rissanen 1992, 147.)

2.9.1 Kirkkovuosi

1. Adventti	Kirkkovuosi alkaa, Jeesus tulee
2. – 4. Adventti	Jeesuksen odotus, Joulun valmistautuminen
Joulu	Jeesuksen syntymän juhla
Tapaninpäivä	Marttyyri Stefanuksen muistopäivä
Uuden vuoden päivä	Jeesuksen ”nimipäivä”
Loppiainen	Itämaan tietäjät Jeesuksen luona
Kynttilänpäivä	Kertoo Jumalan kirkkaudesta
Laskiaissunnuntai	Paasto alkaa
Paastonaika	Hiljentyminen ennen pääsiäistä
Marianpäivä	Jeesuksen äidin päivä
Palmusunnuntai	Jeesus saapuu Jerusalemiin, Kärsimysviikon alku
Kiirastorstai	Jeesus asettaa ehtoollisen
Pitkäperjantai	Jeesuksen ristinkuolema
Pääsiäinen	Jeesuksen ylösnousemus
Helatorstai	Jeesuksen taivaaseen astuminen
Helluntai	Pyhän hengen vuodattaminen. Seurakunta syntyy
Kolminaisuuden päivä	Isä, Poika ja Pyhä Henki
Juhannus	Johannes Kastajan päivä
Mikkelin-päivä	Enkelin ja lasten päivä
Pyhäinpäivä	Jumalaan uskovien elävien ja kuolleitten päivä
Tuomiosunnuntai	Viimeinen tuomio. Kirkkovuosi päättyy

Muita juhlapäiviä

5.2.	Runebergin päivä
28.2.	Kalevalan päivä
9.4.	Mikael Agricolan päivä
1.5.	Vapun päivä
Toukokuun 2. sunnuntai	Äitienpäivä
10.10.	Aleksis Kiven päivä
24.10.	YK:n päivä
Marraskuun 2. sunnuntai	Isänpäivä
6.12.	Itsenäisyyspäivä

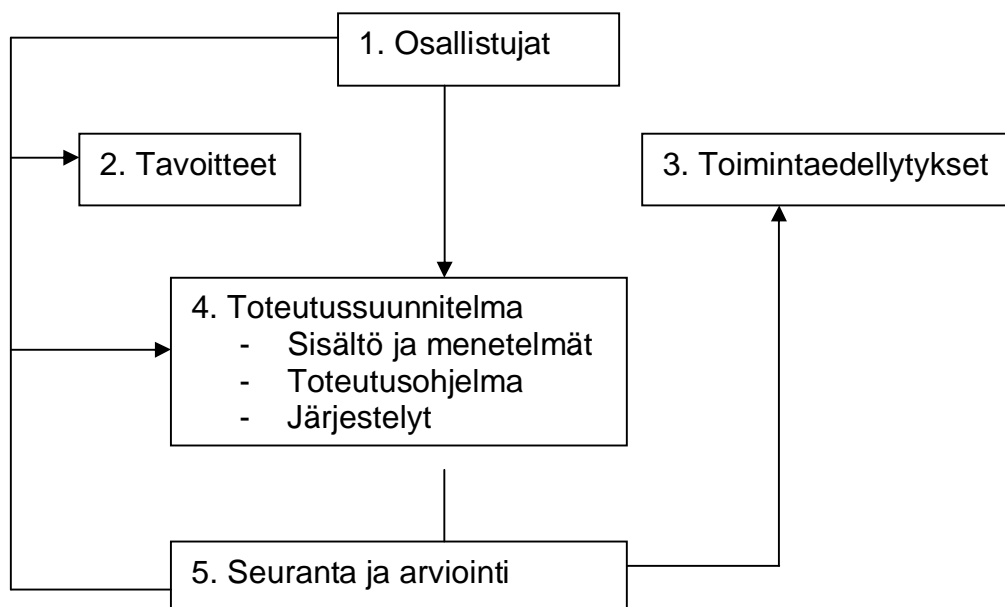
Kausisuunnittelulla Rissanen (1992, 93) tarkoittaa työkauden toimintaohjelmia. Niitä laaditaan yleisimmin syys-, kevät- ja kesätoimintaa varten. Toimintaohjelmissa tapahtumat sidotaan ajallisesti kalenteriin ja seurakunnan toimintaan. Tämän lähtöajatuksen pohjalta olemme suunnitelleet ruokaohjeet kytkeytyväksi vuosikalenteriin.

Rissanen (1992, 93) esittää kausisuunnittelussa vartenotettaviksi näkökohdiksi:

- Miten hyvät perinteet säilyvät, kehittyvät ja muuttuvat?
- Miten ajankohtaista, uudistuvaa ja yllätyksellistä toiminta on?
- Millaisia yhteisesti hoidettavia projekteja ja tapahtumia on näköpiirissä?
- Käsitelläänkö kausisuunnitteessa myös perustoimintoja?
- Miten perustoiminnoista tiedotetaan seurakuntalaisille?

Sisällöllisen ulottuvuuden tulisi näkyä seurakunnan eri toiminnoissa ja myös tiedotuksessa monella tasolla. Oikea tiedottaminen on toteutuksen onnistumisen edellytys. Kaikkea ei tarvitse tehdä kuitenkaan aina yhteisesti. Työmuotojen omaa toimintaa on voitava suunnitella niiden omien tarpeiden pohjalta ja toimintaan osallistuvien ihmisten yksilöllisistä tarpeista lähtien. (Rissanen 1992, 96.) Tämä toteutuu kokkikerhon suunnittelussa. Olemme lähteneet liikkeelle kehittämishankkeessa yhdessä tyttökerhon vetäjien kanssa toteuttamaan ruokaohjekansiota.

Koska ihmisten oppimistilanteet ja – tarpeet ovat moninaisia, on kasvatustoiminnan suunnittelussa käytettävä erilaisia etenemistapoja ja vaihtoehtoisia malleja, huomauttaa Rissanen 1992, 99. Hän kirjoittaakin (1992, 99), että monet seurakunnan toiminnoista ovat sellaisia, joissa kasvatukselliset suunnitelmat syntyvät niissä osallistujien omien tavoitteiden pohjalta, ilman että niitä varten on etukäteen määriteltä valmiiksi toiminnan tavoitteita. Rissanen (1992, 100) käyttää kasvatussuunnittelun perusmallia lähestymistavaksi kasvatukselliseen suunnitteluun. Suunnittelumalli rakentuu kolmen taustanäkökohdan varaan: 1. ihmiset, 2. tavoitteet ja 3. toimintaedellytykset. Näiden kolmen asian huolellinen tarkastelu luo sen perustan, jonka pohjalta käytännön ohjelmat ja toteutussuunnitelmat on mahdollista laatia.



Kuvio 1. Kasvatussuunnittelun perusmalli (Rissanen 1992, 100).

Rissanen (1992,101) esille tuomia asioita käytämme pohjana opetussuunnitelman luomisessa tyttökerhon kokkikouluun. Otamme käyttöön

osallistujakeskeisen kasvatuksen suunnittelun. Siinä ihmiset itse ottavat pääroolin heitä koskevissa kasvun kysymyksissä. Seuraavat apukysymykset selventävät mistä tällaisessa suunnittelussa on kysymys:

- Mitä osallistujat ennestään tietävät tilaisuudessa käsiteltävästä asiasta?
- Miksi kyseinen aihe on osallistujille tärkeä?
- Millaisia omakohtaisia kokemuksia heillä on kyseisestä asiasta?
- Millaisia esillä olevaan asiaan liittyviä taitoja ja toimintavalmiuksia heillä on?
- Miten he ovat motivoituneet juuri sen aihepiiriin käsittelyyn?
- Millaisia asenteellisia valmiuksia tai varauksia heillä on?
- Onko esille nostettu aihe osallistujille lainkaan merkityksellinen tai miten se voisi tulla heille tärkeäksi?
- Miten osallistujat itse haluaisivat vaikuttaa aiheen valintaan ja muotoilemiseen?

Kysymyshän on ”ruohonjuuritasosta”, tasosta jolla kukin yksilö omassa elämäntilanteessaan juuri sillä hetkellä elää. Oppimisen tavoitteet osallistujien kannalta mitoitamme kohtuullisiksi, näin tilanne ei kärsi kun ei yritetä liikaa. Apukysymyksenä Rissanen (1992, 102) esittää esimerkiksi:

- Mitä osallistujien olisi hyvä tietää käsiteltävästä asiasta? Millainen taso olisi toivottavaa, jotta asia ymmärrettäisiin?
- Millaisia kokemuksia tai elämyksiä olisi tärkeä saada? Millaiset asennoitumiseen liittyvät näkökohdat ovat tärkeitä?
- Millaisiin toimintavalmiuksiin tai millaiseen toimintaan pyritään?

Toiminnan resurssien tarkastelu auttaa näkemään, mikä kulloinkin on mahdollista. Rissanen (1992, 103) kuvaa hyvin tätä asiaa seuraavien kysymysten avulla:

- Millainen on kokoontumistila tai toimintaympäristö?
- Mitä av- ym. välineitä on käytettävissä?
- Mitä kirjallista tai muuta materiaalia on saatavissa?
- Paljonko aikaa tilaisuutta varten on varattu?
- Millaisia toimisto- ym. palveluja on saatavissa?
- Keitä palkattuja tai vapaaehtoisia työntekijöitä ja vastuunkantajia on läsnä?
- Mitä tietoja, taitoja, valmiuksia ja henkisiä resursseja on olemassa?
- Miten toimintaedellytyksiä voidaan lisätä tarvittaessa?

Toimintaedellytykset aiheuttavat meidän mielestämme pohtimista ja käytännön ratkaisuja tilojen suhteen. Keittiötilat ja työtasojen vähäisyys työskentelyä varten on puutteellista. Miten tämä olisi ratkaistavissa, voisiko tyttökerho käyttää esimerkiksi seurakunnan suurkeittiötä?

Toiminnan kehittämisen kannalta on Rissanen (1992, 105) mielestä tärkeää liittää kaikkeen toimintaan aina seuranta eli suunnitelma palautteen

hankkimisesta ja sen työstämisestä. Nämä tapahtumat on hyvä pohtia ja kirjata ylös, kuinka monta osallistujaa kullakin tapaamiskerralla on ollut ja mielipiteet toiminnan onnistumisesta, miten mielekäs tapahtuma oli siihen osallistuville, sekä miten hyvin asetetut tavoitteet toteutuivat.

Osallistujien osuuden merkitystä Rissanen (1992, 106) tuo esiin kuvaamalla kuinka luovana prosessina kasvatussuunnittelun toteuttaminen on pikemminkin seikkailuun antautumista yhdessä siihen osallistuvien ihmisten kanssa. Samalla se on hyvin todellisuushakuinen, koska suunnittelun eväät ovat niissä ihmisissä, joita kasvatussuunnittelu koskee. Osallistujakeskeisessä suunnittelussa on tärkeää, että suunnittelu jatkuu ja täsmentyy toiminnan aikana ja että arviointia tapahtuu kaiken aikaa.

Palautteen hankkimiseen ja arviointiin tarjoutuu tilaisuuksia kaiken aikaa. On vain osattava käyttää sopivat hetket tässä mielessä hyväksi. Esimerkiksi tässä varhaisnuorisotyössä on mahdollista seurata työn edistymistä tyttökerron ohjaajien avulla.

2.9.2 Oppimateriaalin moninaisuus

Rissanen (1992, 125) lainaama teksti antaa tähän vastauksen. ”Varsinaisessa lukemistapahtumassa ovat mukana entiset kokemuksemme, tietomme ja havaintomme. Tekstin merkitys ei siirry sellaisenaan lukijalle, vaan ymmärtämistä ja tulkintaa ohjaavat maailmaan ja tekstien rakentumiseen liittyvät taustatiedot ja – olettamukset. Jos ymmärtäminen etenee suotuisasti, tekstiin sisältyvää ja sen ulkopuolista tietoa käytetään hyväksi sopivissa suhteissa – mikäli lukija vilpittömästi haluaa ymmärtää kirjoittajan tarkoituksen.”

Koska oppiminen tapahtuu aina ihmisessä itsessään, opettaminen ja siinä tarvittava oppimateriaali ovat vain oppimisprosessin välineitä. Itse asiassa hyvässä oppimateriaalissa ennakoidaan oletettu oppimisen prosessi; toisin sanoen se, mitä ihmisissä odotetaan tapahtuvaksi tai haluttaisiin tapahtuvan. Se ei merkitse ihmisten omaehtoisen kasvun ja oppimisen kahlitsemista ennakolta joihinkin valmiisiin kaavoihin eikä heissä olevan luovuuden tukahduttamista. Oppimateriaalin tulee auttaa yksityistä ihmistä tai ryhmää orientoitumaan elämänsä kysymyksiin omassa elämänpiirissään. Jollei tätä yhteyttä onnistuta luomaan, oppimateriaalin käytössä syntyy vaikeuksia. Hyvältä näyttävä materiaali ei toimikaan, eivätkä ihmiset siitä kiinnostu. Oppimateriaalin keskeinen ongelma on usein siinä, ettei se motivoi osallistujia, koska se ei liity heidän kokemukselliseen todellisuuteensa. (Rissanen 1992, 126.)

Meidän tarkoitus luodessamme oppimateriaaliksi kokkikerholle ohjekansio, on ottaa huomioon pienet ja kokemattomat keittiössä työskentelevät kokkikerholaiset. ”...Vasta silloin kirjallisuutta opitaan käyttämään persoonallisen kasvun lähtökohtana, kun lukemistapahtuma jatkuu keskusteluna, kysymyksenä, kirjoittamisena tai näyttelemisenä, syntyy myös kyky ja halu pohtia sitä, mitä lukee.” Oppimateriaalin tulisi liittyä Rissanen (1992, 129) mukaan osallistujien kokemuksiin. Hyvä oppimateriaali pyrkii ennakoimaan osallistujien

kokemusmaailmaa. Tämä tulee varmaan esiin kun yhdessä työstämme kokikerhon ohjekansiota.

2.9.3 Kristillinen ihmiskäsitys ja oppimiskäsitys

Kristillinen ihmiskäsitys ei sulje pois joitakin puolia ihmisestä, vaan sisältää koko ihmisen. Raamattu ei puhu ihmisestä käsittein, jotka sellaisenaan soveltuvat esimerkiksi pedagogiikkaan. Raamatun päätavoitteena ei ole tarjota rationaalista tietoa ihmisestä, vaan julistaa ihmiselle. Näkökulmana on Jumalan ja ihmisen suhde, joka perustuu luomiseen ja Kristuksen lunastustyöhön. Tarkoituksena on herättää usko ja luottamus Jumalaan. Ilman tätä peruskäsitteitä tulkitaan Raamatun ihmiskäsitystä mielivaltaisesti. (Rissanen 1992, 157.)

Kirkkopedagogiikan käsitys siitä, miten ihminen oppii, on sopusoinnussa koulun oppimiskäsityksen kanssa. Opetussuunnitelmien mukaan oppiminen on prosessi. Se on seurausta oppilaan aktiivisesta ja tavoitteellisesta toiminnasta. Hän käsittelee ja tulkitsee uusia asioita aiempien tiedonrakenteidensa pohjalta. Myös kirkkopedagogiikassa pyritään siihen, että etsijä, tekijä ja löytäjä on koululainen itse. (Issakainen 2005, 73.)

Kasvatus ja opetus liittyvät läheisesti toisiinsa. Kasvatus käsitetään usein laajempaan toimintaan kuin opetus. Kuitenkin sellaisissakin opetustilanteissa, joissa tähdätään pelkästään tietojen omaksumiseen, opitaan samalla muuta: erilaisia asenteita, itsenäistä työskentelyä, yhteistyön taitoja, kriittistä ajattelua jne. (Rissanen 1992, 160.)

Inhimillisessä käyttäytymisessä on vaikea erottaa toisistaan sen tiedollisia ja emotionaalisia puolia. Olisi keinotekoisia ja tarpeetonta yrittää määritellä, mikä ohjaustoiminta kuuluu opetukseen, mikä taas kasvatukseen piiriin. (Rissanen 1992, 160.)

Oppiminen määritellään Rissanen (1992, 160) mukaan suhteellisen pysyväksi käyttäytymisen muutokseksi. Nämä muutokset eivät ole ainoastaan tiedollisia. Ne voivat olla myös tunne-elämää koskevia tai toiminnallisia. Käyttäytymisen muutoksia ei pidä käsittää liian ahtaasti ulkonaisiksi muutoksiksi, jotka ovat välittömästi havaittavissa, vaan ennen muuta sisäisiksi muutoksiksi, joiden ulkoisesti havaittavat piirteet tulevat esiin vasta paljon myöhemmin.

2.9.4 Kerhonojajajan yhteistyötahot

Kerhonojajajan työtä valvoo ja johtaa seurakuntaneuvosto sekä sen nuorisotyön johtoon määräämä henkilö. Nuorisotyönohjaaja on yhdyshenkilö, jonka puoleen kerhonojajaja voi kääntyä työtään koskeissa kysymyksissä. Yhdyshenkilö on velvollinen pitämään yhteyttä kerhonojajajaan, toimimaan työnohjaajana sekä auttamaan kerhonojajajaa kaikin tavoin. (Järvenkylä, Koski-Lammi, Lehtinen 1997, 33.)

Kerhonojaja tarvitsee taustatietoja ymmärtääkseen sen, mistä kerhonojajuus koostuu, ja mitä merkitystä kirkkopedagogisella näkökulmalla ja kirkon kasvatuskäsityksellä hänelle on, kun hän ohjaa kokkikerhossa. Näitä taustatietoja hän opiskelee kerhonojajakoulutuksessa 85 tuntia kahdella lukukaudella. Kerhonojaja antaa omasta uskostaan, tunteistaan ja käsityksistään kuvaa lapsille. Se on parhaimmillaan olemassa olevan tiedon ja tunteiden jakamista.

3 KEHITTÄMISHANKKEEN AINEISTO

3.1 Kerhon perustaminen ja suunnittelu

Tärkeitä kysymyksiä ennen kerhon perustamista ovat millaiset toimintamahdollisuudet kerholla on tilan, materiaalin ja työvälineiden suhteen. Mikä on toiminnan kohderyhmä – tytöt, pojat vai molemmat yhdessä. Mikä on toiminnan kohdeikäryhmä – minkä ikäinen varhaisnuorten ryhmä pystyy toimimaan yhdessä, kuinka laaja ikäryhmä voi olla, että toiminta sujuu hyvin. Kuinka paljon kerhoon voidaan enintään ottaa kerholaisia – huomioidaan tilan, ikäryhmän ja toiminnan sisällön asettamat rajoitukset. Mikä on sopiva kokoon-tumisaika? Miksi kerho halutaan perustaa? Mikä on kerhon toiminta-ajatus? Kuinka kerho erottuu muista kerhoista? Mitkä ovat kerhon tavoitteet lyhyellä ja pitkällä tähtäimellä? Kuka hyötyy kerhosta ja miten? Mitä ja kenelle minulla on kerhonojajana annettavaa? Mikä on kerhon nimi? Kuinka mainostetaan, jotta kohderyhmä tavoitetaan? (Järvenkylä, Koski–Lammi, Lehtinen 1997, 65 - 66.)

Hyvän ja toimivan kerhon edellytyksenä on kerhon toiminnan huolellinen etukäteissuunnittelu. Kerhonojajan tehtäviin kuuluu suunnitella kerho etukäteen ja pitää kirjaa kerholaisista sekä luovuttaa tiedot nuorisotyönohjaajalle kerhokauden päätyttyä. Hänen kuuluu siistiä kerhotila kerhon päätyttyä ja pitää yhteyttä nuorisotyönohjaajiin. Lisäksi työntekijä ja kerhonojaja voivat yhdessä suunnitella ja sopia seurakuntakohtaiset tehtävät. Hän kirjaa ylös mikä on seurakunnan tapa hankkia materiaali kerhoihin. Työesteestä on tarpeellista sopia, kuinka menetellään jos kerhonojaja ei jostain syystä voi mennä kerhoon. Kenelle ilmoitetaan, kuinka sijainen hankitaan, vähennetäänkö palkkio jne. Kerhonojajapalkkioista myös sovitaan työsuhteen alussa. (Järvenkylä, Koski–Lammi, Lehtinen 1997, 33.)

Kirkkovuoden huomioiminen kerhoilta ja kerhovuotta suunnitellessa tuo luontevasti kristillistä sanomaa esille. Meidän yhteiskunnassamme kirkkovuosi näkyy myös arkipäivässä ylimääräisinä vapaapäivinä. Siksi juhlapyhien sisällöstä on helppo lähteä puhumaan kerholaisen kanssa. Aiheisiin liittyvät leikit ja kilpailut yms. ovat hyviä keinoja viedä kristillistä sanomaa eteenpäin. Kerhon suunnittelu jakaantuu kolmeen osaan:

1. vuosisuunnitelma
2. kuukausisuunnitelma
3. kerhoillan suunnitelma

Vuosisuunnitelma: Missä kerho kokoontuu, kuka sitä ohjaa, minkä ikäisille se on tarkoitettu, kuinka monta kertaa se kokoontuu vuoden aikana, yms.

Kuukausisuunnitelma: Siihen kirjataan alustavat kerhoiltojen aiheet, huomioitavat kirkkovuoden aiheet ja muut juhlapäivät sekä mahdolliset retket, vierailijat ja muut erityistapahtumat.

Kerhoillan suunnitelma, joka on kaikkein yksityiskohtaisin, tehdään viimeistään noin viikkoa ennen kerhoa, jotta ehtii hankkia materiaalit ja tehdä muut tarvittavat järjestelyt. Kerhoillalle kannattaa miettiä suunnittelun aluksi tavoite / tavoitteet, eli ”Mitä haluan, että kerholaiset saavat / oppivat tässä kerhossa?”. Suunnitelmaan kirjataan kaikki, mitä sillä kertaa tehdään ja siinä järjestyksessä, kuin ne tehdään. Tärkeää on miettiä myös ajankäyttö valmiiksi. Suunnitelmaan kuuluu myös jokin varaohjelma, eli mitä tehdään jos vaikkapa kerholaisia on liian vähän jostain leikkiä varten. Jos kerhonohtaja on enemmän kuin yksi, tulee sopia etukäteen selvä keskinäinen työnjako. Vain yksi kerhonohtaja kerrallaan on äänessä. Nykyiset turvallisuusmääräykset vaativat, että kerhossa on useampi ohjaaja samanaikaisesti.

Kerhon kausisuunnitelma

Kausisuunnitelmassa huomioidaan ainakin seuraavat asiat:

- kerhon alkamis- ja päättymispäivä
- kerhonohtajien kuukausikokoukset
- kirkkovuoden juhlat – tärkeimmät yleiset liputuspäivät, kuten äitien- ja isänpäivä, kansainvälinen lastenpäivä, itsenäisyyspäivä jne.
- oman seurakunnan varhaisnuoria koskevat tapahtumat

Kausisuunnitelmassa huomioitavista asioista tehdään päivämäärillä varustettu luettelo, josta kerhonohtajat voivat omana suunnittelupäivänään poimia ne kerhon kausisuunnitelmaan. Tämän jälkeen kerholle suunnitellaan viikkoaiheet, jotka voivat olla kerho-ohjelmistosta tai työntekijän kanssa sovitulla tavalla valittuja muita aiheita. Lisäksi kausisuunnitelmaan merkitään mahdolliset kerhoretket, vanhempainillat, askartelut juhlia varten ja muut tärkeimmät ohjelmat. (Järvenkylä, Koski–Lammi, Lehtinen 1997, 66 - 67.)

3.2 Kerhonohtajan tehtävät

Kerhonohtaja on kerholaisen aikuinen kerhossa, tavatessaan kerholaisen vaikkapa kadulla, uimahallissa tai kirjastossa. Pitkään kerhonohtajina toimineet nuoret ovat pohtineet miten ja missä tilanteissa he kokevat olevansa kasvattaja:

- Sovitaan yhteisiä sääntöjä, joita voi hyödyntää muussakin elämässä.
- Kerholaisille voi hartauden ja muiden ohjelmien yhteydessä opettaa, mikä on oikein ja mikä väärin.
- Kerhossa saatujen myönteisten kokemusten avulla kerholaiset voivat solmia kestäviä ihmissuhteita.
- Kerhonohtaja huolehtii osaltaan kerholaisten kristillisestä kasvatuksesta.

- Kerhossa voidaan opettaa hyviä käytöstapoja, sanomaan kiitos, anteeksi, ole hyvä ja muita hyviä sanoja.
- Opetetaan sopimaan asiat riitatilanteissa.
- Kerhossa voidaan harjoitella siisteyttä ja omien jälkien siivousta.
- Kerhonohtaja on esikuva, jonka käyttäytymistä seurataan ja otetaan mallia.
- Hyvä kerhonohtaja on hyvä kuuntelija ja kerholaisen luotettu aikuinen.
- Hyvä kerhonohtaja osaa pitää kuria ja järjestystä.
- Hyvä kerhonohtaja on tasapuolinen ja oikeudenmukainen, osaa vaatia näitä asioita myös kerholaisilta.

Asettamalla väli- ja osatavoitteita voidaan kasvatustavoitteisiin varmasti jossain määrin päästä. On aina otettava huomioon kerhonohtajan ikä, kokemus, persoonalliset ominaisuudet, kerhoryhmän koko, kerholaisten ikäjakauma ja erityishuomioita tarvitsevat kerholaiset. Jokaisessa ryhmässä asioiden eteneminen on yksilöllistä, liian nopea eteneminen ja ylimitoitettut vaatimukset eivät ole eduksi lopputuloksen kannalta. Kerhonohtajan tehtävä on arvokas ja tärkeä seurakunnan toiminnassa. (toim. Kinanen 1998, 23 – 24.)

3.3 Kun kerho menee keittiöön, kannattaa muistaa seuraavia asioita:

Suunnittelusta

Kerhonohtajan on hyvä neuvotella emännän kanssa keittiössä toimimisen säännöistä. Perusasia on se, että kaikki käytetyt astiat tiskataan ja keittiö jätetään siistiksi. ”Ruokalistan” suunnittelussa on muistettava, ettei aina tehdä hyvää ja makeaa, vaan myös terveellistä ja ravitsevaa. Kannattaa miettiä, olisiko mahdollista valmistaa joitain paikkakunnan perinneruokia. Tärkeää on, että ohjaaja osaa itse valmistaa suunnittelemaansa ruokaa, eli ohjeet tulee testata. Myös kokkikerhossa kannattaa huomioida juhlapyhät ja vuodenaajat.

Ohjaamisesta

Kerholaisille jaettavat ohjeet tulee valmistaa etukäteen. Kokatessa on syytä jakaa kerholaiset ryhmiin ja antaa tehtävien kiertää ryhmissä. Tämä siksi, että työt vaihtelisivat ja kaikki saisivat tehdä mukavia töitä ja joutuisivat tekemään myös vähemmän mukavia. Jälkien korjaamisesta on aina hyvä muistuttaa.

Oma suu ei ole ainoa suu...

Oma suu on tietysti lähimpänä, mutta miten olisi, jos vaikka kerhoon kutsutaisiin vanhempia ja sisaruksia viettämään yhteistä iltaa ja nauttimaan kerholaisten tekemistä ruoista. Toinen hyvä mahdollisuus jakaa iloa muillekin on esimerkiksi leipoa myyjäisiin.

Ruokarukouksesta

Kokkikerho on hyvä tilaisuus opetella ruokarukous. Seurakunnan kerhoon se kuuluu itsestään selvänä. Rukous voi olla laulu tai yhdessä lausuttu rukous.

3.4 Ensiaputaidot

Seurakunnan olisi järjestettävä kaikille kerhonohjaajille tilaisuus suorittaa EA 1 – ensiapukurssi. Kerhossa tai retkillä sattuneet tapaturmat ovat yleensä pienehköjä haavoja, palovammoja, nilkan nyrjähdyksiä tai kolhuja. Siksi on kerhossa ja retkillä aina oltava ensiaputarvikkeita. Huolehdi, että saatavilla on laastaria, ideaside, sideharsoa, kylmäpakkaus ja haavojen desinfiointiainetta.

Perustaitoja

Nilkan nyrjähdyksessä samoin kuin muissakin lihasrevähtymissä auttaa kolmen k:n ”kylmä, koho ja kompressio” -hoito. Nilkalle pitäisi saada heti jotain kylmää, nostaa se koholle ja laittaa side ympärille.

Pienten naarmujen puhdistukseen riittää vesi, eikä mitään käärettä läheskään aina tarvita. Jos haava vuotaa runsaasti, on siihen laitettava paineside. Hiertymien hoitoon on apteekista saatavana erityisiä hiertymälaastareita.

Pienten palovammojen ensihoidoksi riittää kylmällä vedellä jäähdyttäminen 15 – 20 minuuttia. Jos vaate on tarttunut kiinni palovammaan, sitä ei saa irrottaa. Isommat vammat vaativat aina ammattiapua.

Kaatuminen saattaa aiheuttaa lievän aivotärähdyksen. Oireina voivat olla oksentelu, päänsärky tai niskakipu. Tällaisen potilaan on oltava levossa ja toimitettava lääkäriin.

Tärkeät numerot hätätilanteessa

[Hätänumero](#)112

[Poliisin](#)hätänumero112

[Myrkytystietokeskus](#) 09 471 977

[Kodin turvaopas suomeksi](#) (pdf, 658 kb)

Elvytyksen keskeiset asiat:

- 1) Kaikissa elvytystilanteissa on sama painelu-puhallussuhde, 30 painelua: 2 puhallusta.
 - 2) Painelu-puhalluselvytys aloitetaan aina, kun henkilö ei ole heräteltävissä eikä hengitä normaalisti.
 - 3) Verenkierron merkkejä ei tarkisteta ennen painelujen aloittamista
- Toiminta elvytystilanteessa (aikuisen elvytys):

1) Kun henkilö menettää äkillisesti tajuntansa tai näyttää elottomalta, selvitä heti tarvitaanko painelu-puhalluselvytystä

2) Tarkista tajunta

- 3) Soita hätänumeroon 112
- 4) Avaa hengitystiet
- 5) Tarkista hengitys
- 6) Jos henkilö hengittää normaalisti, käännä hänet kylkiasentoon hengityksen turvaamiseksi.
- 7) jos hengitys ei ole normaalia, aloita paineluelvytys.

Aikuisen painelu-puhalluselvytys aloitetaan aina paineluilla. Painelujen ja puhallusten määrä on 30 painelua, 2 puhallusta. Painelujakso on entistä pitempi ja puhallukset pyritään tekemään niin, että keskeytykset rintalastan painelussa on mahdollisimman lyhyitä. Painelupaikka on rintalastan keskellä. Painelupaikan etsimisessä ei saa syntyä viivettä. Kahden sormen mittaustekniikka ei siis enää ole käytössä. Painelujen jälkeen auttaja puhaltaa 2 kertaa

- 8) Jatka puhalluselvytyksellä.

Jos aikuisen ja lapsen elvytystilanteessa on useampi auttaja, elvytys toteutetaan aina kuitenkin yksin elvyttäen 1—2 minuutin ajan, jonka jälkeen elvytysvuoro siirtyy toiselle henkilölle.

- 9) Elvytystä jatketaan siihen saakka kunnes vastuu siirtyy ammattihenkilölle, hengitys palautuu tai elvyttäjä ei enää jaksa elvyttää

Näin teet hätäilmoituksen. Kun soitat, kerro:

Mitä on tapahtunut?

Onko kyseessä onnettomuus vai sairaskohtaus?

Tapahtumapaikka.

Onko ihmisiä vaarassa?

Vastaa selkeästi kysymyksiin.

Katkaise puhelu vasta luvan saatuasi.

Muista opastaa auttajat paikalle.

112

on yleiseurooppalainen hätänumero.

Hätänumero on maksuton eikä suuntanumeroa tarvita.

3.5 Hygieniakoulutus

Hyvä keittiöhygienia on A ja O, kun ehkäistään ruokamyrkytyksiä. Bakteereja on kaikkialla, myös elintarvikkeissa. Jos käsittelet elintarvikkeita väärin, tietyt bakteerit ruoassa voivat sairastuttaa sinut.

[Ruokailoa turvallisesti -aapinen](#) (PDF)

1. Keittiössä

Ennen kuin aloitat

Työskentely keittiössä on mielenkiintoista ja hauskaa. Onnistuminen tuo hyvän mielen itselle ja ilahduttaa myös toisia, joskus epäonnistumisista oppii parhaiten.

Ennen kuin aloitat työskentelyn keittiössä on tiedettävä muutamia asioita turvallisuudesta, puhtaudesta ja työskentelytavoista. Ne helpottavat työntekoa ja auttavat pääsemään hyvään lopputulokseen.



Ruoanvalmistuksen kymmenen kultaista sääntöä

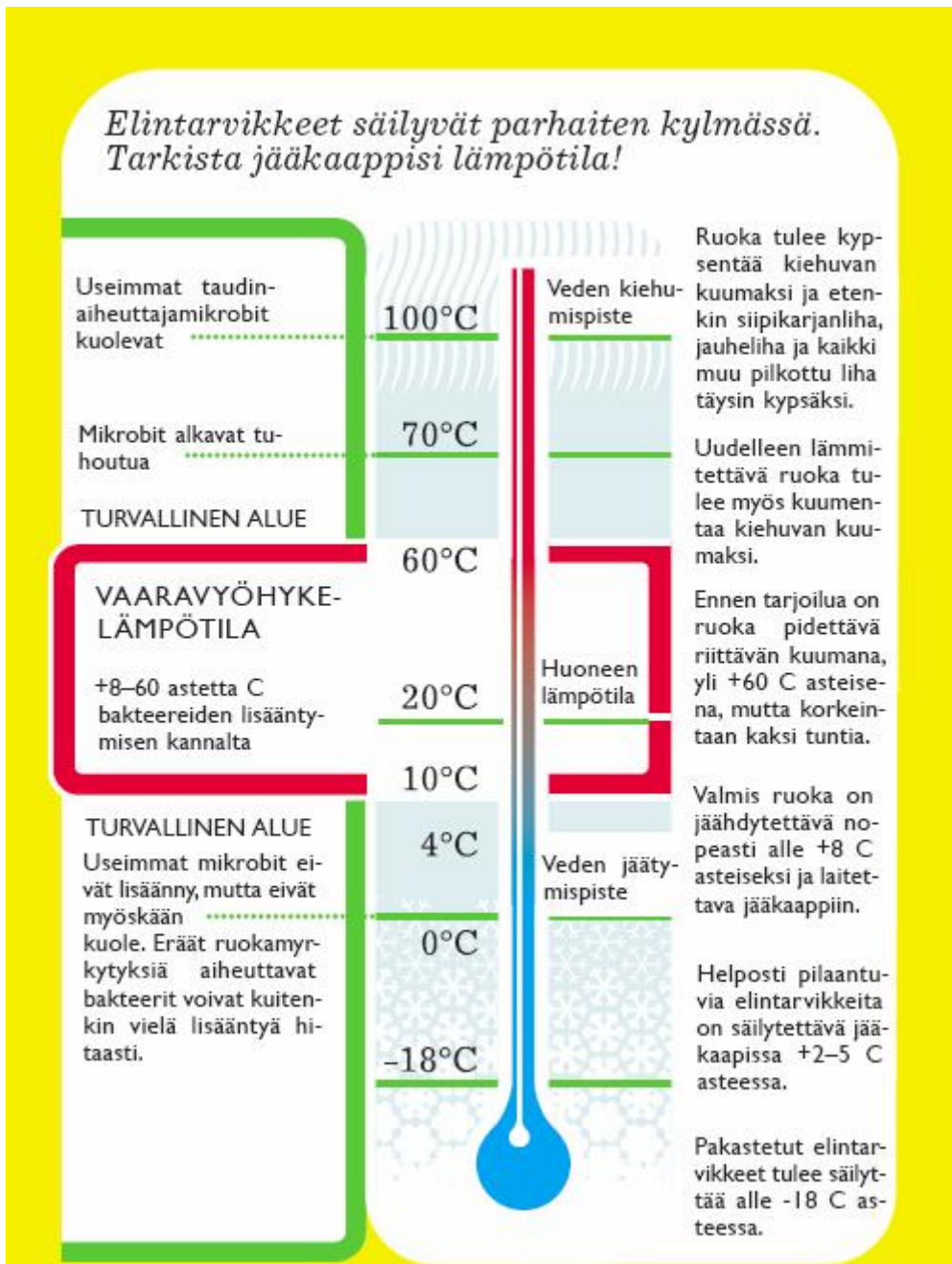
RUOANVALMISTUKSEN KYMMENEN KULTAISTA SÄÄNTÖÄ

1. Valitse kaupassa aina laadukkaita tuotteita
2. Kuljeta elintarvikkeet nopeasti kotiin
3. Säilytä helposti pilaantuvat elintarvikkeet kylmässä (+2–5 C asteessa)
4. Käytä elintarvikkeet tuoreina
5. Aloita ruoanvalmistus aina käsienpesusta
6. Pidä keittiö, leikkuulaudat ja välineet puhtaina ja turvallisina
7. Vältä bakteereiden levittämistä raaoista elintarvikkeista kypsisiin tai muihin sellaisina syötäviin, kuten raa'asta lihasta salaattiin
8. Kuumenna ruoka kauttaaltaan kypsäksi
9. Tarjoile ruoka heti tai jäähdytä nopeasti
10. Kuumenna uudelleen lämmitettävä ruoka huolellisesti

Keittiötyöskentelyssä:

- Käytä puhdasta ja ehjää työasua.
- Hiukset peittävä päähine.
- Jalkineet sopivat, hengittävät sisäkengät.
- Vältä ruokien maistamista sormin tai pesemättömällä lusikalla.
- Vältä hiusten ja ihon koskettelemista työn aikana.

Elintarvikkeiden säilytys



Käsihygienia:

- puhtaat ja terveet kädet
- ei tulehtuneita haavoja
- ei ihottumaa
- ei kynsilakkaa
- ei kosmeettisia aineita
- ei koruja
- kynnet hoidetut, lyhyet ja kynsien alustat puhtaat

Kädet pestävä aina:

- kun ovat likaiset
- ennen työhön ryhtymistä
- wc:ssä käynnin jälkeen
- siirryttäessä työvaiheesta toiseen
- kun on käsitelty multaisia juureksia
- kun on käsitelty jätteitä
- veden lämpötila +37 °C
- pesuaine desinfiioivaa ja annostelulaitteessa nestemäisenä

Käsien pesussa on kiinnitettävä huomiota varsinkin kynsienalustoihin ja sormien väleihin. Kädet kuivataan kertakäyttöisellä pyyhkeellä ja hana suljetaan saman pyyhkeen avulla, ellei se lakkaa toimimasta automaattisesti. Kertakäyttöisten käsineiden käyttö on tarpeellista silloin kun käsitellään valmiita elintarvikkeita, salaatteja, siipikarjatuotteita ja vastaavanlaisia tuotteita.

3.6 Työvälineiden ja materiaalin kuvaus sekä oppimateriaalin toteutus kansioksi

Työvälineet opetetaan tunnistamaan ulkonäöltä sekä kokeilemalla, mitä kyseisellä työvälineellä voi keittiössä tehdä. Kansioon liitetään kuvat yleisimmistä pientyökaluista keittiössä.

Kirkkovuoden juhlien merkitysosiot ja perinteet – tekstiosat laminoidaan ja reseptiosiot laitetaan muovitaskuihin. Kerhonojajaajan on helppo kopioida reseptit kerholaisille, ja näin he voivat harjoitella lisää ruoanlaittoa myös kotonaan.

Kansion valmistuttua ohjaajat koulutetaan hygieniosaamisen ja ensiavun osalta. Kansion toimivuutta käydään läpi yhdessä seurakunnan keittiön työntekijöiden kanssa, esimerkiksi kuinka raaka-ainetilaukset tulisi hoitaa.

Työvälineet

Työvälineet



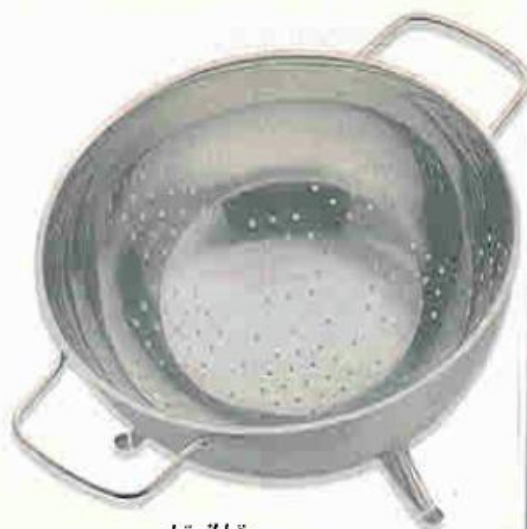
Siviliä



Reikäkauha



*Keittö-
sakset*



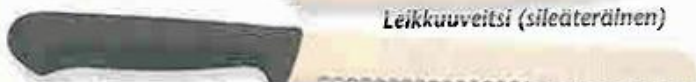
Lävikkö



Raastinrauta



Leikkuveitsi (sileäteräinen)



Leikkuveitsi (aalkoreunainen)



Juuresveitsi



Ohukaislasta



Muovinen lasta



Pöstimlasta



Perunasurvin



Puukauha



Puulasta



Haarukkavatkain



4 KEHITTÄMISTULOKSET JA NIIDEN ANALYSOINTIA

4.1 Yleistä kansiosta

Tämä kansio on opetuksellinen, historiallinen, eettinen ja harrastuksellinen. Käytössä on kokemuksellinen opetusmenetelmä. Olemme koonneet kansion niin, että syyskuu ja lokakuu on yhdistetty ohjeiden osalta, koska ne kuukaudet ovat juhlattomia kuukausia. Huomioimme ruoan terveellisyysasiaa, sekä kokkikerholaisen teknistaidollisia kykyjä. Ammattitaito kehittyy, kerholainen uskaltaa myös tehdä ja aloittaa, sekä lopussa hänellä on taito jo osata. Ymmärtäminen lisääntyy, hän oppii lukemaan reseptin lyhenteet, noudattaa ohjeita alussa ja ymmärryksen kautta voi soveltaa ohjeita. Kerholaiset oppivat tekemään itse tehtyjä vaihtoehtoja valmiille välipaloille. Tässä ikäryhmässä nuoret ovat vielä vastaanottavaisia ja innostuneita oppimaan ruoanlaittoa.

Kokkikerhotoiminta vaikuttaa sosiaaliseen kasvamiseen. Ryhmässä on myös maahanmuuttajia, joita ei helposti hyväksytä ryhmään. Tässä on ohjaajalla vastuu ohjata ryhmä hyväksymään joukkoon työparin valinnan mahdollistamisen kautta. Tämä on vaativa tehtävä ohjaajalle, että opitaan suvaitsemaan toisia kerholaisia.

Kerholaisen oppiessa monia hyödyllisiä taitoja häneltä myös odotetaan, että hän siistii työympäristönsä ja siivoaa jälkensä. Kerhossa opitaan tykkäämään ruoanlaitosta, ymmärtämään ja noudattamaan sääntöjä, työturvallisuutta sekä lukemaan ja muuntamaan reseptejä.

Reseptien valintaan on vaikuttanut käytettävissä oleva kokonaisaika sekä työskentelytila. Tekoaikaa on 1,5 tuntia ja työpöytä on hyvin vähän. Toiveet tämän kansion suhteet olivat, että lapset oppisivat tekemään oman välipalan. Toiveita on otettu vastaan myös lapsilta ”eikö voitais tehdä tätä”. Leipominen on helpompi toteuttaa pienessä tilassa kuin ruoka-ateria, eikä astioitakaan ole paljon ruoanvalmistukseen. Astiat, ruoanvalmistus- ja leivontavälineet aiheuttavat rajoituksia.

Haluttiin että ohjeista tulee pysyviä. Ohjeet on kokeiltu ja hyviksi havaittu kerhonoijaajien käytössä. Perusohjeet ovat pieniä ja suurennus kerhon käyttöön jää kerhonoijaajien tehtäväksi. Työn tuotokset arvioidaan maistellen. Kansio on koottu varhaisnuorisotyön toiveiden mukaisesti.

4.2 Kokemukset yhteistyöstä

Kokemukset ovat olleet myönteisiä. Yhteistyö ja vuorovaikutus ovat toimineet. Palautetta olemme saaneet heti jos ohjeessa oli virhe tai se ei toiminut. Varhaisnuorisotyöntekijä on luottanut meihin ja on tyytyväinen, että saa valmiin materiaalin seuraavan kauden toimintaan. Kansiossa on helpot hyvät ohjeet sekä runko, mistä ohjeet on helppo ottaa. Kansio on myös

täydennettävissä ja siihen on helppo lisätä vaikeusasteeltaan vaativampia ruokaohjeita.

4.3 Oppimateriaalin merkitys varhaisnuorisotyölle

Varhaisnuorisotyöntekijän tärkein työväline on aito kiinnostus nuoriin. Ilman kiinnostusta ei opetus toimi toivotulla tavalla. Nuorisotyöntekijät ovat arvoja kunnioittavia, ottavat vastuuta muista ihmisistä ja heissä korostuu vahvasti yhteisöllinen ja pysyviä arvoja kunnioittava henkilö. Heille on ominaista vastuuntunto, innovatiivisuus, itsevarmuus ja vahva eettinen arvojärjestelmä. (toim. Paananen, Tuominen 2005, 245.) Tällainen henkilö on omiaan vetämään nuorten kokkikerhoa.

Kerhonojhaajat ovat nuoria, vailla keittiötyön ammatillista tietämystä ja siksi tämä kansio resepteineen ja siihen liittyvine kirkkovuoden tapahtumineen on suureksi avuksi heitä varten. Kaikki ohjeet samassa kansiossa säästää suunnittelu-aikaa kerhonojhaajalta.

5 POHDINTAA

5.1 Ideoita oppimateriaalin kehittämiseksi

Yhteistyötä kerhonojhaajien kanssa voisi lisätä, lähinnä kuinka ruokaohjeet ovat muunneltavissa. Kerhonojhaajat voisivat heti lisätä uusia reseptejä kansioon, kun he löytävät niitä ja kokeilun kautta ne ovat hyväksi havaitut. Kerhotoiminnan vakiintumisen myötä ja taitojen karttuessa voisi kansioon suunnitella pieniä aterioita. Osa kerhoista voisi olla leivontapainotteisia tai ruoanvalmistuspohjainen kotiruoan valmistukseen.

Kehittyneemmille kokkikerholaisille jatkokurssin suunnitteleminen toiseksi vuodeksi toimisi samassa kansiossa vaativimmilla ohjeilla loistavasti ja nuori säilyisi kirkon kerhotoiminnan piirissä useita vuosia, kehittyen samalla ruoanlaittotaiteellisesti.

5.2 Kehittämishankkeen tulokset suhteutettuna tavoitteeseen

Opetussuunnitelman rakentaminen noin 16-vuotiaan työvälineeksi on toteutunut. Hanke on kehittänyt meitä paljon sekä tuottanut konkreettista hyötyä toimijoille eli kurssin vetäjille ja osallistujille. Hanke on opetuksen kehittämistä ja oppikurssin suunnittelua eli oppimisesta, oppijoista, opetuksen suunnittelusta ja oman ammattialan sisällöstä. Olemme kirjallisuuteen tutustumalla löytäneet

kirkkopedagogiikan oppimiskäsityksen, ihmiskäsityksen sekä suunnittelua koskevaa uutta tietoa. Ymmärrämme nyt paremmin lasten ja nuorten oppijoiden erityispiirteitä ja oppimista harrastustoiminnassa.

Omat sekä seurakunnan tavoitteet ovat toteutuneet. Olemme käyneet läpi teoriassa pedagogisia lähtökohtia tälle hankkeelle. Hahmotamme miten oppiminen tapahtuu ja miten nuori selviytyy kerhossa. Tulokset tämän kansion käytöstä näkyvät vasta kun ohjaaja näkee nuorten taitojen karttumisen. Kerhossa opitaan myös muita taitoja esimerkiksi suunnittelun taitoa. Ohjaajalla on vapaat kädet neuvoa kattamista ja antaa ”eväitä” jatkoa varten, miten vaihdan raaka-aineita esimerkiksi paprikan tilalle kurpitsaa.

Sosiaalinen kyky kehittyy ryhmässä toimiessa. Mukana on myös maahanmuuttajia, joita ei helposti hyväksytä ryhmään. Sosiaalisen kyvyn kasvattaminen on kiinni ohjaajan hyväksynnästä ja ammattitaidosta ohjata, hyväksytäänkö joukkoon. Työparin valinnan mahdollistaminen kasvattaa nuorta hyväksymään erilaiset ihmiset. Kokkikerhon vetäminen on vaativa tehtävä ohjaajalle, koska ikähaitari on suuri 6 – 7 ja 13-vuotiaita lapsia sekä taidollisetkin kyvyt ovat heillä erilaiset.

Arviointikyky kehittyy, kun lapsi tarttuu työhön ja tehtävään ennakkoluulottomasti. Lapsi ei ajattele onko tehtävä helppo vai vaikea. Oppiminen on näin ollen helpompaa ja lapsi oppi nopeasti. Pystyvätkö kaikki lapset sitten soveltaamaan oppimistaan kotona toiseen asiaan, se jää tulevaisuuden nähtäväksi. Näin hän pääsee laajentamaan käsitystä arviointikyvyn kehittymiseen.

Teknistaidolliset kyvyt kun kehittyvät niin tulee lisää ammattitaitoa keittiötoimintoihin. Nuori uskaltaa tehdä ja aloittaa ruoanlaittoa opitun kokemuksen karttuessa, kokkikerhon lopussa on taitoa jo enemmän. Ymmärtäminen lisääntyy, hän oppii lukemaan reseptin, lyhenteet, noudattaa ohjeita ja ymmärryksen kautta voi alkaa soveltamaan. Kaikki nämä taidot ovat nivoutuneet toisiinsa.

LÄHTEET

Elintarviketurvallisuusvirasto2006

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/elintarviketietoa/hygienia_kotikeittiossa/
23.5.2007

luettu

Helsingin ja Uudenmaan sairaanhoitopiiri. 3.1.2007

<http://www.hus.fi/default.asp?path=1;28;824;2049;2265;2260> luettu 23.5.2007

Hätäkeskuslaitos

http://www.112.fi/documents/112_turvaopas_FIN.pdf

luettu 23.5.2007

Hätäkeskuslaitos Pori 2007 <http://www.112.fi/index.php?pageName=kansalaiset> luettu
23.5.2007

Immonen, P., Liimatainen, A. & Palojoki, P. Hyvää pataa kotitalouden taitokirja. Werner Söderström Oy. Helsinki 1997. Porvoo 2003.

Issakainen, T. (toim.) 2005. Kotikirkko tutuksi viidellä aistilla - Kirkkopedagogiikan opas. Seurakuntien Lapsityön Keskus. Lasten Keskus Helsinki 2005. Saarijärven Offset Oy Saarijärvi 2005.

Järvenkylä, S & Koski-Lammi, T & Lehtinen, S. (toim.) 1997. Koppi - Kerhonojajan peruskurssi. Suomen Poikien ja Tyttöjen Keskus – PTK ry.

Kaarto, E. (toim.) 1994. Oikea käsi – kerhonojajan ABC – kurssi. Suomen Poikien ja Tyttöjen Keskus – PTK ry.

Lehtinen, S., Nuojua, H., Ala-Nikkola, M. & Kinanen, J. 1998. Viuhka - Kerhonojajan jatkokurssi. Suomen Poikien ja Tyttöjen Keskus – PTK ry.

Lindfors, H. (toim.) 2007. Koulujumalanpalvelus. Kirkkohallitus / Jumalanpalveluselämä ja musiikkitoiminta. Lasten Keskus Oy Helsinki 2007. Saarijärven Offset Oy, Saarijärvi 2007.

Paananen, T. & Tuominen, H. (toim.) 2005. Nuorisotyön käsikirja. Kirjoittajat ja Kirjapaja Oy, Helsinki 2005. Julkaistu Kirkkohallituksen luvalla. Pieksämäki 2005.

Poliisi 2007

<http://www.poliisi.fi/poliisi/home.nsf/pages/BAA917E612EE9A3FC2256BC300475BD1>

luettu 23.5.2007

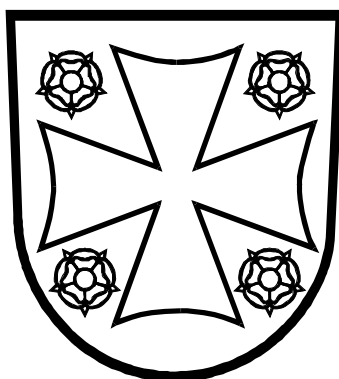
Rissanen, A. 1992. Kasvatustyön suunnittelu seurakunnassa. SKSK-Kustannus Oy. Vammalan kirjapaino Oy.

Seurakuntatoiminnan turvallisuusohjeet 2007 <http://www.evl.fi/keskushallinto/> luettu
19.9.2007

LIITTEET

Seurakuntatoiminnan turvallisuusohjeet 2007

Seurakuntatoiminnan turvallisuusohjeet 2007



Hyväksytty kirkkohallituksen virastokollegiossa 14.6.2007

SUOMEN EV.-LUT. KIRKON KESKUSHALLINTO
SARJA C 2007:6

KIRKKOHALLITUS

Helsinki 2007

ISSN 1237-6973

Hätäensiapu ja toimenpiteet alkutilanteessa

1. Arvioi tilanne

- mitä on tapahtunut
- autettavien määrä ja avun tarve
- auttajien määrä
- käytettävissä oleva välineistö
- avun kiireellisyys ja avun tarve

2. Pelasta

- pelasta ensiksi hengenvaarassa olevat
- siirrä potilas lähimpään turvalliseen paikkaan
- älä vaaranna omaa ja muiden henkeä
- lähesty vaarallista kohdetta harkiten

3. Estä lisäonnettomuudet

- selvitä lisäonnettomuuden vaara ja onnettomuuspaikka on selvästi merkitty

4. Anna hätäensiapu

- aloita hätäensiapu välittömästi ja jatka kunnes ammattiapu saapuu paikalle
- muiden vammojen hoito vasta hätäensiavun jälkeen

5. Tee hätäilmoitus

- tee hätäilmoitus lisäavun saamiseksi, soita 112
 1. kerro ensin, mitä on tapahtunut ja missä
 2. vastaa sinulle esitettyihin kysymyksiin
 3. toimi sinulle annettujen ohjeiden mukaisesti

Lopeta puhelu vasta, kun saat luvan.

SISÄLLYS

JOHDANTO.....	
1 TURVALLISUUSOHJEIDEN SISÄLTÖ	
1.1 Turvallisuussuunnittelu.....	
1.2 Seurakunnan toiminnalle asetettavat yleiset turvallisuusvaatimukset	
1.3 Riskien arviointi	
2 OSALLISTUJAT	
2.1 Toimintaa koskevat ennakkotiedot	
2.2 Ennakkotiedot osallistujista	
2.3 Päihteet ja tupakointi	
2.4 Osallistujien fyysisen ja psyykkisen turvallisuuden varmistaminen.....	
3 HENKILÖSTÖ	
3.1 Henkilöstömäärän määrittelyssä huomioon otettavaa	
3.2 Koulutus ja perehdyttäminen.....	
4 FYYSINEN YMPÄRISTÖ	
5 HÄTÄTILANNEVALMIUS.....	
5.1 Ensiapu- ja pelastusvalmius.....	
5.2 Evakuointivalmius.....	
6 ONNETTOMUUDESTA ILMOITTAMINEN.....	
6.1 Ilmoitusvelvollisuus.....	
6.3 Työntekijälle sattuneet onnettomuudet.....	
7 TIEDOTTAMINEN ONNETTOMUUSTILANTEESSA.....	
7.1 Sisäinen viestintä	
7.2 Tiedottaminen ja kriisiviestintä.....	
8 LUVAT, ILMOITUKSET JA VAKUUTUKSET	
9 ERÄITÄ KESKEISIÄ TOIMINNAN TURVALLISUUTTA KOSKEVIA SÄÄNNÖKSIÄ.....	
LIITE 1. Muistilista seurakunnan viikkotoiminnan turvallisuusohjeita varten.....	
LIITE 2. Onnettomuusraporttimalli seurakunnalle.....	

JOHDANTO

Seurakuntien viikkotoiminta on hyvin laajaa. Vuonna 2006 jumalanpalveluskäyntejä oli 4.279.026. Lapsi- ja nuorisotyössä oli 232.857 osanottajaa. Diakoniatyön säännöllisissä kokoontumisissa 65.992. Pelkästään lapsi- ja nuorisotyössä viikkotoiminnan vapaaehtoisia ohjaajia oli lähes 24.000.

Yksi korkealaatuisen toiminnan tai palvelun kriteeri on, että se järjestetään turvallisesti. Palvelujen turvallisuutta koskeva vaatimus perustuu myös lainsäädäntöön. Se velvoittaa seurakuntaa palvelun tarjoajana ja tuottajana sekä työnantajana. Turvallisuutta on pyritty tarkastelemaan näissä ohjeissa molemmista näkökulmista.

Ohjeiden tarkoituksena on auttaa seurakuntia kehittämään ja parantamaan viikkotoiminnan turvallisuutta sekä ennaltaehkäisemään onnettomuuksia ja tapaturmia. Ohjeet soveltuvat käsikirjaksi työntekijöille sekä esimies- ja muissa henkilöstöhallinnon tehtävissä toimiville. Siitä voi olla hyötyä myös luottamusmiehi-, työsuojelu- ja yhteistoimintaorganisaation jäsenille.

Ohjeita laatiessaan kirkkohallituksen asettama työryhmä hyödynsi Kuluttajaviraston ohjeita ohjelmapalveluiden turvallisuuden edistämiseksi (Kuluttajaviraston julkaisusarja 9/2003) sekä kirkkohallituksen hyväksymää seurakuntien retki- ja leiritoiminnan turvallisuusohjeita (Seurakunnan retki- ja leiritoiminnan turvallisuusohjeet 2006). Kuluttajaviraston internet-sivuilla www.kuluttajavirasto.fi on lisätietoa turvallisuudesta. Viranomaiset antavat tarvittaessa myös ohjeita valvottavanaan olevan lainsäädännön soveltamisesta. Paikallistasolla lakia kulutustavaroiden ja kuluttajapalvelusten turvallisuudesta valvoo terveystarkastaja.

Turvallisuuteen liittyvää materiaalia ja asiakirjamalleja löytyy osoitteesta evl.fi/keskushallinto
Kirkkohallitus > Kasvatus ja nuorisotyö.

Toiminta on turvallista, jos siihen liittyvät riskit ovat hyväksyttäviä. Turvallisuudella tarkoitetaan kokonaisvaltaista fyysistä ja psyykkistä turvallisuutta niin, ettei kenellekään aiheudu loukkaantumista tai vammautumista eikä horjuteta tarpeettomasti psyykkistä tasapainoa.

1 TURVALLISUUSOHJEIDEN SISÄLTÖ

1.1 Turvallisuussuunnittelu

Toimintaa järjestäessään seurakunta on palvelun tarjoaja, jota koskee kulutustavaroiden ja kuluttajapalvelusten turvallisuudesta annettu laki (75/2004). Sen mukaan palvelun tarjoajalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot kulutustavarasta ja kuluttajapalveluksesta sekä niihin liittyvistä riskeistä (3 §). Palvelun tarjoajan on annettava markkinoinnissaan ja toiminnassaan kuluttajille tarvittavat tiedot, jotta he pystyvät arvioimaan kulutustavariin ja kuluttajapalvelukseen liittyvät vaarat (5 §). Seurakunta voi lisäksi olla pelastuslain (468/2003) mukaan rakennuksen omistaja ja haltija ja muu yhteisö, joka on asianomaisessa kohteessa ja muussa toiminnassaan velvollinen ehkäisemään vaaratilanteiden syntymistä, varautumaan henkilöiden, omaisuuden ja ympäristön suojaamiseen vaaratilanteessa ja varautumaan sellaisiin pelastustoimenpiteisiin, joihin ne omatoimisesti kykenevät (8 §). Kun toimintaa järjestetään seurakunnissa perinteisesti seurakuntaan palvelussuhteessa olevien viranhaltijoiden tai työsopimussuhteisten työntekijöiden (jäljempänä molemmista käytetään sanaa työntekijä) johtamana, on seurakunta edellä sanotun lisäksi myös työnantaja, joka on työturvallisuuslain (738/2002) mukaan tarpeellisilla toimenpiteillä velvollinen huolehtimaan työntekijöiden turvallisuudesta ja terveydestä työssä.

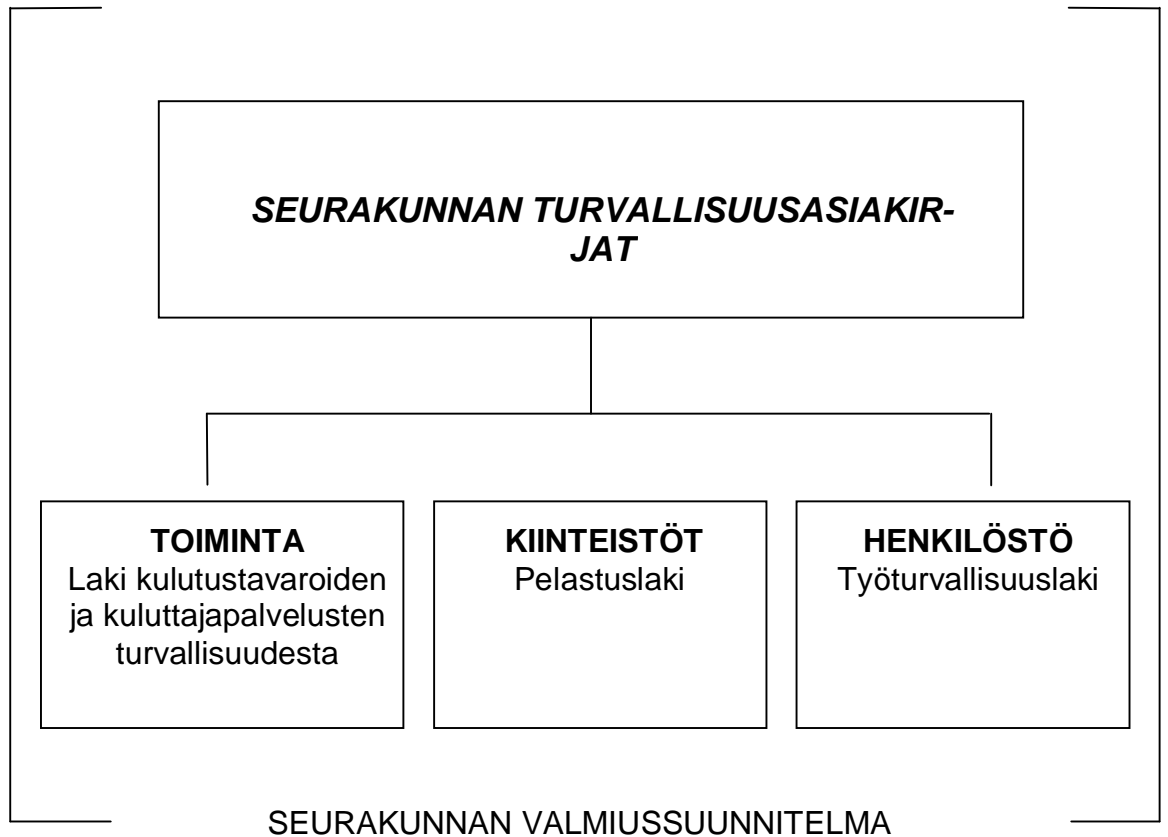
Näiden turvallisuutta koskevien säädösten perusteella seurakunta on velvollinen selvittämään ja arvioimaan toimintaan, rakennuksiin sekä työhön ja työolosuhteisiin liittyviä vaaroja sekä laatimaan toimintasuunnitelmia ja –ohjelmia, joiden avulla edistetään turvallisuutta. Näissä suunnitelmissaan ja ohjelmissaan seurakunnan tulee ottaa huomioon viikkotoiminta, tapahtumat ja vapaaehtoiset työntekijät. Viikkotoiminnan osalta kausisuunnittelu antaa mahdollisuuden tarkastella turvallisuuteen liittyviä kysymyksiä laajemminkin. Turvallisuuden kannalta on tärkeää, että myös vapaaehtoisten johtamien toimintojen sisällöt ovat selvillä työstä vastaavalla henkilöstöllä. Turvallisuuden varmistamiseksi seurakunnan on koottava toiminnan turvallista toteuttamista koskevat asiat omiksi viikkotoiminnan turvallisuusohjeikseen.

Turvallisuusohjeet:

Seurakunnan laatima kirjallinen asiakirja, jossa on määritelty seurakunnallisen toiminnan ja tapahtumien turvallisuuteen liittyviä asioita esim. henkilöstön ja vapaaehtoisten tehtäväjako, riskien arviointi, turvallisuussuunnitelma, avunhälyttämisjärjestelyt erilaisiin onnettomuus-, vaara- ja vahinkotilanteisiin.

Turvallisuusohjeiden sisällön on oltava tarkoituksenmukaisessa suhteessa toimintaan. Turvallisuusohjeiden valmistelun täytyy tapahtua riittävän laajasti, jotta seurakunnan kaikki toiminta tulee huomioon otetuksi. Henkilöstö perehdytetään ohjeiden sisältöön. Turvallisuusohjeet on pidettävä henkilöstön saatavilla. Tämän ohjeen liitteenä on muistilista seurakunnan viikkotoiminnan turvallisuusohjeita varten (liite I).

SEURAKUNNAN VALMIUSSUUNNITELMA



Valmiussuunnitelma:
Seurakunnan laatima normaali- ja poikkeusolojen toimintasuunnitelma.

1.2 Seurakunnan toiminnalle asetettavat yleiset turvallisuusvaatimukset

Seurakunta vastaa toiminnan turvallisuudesta koko suoritusketjun ajan. Seurakunnan on olosuhteiden vaatiman huolellisuuden ja ammattitaidon edellyttämällä tavalla varmistauduttava siitä, ettei toiminnasta aiheudu vaaraa osallistujan toiminnan vaikutuspiiriin kuuluvan muun henkilön terveydelle tai omaisuudelle. Seurakunnan toiminnan tulee olla myös kestävä kehityksen mukaista ja ympäristön huomioon ottavaa.

Seurakunnalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot toiminnasta sekä niihin liittyvistä riskeistä. Osallistujan tai osallistujaan rinnastettavan henkilön tai toiminnan vaikutuspiiriin kuuluvan muun henkilön terveydelle tai omaisuudelle toiminnasta aiheutuvasta vaarasta seurakunnan on ilmoitettava välittömästi valvontaviranomaiselle. Samalla on ilmoitettava, mihin toimenpiteisiin vaaran takia on jo ryhdytty.

1.3 Riskien arviointi

Riskien arviointi ja hallinta on keskeinen perusta turvallisuusohjeiden laatimiselle. Riskien arvioinnin avulla voidaan suunnitelmallisesti ennaltaehkäistä mahdollisten tapaturmien ja onnettomuustilanteiden syntyminen ja tuottaa tietoa turvallisen toiminnan järjestämistä varten.

Riskien arvioinnissa voidaan hyödyntää sitä osaamista ja tietoa, jota seurakunnassa on kertynyt laadittaessa erilaisia turvallisuuden parantamiseen tähtääviä suunnitelmia. Tällainen tieto voi olla peräisin muun muassa seurakunnan tekemästä työturvallisuuslain edellyttämästä työpaikan arvioinnista, jossa on voitu käyttää esimerkiksi Työturvallisuuskeskuksen tuottamaa riskienarviointimateriaalia. Riskien arvioinnissa voidaan käyttää apuna myös lajiliittojen tai niihin rinnastettavien erityisjärjestöjen suosituksia. Seurakunnan omassa toiminnassa ja sen suunnittelussa sekä toteutuksessa kannattaa hyödyntää myös muiden seurakuntien kokemuksia, havaintoja ja hyviä käytäntöjä.

Riskillä tarkoitetaan ei-toivotun tapahtuman esiintymistodennäköisyyttä. Riski muodostuu vaaran suuruudesta ja todennäköisyydestä. Riskien arvioinnilla tarkoitetaan laaja-alaista ja järjestelmällistä vaarojen ja terveyshaittojen tunnistamista sekä niiden merkitysten arvioimista turvallisuudelle, terveydelle ja omaisuudelle. Tavoitteena on turvallisuuden parantaminen.

Riskien arvioinnissa:

1. Tunnistetaan, mitä vaaratilanteita toimintaan liittyy, millaisia tapaturmia tai onnettomuuksia voi sattua (esim. kaatuminen, putoaminen, liukastuminen).
2. Arvioidaan vaaran suuruus ja todennäköisyys:
 - onko vaaratilanne epätodennäköinen, mahdollinen vai todennäköinen
 - onko siitä syntyvä seuraus vähäinen, haitallinen vai vakava (esim. mustelma, luun murtuminen, pysyvä vamma, kuolema)
3. Toteutetaan toimenpiteitä vaaratilanteiden poistamiseksi, riskien pienentämiseksi tai tapaturmien ja onnettomuuksien ennaltaehkäisemiseksi.

Vasta riskien arvioinnin jälkeen seurakunnassa tehdään päätös toiminnan toteuttamisesta ja määritellään toimintojen reunaehdot: osallistujien enimmäismäärät, vapaaehtoisten rooli, henkilökunnan määrä ja toimintojen turvallisuudesta vastaavat.

2 OSALLISTUJAT

Toimintaa järjestettäessä on otettava huomioon kulloinenkin osallistujaryhmä, kuten esim. lapset, nuoret, ikääntyneet henkilöt, liikuntarajoitteiset sekä osallistujien määrä, ikä-, kunto-, taito- ja muut vaatimukset. Turvallisuuden kannalta on hyvä etukäteen määrittää suurin hallittavissa oleva osallistujamäärä. Myös vallitsevat toimintaympäristö- ja sääolosuhteet sekä ohjaajien

taidot ja lukumäärä on otettava huomioon. Toiminnan säännöllisyys tai kerta-luonteisuus voi tuoda eri näkökulmia turvallisuuteen liittyviin asioihin.

2.1 Toimintaa koskevat ennakkotiedot

Seurakunnan tulee jo toimintaa koskevassa ennakkoinformaatiossaan antaa osallistujalle seuraavat tiedot, jos ne ovat tarpeen osallistujan terveydelle tai omaisuudelle aiheutuvan vaaran torjumiseksi. Osallistujalla tulee olla muutenkin riittävät tiedot toiminnasta. Kyse ei ole pelkästään ennakkoinformaatiosta tai markkinoinnista.

- o toiminnan vaativuustaso ja siihen osallistumiselle asetettavat osallistujan terveydentilaa ja muita henkilökohtaisia ominaisuuksia koskevat vaatimukset ja rajoitukset
- o osallistujalta edellytettävä tarpeellinen valmistautuminen, osallistujalta mahdollisesti vaadittava ennako-osaaminen tai taitotaso sekä tieto osallistumisen edellyttämistä viranomaisen antamista asiakirjoista ja luvista
- o sellaiset osallistumisesta aiheutuvat vaikutukset, jotka ovat luonteeltaan pysyviä tai joiden muuttaminen myöhemmin saattaa aiheuttaa suuria kustannuksia ja vaivaa
- o sellaiset varusteet, jotka osallistujan itsensä edellytetään ottavan mukaan toimintaan sekä mahdolliset rajoitukset omien varusteiden käyttämiseen
- o tieto sellaisista toimintaan liittyvistä seikoista, joiden voidaan arvioida olevan merkityksellisiä osallistujan terveyden kannalta tai joiden muutoin voidaan olettaa merkittävästi vaikuttavan osallistujan haluun tulla mukaan toimintaan (esim. jos ohjelmaan liittyy eläinten kanssa toimimista tai muita allergiariskejä)
- o tarpeelliset toiminta- ja käyttäytymisohjeet toiminnan aikana (esim. tieto siitä, että päihteiden vaikutuksen alaisena ohjelmaan osallistuminen on kiellettyä), opastus tarvittavien henkilönsuojaimien (esim. kypärä, suojalasit) asianmukaiseen käyttämiseen sekä toimintaohjeet ja hätätilanneohjeet ja ohjeet toiminnan keskeyttämiseksi sen varalta, että osallistuja havaitsee terveydelle tai omaisuudelle aiheutuvan vakavan vaaran, sekä tarpeelliset turvallisuus- ja toimintaohjeet toiminnan jälkeen mahdollisesti huomioon otettavista seikoista
- o toiminnan turvallisuudesta vastaavan henkilön tai henkilöstön nimeäminen ja tiedottaminen osallistujille. Tämä korostuu etenkin, kun toimintaa toteuttavat vapaaehtoiset ja/tai alaikäiset.

Vaara:

Tekijä tai olosuhde, joka voi saada aikaan fyysisesti, psyykkisesti tai taloudellisesti haitallisen tapahtuman.

Ennakkotietojen antaminen perustuu kulutustavaroiden ja kuluttajapalvelusten turvallisuudesta annettuun lakiin, jonka mukaan markkinoinnissa on annettava tarvittavat tiedot, että osallistuja tai osallistujan huoltaja pystyy arvioimaan kuluttajapalveluun liittyvät vaarat. Tiedot on annettava kirjallisesti, jollei erityisistä syistä muunlainen tiedonanto ole tarkoituksenmukaisempaa.

Seurakunnan on ennakkotiedoissa kerrottava toimintaolosuhteista ja vaatimuksista niin selvästi ja ymmärrettävästi, että osallistujia tietää, mihin on osallistumassa, kuka tai ketkä toiminnasta vastaavat ja keneltä voi kysyä tarvittaessa lisätietoja.

Osallistujien turvallisuuteen vaikuttavat asiat kerrataan ja täsmennetään esimerkiksi toiminnan alussa. Mikäli toimintaan liittyy turvallisuudeltaan vaativampia toimintaosioita, turvallisuusasiat on käytävä läpi osallistujien kanssa myös ennen niiden toteuttamista.

2.2 Ennakkotiedot osallistujista

Seurakunnan avoimessa toiminnassa ei yleensä kerätä tietoja osallistujista. Niissä, missä tietoja kerätään, on otettava huomioon henkilötietolain vaatimukset. Seurakunnan säännöllisessä viikkotoiminnassa alaikäisten ja ei-oikeustoimikelpoisten osallistujien huoltajien (ja heidän varahenkilöidensä) yhteystiedot ovat välttämättömiä, jotta heihin saadaan tarvittaessa yhteys.

Osallistujista ennakkoon saadut tiedot auttavat seurakuntaa valmistautumaan tarvittaviin toimenpiteisiin. Jos osallistujina on jokin erityisryhmä, kuten lapset, ulkomaalaiset tai liikuntarajoitteiset, tulee ohjelman rakenne suunnitella erityisryhmän vaatimukset huomioon ottaen. Myös lyhytkestoisemmissa toiminnoissa voidaan tarvita osallistujilta tietoja, joilla on ohjelman kannalta merkitystä.

Ennakkotietojen saamiseksi on hyvä käyttää apuna lomaketta tai ”osallistujakorttia”, joka voidaan laatia seurakunnassa eri työmuotojen tarpeista käsin ja niin, että osallistumisesta terveydelle tai omaisuudelle aiheutuvan vaaran torjuminen on mahdollista. Esimerkiksi jos toiminnassa edellytetään erityistä fyysistä tai psyykkistä kuntoa tai osaamista, saatetaan osallistujien terveydentilasta ja taidoista tarvita tietoa etukäteen. Toiminnassa huomioon otettavat sairaudet ja allergiat voidaan selvittää erillisellä terveystietolomakkeella. Alaikäisten kohdalla on selvitettävä, noutaako huoltaja lapsen vai saako hän lähteä itse toiminnan päätyttyä.

Lomakkeita käytettäessä tulee ottaa huomioon henkilötietolain (523/1999) vaatimukset:

- Henkilötietoja saavat käsitellä vain ne henkilöt, joiden tehtäviin kuuluu valmistella, päättää tai panna täytäntöön päätöksiä näiden tietojen pohjalta. He eivät saa ilmaista tietoja sivullisille.
- Arkaluontoiset tiedot on poistettava rekisteristä välittömästi sen jälkeen, kun niiden käsittelylle ei ole perustetta.

2.3 Päihteet ja tupakointi

Seurakunnan toiminnan tulee tukea terveellistä ja päihteetöntä elämäntapaa. Seurakunnassa mahdollisesti laaditussa yhteisessä päihdestrategiassa (ks. Kirkon päihdestrategia. Suomen ev.-lut. kirkon keskushallinto. Sarja C 2005:2) tai seurakunnan ohjeistuksissa on otettava huomioon kaikki toiminta

osallistujien, henkilökunnan ja vapaaehtoisten osalta. Näissä tulee erityisesti kiinnittää huomiota päihteiden käytölle asetettaviin rajoihin sekä toimenpiteisiin, joihin ryhdytään havaittaessa päihteiden käyttöä. Henkilökunnalla tulee olla etukäteen tiedossa se, miten toimitaan tupakointi-, päihde- ja huumetapauksissa. Päihteettömyydestä on tiedotettava osallistujille selkeästi. Alkoholi- ja tupakkalainsäädännön vaatimukset on otettava huomioon. Tämä korostuu, mikäli toiminnassa on mukana alle 18-vuotiaita.

2.4 Osallistujien fyysisen ja psyykkisen turvallisuuden varmistaminen

Toiminnan aikana osallistujille tulee selvittää ohjelman mahdolliset fyysiset ja psyykkiset vaaratekijät, sekä painottaa tilanteenmukaista pukeutumista ja varustautumista. Seurakunta vastaa toiminnan aikana osallistujien varusteiden toimivuudesta sekä valvoo niiden käyttöä. Osallistujille tulee antaa ohjeet, miten mahdollisessa hätätilanteessa toimitaan ja miten hälytetään apua. Toiminnan vastuuhenkilön tulee olla kaikkien tiedossa.

Joillekin osallistujille saattaa ryhmän mukana muodostua sosiaalinen pakko osallistua ohjelmaan, johon hänellä ei ole fyysisiä tai psyykkisiä edellytyksiä. Osallistujille tulee ennen ohjelman alkua kertoa, että osallistuminen on vapaaehtoista. Osallistujia ei saa pakottaa mukaan toimintaan.

Osallistujien kanssa on hyvä sopia etukäteen kuvauskäytännöistä ja etiketistä. Mikäli osallistujia valokuvataan järjestäjän toimesta, on siitä tiedotettava etukäteen. Kuvien julkaisulle on henkilötietolain mukaan aina pyydyttävä asianomaisen lupa. Alle 18-vuotiaiden osalta lupa on kysyttävä huoltajilta.

3 HENKILÖSTÖ

Seurakunnan toiminnan turvallisuus edellyttää, että sen toteuttamiseen osallistuvan henkilöstön määrä on toiminnan laatu, osallistujien lukumäärä, ikä ja erityistarpeet huomioon ottaen riittävä. Henkilöstöllä on oltava asianmukainen koulutus tehtäviinsä, joihin heidät on myös perehdytetty. Henkilöstön on kiinnitettävä erityistä huomiota vapaaehtoisten työntekijöiden ohjeistamiseen ja perehdyttämiseen keskeisten turvallisuusohjeiden näkökulmasta.

3.1 Henkilöstömäärän määrittelyssä huomioon otettavaa

Henkilöstön määrä voi vaihdella hyvinkin paljon eri toimintojen välillä. Perinteisesti toimintaa järjestetään seurakuntaan palvelussuhteessa olevien työntekijöiden (viranhaltijoiden tai työsopimussuhteisten työntekijöiden) ja ns. vapaaehtoisten väliseen työnjakoon perustuen. Henkilöstöön voi kuulua myös työharjoittelu- tai työssäoppimisjaksolla olevia opiskelijoita. Koska vastuu toiminnan turvallisesta toteuttamisesta on viimekädessä seurakunnalla ja sen työntekijöillä, tulisi henkilöstön riittävää määrää koskevissa laskelmissa ottaa huomioon vain työntekijät. Vapaaehtoiset, siviilipalvelusta suorittavat sekä työharjoittelu- tai työssäoppimisjaksolla olevat opiskelijat toimivat

pääsääntöisesti varsinaisten työntekijöiden ohjauksessa ja apuna, vaikka heillä muutoin olisikin toiminnan toteutuksessa merkittävä rooli. Toimintaan osallistuvien työntekijöiden lisäksi kiinteistössä saattaa olla myös muita seurakunnan henkilökuntaan kuuluvia, joiden rooli turvallisuuskysymyksissä on määriteltävä.

Seurakunnan tulee kiinnittää huomiota vapaaehtoisten ohjaamiin toimintoihin. Erityisesti alaikäisten (kerhonohjaajat, isokset) ohjaamat toiminnot tulee toteuttaa niin, että turvallisuusnäkökohdat otetaan huomioon sekä osallistujien että vapaaehtoisten näkökulmasta.

Seurakunnilla on olemassa monenlaisia henkilöstöryhmiä. Toiminnasta riippuen seurakunnan on otettava huomioon omissa ohjeissaan olemassa olevat suositukset ja suhteutettava nämä oman toiminnan laajuuteen, määrään ja riittävyteen. Joitakin toimintoja varten on olemassa suosituksia työvoiman tarpeesta suhteessa osallistujien määrään. Eri toiminta-alueilla viranomaiset, ammattijärjestöt, lajiliitot ja erityis- ja palvelujärjestöt antavat omia suosituksiaan ryhmän koosta suhteessa henkilöstön määrään.

Työntekijöiden äkillinen sairastuminen kannattaa myös ottaa huomioon henkilöstömäärää määriteltäessä. Menettelytavat lisätyöntekijöiden saamiseksi paikalle on myös selvitettävä tai kehitettävä ns. takapäivystäjäjärjestelmä. Myös vapaaehtoisten johtamien toimintojen jatkuvuus on tärkeä Etenkin alaikäisille suunnattujen toimintojen peruuntuminen ilman, että huoltajat saavat siitä tiedon, saattaa aiheuttaa turvallisuusriskin. Seurakunnan on tärkeää luoda järjestelmä joka takaa tiedonkulun toimintaa vetävien vapaaehtoisten, toiminnasta vastaavien työntekijöiden ja huoltajien välillä.

Riittävässä henkilöstömäärässä on toiminnan turvallisen toteuttamisen lisäksi kysymys työntekijöiden työturvallisuudesta ja työssä jaksamisesta. Liian pieneksi mitoitettu työntekijämäärä on riski sekä työntekijöiden oman työturvallisuuden että toimintaan osallistuvien turvallisuuden kannalta. Erityisesti tällainen riski syntyy, kun työntekijä tai vapaaehtoinen ohjaa toimintaa yksin. Alaikäisen vapaaehtoisen ei pitäisi antaa ohjata toimintaa yksin.

3.2 Koulutus ja perehdyttäminen

Seurakunnan toimintaan osallistuvalla henkilöstöllä on oltava asianmukainen koulutus, perehdytys ja ohjaus tehtäviinsä. Tulee myös varmistaa, että vapaaehtoisilla, työssäoppijoilla ja harjoittelijoilla on riittävät edellytykset toimia turvallisesti ja että heidän turvallisuudelleen tai terveydelleen ei myöskään aiheudu haittaa tai vaaraa toimintaan osallistumisesta. Myös heidän on noudatettava työtä ja työpaikkaa koskevia turvallisuusohjeita sekä käytettävä mahdollisia henkilösuojaimia ja apuvälineitä Erikoisaktiiviteettien ohjaajilla on lisäksi oltava alan pätevyystodistus. Sellaisia ovat esimerkiksi lajiliiton todistukset seinäkiipeilyssä, kalliokiipeilyssä tai melonnassa. Työnantajana seurakunnan tulee huolehtia kyseisten asioiden valvonnasta ja niihin liittyvistä työnjohdollisista kysymyksistä toiminnan suhteen.

Koko toiminnan toteutukseen osallistuva henkilöstö, olivatpa he työntekijöitä, opiskelijoita tai vapaaehtoisia, perehdytetään turvallisuusohjeisiin. Kaikkien

tiedossa on oltava henkilöstön tehtäväjako ja johtamisvastuun määräytyminen sekä oma rooli onnettomuustilanteessa, kuten esimerkiksi kuka pelastaa, antaa ensiapua, hälyttää apua tai toimii opastajana.

Työntekijöiden turvallisuusosaamisesta ja -asenteesta on huolehdittava muulloinkin kuin toiminnan aikana tai sen alkaessa. Työntekijöille tulisi järjestää vähintään kerran kolmessa vuodessa turvallisuuskoulutusta sekä valmiusharjoitus, jolloin kerrataan käytännössä hälyttämistoimenpiteet, pelastus- ja sammutusvälineiden käyttö, elvytys sekä toiminta tavallisimmissa sairauskohtaustapauksissa ja tapaturmissa. Erityisesti henkilöstön yhteistoimintaa tulee harjoitella. Harjoituksia voidaan pitää yhteistyössä esimerkiksi pelastusviranomaisten kanssa. Koulutuksista ja harjoituksista on pidettävä kirjaa, johon merkitään ajankohta, aiheet ja osallistujat sekä koulutuksen tai harjoituksen johtaja.

Työntekijöillä tulee olla toiminnan luonne ja laatu huomioon ottaen riittävät ensiapu-, pelastus- ja alkusammutustaidot. Kaikkien työntekijöiden, myös vapaaehtoisten, on osattava hälyttää apua. Jokaisella työpaikalla tulee olla riittävä määrä ensiapukoulutuksen (vähintään SPR:n EA1 tai vastaavat tiedot ja taidot) ja alkusammutuskoulutuksen saaneita henkilöitä. Ensiapu- ja pelastustaitovaatimukset ovat suuremmat silloin kun liikutaan maastossa tai olosuhteissa, joissa avun saaminen voi kestää tavanomaista kauemmin. Tällöin ohjaajien ensiaputaitoina tulee olla vähintään SPR:n EA2-tasoinen koulutus tai vastaavat tiedot ja taidot sovellettuna suoritettavaan toimintaan. Myös kielitaitovaatimukset ovat suuremmat silloin, kun toiminnassa on mukana vieraskielisiä osallistujia.

4 FYYSINEN YMPÄRISTÖ

Turvallisuudesta vastaava taho on seurakunta. Kunnan viranomaiset eri toimialoilla ohjeistavat alueella tapahtuvaa toimintaa. Viranomaisyhteistyö seurakunnan ja kunnan välillä on turvallisuuden näkökulmasta suositeltavaa.

Toiminnan turvallisuuden yhden osa-alueen muodostaa toimitilan ja sen ympäristön monipuolinen tarkastelu. Huomioon tulee ottaa seuraavaa:

Määräysten ja säädösten mukaan rakennuksista tulee olla riittävä määrä poistumesteitä, jotka merkitään selvästi. Rakennuksissa tulee olla palovaroitimet ja helposti saatavilla oleva alkusammutuskalusto.

Toiminnoissa käytettävien rakenteiden tulee olla kestäviä ja turvallisia sekä niissä suoritettavaan toimintaan soveltuvia. Rakenteiden tulee täyttää olemassa olevat turvallisuusvaatimukset. Jotkut toiminnot edellyttävät tilojen tarkastuksen viranomaisten taholta.

Toimintatiloja ovat myös esim. askartelusalit, työpajat ja erilaiset kerhohuoneet. Joissakin toiminnoissa saattaa olla vaarallisia työvaiheita tai haitallisten aineiden käsittelyä. Tiloissa oleville seurakunnan koneille ja laitteille tulee nimetä vastuuhenkilö, jonka nimi ja yhteystiedot on merkitty turvallisuussuunnitelmaan. Toimintaan soveltuvat koneet ja laitteet tulee tarkastaa ja

huoltaa säännöllisesti huoltosuunnitelman mukaan ja siitä on pidettävä kirjaa. Turvallisuusvälineiden ja henkilösuojainten tulee olla suoritettavaan toimintaan soveltuvia. Niiden tulee täyttää voimassa olevat määräykset. Valtioneuvoston päätös henkilösuojaimista (1406/1993) sisältää näitä määräyksiä. Henkilösuojainten tulee olla CE-merkittyjä. Koneiden, laitteiden, turvallisuusvälineiden ja henkilösuojainten käyttöä tulee ohjeistaa ja valvoa.

Seurakunnan on huolehdittava, että toiminnan yhteydessä tarjottavat elintarvikkeet ovat turvallisia. Mikäli aterioita valmistetaan toiminnan yhteydessä, on selvitettävä kunnan terveystarkastajan kanssa, millä edellytyksin ruokaa voidaan valmistaa ja tarjota. Seurakunnan on huolehdittava myös siitä, että kaikilla elintarvikehuollossa työskentelevillä on tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen.

Käyttäessään alihankintapalveluja seurakunnan tulee varmistaa kokonaispalvelun turvallisuus. Samoin tulee varmistaa alihankintaketjussa tiedon kulun toimivuus. Mikäli ulkopuoliselta taholta tilattu palvelu ei tunnu turvallisel-
ta, on toiminnasta vastaavan velvollisuus keskeyttää toiminta.

5 HÄTÄTILANNEVALMIUS

5.1 Ensiapu- ja pelastusvalmius

Hätätilanteiden varalta tulee olla kirjalliset toimintaohjeet. Seurakunnan ohjeistuksesta on ilmentävä mitä hätätilanteessa tulee tehdä, vastuut ja miten apu saadaan paikalle. Suuririskisissä toiminnoissa tulee osallistujille kertoa ennen ohjelman suorittamista, miten hätätilanteessa toimitaan ja mitä osallistujien tulee tehdä, jos ohjaaja on toimintakyvytön.

Seurakunnan toimintaohjeista tulee ilmetä, mitä tehdään onnettomuuden jälkeen: kuka tiedottaa onnettomuudesta omassa organisaatiossa, kuka tiedottaa osallistujien omaisille ja tiedotusvälineille, kuka tekee ilmoituksen viranomaisille (poliisi, työsuojelupiiri, Kuluttajavirasto), miten jälkihoito järjestetään ja miten sattuneet onnettomuudet raportoidaan ja analysoidaan.

Seurakunnan toiminnoissa tulee olla mukana ja helposti saatavilla riittävä, ja toiminnan laatu huomioon ottaen, sopiva ensiapu- ja pelastusvälineistö. Ensiapuvarusteisiin tulee kuulua mahdollisten veritartuntojen varalta mm. kertakäyttökäsineitä ja elvytyssuoja. Ensiapu- ja pelastusvälineistön hankinnassa voidaan apuna käyttää terveydenhuollon ammattilaisia tai Ea-kurssin järjestäjän ammattitaitoa.

5.2 Evakuointivalmius

Toimintatiloista saattaa tulla tarve poistua nopeasti. Tiloista on täytynyt tehdä erillinen evakuointisuunnitelma. Suunnitelmasta tulee ilmetä, kuka päättää evakuoinnin suorittamisesta, miten evakuoinnista ilmoitetaan kohteessa oleville, miten henkilökunta toimii, missä poistumisreitit sijaitsevat ja mikä on

niiden vetävyys, missä on kokoontumispaikka ja miten todetaan henkilöiden turvassa oleminen.

6 ONNETTOMUUDESTA ILMOITTAMINEN

6.1 Ilmoitusvelvollisuus

Seurakunnan on ilmoitettava onnettomuudesta tai vakavasta läheltä piti -tilanteesta kulutustavaroiden ja kuluttajapalvelusten turvallisuudesta annetun lain (4 §) perusteella tuoteturvallisuusvalvontaviranomaiselle (kunnan terveystarkastajalle, lääninhallitukseen tai Kuluttajavirastoon). Samalla on ilmoitettava, mihin toimenpiteisiin on ryhdytty vaaran johdosta.

Seurakunnan on harkittava ilmoituksen jättäminen aina tapauskohtaisesti. Ilmoitusta edellytetään, jos palvelu tai palvelun suorittamisessa käytettävä tavara aiheuttaa terveystahon, onnettomuuden (esim. tulipalo tai sairaalahoitoa vaatinut tapaturma), vaaratilanteen tai vakavan ”läheltä piti” -tilanteen. ”Läheltä piti” -tilanne on odottamaton tapahtuma, josta olisi voinut seurata onnettomuus. Myös pienempi vaaratekijä voi vaatia ilmoituksen, kun palvelulla on paljon käyttäjiä, vaara on vaikea havaita tai kun kyseessä on lapsille, nuorille tai ikääntyneille tarkoitettu palvelu.

Edellä mainitun lisäksi ilmoitus on tehtävä seuraavissa tapauksissa:

- Vaaratilanteessa on menetetty ihmishenki(ä) tai niitä on ollut vaarassa.
- Onnettomuuspaikalle on tarvittu ambulanssi tai pelastustoimen apua.
- Palvelussa on havaittu uudentyyppinen vaara. Ilmoituksen avulla saadaan levitettyä tietoa uudesta vaaratyypistä.
- Kohteen turvallisuusjärjestelyt pettävät tai eivät riittäneet torjumaan vaaraa, esim. silloin, jos sivulliset joutuvat pelastamaan hukkuvan uimahallissa tai kylpylässä.

Ilmoitus on tehtävä siihen kuntaan, jossa vaaratilanne tai onnettomuus tapahtui. Ilmoituksen voi tehdä myös suoraan Kuluttajavirastoon. Viranomaiset välittävät keskenään tietoa ilmoituksista. Ilmoitus tehdään lomakkeelle, joka löytyy Kuluttajaviraston Internet-sivuilta www.kuluttajavirasto.fi

> Tuoteturvallisuus > jos tavara tai palvelu aiheuttaa vaaraa. Ilmoituksen tekeminen ei poista seurakunnan vastuuta järjestämänsä toiminnan turvallisuudesta. Seurakunta on velvollinen tekemään yhteistyötä viranomaisen kanssa vaaran torjumiseksi.

Lisätietoja asiasta saa Kuluttajaviraston Internet-sivuilta ja paikalliselta tuoteturvallisuusviranomaiselta.

6.2 Onnettomuuskirjanpito

Seurakunnan on hyvä olla tietoinen kaikista toiminnassa tapahtuvista onnettomuuksista ja pitää onnettomuuskirjanpitoa sekä viranomaisilmoituksen piirissä että sen ulkopuolella olevista onnettomuuksista. Siitä on hyötyä ana-

lysoitaessa onnettomuuksia ja kehitettäessä turvallisuusjärjestelmiä. Myös viranomaistarkastusta tehtäessä tai vakuutusyhtiön lähestyessä tällaisesta voi olla hyötyä. Seurakunnan tulee päättää siitä, kuka onnettomuuskirjanpidossa tarvittavat raportit täyttää, minne ne kootaan sekä miten ja millä aikavälillä onnettomuustilanteita analysoidaan. Tämän ohjeen liitteessä (liite IV) on malli onnettomuusraportista, jota seurakunta voi hyödyntää omassa onnettomuuskirjanpidossaan.

Tuoteturvallisuusviranomaisille ei ole tarpeen tehdä ns. koonti-ilmoitusta esimerkiksi vuoden aikana tapahtuneista vähäisistä onnettomuuksista, vaikka sellainen seurakunnan omia tarpeita varten tehtäisiinkin.

6.3 Työntekijälle sattuneet onnettomuudet

Työsuojelun valvontalain (44/2006) ja tapaturmavakuutuslain (608/1948) mukaan työnantajan tulee ilmoittaa työntekijälle sattuneet vakavat onnettomuudet työsuojeluviranomaiselle ja poliisille.

7 TIEDOTTAMINEN ONNETTOMUUSTILANTEESSA

Tiedottaminen on yksi osa turvallisuussuunnitelmaa. Seurakunnalla täytyy olla selkeä ohjeistus tiedottamisesta tapaturman tai onnettomuuden sattumissa. Itse tilanteessa ja sen jälkeen tiedottaminen voi olla helposti vain reagoivaa tiedottamista, ellei selkeää tiedotussuunnitelmaa ole ja siitä vastaavia henkilöitä ole määritetty. Uhka-, onnettomuus- ja tapaturmatilanteissa tiedottaminen henkilöstölle toteutetaan turvallisuussuunnitelmassa määritellyllä tavalla. Tukea kriisiviestintään saa Kirkkohallituksen Välitä viestiä – sivustosta osoitteesta www.evl.fi/vv.

7.1 Sisäinen viestintä

Ennalta sovittujen pelisääntöjen ja toimintasuunnitelman noudattaminen on ehdottoman tärkeää. Nopeus, luotettavuus ja uskottavuus ovat oikean tiedon lisänä avainsanat viestinnässä.

Kun onnettomuus on tapahtunut

- Otetaan yhteys työyhteisön vastuuhenkilöön/kirkkoherraan.
- Arvioidaan onnettomuuden vakavuusaste ja tarvittavat toimenpiteet.
- Varmistetaan työntekijöiden väliset yhteydet ja tavoitettavuus ensimmäisen ja kolmen seuraavan vuorokauden aikana.
- Jaetaan olemassa oleva tieto ja faktat.
- Sovitaan työnjaosta: Kuka antaa tarvittaessa lausuntoja ulospäin?
- Ketkä järjestävät hartauksilaisuuksia ja pidetäänkö kirkot auki keskusteluapua tarvitseville? Miten ja kuka rajaa yksityisen ja julkisen tilan esimerkiksi seurakunnan tiloissa, kouluissa, leirikeskustoissa suruhartautta järjestettäessä? Miten asianosaisia suojataan julkisuudelta suruhartaudessa kuitenkin tarvittaessa palvelen mediaa? Kuka hoitaa

arkirutiinit ja sovitut asiat ”poikkeustilan” aikana ja miten paluu arkeen hoidetaan?

7.2 Tiedottaminen ja kriisiviestintä

Onnettomuus on aina uutinen ja kaikki asiaan liittyvä kiinnostaa tiedotusvälineitä. Onnettomuudesta tiedottamisen on kuitenkin tapahduttava seurakunnassa ennalta laaditun toimintasuunnitelman mukaan. Suunnitelmaan perustuvan vastuunjaon mukaisesti tiedottamisesta huolehditaan yhdessä johdon ja paikalla olevan henkilöstön kesken. Henkilöstön tulee tukea seurakunnan johtoa tiedottamisessa muun muassa hankkimalla riittävästi luotettavaa aineistoa onnettomuudesta ja sen seurausvaikutuksista.

Tiedotusvälineet saavat tavallisesti tiedon tapahtumasta nopeasti. Ne pyrkivät määritetysti hankkimaan tilannetietoa suoraan tapahtumapaikalta ja tapahtumassa läsnä olevilta ihmisiltä. Tilanteessa on pyrittävä toimimaan tiedotussuunnitelman, seurakunnan johdon määräysten ja viranomaisten ohjeiden mukaisesti.

Viranomaiset vastaavat omasta tiedottamisestaan. Tavanomaista on nopean tilanne-/tapahtuma-tiedon antaminen tiedotusvälineille suoraan onnettomuuspaikalta.

Seurakunnan tulisi tiedottamisessaan pyrkiä yhteistyöhön viranomaisten kanssa. Ristiriitaa seurakunnan antamien tietojen ja viranomaisten antamien tietojen välillä ei ainakaan pidä olla. Seurakunnan antaman tiedon tulee aina olla oikeaa ja luotettavaa. Kuvaa tiedon pimittämisestä ei saa myöskään syntyä. Henkilövahingoista tiedotettaessa on otettava huomioon tietosuoja.

8 LUVAT, ILMOITUKSET JA VAKUUTUKSET

Seurakunnan tulee tarvittaessa tehdä poliisille kokoontumislain (530/1999) mukainen ilmoitus yleisötilaisuuden järjestämisestä ja kunnan terveydensuojeluviranomaiselle terveydensuojelulain (763/1994) mukainen ilmoitus laissa erikseen mainituista toiminnoista (esim. elintarvikkeiden myynti ja tarjoilu) ja yleisötilaisuudesta, jossa myydään tai luovutetaan elintarvikkeita.

Toiminnan vakuutusturvan kattavuudesta on myös huolehdittava. Vakuutus-ten kattavuus on hyvä selvittää erityisesti ns. vapaaehtoisten tekemän työn ja työntekijöiden varsinaisen työajan ulkopuolelle sijoittuvien toimintojen osalta. Suositeltava on myös toiminnan vastuuvakuutus, jonka kattavuutta on arvioitava tapauskohtaisesti. Tapauskohtaisesti tulee arvioida myös erilaisten vapaaehtoisten ryhmävakuutusten ottamista toimintaan osallistuville tai varmistaa, että osallistujilla on muulla tavoin riittävä ja voimassa oleva tapaturmavakuutusturva. Varmistamisen tarvetta on erityisesti suuririskisiä toimintoja järjestettäessä

Mikäli toimintaan kuuluu irtainta omaisuutta tai kiinteitä tiloja, myös niiden vakuuttaminen on suositeltavaa. Lisäksi moottorikäyttöiselle ajoneuvolle on

otettava pakollinen liikennevakuutus. Liikennevakuuttamisvelvollisuudesta säädetään liikennevakuutuslaissa (279/1959).

Riittävän kattava vakuutusturva on tärkeä laatukriteeri ja olennainen turvallisuuden liittyvä tekijä sekä henkilökunnan että toimintaan osallistuvien osalta. Vakuutusturvaa arvioitaessa on otettava huomioon vakuutuksen omavastuuosuus, korvauskatto sekä vakuutusehdoissa olevat rajoitukset. Vakuutus-ten hinnoitteluun vaikuttavat näiden lisäksi mm. toiminnan laatu ja riskialttius. Vakuutusturva on selvitettävä seurakunnan käyttämän vakuutusyhtiön kanssa.

9 ERÄITÄ KESKEISIÄ TOIMINNAN TURVALLISUUTTA KOSKEVIA SÄÄNNÖKSIÄ

Palvelun tarjoajalla on oltava **kulutustavaroiden ja kuluttajapalvelusten turvallisuudesta annetun lain** (75/2004) mukaan riittävät ja oikeat tiedot kulutustavarasta ja kuluttajapalveluksesta sekä niihin liittyvistä riskeistä (3 §). Palvelun tarjoajan on annettava markkinoinnissaan kuluttajille tarvittavat tiedot, jotta he pystyvät arvioimaan kulutustavariin ja kuluttajapalveluksiin liittyvät vaarat (5 §).

Terveydelle vaarallisenä pidetään kuluttajapalvelusta, joka suorittamista paansa liittyvän vian tai puutteellisuuden tai palveluksessa käytettävän tavaran rakenteessa tai koostumuksessa olevan vian tai puutteellisuuden taikka palveluksessa annettujen totuudenvastaisten, harhaanjohtavien tai puutteellisten tietojen vuoksi voi aiheuttaa vamman, myrkytyksen, sairauden tai muun vaaran terveydelle (6 §).

Valtioneuvoston asetuksessa kulutustavaroista ja kuluttajapalveluksista annettavista tiedoista (613/2004) on säädetty palvelujen tarjoajan kuluttajalle ennakolta annettavista tiedoista, jos ne ovat tarpeen kysymyksessä olevasta kuluttajapalveluksesta terveydelle tai ominaisuudelle aiheutuvan vaaran torjumiseksi.

Pelastuslain (468/2003) mukaan rakennuksen omistaja ja haltija, teollisuus- ja liiketoiminnan harjoittaja, virasto, laitos ja muu yhteisö on asianomaisessa kohteessa ja muussa toiminnassaan velvollinen ehkäisemään vaaratilanteiden syntymistä, varautumaan henkilöiden, omaisuuden ja ympäristön suojaamiseen vaaratilanteessa ja varautumaan sellaisiin pelastustoimenpiteisiin, joihin ne omatoimisesti kykenevät (8 §). Valtioneuvoston asetuksessa tarkemmin määriteltävään rakennukseen tai muuhun kohteeseen, jossa henkilö- ja paloturvallisuudelle tai ympäristölle aiheutuvan vaaran taikka mahdollisen onnettomuuden aiheuttamien vahinkojen voidaan arvioida olevan vakavat, on laadittava pelastussuunnitelma 8 §:ssä tarkoitetuista toimenpiteistä (9 § 3 mom.).

Valtioneuvoston pelastustoimesta antaman asetuksen (787/2003) mukaan pelastussuunnitelma on laadittava muun muassa kokoontumis- ja liiketiloihin, joissa on runsaasti yleisöä tai asiakkaita (4-kohta), yrityksiin,

laitoksiin ja vastaaviin kohteisiin, joissa työntekijöiden ja samanaikaisesti paikalla olevien muiden ihmisten määrä on yleensä vähintään 30 (8-kohta), liiketoiminnan harjoittajan tai muun yhteisön järjestämään tapahtumaan, jossa henkilö- ja paloturvallisuudelle tai ympäristölle aiheutuvan vaaran taikka mahdollisen onnettomuuden aiheuttamien vahinkojen voidaan arvioida olevan vakavat tapahtumaan osallistuvien ihmisten suuren määrän tai muun erityisen syyn vuoksi (9-kohta). Jos samaa kohdetta varten tulee muun lain kuin pelastuslain nojalla laatia pelastus-, valmius- tai muu vastaava suunnitelma, pelastussuunnitelmaa ei tarvitse laatia, vaan pelastussuunnitelmassa selvitettäviä tietoja vastaavat tiedot voidaan koota muun lain nojalla laadittavaan suunnitelmaan (9 §).

Työnantajan on **työturvallisuuslain** (738/2002) mukaan työn ja toiminnan luonne huomioon ottaen riittävän järjestelmällisesti selvitettävä ja tunnistettava työstä, työtilasta, muusta työympäristöstä ja työolosuhteista aiheutuvat haitta- ja vaaratekijät sekä, milloin niitä ei voida poistaa, arvioitava niiden merkitys työntekijöiden turvallisuudelle ja terveydelle (10 §). Työnantajalla on oltava turvallisuuden ja terveellisuuden edistämiseksi ja työntekijöiden työkyvyn ylläpitämiseksi tarpeellista toimintaa varten ohjelma, joka kattaa työpaikan työolojen kehittämistarpeet ja työympäristöön liittyvien tekijöiden vaikutukset (työsuojelun toimintaohjelma). Toimintaohjelmasta johdettavat tavoitteet turvallisuuden ja terveellisuuden edistämiseksi sekä työkyvyn ylläpitämiseksi on otettava huomioon työpaikan kehittämistoiminnassa ja suunnittelussa ja niitä on käsiteltävä työntekijöiden tai heidän edustajiensa kanssa (9 §).

Työterveyshuoltolain (1383/2001) mukaan työnantajalla on oltava työterveyshuollosta kirjallinen toimintasuunnitelma, jonka tulee sisältää työterveyshuollon yleiset tavoitteet sekä työpaikan olosuhteisiin perustuvat tarpeet ja niistä johtuvat toimenpiteet. Tämä suunnitelma voi olla osa työturvallisuuslaissa tarkoitettua työsuojelun toimintaohjelmaa tai muuta työnantajan laatimaa kehittämisohjelmaa tai – suunnitelmaa (11 §).

Lait www.finlex.fi

Alkoholilaki (1143/1994)

Elintarvikelaki (23/2006)

Eräiden teknisten laitteiden vaatimustenmukaisuudesta annettu laki (1016/2004)

Henkilötietolaki (523/1999)

Kokoontumislaki (530/1999)

Kulutustavaroiden ja kuluttajapalvelusten turvallisuudesta annettu laki (75/2004)

Kuluttajansuojalaki (38/1978)

Liikennevakuutuslaki (279/1959)

Pelastuslaki (468/2003)

Perusopetuslaki (628/1998)

Tapaturmavakuutuslaki (608/1948)

Terveydensuojelulaki (763/1994)

Tupakkalaki (693/1976)

Työsuojelun valvontalaki (44/2006)

Työterveyshuoltolaki (1383/2001)

Työturvallisuuslaki (738/2002)

Sisäasiainministeriön asetus rakennusten poistumisreittien merkitsemisestä ja valaisemisesta (805/2005)

Valtioneuvoston asetus kulutustavaroista ja kuluttajapalveluksista annettavista tiedoista (613/2004)

Valtioneuvoston asetus pelastustoimesta (787/2003)

Valtioneuvoston päätös henkilösuojaimista (1406/1993)

LIITTEET

Muistilista turvallisuusohjeita varten (Liite 1)

Onnettomuusraporttimalli seurakunnalle (Liite 2)

LIITE 1. Muistilista seurakunnan viikkotoiminnan turvallisuusohjeita varten

Ennen toiminnan aloittamista seurakunta hoitaa ja varmistaa seuraavat asiat:

- laatii turvallisuusohjeet toimintaa varten
- huolehtii työntekijöiden turvakoulutuksesta ja vapaaehtoisten ohjauksesta ja työhön perehdyttämisestä
- huolehtii toiminnasta vastaavan nimeämisestä

- varmistaa henkilöstön riittävyyden
- varmistaa riittävän Ea- ja turvallisuusosaamisen
- sopii menettelystä ja ohjeistuksesta onnettomuus- ja ongelmatilanteita varten
- varustaa toimintapaikan riittävällä alkusammutus- ja ensiapuvälineistöllä
- huolehtii vakuutuksista

Toiminnan alkaessa ja kuluessa toiminnasta vastaava

- kerää tarpeelliset tiedot osallistujista
- huolehtii, että turvallisuusohjeita noudatetaan
- tiedottaa osallistujia turvallisuuteen liittyvistä asioista, mm. tulen käsittely, Ea-välineet, sammutusvälineet, palo- ja pelastautumisohjeet, tupakointi, päihteet, tilaan liittyvät riskit
- huolehtii välineiden ja materiaalien huollosta ja täydennyksestä

Toiminnan jälkeen toiminnasta vastaava

- raportoi loukkaantumisista ja onnettomuuksista
- hoitaa mahdolliset korvaus- ja vakuutusasiat
- raportoi mahdollisista läheltä piti tilanteista
- kokoaa ja toimittaa edelleen mahdollisen palautteen toimintapaikan turvallisuudesta ao. taholle ja tekee tarvittavat ehdotukset turvallisuusohjeiden muutoksista

LIITE 2. Onnettomuusraporttimalli seurakunnalle

ONNETTOMUUSRAPORTTIMALLI SEURAKUNNALLE (myös läheltä piti -tilanteesta)

1. Perustiedot tapahtumasta

tilaisuuden nimi

paikka

ajankohta

kesto aika

osallistujamäärä

toiminnasta vastaava

tilaisuudesta vastuussa olevat

2. Onnettomuuteen johtaneen tilanteen kuvaus

a. Lyhyt kuvaus tilanteen turvallisuusohjeista ja ennakoinnista

b. Lyhyt kuvaus tilanteesta

3. Onnettomuuden seuraukset

a. henkilövahingot

b. muut vahingot

4. Lyhyt kuvaus jälkitoimenpiteistä

Onnettomuusraportin laatijan tiedot

nimi

yhteystiedot

allekirjoitus

____ / _____

SISÄLTÖ

ENSIAPUTAIDOT	1
Tärkeät numerot hätätilanteessa.....	1
Elvytyksen keskeiset asiat:.....	1
Näin teet hätäilmoituksen. Kun soitat, kerro:	2
KEITTIÖSSÄ.....	3
Ruoanvalmistuksen kymmenen kultaista sääntöä.....	4
Elintarvikkeiden säilytys ja käsihygieniä	5
Käsihygieniä:.....	6
Työvälineet.....	7
SYYSKUU JA LOKAKUU	9
Syyspäiväntasaus 23.9 (karkausvuonna 22.9.).....	9
Mikkelin-päivä	9
Aleksis Kiven päivää	9
Kekri.....	10
Voileivät	11
Hedelmäsalaatti	11
Kasviksia välipalaksi	12
Kasvisdippi	12
Lettujen perusohje 15 lettua	12
Letut (gluteeniton).....	13
Uuniomenat 4:lle.....	13
Vaniljakastike.....	13
Mehevä omenapiirakka.....	14
Gluteeniton omenatorttu 8:lle.....	14
Jauhelihapasteija 15 kpl	15
Kaunottaren kääretorttu 15:lle	16
Gluteeniton kääretorttu 15:lle.....	16
MARRASKUU	17
Pyhäinpäivä.....	17
Isänpäivä.....	17
Ensimmäinen Adventti.....	17
Joulutortut 12 kpl	18
Gluteenittomat joulutortut 10 kpl	18
Karjalanpiirakka 25 kpl.....	19
Gluteeniton karjalanpiirakka 60 kpl.....	20
Nopeat pyöröset 12:lle	20
Joulupiparit 30 - 40 kpl.....	21
Vaaleat siirappipiparit gluteeniton 30 kpl	21
JOULUKUU	22
Itsenäisyyspäivä 6.12.....	22
Joulu.....	22
Joulupäivä 25.12	22
Toinen joulupäivä 26.12 Tapaninpäivä.....	22
Kasvispizza 12:lle	23
Pohja leivinjauheella.....	23
Kasvispizza gluteeniton 8:lle.....	24
Porkkanateeleipäset 16 kpl.....	25

Kaurateeleipä 9 kpl.....	25
Gluteeniton Teeleipä 6 - 8 kpl.....	26
TAMMIKUU.....	27
Uusivuosi 1.1.....	27
Loppiainen.....	27
Nuutinpäivä.....	27
Kaurapuuro 4:lle.....	28
Pikakaurapuuro 1:lle.....	28
Pastasalaatti 8:lle.....	28
Suklaakeksit, Chocolate chip cookies 20 kpl.....	29
Amerikkalaiset suklaaleivät 16 kpl.....	29
HELMIKUU.....	30
Helmikuussa on 28 päivää, karkausvuonna 29 päivää.....	30
Kynttilänpäivä.....	30
Runebergin päivä.....	30
Ystävänpäivä.....	30
Laskiainen.....	31
Nakkipiilot 15–16 kpl.....	32
Runebergin tortut 16–18 kpl.....	33
Sydänsämpylät 15 kpl.....	34
Mokkapalat 20 kpl.....	34
Laskiaispulla 20kpl.....	35
Tietoa talkkunasta.....	36
Kevyt välipala-vaihtoehto ja jälkiruokien aromi.....	36
Talkkuna-marjarahka 6 - 8:lle.....	36
MAALIS - HUHTIKUU.....	37
Elämän leipä.....	37
Pääsiäinen.....	37
Hiljainen viikko.....	37
Palmusunnuntai.....	37
Palmusunnuntai.....	37
malkamaanantai.....	38
tikkutiistai.....	38
kellokeskiviikko.....	38
kiirastorstai.....	38
pitkäperjantai.....	38
lankalauantai.....	38
sukkasunnuntai eli pääsiäissunnuntai.....	38
Pääsiäispäivä.....	38
2. pääsiäispäivä.....	38
Lämpimät voileivät 8:lle.....	39
Tonnikala voileivät 2 leipää.....	39
Lämmin sämpylä 8:lle.....	39
Hedelmä-vaniljarahka 6:lle.....	40
Mustikka-vaniljarahka 4:lle.....	40
Rapeat vohvelit 10 kpl.....	41
Gluteenittomat vohvelit 8 pannullista.....	41
Kinkkutäyte, Kalatäyte.....	41
Muffinssit 15 kpl.....	42
Gluteenittomat mustikkamuffinssit 30 kpl.....	43

TOUKOKUU	44
Vappu.....	44
Äitienpäivä.....	44
Helatorstai	44
Helluntai	45
Sarvet 16 kpl.....	46
Vadelma pirtelö 2 - 3 annosta.....	46
Banaanipirtelö 1 annos.....	47
Lasten booli 8 - 10 annosta	47
Syyspirtelö 2-3 annosta	47
Tikkupalat tomaateissa.....	47
KESÄKUU.....	48
Juhannus.....	48
LÄHTEITÄ.....	49

ENSIAPUTAIDOT

Seurakunnan olisi järjestettävä kaikille kerhonohjaajille tilaisuus suorittaa EA 1 – ensiapukurssi. Kerhossa tai retkillä sattuneet tapaturmat ovat yleensä pienehköjä haavoja, palovammoja, nilkan nyrjähdyksiä tai kolhuja. Siksi on kerhossa ja retkillä aina oltava ensiaputarvikkeita. Huolehdi, että saatavilla on laastaria, ideaside, sideharsoa, kylmäpakkaus ja haavojen desinfiointiainetta.

Perustaitoja

Nilkan nyrjähdyksessä samoin kuin muissakin lihasrevähtymissä auttaa kolmen k:n ”kylmä, koho ja kompressio” -hoito. Nilkalle pitäisi saada heti jotain kylmää, nostaa se koholle ja laittaa side ympärille.

Pienten naarmujen puhdistukseen riittää vesi, eikä mitään käärettä läheskään aina tarvita. Jos haava vuotaa runsaasti, on siihen laitettava paineside. Hiertymien hoitoon on apteekista saatavana erityisiä hiertymälaastareita.

Pienten palovammojen ensihoidoksi riittää kylmällä vedellä jäähdyttäminen 15 – 20 minuuttia. Jos vaate on tarttunut kiinni palovammaan, sitä ei saa irrottaa. Isommat vammat vaativat aina ammattiapua. Kämmentä suuremmat ovat isoja vammoja.

Kaatuminen saattaa aiheuttaa lievän aivotärähdyksen. Oireina voivat olla oksentelu, päänsärky tai niskakipu. Tällaisen potilaan on oltava levossa ja toimitettava lääkäriin.

Tärkeät numerot hätätilanteessa

[Hätänumero](#) 112

[Poliisin](#) hätänumero 112

[Myrkytystietokeskus](#) 09 471 977

[Kodin turvaopas suomeksi](#) (pdf, 658 kb)

Elvytyksen keskeiset asiat:

- 1) Kaikissa elvytystilanteissa on sama painelu-puhallussuhde, 30 painelua: 2 puhallusta.
 - 2) Painelu-puhallus elvytys aloitetaan aina, kun henkilö ei ole heräteltävissä eikä hengitä normaalisti.
 - 3) Verenkierron merkkejä ei tarkisteta ennen painelujen aloittamista
- Toiminta elvytystilanteessa (aikuisen elvytys):

- 1) Kun henkilö menettää äkillisesti tajuntansa tai näyttää elottomalta, selvitä heti tarvitaanko painelu-puhallus elvytystä

- 2) Tarkista tajunta
- 3) Soita hätänumeroon 112
- 4) Avaa hengitystiet
- 5) Tarkista hengitys
- 6) Jos henkilö hengittää normaalisti, käännä hänet kylkiasentoon hengityksen turvaamiseksi.
- 7) jos hengitys ei ole normaalia, aloita paineluelvytys.

Aikuisen painelu-puhalluselvytys aloitetaan aina paineluilla. Painelujen ja puhallusten määrä on 30 painelua, 2 puhallusta. Painelujakso on entistä pitempi ja puhallukset pyritään tekemään niin, että keskeytykset rintalastan painelussa on mahdollisimman lyhyitä. Painelupaikka on rintalastan keskellä. Painelupaikan etsimisessä ei saa syntyä viivettä. Kahden sormen mittaustekniikka ei siis enää ole käytössä. Painelujen jälkeen auttaja puhaltaa 2 kertaa

- 8) Jatka puhalluselvytyksellä.

Jos aikuisen ja lapsen elvytystilanteessa on useampi auttaja, elvytys toteutetaan aina kuitenkin yksin elvyttäen 1—2 minuutin ajan, jonka jälkeen elvytysvuoro siirtyy toiselle henkilölle.

- 9) Elvytystä jatketaan siihen saakka kunnes vastuu siirtyy ammattihenkilölle, hengitys palautuu tai elvyttäjä ei enää jaksa elvyttää

Näin teet hätäilmoituksen. Kun soitat, kerro:

Mitä on tapahtunut?

Onko kyseessä onnettomuus vai sairaskohtaus?

Tapahtumapaikka.

Onko ihmisiä vaarassa?

Vastaa selkeästi kysymyksiin.

Katkaise puhelu vasta luvan saatua.

Muista opastaa auttajat paikalle.

112

on yleiseurooppalainen hätänumero.

Hätänumero on maksuton eikä suuntanumeroa tarvita.

KEITTIÖSSÄ

1. Keittiössä

Ennen kuin aloitat

Työskentely keittiössä on mielenkiintoista ja hauskaa. Onnistuminen tuo hyvän mielen itselle ja ilahduttaa myös toisia, joskus epäonnistumisista oppii parhaiten.

Ennen kuin aloitat työskentelyn keittiössä on tiedettävä muutamia asioita turvallisuudesta, puhtaudesta ja työskentelytavoista. Ne helpottavat työntekoa ja auttavat pääsemään hyvään lopputulokseen.

Pese kädet ennen kuin aloitat työskentelyn ja tarvittaessa työn aikana.

Sido pitkä tukka nauhalla ja ota pois sormukset ja riippuvat korut.



Esiliina suojaa vaatteet.

Kevyessä asussa on mukava työskennellä.

Ruoanvalmistuksen kymmenen kultaista sääntöä

RUOANVALMISTUKSEN KYMMENEN KULTAISTA SÄÄNTÖÄ

1. Valitse kaupassa aina laadukkaita tuotteita
2. Kuljeta elintarvikkeet nopeasti kotiin
3. Säilytä helposti pilaantuvat elintarvikkeet kylmässä (+2–5 C asteessa)
4. Käytä elintarvikkeet tuoreina
5. Aloita ruoanvalmistus aina käsienpesusta
6. Pidä keittiö, leikkuulaudat ja välineet puhtaina ja turvallisina
7. Vältä bakteereiden levittämistä raaoista elintarvikkeista kypsisiin tai muihin sellaisina syötäviin, kuten raa'asta lihasta salaattiin
8. Kuumenna ruoka kauttaaltaan kypsäksi
9. Tarjoile ruoka heti tai jäähdytä nopeasti
10. Kuumenna uudelleen lämmitettävä ruoka huolellisesti

Keittiötyöskentelyssä:

- Käytä puhdasta ja ehjää työasua.
- Hiukset peittävä päähine.
- Jalkineet sopivat, hengittävät sisäkengät.
- Vältä ruokien maistamista sormin tai pesemättömällä lusikalla.
- Vältä hiusten ja ihon koskettelemista työn aikana.

Elintarvikkeiden säilytys ja käsihygienia

*Elintarvikkeet säilyvät parhaiten kylmässä.
Tarkista jääkaappisi lämpötila!*

Useimmat taudin-
aiheuttajamikrobit
kuolevat

100°C

Veden kiehu-
mispiste

Ruoka tulee kyps-
entää kiehuvan
kuumaksi ja eten-
kin siipikarjanliha,
jauheliha ja kaikki
muu pilkottu liha
täysin kypsäksi.

Mikrobit alkavat tu-
houtua

70°C

Uudelleen läm-
mitettävä ruoka tu-
lee myös kuumen-
taa kiehuvan kuu-
maksi.

TURVALLINEN ALUE

60°C

**VAARAVYÖHYKE-
LÄMPÖTILA**

+8–60 astetta C
bakteereiden lisäänty-
misen kannalta

20°C

Huoneen
lämpötila

Ennen tarjoilua on
ruoka pidettävä
riittävän kuumana,
yli +60 C asteise-
na, mutta korkein-
taan kaksi tuntia.

10°C

Valmis ruoka on
jähdytettävä nope-
asti alle +8 C
asteiseksi ja laitet-
tava jääkaappiin.

TURVALLINEN ALUE

4°C

Veden jäät-
ymispiste

Useimmat mikrobit ei-
vät lisäänty, mutta eivät
myöskään
kuole. Eräät ruokamyr-
kytyksiä aiheuttavat
bakteerit voivat kuiten-
kin vielä lisääntyä hi-
taasti.

0°C

Helposti pilaantu-
via elintarvikkeita
on säilytettävä jää-
kaapissa +2–5 C
asteessa.

-18°C

Pakastetut elintar-
vikkeet tulee säilyt-
tää alle -18 C as-
teessa.

Käsihygienia:

- puhtaat ja terveet kädet
- ei tulehtuneita haavoja
- ei ihottumaa
- ei kynsilakkaa
- ei kosmeettisia aineita
- ei koruja
- kynnet hoidetut, lyhyet ja kynsien alustat puhtaat

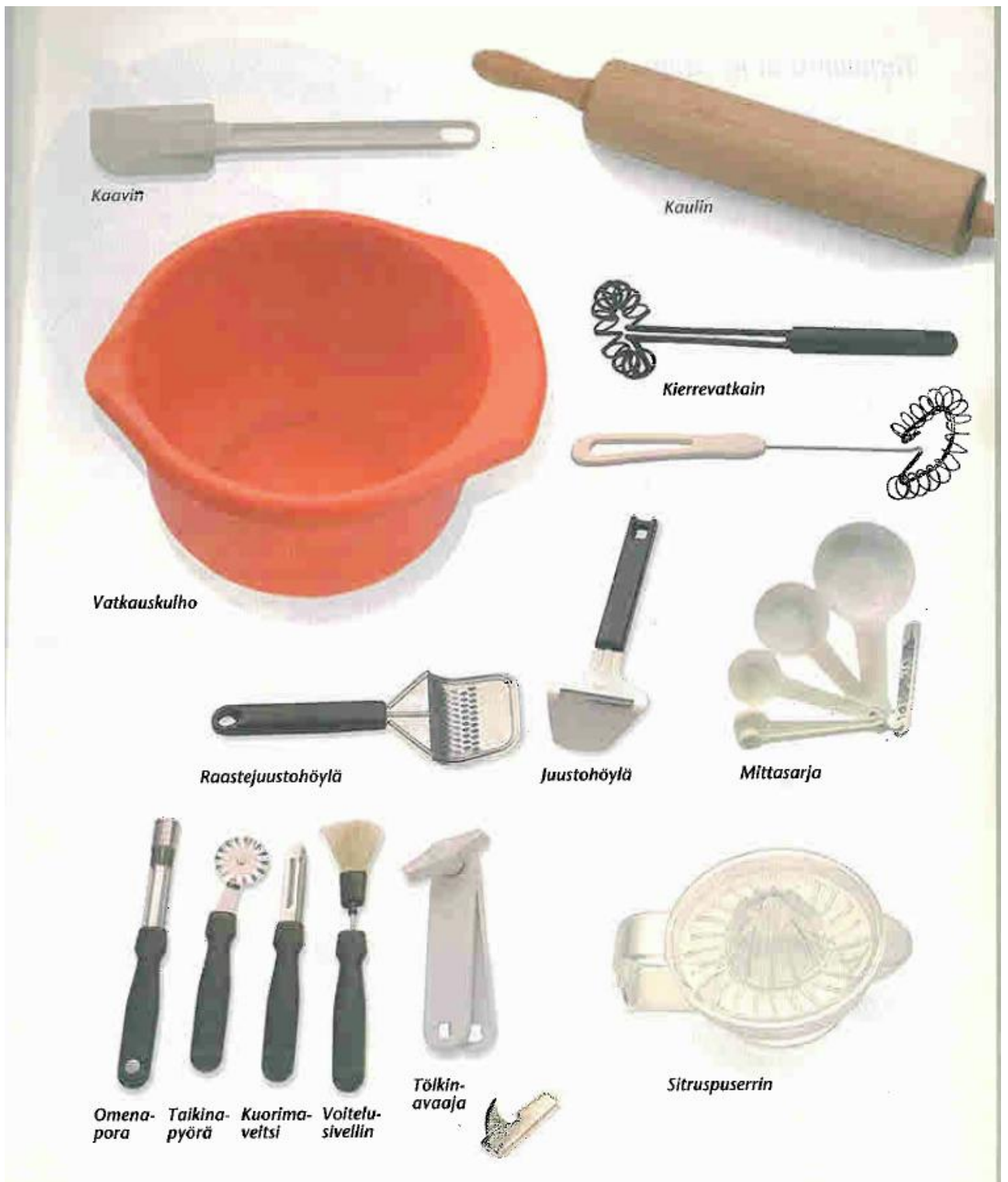
Kädet pestävä aina:

- kun ovat likaiset
- ennen työhön ryhtymistä
- wc:ssä käynnin jälkeen
- siirryttäessä työvaiheesta toiseen
- kun on käsitelty multaisia juureksia
- kun on käsitelty jätteitä
- veden lämpötila +37 °C
- pesuaine desinfiivaa ja annostelulaitteessa nestemäisenä

Käsien pesussa on kiinnitettävä huomiota varsinkin kynsienalustoihin ja sormien väleihin. Kädet kuivataan kertakäyttöisellä pyyhkeellä ja hana suljetaan saman pyyhkeen avulla, ellei se lakkaa toimimasta automaattisesti. Kertakäyttöisten käsineiden käyttö on tarpeellista silloin kun käsitellään valmiita elintarvikkeita, salaatteja, siipikarjatuotteita ja vastaavanlaisia tuotteita.

Työvälineet





SYYSKUU JA LOKAKUU

Syyspäiväntasaus 23.9 (karkausvuonna 22.9.)

Syyskuu on saanut nimensä syksystä. Aurinko on siirtymässä pohjoiselta pallonpuoliskolta eteläiselle. Tällöin yö ja päivä ovat yhtä pitkät. Sitten pohjoisessa alkavat yöt pidetä ja päivät lyhetä. Jos syyspäiväntasauksena näkee revontulia, ennustaa se pakkasia, sanoo vanha kansa. (Aalto 2001, 208.)

Lokakuu on yleensä sateinen ja viileä. Lokakuuta pidetään meillä sadonkorjuun kuukautena. Lokakuun 1.maanantaina vietetään **kansainvälistä lastenpäivää**. Lastenpäivänä korostetaan lasten tasavertaista asemaa yhteiskunnan jäsenenä. (Aalto 2001, 214.)

Mikkelin-päivä

400-luvulta lähtien on syyskuun 29. päivä omistettu ylienkelel Mikaelille. Taistelu, jonka hän kävi pimeyden valtoja vastaan, liittyy pääsiäiseen. Kristus on saavuttanut ratkaisevan voiton pahan valloista, mutta taistelu jatkuu edelleen maailmassa. Myöhemmin Mikkelin päivästä on tullut **kaikkien enkelien päivä**, jolloin tutkistellaan heidän merkitystään ja tehtäviään. Jumalan sanansaattajina enkelit suojelevat ja opastavat ihmistä ja muistuttavat häntä Jumalan tahdon mukaisesta elämästä. Mikkelin-päivään loppui sadonkorjuu. Viimeistään silloin piti "nauriiden olla kuopassa, akkojen tuvassa", mikä merkitsi, että naiset siirtyivät sisäpuuhiin. Lehmät eivät enää olleet laitumella, vaan seisovivat navetassa Mikkelin-aatosta lähtien. Paimenille Mikkelin-päivä oli tärkeä, koska silloin he pääsivät kirkkoon oltuaan pitkän kesän paimenessa. (Aalto 2001, 209 – 210.)

"Mikosta päre pihtiin, kaali kuppiin, akat pirttiin ja nauriit kuoppaan." Mikonpäivänä sato oli korjattu ja naiset tulivat tupaan, rukin ääreen. Sadonkorjuun päätteeksi tarjottiin Itä-Suomessa Mikkelin-pässiä eli lammaspaistia. Länsi-Suomessa tehtiin maitoon keitettyä mikonvelliä tai mikonkaalia nykyisin kaalikeittoa. Myös nauriit kuuluivat Mikon-päivän ruokapöytään. (Aalto 2001, 210.)

Aleksis Kiven päivää

Ja Suomen kirjallisuuden päivää vietetään 10.10, mikä on Aleksis Kiven syntymäpäivä (syntymävuosi on 1834). Tunnetuimpia teoksia on romaani seitsemän veljestä ja näytelmät Nummisuutarit sekä Kullervo. Kivi kuoli 38-vuotiaana 1872, mutta hänen viimeisten sanojen kerrotaan olleen "Minä elän." Aleksis Kivi on haudattu Tuusulaan. Aleksis Kiven syntymäkoti Nurmijärvellä on entisöity nähtävyydeksi, samoin Tuusulan mökki, jossa Kivi kuoli. (Aalto 2001, 215 - 220).

Kekri

Sadonkorjuujuhla, vietettiin satovuoden päättymisen ja uuden vuoden alkamisen kunniaksi. Kun satovuoden ensimmäisenä päivänä söi hyvin, riitti ruokaa koko vuodeksi. Siksi sanottiin, "kekri on pöytä pöytä täynnä, jottei jää veitselle sijaa." Kekri-pöydässä oli lammasta, rasvamakkaroita, kylvökakkua, ryy-nipuuroa ja juhlajuomaa. Myöhemmin kekri-pöytään laitettiin sieniä, juureksia, vihanneksia, kotimaisia omenoita, hunajaa, marjoja ja erilaisia viljaruokia.

Kristillisen kalenterin käyttöönoton jälkeen kekriin merkitys väheni ja juhlatavat siirtyivät joulun ja uuteen vuoteen. (Aalto 2001, 235.)



Kekrinviettoa Maaningalla v. 1927.
Kuvissa Pekka Ruotsalaisen esittämä "Köyritär".
Kuvat: Ahti Rytkönen/Museovirasto.

Voileivät

ruisleipä tai sekaleipä
 kevytlevite
 salaatinlehtiä
 juustoa
 kinkku- tai kalkkunaleikkelettä
 tuorekurkkua tai suolakurkkua
 tomaattia tai paprikaa
 persiljaa



1. Aloita leikkaamalla leivästä viipaleita (sahateräinen leipäveitsi)
2. Voitele palaset
3. Laita päälle salaatin lehti, kinkkua tai juustoa
4. Siivuta kurkkua päälle (käytä leikkuulautaa ja vihannesveistä)
5. Lohko tomaattia päällimmäiseksi tai leikkaa paprikasta renkaita.
6. Koristele persiljalla

Hedelmäsalaatti

Valitse mielesi mukaan esim. seuraavista hedelmistä:

omenoita
 päärynöitä
 mandariineja tai appelsiineja
 banaania
 ananasta paloina
 viinirypäleitä

lisäksi tuoremehua

1. Pese ja kuori kaikki hedelmät huolellisesti.
2. Pilko omenat, päärynät ja ananas sopiviksi paloiksi.
3. Erottele appelsiinit tai mandariinit lohkoiksi, leikkaa appelsiinin lohkot pienemmiksi.
4. Leikkaa banaani viipaleiksi.
5. Halkaise viinirypäleet ja poista niistä siemenet.



Kasviksia välipalaksi

Opettelemme leikkaamaan suika-
leita

porkkanoita
kurkkua
kesäkurpitsaa
erivärisiä paprikoita
kukkakaalia



Kasvisdippi

2 dl kermaviiliä
½ tl sinappia
½ tl suolaa
1 tl sokeria
½ tl jauhettua mustapippuria tai pippuriseosta
yrttejä maun mukaan (rakuunaa, persiljaa, tilliä, oreganoa...)
(valkosipulia)

Sekoita ainekset sekaisin ja anna maustua n.10 minuuttia jääkaapissa.

Lettujen perusohje 15 lettua

1 l maitoa
3 kananmunaa
5 dl vehnäjauhoja
1 tl suolaa
(2 tl sokeria)
(1/4 dl öljyä)

Vatkaa kananmunien rakenne rikki.
Lisää maito, suola ja vehnäjauhot ja halutessasi sokeri sekä öljy.
Anna seoksen turvota 5-10 minuuttia.
Paista ohukaispannussa voin tai öljyn kanssa kummaltakin puolelta.
Tarjoa hillon tai hedelmäsoseen kanssa.

Taikinasta voit paistaa myös isompia lettuja ja täyttää ne kasvis- kala- tai jauhelihatäytteellä ja tarjota pääruokana.

Sama taikina sopii myös pannukakuksi. Kaada puolet taikinasta uunipannulle leivinpaperin päälle.

Paista 225 asteessa noin 30 minuuttia.

Letut (gluteeniton)

- 1 l maitoa
- 2 munaa
- 4 dl karkeaa, luontaisesti gluteenitonta jauhoseosta
- 2 tl suolaa
- voita paistamiseen



Sekoita maidon joukkoon munat, jauhot ja suola, anna turvota. Ruskista voi pannulla ja paista letut kauniin ruskeiksi

Uuniomenat 4:lle

- 4 isoa omenaa
- 2 rkl fariinisokeria
- 1 dl kaurahiutaleita
- 50 g voita



1. Koverra omenoista sisus pois.
2. Sekoita keskenään fariinisokeri ja kaurahiutaleet.
3. Sulata voi ja lisää se kaurahiutaleihin.
4. Laita omenat voideltuun uunivuokaan ja nostele täytettä omenoiden sisään.
5. Paista 200 asteessa n. 30 - 40 min.
6. Tarjoa lämpimänä vaniljakastikkeen tai jäätelön kanssa.

Vaniljakastike

- 2 ½ dl maitoa
- 1 kananmuna
- 1 ½ tl maissijauhoja
- 1 rkl sokeria
- 1 tl vanilliinisokeria

1. Sekoita kaikki ainekset vanilliinisokeria lukuun ottamatta pieneen kattilaan.
2. Kuumenna tasaisella lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes se sakenee. **Seos ei saa kiehua!** Kiehuessaan vaniljakastike juoksettuu ja muuttuu paakkuiseksi.
3. Kun seos on saonnut, laita kattila tiskialtaaseen, jonka pohjalla on kylmää vettä. Anna kastikkeen jäähtyä hetki aina välillä sekoittaen.
4. Kun seos on jäähtynyt, sekoita joukkoon vanilliinisokeri.
5. Kaada kastike mieluiten pieneen, nokalliseen kastikekulhoon. Säilytä kylmässä.

Mehevä omenapiirakka

20 annosta

Pohja:

- 4 kananmunaa
- 4 dl sokeria
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 tl vanilliinisokeria
- 5 dl vehnä jauhoja
- 2 dl juoksevaa margariinia (200g)
- 2 dl maitoa tai appelsiinimehua

Täyte:

- 1,5 l omenoita (4 - 5 omenaa)
- kanelia ja sokeria



Vaahdota kananmunat ja sokeri. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhojen joukkoon ja lisää vaahtoon. Lisää nuolijalla nostellen myös juokseva margariini ja maito. Sekoita mahdollisimman vähän. Levitä taikina pellille leivinpaperin päälle. Kuori ja viipaloi omenat. Kotimaisille omenoille riittää huuhtelu. Nosta viipaleet taikinan pinnalle. Voit myös raastaa omenan taikinan päälle. Ripottele omenoiden päälle kanelia ja sokeria. Paista piirasta 200 asteessa noin 20 minuuttia.

Gluteeniton omenatorttu 8:lle

- 150 g margariinia
- 0,5 dl sokeria
- 1 kananmuna
- 1 $\frac{3}{4}$ dl gluteenitonta jauhoseosta
- 1 $\frac{1}{2}$ tl leivinjauhetta

- 2 omenaa
- kanelia
- sokeria



1. Vaahdota margariini ja sokeri
2. Vatkaa joukkoon muna
3. Lisää jauho-leivinjauheseos varovasti
4. Levitä piirasvuolan pohjalle (vuolan halkaisija 27 cm).
5. Kuori kaksi omenaa ja raasta pohjan päälle.
6. Ripottele pinnalle kanelia ja sokeria.
7. Paista 200 asteessa n.10 min.

Jauhelihapasteija 15 kpl

½ pkt voitaikinaa
½ dl riisiä
3 dl vettä
½ lihaliemikuutiota
200 g jauhelihaa
1 sipuli
½ tl suolaa



Keitä riisi lihaliemikuutiolla maustetussa vedessä.
Paahda jauheliha ja sipuli, mausta seos.
Sekoita riisi ja jauheliha-sipuli seos.
Kauli taikinalevyä pidemmäksi, että saat kolme neliön muotoista palaa.
Täytä pasteijat, taita kolmioksi veden avulla ja voitele munalla.
Paista uunissa 220 asteessa noin 10 minuuttia.

Kaunottaren kääretorttu 15:lle

4 kananmunaa
 1 ½ dl sokeria
 1 dl vehnä jauhoja
 ¾ dl perunajauhoja
 1 tl leivinjauhetta

Täyte:

2 dl kuohukermaa
 1-2 tl sokeria
 hilloa, sosetta tai banaaniviipaleita



Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen. Riko munat yksitellen kulhoon ja mittaa sokeri joukkoon. Vatkaa sähkövatkaimella munat ja sokeri paksuksi vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita toisessa kulhossa vehnä jauho, perunajauho ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauhoseos siivilän läpi kevyesti sekoittaen muna-sokerivaahtoon. Levitä taikina puuhaarukalla tai taikinakaapimella leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.

Paista kääretorttupohjaa uunin keskitasossa 6 - 8 minuuttia kunnes tortun pinta on kauniin ruskea. Ota patalaput käteen. Vedä uunipelti uunista ulos ja aseta kuuma pelti hellan tai tiskipöydän päälle. Sammuta uuni. Levitä leivinpaperi pöydälle ja ripottele paperin pinnalle sokeria. Nosta torttulevy uunipelliltä leivinpapereineen ja kumoa levy sokerisen leivinpaperin päälle pöydälle. Poista uunissa ollut leivinpaperi varovasti torttulevyn päältä. Anna levyn jäähtyä.

Mittaa kerma kulhoon ja vatkaa sähkövatkaimella vaahdoksi. Sekoita lopuksi ripaus sokeria joukkoon. Sekoita marja- tai hedelmähillo tai -sose tai viipaloitunut banaanit kermavaahdon joukkoon. Levitä täyte torttulevyn päälle. Kääri torttu rullalle.

Tortusta saat näyttävän kakun kun pursotat kermaa tortun päälle ja koristelet vielä hedelmän paloilla tai koristeströsselillä.

Gluteeniton kääretorttu 15:lle

4 munaa
 1½ dl sokeria
 1½ dl perunajauhoja
 1 tl leivinjauhetta
 (2 rkl kaakaojauhetta)

Vatkaa sähkövatkaimella munat ja sokeri paksuksi vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita toisessa kulhossa vehnä jauho, perunajauho ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauhoseos siivilän läpi kevyesti sekoittaen muna-sokerivaahtoon. Levitä taikina puuhaarukalla tai taikinakaapimella leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Paista 8 - 10 minuuttia 200 asteessa.

MARRASKUU

on vuoden yhdestoista kuukausi. Marraskuussa on usein yöpakkasia, joista seuraa maan routuminen ja useimpien ruohovartisten kasvien kuoleminen. Marraskuussa maa on tyypillisesti martaana eli kuolleena. Tämä lienee antanut marraskuulle nimen.

Pyhäinpäivä

Pyhäinpäivää vietetään 31.10. - 6.11. välisenä aikana. Se on marttyyrien ja vainajien muistopäivä. Silloin viedään kynttilöitä haudoille ja muistellaan edesmenneitä sukulaisia. Kirkoissa luetaan sinä vuonna kuolleiden nimet. Pyhäinpäivänä on perinteisesti katettu pöytään paistiruokia ja erilaisia laatikoita. On syöty hyvin ja ”annettu vainajienkin syödä samasta pöydästä.” Näin muistettiin vainajia entisaikaan, silloin ruoka sai olla pöydässä yömyöhään.

Isänpäivä

Isänpäivää vietetään marraskuun 2.sunnuntaina. Haluttiin saada ”valoa pimeyteen” ja liikemiehille kulutusjuhla juhlattomaan syksyyn. Päivä vakiintui 1949 kaikkiin pohjoismaihin. (Aalto 2001, 242 - 244).

Ensimmäinen Adventti

(27.11.–3.12 välisenä sunnuntaina)

Kodeissa ja kirkoissa sytytetään ensimmäisenä adventtisunnuntaina yksi kynttilä. Adventtikynttilät symboloivat odotusta, nimittäin Kristuksen paluun ja joulun odotusta. Sana adventti tulee latinan sanasta adventus, saapuminen. Ensimmäisestä adventtisunnuntaista alkaa adventtiaika. Sitä jaksotetaan sunnuntaisin aina neljänteen adventtisunnuntaihin asti. Ensimmäinen adventtisunnuntai aloittaa kirkkovuoden. Tällöin lauletaan kirkossa Hoosianna. (Aalto 2001, 250 - 259).

Joulutortut 12 kpl

1 pkt Sunnuntai Lehtitaikinalevyjä, 500 g (pakaste)

Täyte: luumumarmeladia

1. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen. Sulata taikina pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Leikkaa taikinalevyt kahtia neliöiksi. Leikkaa sakaroiden viillot kulmista keskelle päin. Käännä joka toinen leikattu kulma neliön keskelle, paina hyvin kiinni.
3. Laita keskelle marmeladia. Paista uunin keskitasossa 10–15 minuuttia.



Gluteenittomat joulutortut 10 kpl

Perunataikina:

1½ dl perunahiutaleita

1½ dl vettä

200 g voita

4-5 dl luontaisesti gluteenitonta jauhoseosta

Täyte:

luumusosetta

voiteluun muna

Mittaa perunahiutaleet ja vesi kulhoon. Anna imeytyä. Nypi joukkoon rasva ja jauhot. Anna taikinan jähmettyä jääkaapissa noin 20 minuuttia. Kauli taikina levyksi jauhoja apuna käyttäen. Ota taikinasta pyöreällä muotilla kakkuja. Jaa täytettä kakkujen keskelle. Taita tortut kiinni puolikuun muotoon. Voitele munalla ja paista 225 asteessa 10–15 minuuttia.

Karjalanpiirakka 25 kpl

Kuori:

2 dl kylmää vettä
2 tl suolaa
5½ dl sihtiruisjauhoja

Täyte:

5 dl vettä
3 dl riisiä
1 l maitoa
1 ½ tl suolaa



Keitä täytteeksi riisipuuro. Sekoita kiehuvaan veteen riisi ja keitä kunnes vesi on imeytynyt eli 7-10 minuuttia. Lisää maito ja anna puuron kiehua hiljalleen välillä sekoittaen noin 30 minuuttia. Mausta valmis puuro suolalla. Sekoita käsin vedestä, suolasta ja jauhoista kuoritaikina. Leivo taikina pitkäksi pötköksi ja jaa se 25 palaan.

Pyöritä palat palloiksi. Litistä ne kädellä painaen litteiksi ja pane työpöydälle muovin alle, Kaaviloi piirakkapulikalla taikinapalat ohuiksi pyöräksi piirakan-kuoriksi käyttäen apuna jauhoja. Pinoa ne työpöydälle ja ripottele väliin jauhoja, peitä muovilla. Täytä piirakat puurolla ja käännä reunat rypyttäen. Paista 300°:ssa 15–20 minuuttia. Kasta kypsät piirakat voi-maitoseoksessa ja kokoa kulhoon pehmenemään voipaperilla ja liinalla peittäen. Tarjoa piirakat lämpiminä munavoin kanssa.



Gluteeniton karjalanpiirakka 60 kpl

Kuoritaikina:

5 dl vettä (kädenlämpöistä)

½ rkl suolaa

1 ½ dl jyttejauhoja (myös Semperin tai tattarijauhot käyvät)

3 ½ dl tattarijauhoja

3 ½ dl Semper vaaleita jauhoja

1 ½ -2 rkl ruokaöljyä

Tee taikina yleiskoneella hyvin vatkatun (voi tehdä myös käsin). Jos leivot aamulla, tee taikina jo edellisenä iltana.

Valmista täytteeksi riisipuuro 2 litrasta maitoa ja lisää jäähtyneeseen puuroon 2 munaa.

Jaa taikina kakkaroiksi ja kaulitse ne levyiksi. Pane puuroa piirakkapohjille ja rypytä ne piirakoiksi.

Paista piirakat 250–300 asteessa kauniin ruskeiksi. Voitele voisulalla. Karjalanpiirakat nautitaan munavoin kera.

Ohje: Pohjois-Karjalan Keliakiayhdistys ry

Nopeat pyöröset 12:lle

Sämpylätaikina:

5 dl maitoa, vettä

50 g hiivaa

2 tl suolaa

1 rkl siirappia

50 g voita, margariinia tai öljyä

n. 10 dl sämpyläjauhoseosta

päälle riisipuuroa 1 litrasta saat kahdelle pellille.

voiteluun voisulaa.



Liuta hiiva kädenlämpöiseen nesteeseen.

Lisää suola ja siirappi ja alusta taikinaksi sämpyläjauhoseoksella.

Lisää alustuksen loppupuolella pehmeä rasva.

Löysähköstä taikinasta saat kuohkeimmat sämpylät.

Levitä taikina kahdelle reunalliselle pellille.

Anna kohota kaksinkertaiseksi peitettyinä.

Levitä riisipuuro päälle.

Paista 225 asteessa n. 20 min.

Voitele halutessasi voisulalla.

Leikkaa neliöiksi ja nauti lämpimänä. Kuvan pyörönen on tehty pyöreästä sämpylästä.

Joulupiparit 30 - 40 kpl

1 pkt. (500g) valmista piparkakkutaikinaa
3 dl tomusokeria
3 rkl sitruunamehua

Levitä taikinalevyt sulamaan huoneenlämpöön noin puoleksi tunniksi. Kaaviloi taikinalevyt noin 2 mm vahvuisiksi levyiksi.

Jos taikina tarttuu pöytään, ripottele vähän jauhoja alle. Painele muotilla kuviota taikinaan ja nosta ne lastalla paistopellille leivinpaperin päälle. Paista uunin keskitasolla n. 200 asteessa n. 5-7 minuuttia. Piparit palavat helposti. Ole tarkkana.



Sekoita tomusokerista ja sitruunamehusta kuorrutus. Laita sitä leivinpaperista tehtyyn paperitötteröpursottimeen ja koristele piparit. Tai käytä valmista tuubeissa myytävää sokerivesikuorrutetta. Anna koristelun kuivua.

Vaaleat siirappipiparit gluteeniton 30 kpl

½ dl vettä
1 rkl perunahiutaleita
100 g maidotonta margariinia
½ dl siirappia
1 dl sokeria
n. 4½ dl luontaisesti gluteenitonta jauhoseosta
½ tl leivinjauhetta

1. Kiehauta vesi ja sekoita perunahiutaleet siihen.
2. Vatkaa toisessa astiassa margariini, siirappi ja sokeri vaahdoksi.
3. Mittaa jauhot ja sekoita leivinjauhe joukkoon.
4. Lisää rasvavaahtoon hiutale-vesiseos ja suurin osa jauhoista. Sekoita ja lisää jauhoja niin, että saat taikinan, jota on helppo käsitellä. (Anna taikinan tarvittaessa kovettua hetki viileässä.)
5. Kaaviloi taikina noin 3 mm ohueksi levyksi ja ota siitä piparimuotilla pikkuleipiä.
6. Kypsennä 200 asteessa noin 8 minuuttia. Piparit ovat kypsinä tasaisen vaaleita.

Muunnos:
Joulupiparit
(jos mausteet sopivat)

Käytä taikinaan 1 tl kanelia, ¼ tl inkivääriä, ¼ tl neilikkaa ja ½ tl pomeranssinkuorta. Mittaa ne veteen ja kiehauta. Lisää sen jälkeen perunahiutaleet ja jatka valmistusta kuten edellä.

JOULUKUU

Itsenäisyyspäivä 6.12

Suomi itsenäistyi Venäjän vallan alaisuudesta 1917. Itsenäisyyspäivämme kuuluu valtioiden kansallispäivien joukkoon. ”Linnan juhlien” seuraaminen itsenäisyyspäivänä lienee suosituin tapa viettää juhlaa. Oma vietto rajoittuu usein siihen, että sytytetään kaksi kynttilää ja syödään jotakin hyvää ruokaa. Kattauksen väri on perinteisesti sinivalkoinen. (Aalto 2001, 260–263.)

Joulu

Joulu on vuosittainen 25. joulukuuta vietettävä juhla, jota on länsimaissa vietetty perinteisesti kristinuskoon liittyvänä juhlanä Jeesuksen syntymän kunniaksi. **Joulu** on perhejuhla, johon on aina kuulunut runsas syöminen. Jouluruuat ovat perinteisiä sukupolvelta toiselle siirtyviä juhlaruokia. Niissä on myös maakunnallisia ja paikallisia piirteitä. Jouluruokien valmistus aloitettiin jo hyvissä ajoin ennen joulua, sillä kaikki tarjottava oli kotona valmistettua. Vieläpä nytkin joulupöydän tarjottavat halutaan valmistaa itse.

Jouluateria on syöty myöhään aattoiltana. Katollisen tavan mukaan **jouluaatto** oli vielä paaston aikaa, siksi syöminen voitiin aloittaa vasta illalla. Paastosta peräisin lienee myös kalan syönti joulupöydässä.

Joulupuuro: valmistettiin ohraryyneistä keittäen tai uunissa hauduttaen. 1800-luvulla riisi syrjäytti ohran ja silloin alettiin puuroon kätkeä myös onnea tuovaa mantelia.

Joulukinkku: ilmestyi varakkaiden kotien joulupöytään 1800-luvulla.

Joululaatikot: ovat alun perin hämäläisiä pitoruokia. Lanttu-, peruna-, maksa- ja porkkanalaatikot ovat tyypillisiä suomalaisia jouluruokia.

Joululeipä: karjalanpiirakka, joululimppu, mallaslimppu ovat perinteisiä ruokaleipiä.

Joulujuoma: kotikalja, alkuaan kotiolut, valmistettiin oman ohjeen mukaan.

Makeispöytä kuului myös jouluun. Kodeissa valmistettiin nekuja, toffeita, marsipaaneja ja kuorrutettuja hedelmiä, makeispöytään kuului myös mantelit ja rusinat. Joulukonvehdit eli kuusenkaramellit olivat kauniisiin paperiin käärittyjä makeisia, joissa oli koristeena kiiltokuvia.

Joulupäivä 25.12

Joulupäivä on virallinen joulu- ja juhlapäivä. Joulupäivän viettoon on perinteisesti kuulunut joulukirkko (nykyisin suuremman suosion ovat saaneet aattohartaudet). Ennen joulupäivänä ei ollut lupa käydä kylässä, silloin leikittiin ja levättiin syksyn töistä. Nykyään vain aattoilta on pyhitetty koti-illaksi. (Aalto 2001, 311–315.)

Toinen joulupäivä 26.12 Tapaninpäivä

Ensimmäisen marttyyrin, Stefanoksen muistopäivä. Suomalaisittain nimi vääntyi Tapaniksi. Tapaninpäivää pidettiin hevosmiesten ja hevosten päivänä. Hevosjuhlaan liittyivät railakkaat tapaninajelut. Siitä perinteenä uudelleen elvytetty tapaninajelut hevosella. (Aalto 2001, 316–320.)

Kasvispizza 12:lle

2 dl vettä
 25 g hiivaa
 ½ tl suolaa
 ½ dl kasviöljyä
 3 dl vehnä jauhoja

Liuta hiiva kädenlämpöiseen veteen ja sekoita joukkoon suola, öljy ja vehnä jauhot. Kohota taikina ja kauli siitä uunipannun kokoinen pohja. Nosta pohja leivinpaperin päälle uunipellille ja kohota.

Täyte:

300 g tomaattimurskaa
 1 tl suolaa
 1½ rkl oreganoa
 sipuli
 porkkanaa
 parsakaali
 punaista paprikaa
 valkosipulin kynttä
 2 rkl kasviöljyä
 2 dl juustoraastetta



Lisää tomaattimurskaan mausteet. Leikkaa porkkanat ja paprika suikaleiksi ja irrota parsakaalin nuput toisistaan. Pehmitä kasvikset öljyssä pannulla ja levitä ne tomaattimurskan päälle kohonneelle pohjalle. Lisää päälle juustoraaste. Paista 250 °C 30 minuuttia.

Pohja leivinjauheella

2,5 dl vehnä jauhoja
 2 tl leivinjauhetta
 ½ tl suolaa
 1 tl valkosipulisuolaa
 1 dl vettä
 2 rkl öljyä

Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää vesi ja öljy. Sekoita taikina tasaiseksi. Kaaviloi taikina ohueksi levyksi pellille. Laita haluamasi täyte päälle ja paista 200-asteessa 30 minuuttia.

Pohjana voi käyttää myös leipää.

Kasvispizza gluteeniton 8:lle

- 1 kpl Moilas Gluten-Free Bianca -pizzapohja
- 1 kpl kesäkurpitsa viipaleiksi leikattuna
- 1 kpl pieni munakoiso viipaleiksi leikattuna
- 15 kpl kirsikkatomaatteja
- 1 kpl punasipuli viipaloituna
- 150 g mozzarellaa viipaleina
- 1 annos tomaattikastiketta
- 3 rkl oliiviöljyä
- 2 kpl valkosipulin kynttä
- 2 kpl timjamin oksaa
- kourallinen basilikan lehtiä
- suolaa
- vastajauhettua mustapippuria

Sekoita kaikki kasvikset ja timjami kulhossa. Mausta kasvikset oliiviöljyllä, suolalla ja mustapippurilla. Laita kasvikset uunivuokaan (halkaisijaltaan pizzapohjan kokoinen) ja kypsennä 200 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Lisää sen jälkeen kasvisten päälle viipaloitu mozzarella sekä pohja, jonka kasviksia vasten tulevan puolen olet valellut tomaattikastikkeella. Paista pizzaa noin 15 minuuttia, tai kunnes pohja on kullanuskea ja rapea. Ota pizza uunista, kumo ja lisää pinnalle basilikan lehdet.



Porkkanateeleipäset 16 kpl

3 dl kauraleseitä
 2 dl hiivaleipäjauhoja
 1 tl suolaa
 2 tl leivinjauhetta
 2 dl maitoa tai vettä
 0,5 dl öljyä
 0,5 dl siirappia
 2 dl porkkanaraastetta

Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää maito, öljy, siirappi sekä porkkanaraaste ja sekoita taikinaksi. Jaa taikina mataliksi nokareiksi leivinpaperille uunipellille. Ripottele pinnalle runsaasti kauraleseitä. Paista 225 asteisen uunin keskitasolla 10–15 minuuttia kauniin ruskeiksi.



Kaurateeleipä 9 kpl

2,5 dl kaurahiutaleita
 2,5 dl vehnä jauhoja
 2,5 tl leivinjauhetta
 1 tl suolaa
 1 rkl sokeria
 2,5 dl maitoa

Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää sulatettu voi ja maito. Sekoita taikina tasaiseksi ja jaa se leivinpaperille nokareiksi. Taputa nokareet kostutetulla kädellä leipäsiksi ja paista uunissa 250 asteen lämmössä noin 10 minuuttia.

Gluteeniton Teeleipä 6 - 8 kpl

Finax gluteeniton vähäproteiininen jauhoseos.

5 dl Finaxin gluteenitonta vähäproteiinista jauhoseosta (300 g)
2 tl leivinjauhetta
½ tl suolaa
75 g voita tai margariinia
2 tl psylliuminsiemenen kuorijauhetta tai sokerijuurikaskuitua
1 ¾ dl vettä

Sekoita psylliuminsiemenen kuorijauhe veteen ja anna turvota joitakin minuutteja. Sekoita jauhoseos, leivinjauhe ja suola keskenään. Lisää rasva ja sekoita. Lisää vesiseos ja vaivaa taikina. Jaa taikina kahteen yhtä suureen osaan ja leivo niistä pyöreitä leipiä, noin 15 cm halkaisijaltaan. Laita leivät leivinpaperilla päällystetylle pellille ja viillä jauhotetulla veitsellä risti päälle. Pistele haarukalla reikiä leivän päälle. Paista uunin keskiosassa 250 asteen lämmössä noin 10–12 minuutin ajan. Maistuvat parhaiten heti lämpiminä tarjoiltuina.



TAMMIKUU

Tammikuu on vuoden ensimmäinen kuukausi ja keskitalvea, mistä myös kuukauden nimi tulee. Sana tammi on nimittäin tarkoittanut tietyissä murteissa napaa ja akselia. Tammikuuta onkin kutsuttu myös sydänkuuksi. Tammikuussa on 31 päivää. Tammikuussa on myös joulun vieton lopetus päivät loppiaisen 6.päivä ja nuutinpäivä 13.päivä.

Uusivuosi 1.1

Uudenvuodenpäivä on virallinen vapaapäivä, silloin on myös kirkkojuhla, Jeesuksen ympärileikkauksen ja nimensaannin juhla. Uudenvuodenpäivä on vuoden ainoa nimipäivätön päivä, sillä se on omistettu Jeesuksen nimelle, joka on hepreaa ja tarkoittaa "vapauttajaa". (Aalto2001, 28–32.)

Loppiaisen

Kristillisessä kirkossa se on Vapahtajan kasteen juhla, jota nimitetään myös Jumalan ilmestymisen juhaksi. Loppiaisen evankeliumi kertoo idän tietäjistä, jotka tulivat osoittamaan kunnioitustaan juuri syntyneelle juutalaisten kuninkaalle. Tietäjät olivat vieraiden kansojen edustajia. Tämä osoittaa, että Kristus on valo kaikille maailman kansoille. Loppiaisen muistuttaa kirkon lähetystehtävistä. Joulun sanoma kuuluu kaikille. (Aalto 2001, 33–37.)

Maaseudulla loppiaisesta alkoivat vanhan kansan mukaan "selkäviikot ja reikäleivät" tai "härkäviikot ja läpilleivät". Sanonnat kuvastivat sitä, että joulunajan jälkeen alkoi moniviikkoinen juhlaton kausi ennen laskiaista ja Marian päivää. Laskiaisen jälkeisen ajan nimitykset kertoivat myös sydäntalven karuudesta entisessä talonpoikaisessa yhteiskunnassa. Joulun ajan herkuttelu ja loikoilu lämpimässä pirtissä olivat sillä erää taakse jäänyttä elämää. Oltiin taas tiukasti kiinni arjessa. Loppiaisen on edelleen pyhäpäivä, jonka tuntuvin merkitys on joulunajan lopetus. Joulukuusi riisutaan ja palataan arkeen.

Nuutinpäivä

Nuutinpäivän viettoon liittyivät Knuutti-kiertueet eli nuuttipukit. Nuoret pukeutuivat hullunkurisiin vaatteisiin ja kiertelivät talosta taloon juomassa viimeiset juomat. Osa antimista kerättiin rekeen ja kuljetettiin kylän suurimpaan tupaan, johon kylän nuorisot kerääntyivät ilonpitoon. Nuutinpäivän jälkeen aloitettiin tavalliset arkityöt. Joulun- ja juhlaruuat muuttuivat arkiruuuiksi.

Hyvä Tuomas Joulun tuopi paha Nuutti pois viepi. (Aalto 2001, 38–42.)

Kaurapuuro 4:lle

1 l vettä, maitoa tai sokeroitua mehua
4-5 dl kaurahiutaleita
(1 tl suolaa)

Kuumenna neste kiehuvaiksi.
Lisää hiutaleet ja keitä 5 minuuttia.
Sekoita välillä. Anna hautua kannen alla n.15 minuuttia.
Mausta halutessasi suolalla.



Pikakaurapuuro 1:lle

1 dl pikakaurahiutaleita
2 dl vettä (tai 1dl vettä + 1 dl maitoa)
(riippaus suolaa)

Mittaa hiutaleet ja neste isolle purolautaselle.
Kypsennä mikroaaltouunin täydellä teholla n. 2 minuuttia välillä sekoittaen.
Jos puuro alkaa kiehua yli, vähennä tehoa.
Älä koskaan jätä yksin mikroaaltouunia päälle.
Mausta ja sekoita valmis puuro tasaiseksi.
Nauti maidon, marjojen, tai hillon kanssa.

Pastasalaatti 8:lle

3 dl kuviopastaa
200 g kinkkusuikaleita
100 g suolakurkkuja
50 g pakasteherneitä
50 g pakastemaissia
100 g kiinankaalia



kastike

1 tlk kermaviiliä
(1 rkl sitruunan mehua)
1 rkl sokeria
1 tl pippurisekoitusta tai mustapippuria
1 tl sinappia

valmistus

Keitä pasta ohjeen mukaan. Huuhto kylmällä vedellä ja valuta lävikössä.
Suihaloi kiinankaali ja suolakurkku.
Sulata pakastekasvikset.
Sekoita kaikki ainekset sekaisin.
Valmista kastike sekoittamalla mausteet kermaviiliin joukkoon.

Yhdistä salaatti ja kastike. Sekoita hyvin ja anna maustua jääkaapissa.

Suklaakeksit, Chocolate chip cookies 20 kpl

200 g Margariinia
 1 tl vaniljasokeria
 2 dl sokeria
 1 dl fariinisokeria
 2 munaa
 4½ dl jauhoja
 1 tl leivinjauhoja
 1 tl suolaa
 2 dl kaurahiutaleita
 4 dl (suklaalevy) tummaa suklaata pieninä paloina .

Sekoita huoneenlämpöinen margariini, vaniljasokeri, sokeri ja fariinisokeri tasaiseksi.

Lisää munat ja sekoita tasaiseksi

Lisää jauhot, leivinjauhot, suola ja kaurahiutaleet.

Lisää suklaanpalat.

Muokkaa pieniksi palloiksi pellille.

Paista uunissa 225 asteessa 8-10 minuuttia.

Amerikkalaiset suklaaleivät 16 kpl

150 g margariinia
 2 dl sokeria
 1 tl vanilliinisokeria
 1 kananmuna
 3 dl vehnäjauhoja
 1 tl leivinjauhetta
 100 g taloussuklaata

1. Pane uuni kuumentamaan 175 asteeseen.
2. Rouhi suklaa ja yhdistä leivinjauhe jauhoihin.
3. Vaahdota rasva ja sokeri.
4. Lisää kananmuna, jauhot ja suklaarouhe.
5. Nosta kahdella lusikalla seoksesta leivinpaperille pellille pieniä kekoja.
1. Jätä reilusti väliä, koska pikkuleivät leviävät kypsyessään.
6. Kypsennä suklaaleipiä uunin keskiosassa n. 15 min.



HELMIKUU

Helmikuussa on 28 päivää, karkausvuonna 29 päivää.

Helmikuun sanotaan saaneen nimensä puun oksien jäähelmistä, joita syntyy kun suojasään jälkeen pakkasen taas äkkiä kiristyy. Helmikuussa vietetään erilaisia ”juhlia”, joihin useisiin liittyy jokin tietty leivonnainen.

Kynttilänpäivä

on yksi joulun liittyvistä erityispyhistä, kirkkovuoden päivä, jota vietetään 40 päivää joulusta sen muistoksi, että Jeesus vietiin 40 päivän ikäisenä temppeleihin ja Simeon siunasi hänet (Luuk. 2: 22–33). Kynttilänpäivä nimitys tulee siitä, että keskiajalla kynttilänpäivänä vihittiin vuoden aikana kirkossa käytettävät kynttilät. Näihin aikoihin laskettiin talon ruokavarastot. Karjanrehusta piti olla puolet jäljellä ja leipäviljasta kaksi kolmasosaa. ”Kynttilä tulee rieväkakko kainalossa.” Tämä satakuntalainen sanonta kuvaa miten kynttilänpäiväksi leivottiin hiivaleipää. Keski-Suomessa syötiin rasvaliemeen keitettyä ohrapuuroa, kynttiläpuuroa. Pohjanmaalla ja Savossa tarjottiin hyvää lihakeittoa, jota kutsuttiin sorkkavelliksi. Siankynttä kynttelinä, lapaluuta laskiaisena. (Aalto 2001, 46–47.)

Runebergin päivä

Runebergin päivää vietetään 5:ntenä helmikuuta, kansallisrunoilijamme Johan Ludvig Runebergin syntymäpäivänä. Runebergin päivä kuuluu vakiintuneisiin liputuspäiviin. Runebergin mukaan nimettyjen torttujen syntyvaiheista on kaksi eri tarinaa. Toisen tarinan mukaan Runebergin tortut kehitti hänen vaimonsa Fredrika ja toinen tarina taas kertoo, että Runeberg nautti leivonnaisia aina aamiaiseksi kahvilassa, ja lopulta leivokset nimettiin tunnetun kirjailijan mukaan.

(Aalto 2001, 49–55.)

Ystävänäpäivä

Ystävänäpäivää vietetään 14. helmikuuta. Yleisesti luullaan, että ystävänäpäivä on amerikkalainen perinne, mutta tosiasiallisesti ystävänäpäivän juuret ovat Italiassa. Valentinus -niminen piispa eli 200-luvulla ja hän kuoli kristittynä marttyyrina toimiessaan sotapäälliköitä vastaan. Valentinus oli kuitenkin toiminnallaan saanut sotilaiden vaimojen sydämet puolelleen ja ennen kuolemaansa ehti saada vankilaan niin lahjoja kuin kukkia. Ystävänäpäivän viettoon liittyy myös romanttisia piirteitä ja se on yleisesti rakastavaisten päivä. Moni toivoo sinä päivänä kohtaavansa tulevan rakkaansa ja päivä on myös suosittu kihla- ja vihkipäivä. Suomessa ystävänäpäivä on lähinnä ”korttijuhla”. Postit ja kaupat mainostavat ”Muistathan ystävääsi” tyyppisillä myyntilauseilla. Läheisiä ilahduttamme sydämenmuotoisilla leivonnaisilla ja suklaamakeisilla. (Aalto 2001, 67–72.)

Laskiainen

Laskiaisen perinteisiin kuuluu ulkoilu, etenkin mäenlasku. Nimi laskiainen juontaa juurensa kuitenkin kirkolliseen juhlaan, sillä laskiaisena laskeuduttiin ennen vanhaan pääsiäistä edeltävään paastoon. Paastonaikana syödään vain kalaa ja kasviksia. Siksi laskiaisena syötiin varastoon. Laskiaisruuat olivat rasvaisia ja tukevia. Perunoita ei saanut syödä laskiaisena, sillä niistä tuli uskomuksen mukaan paiseita. Laskiaisruokaa tuli syödä puhumatta, etteivät kärpäset kiusanneet kesällä. Perinteisiä laskiaisruokia ovat hernekeitto, siansorkat eli kropsut, ja venäläisestä keittiöstä tulleet blinit. Säätyläiskotien laskiaispöydästä ovat peräisin kuuman maidon kanssa tarjottavat laskiaispullat. (Aalto 2001, 56–64.)

Kalevalan päivä

Kalevalan päivä on suomalaisen kulttuurin päivä, jota juhlitaan 28.2.1835 valmistuneen Kalevalan kunniaksi. Kalevalan kokosi Elias Lönnrot, joka keräsi Itä-Karjalassa materiaalia 15 vuoden ajan runonlaulajilta. Heti ilmestymisensä jälkeen Kalevala saavutti suomalaisten keskuudessa kansalliseepoksen arvon, kertoihan se tarinaa suomalaisten menneisyydestä suomen kielellä. (Aalto 2001, 80–83.)

Siitä suuttui Väinämöinen,
siitä suuttui ja häpesi.
Itse loihe laulamahan,
sai itse sanelemahan.
Ei ole laulut lasten laulut,
ne on partasuun urohon.

Kalevalan runot ovat myös täynnä kielikuvia, vertauksia, luonnon elollistamista ja kiertoilmauksia.



<http://savonlinnakampus.joensuu.fi/merkkipaivat/kalevala/kaleval1.htm>

Nakkihiilot 15–16 kpl

Nakkien tilalle voit laittaa myös lihapullia, savukalaa, kasviksia jne.

1 pkt Lehti-, Torttu- tai Voitaikinalevyjä (500 g)

Täyte

15–16 nakkia
 chili- tai -tomaattiketsuppia
 1-2 rkl pizzamaustetta (tai oreganoa + basilikaa)

Päälle

muna
 seesaminsiemeniä



Ota taikinalevyt sulamaan. Leikkaa lehtitaikinalevyt keskeltä poikki neliöiksi. Käyttäessäsi torttu- tai voitaikinaa kaaviloi niitä 1/3 pidemmiksi ja leikkaa levyt aina kolmeksi neliöksi. Pistele neliöt. Laita kunkin neliön reunalle nakki ja mausteita. Nakin päihin voit leikata ristiviillot. Rullaa nakit taikinaneliöiden sisään, jätä sauma aina alaspäin keskelle nipistäen hyvin yhteen vedellä kostutetuin sormin. Voitele munalla. Ripottele koristeeksi halutessasi seesaminsiemeniä. Paista 225 asteisen uunin keskitasolla 10–15 minuuttia.

Runebergin tortut 16–18 kpl

150 g voita tai margariinia
 1 ½ dl sokeria
 2 rkl siirappia
 2 munaa
 1 ½ dl maitoa tai kermaa
 150 g piparimuruja
 3 dl vehnä jauhoja
 1 ½ tl leivinjauhetta

Pinnalle:

Hillosilmä: n. 1 dl vadelmahilloa

Sokerikuorrutus: 1 dl tomusokeria, n. 1 tl vettä



Ohjeet: Vaahdota rasva ja sokeri sähkövatkaimella. Lisää siirappi ja munat. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin ja lisää taikinaan. Lisää lopuksi piparimurut ja maito. Sekoita tasaiseksi ja annostele vuokiin kahdella ruokalusikalla, katso kuva vieressä. Paista kypsiksi 175-asteisen uunin keskitasolla noin 20–25 minuuttia.



Paina kuumiin torttuihin perunankuorimisveitsen tylpällä päällä tai vastaavalla pieni kolo hilloa varten. Annostele jokaiseen koloon teelusikalla pieni määrä vadelmahilloa.

Sekoita desilitraan tomusokeria noin 1 tl vettä niin, että seoksesta tulee sopivan jähmeää pursotettavaksi. Pursota ohut sokerirengas hillosilmän ympärille pursottimella tai muovipussiin leikatusta kulmasta puristaen.

Tämä on yksinkertaistettu versio Runebergin tortuista. Halutessasi voit lisätä taikinaan muutaman tipan karvasmanteliöljyä.

© Auer Media



Sydänsämpylät 15 kpl

- 2 ½ dl vettä
- 25 g hiivaa
- 1/4 tl suolaa
- 1 rkl siirappia
- 2 dl neljän viljan hiutaleita
- 4-5 dl hiivaleipäjauhoja
- 2 rkl Beceliä tai öljyä
unikonsiemeniä



Liuta hiiva haaleaan veteen. Lisää muut aineet ja alusta pehmeä taikina. Kohota noin 20 minuuttia. Taputtele tai kauli taikinasta jauhotetulla pöydällä noin 1 - 2 cm paksuinen levy ja ota siitä sydänmuotilla sämpylöitä. Kohota sämpylät pellillä. Voitele sämpylät vedellä tai maidolla ja ripottele päälle unikonsiemeniä. Paista 225 asteessa 10 minuuttia.

Mokkapalat 20 kpl

- 4 munaa
- 3 dl sokeria
- 5 dl vehnäjäuhoja
- 2 rkl perunajauhoja
- 1 rkl kaakaojauhetta (tummaa)
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 dl maitoa
- 150 g rasvaa

Kuorrutus:

- 1 pakettia tomusokeria
- 2 tl kaakaojauhetta (tummaa)
- 2 tl vanilliinisokeria
- ½ - 1 dl kahvia
- n. 50 g sulatettua rasvaa



Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää joukkoon keskenään sekoitetut kuivat aineet. Lisää viimeiseksi sula rasva ja maito. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille ja paista 200 asteessa noin 20 minuuttia. Sekoita kuorrutteen aineet keskenään tasaiseksi ja levitä se jäähtyneen torttulevyn päälle. Päälle voit vielä halutessasi ripotella esimerkiksi nompparelleja tai kookoshiutaleita. Voit ottaa sydänmuotilla levystä leivoksia tai tehdä vaaleanpunaisesta marsipaanista sydämen leivoksen päälle.

Laskiaispulla 20kpl

2 ½ dl maitoa
 25 g hiivaa
 1 dl sokeria
 1 tl suolaa
 2 tl kardemummaa
 1 muna
 8-9 dl vehnä jauhoja
 1 d juoksevaa margariinia
 mantelirouhetta

Täyte:

2 dl kermaa
 2 rkl sokeria
 mantelimassaa tai mansikkahilloa



Valmista pullataikina. Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Vatkaa joukkoon sokeri, suola, kardemumma, kananmuna ja vajaa puolet vehnä jauhoista, Alusta taikinaan loput jauhot ja lisää loppuvaiheessa juokseva margariini.

Anna taikinan kohota liinalla peitettynä lämpimässä paikassa noin puoli tuntia.

Leivo taikina jauhotetulla pöydällä pitkäksi pötköksi. Jaa se 20 palaan ja pyöritä palat pulliksi. Siirrä pullat leivinpaperin päälle pellille ja anna kohota liinalla peitettynä noin 20 minuuttia. Voitele munalla ja ripottele päälle mantelirouhetta. Paista 225-asteisen uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä.

Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta sokerilla. Viipaloi mantelimassa. Leikkaa pullista hattu irti ja täytä mantelimassalla tai hillolla ja kermavaahdolla. Tarjoa kuuman kaakaon kanssa.

Tietoa talkkunasta

Talkkunajauho on terveellinen kokojyvätuote, jossa viljan kuitupitoinen kuoriossa on mukana. Ja koska valmistuksessa ei käytetä ohraa, se soveltuu myös monille keliakikoille. Voit nauttia talkkunaa perinteisesti piimän tai viilin kera (sokeria maun mukaan) tai voit lisätä sitä jogurtteihin, mehukeittoihin ym.

Kevyt välipala-vaihtoehto ja jälkiruokien aromi...

Talkkuna on myös erinomainen välipala kevyttä ruokavaliota noudattaville. Sekoita muutama ruokalusikallinen talkkunajauhoja vähärasvaiseen piimään ja saat maittavan vähäkalorisen vaihtoehdon energiapitoisille mysleille tai muroille.

Talkkuna-marjarahka 6 - 8:lle

- 2 dl kermaa
- 2 dl maitorahkaa
- 6 dl survottua mansikkaa tai mustikkaa
- ½ dl talkkunajauhoa
- 2 tl vanilliinisokeria
- sokeria

1. Vatkaa kerma vaahdoksi.
2. Lisää sokeri ja vanilliinisokeri, maitorahka, marjasose sekä talkkunajauhot.
3. Tarjoile annosmaljoista, koristele marjoilla.



MAALIS - HUHTIKUU

Elämän leipä

Vanhan antifoonitekstin alkusanasta (Jes. 66:10) saatu nimitys laetare (= iloittaa) ilmaisee, että tämä sunnuntai on eräänlainen levähdyspaikka, virvoittava keidas paastonajan erämaavaelluksella. Tätä pyhää on sanottu puolipaastosunnuntaiksi, sillä se sijaitsee keskellä paastonaikaa. Toinen nimitys on **leipäpäisunnuntai**, koska päivän tekstit puhuvat viidentuhannen ruokkimisesta ja ihmisten tarvitsemasta hengellisestä ravinnosta. Jeesus itse on elämän leipä. Hän jakaa lahjojaan meille ja opettaa meitä jakamaan omastamme tarvitseville. Sisällöltään tämä sunnuntai sivuaa kiirastorstain aihepiiriä.

Pääsiäinen

Pääsiäinen on kristinuskon juhla jota vietetään Jeesuksen ylösnousemuksen ja siihen johtavien tapahtumien juhlanä. Ylösnousemus on kristillisen uskon ydinkohtia, ja pääsiäinen virallisen kirkkovuoden vanhin ja tärkein juhla. Pääsiäisen pyhäpäiviä ovat **pitkäperjantai**, **pääsiäissunnuntai** ja sitä seuraava **toinen pääsiäispäivä**.

Hiljainen viikko

eli Suuri viikko. Pääsiäistä edeltää palmusunnuntaista alkava viikko, jota läntisessä perinteessä nimitetään Hiljaiseksi viikoksi, itäisessä perinteessä Suureksi viikoksi. Suomessa on läntisen perinteen mukaisesti Hiljaisen viikon eri päiville omat nimensä.

Palmusunnuntai

eli virposunnuntai on kristillisen kirkkovuoden juhla, jota vietetään viikkoa ennen pääsiäissunnuntaita. Palmusunnuntai aloittaa niin sanotun hiljaisen viikon, jolloin muistellaan Jeesuksen kärsimyksiä.

Palmusunnuntai

Palmusunnuntaina Jeesus ratsasti aasilla Jerusalemiin. Palmusunnuntai on saanut nimensä palmunlehvistä, joita kansa levitti vaatteiden ohella Jeesuksen eteen. Ihmiset huusivat ja lauloivat "Hoosianna". Hoosianna on suoraan käännettynä "oi, auta", "oi, pelasta", mutta ajanlaskun alun aikoihin sitä käytettiin riemuhuutona. Tämän päivän pajunoksat ovat vertauskuvia palmunlehville. Ortodoksisessa kirkossa siunataan pajunoksat palmusunnuntaita edeltävänä lauantaina. Pajunoksilla on alun alkaen toivotettu kaikkea hyvää, ja virpomisvitsat säilytettiin kunniapaikalla. Keväällä niillä virvottiin myös lehmät ja lammaat. Siunatut vitsat sai hävittää vain polttamalla. Nykyisten virpojen päätarkoitus lienee vain virpomispalkka. (Aalto 2001, 101 – 102.)

malkamaanantai***tikkutiistai******kellokeskiviikko******kiirastorstai***

Kiirastorstaita vietetään Jeesuksen viimeisen aterian muistoksi. Silloin Jeesus asetti ehtoollisen muistokseen. Paikalla olivat yläkerran huoneistossa 12 opetuslasta. Juudas Iskariot kavalsi Jeesuksen 30 hopearahasta. Jeesus vetäytyi Getsemanen puutarhaan rukoilemaan ennen vangitsemistaan. (Aalto 2001, 103–104.)

Kansanperinteen mukaan kiirastorstaina kannatti ajaa Kiira pahansuopa henkilönto pois pihapiiristä. (Aalto 2001, 104–105.)

pitkäperjantai

Kristuksen kuoleman muistopäivä. Liturginen väri on musta. (Aalto 2001, 106.)

lankalauantai

Lankalauantain aiheena on Kristus haudassa ja tuonelassa. Kansanperinteen mukaan kaikki pahat voimat olivat liikkeellä lankalauantaina, noidat ahdistelivat ihmisiä. Pääsiäinen on surun ja ilon juhla, ja koska Jeesus nousi haudasta, liturginen väri vaihtuu luterilaisessa kirkossa mustasta valkoiseen. Pääsiäiskokkojen uskottiin karkottavan noidat. Kokkoja poltetaan Pohjanmaalla vieläkin. (Aalto 2001, 111–112.)

sukkasunnuntai eli pääsiäissunnuntai***Pääsiäispäivä***

on kirkkojuhlista suurin. Pääsiäinen on surun ja ilon juhla, ja koska Jeesus nousi haudasta, liturginen väri vaihtuu luterilaisessa kirkossa mustasta valkoiseen. Kristillisen sisältönsä ohessa pääsiäinen on kevään ja luonnon heräämisen juhla. Tätä juhlistetaan tuomalla pääsiäiseksi pajunkissoja, koivunoksia ja narsisseja maljakkoon ja kasvattamalla rairuohoa. (Aalto 2001, 113–115.)

Perinteisesti pääsiäisenä on lupa herkutella. Syödään lammasta (mikä on juutalainen perinne), tehdään ruokia kananmunista, kermasta (pasha), juustot, piirakat ja makkarat maistuvat. Lapset nauttivat suklaamunista. (Aalto 2001,116)

2. pääsiäispäivä

on jäänne juutalaisten ikivanhasta tavasta viettää kahdeksanpäiväistä pääsiäisjuhlaa. Useimmille suomalaisille se on vapaapäivä, lepoa ja lomaa, kuten koko pääsiäinenkin. (Aalto 2001, 117.)

Lämpimät voileivät 8:lle

- paahtoleipää
- 150 g kinkkuleikkelettä
- 1 prk ananasrenkaita
- ketsuppia
- leipämargariinia
- 200 g juustoa
- pizzamaustetta
- tomaattia



Voitele paahtoleivät ketsupilla tai leipämargariinilla. Laita päälle siivu kinkkuleikkelettä tai suikale kinkkua, halkaise ananasrenkas, lisää pala ananasta ja (tomaattilohko). Päälle juustoa raasteena tai viipaleena ja pizzamaustetta. Kuumenna uunissa 200 asteessa kauniin värisiksi.

Tonnikala voileivät 2 leipää

- 1 prk tonnikalaa
- 15 oliivia
- 1 dl juustoraastetta
- sipuli
- ketsuppia
- 2 valkosipulin kynttä
- reissumiestä tai vastaavaa leipää



Leikkaa sipuli renkaiksi ja valkosipulinkyntset ohkaisiksi lastuiksi. Puolita pari reissumiestä ja levitä ketsuppia pinnalle, sitten tonnikalaa, oliiveja, sipulia ja valkosipulia sekaan. Lopuksi päälle juustoraastetta ja 200 asteiseen uuniin leivät noin 10 minuutiksi.

Lämmin sämpylä 8:lle

- 8 sämpylää
- 400 g jauhelihaa
- 1 sipuli
- ½ tl suolaa
- jauhelihamauustetta
- 4 dl juustoraastetta

1. Halkaise sämpylät ja koverra kummastakin puolikkaasta osa sisustaa pois.
2. Kuutio sipuli.
3. Paista jauheliha ja hienonnettu sipuli paistinpannulla.
4. Mausta.
5. Laita ruskistettu jauheliha koverrettuihin sämpylöihin ja ripottele päälle juustoraaste.
6. Lämmitä uunissa 200 asteessa 5 - 10 minuuttia tai mikrossa.

Hedelmä-vaniljarahka 6:lle

2,5 dl Flora Vanilla tai muuta vaahtoutuvaa vaniljakastiketta
 1 prk maitorahkaa
 2 rkl tomusokeria
 1 tl vaniljasokeria
 137 g ananasta (1prk)
 200 g persikkaa
 kirsikoita (punaisia)

Vaahdota Flora Vanilla, pilko sekaan ananas ja persikka. Sekoita rahka ja hedelmäkuutiot vanilja vaahton sekaan. Mausta vanilja- ja tomusokerilla. Koristele punaisilla kirsikoilla. Voit halutessasi lisätä sekaan banaania, päärynää, omenaa tai appelsiinia.

Mustikka-vaniljarahka 4:lle

1 prk rahkaa 0,3 %
 ½ prk vaniljakastiketta 9 %
 1 pss mustikoita
 ½ dl sokeria
 1 rkl kookoshiutaleita tai maissihiutaleita

Vaahdota vaniljakastike ja lisää vaahto rahkan sekaan. Mausta sokerilla ja mustikoilla. Koristele mustikoilla ja kookoshiutaleilla. Voit käyttää muitakin marjoja mustikoiden lisänä tai mustikoiden sijasta.



Rapeat vohvelit 10 kpl

100 g margariinia
 2½ dl kylmää vettä tai vichyvettä
 3½ dl vehnä jauhoja
 2 dl maitoa
 2 tl leivinjauhetta



1. Sulata rasva ja anna sen jäähtyä
2. Sekoita keskenään vesi, jauhot, maito ja leivinjauhe tasaiseksi taikinaksi
3. Sekoita viimeiseksi joukkoon jäähtynyt rasva
4. Kuumenna vohvelirauta ja voitele se ensimmäistä vohvelia varten
5. Paista vohvelit ja nauti jäätelön ja / tai hillon ja / tai kermavaahdon kera.

Gluteenittomat vohvelit 8 pannullista

75 g margariinia sulatettuna
 4 dl gluteenitonta leipäjauhoseosta
 1 tl leivinjauhetta
 2 dl maitoa
 2 dl kylmää vettä
 1 rkl sokeria

Päälle:

hilloa
 kermavaahtoa tai vaniljajäätelöä

Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja lisää maito. Sekoita seuraavaksi joukkoon vesi ja lopuksi sulatettu, jäähtynyt margariini. Paista vohveliraudalla kauniin ruskeiksi, öljyä rauta ensimmäistä vohvelia paistaessasi, seuraavien vohveleiden paistamiseen ei rasvaa enää tarvita. Tarjoile hillon ja kermavaahdon tai vaniljajäätelön kera.

Kinkkutäyte

2 dl kermaviiliä
 2 dl kuutioitua kinkkua
 1 rkl sinappia
 2 rkl persiljaa hienonnettuna

ja 2 tl suolaa

Kalatäyte

1 prk raejuustoa
 1 dl bulgarianjogurttia
 1 tlk tonnikalaa
 ½ dl tuoretta tilliä
 ½ tl sitruunapippuria

Muffinssit 15 kpl

3½ dl vehnä jauhoja
 2 dl sokeria
 2 tl leivinjauhetta
 2 tl vaniljasokeria
 1 dl appelsiinituoremehua
 2 kananmunaa
 100 g juoksevaa margariinia (pullo)



Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää muut aineet hyvin sekoittaen. Voit käyttää myös muuta rasvaa kuin pullomargariinia, sulata ja jäähdytä tällöin rasva ensin. Jaa taikina muffinssivuokiin ja paista 200 asteisen uunin keskittämällä 15–20 minuuttia.

VINKKI: Valitse jokin alla olevista muffinssista ja korvaa perusmuffinssitaikinan
 1 dl appelsiinituoremehua ohjeen alla olevilla aineilla.

Suklaamuffinssit

(1 dl vahvaa kahvia)
 3 rkl vahvaa kaakaojauhetta
 100 g tummaa suklaata rouheena

Kirsikkamuffinssit

1 dl säilykekirsikkatölkkinlientä
 150 g säilykekirsikoita pilkottuina
 1 dl kookoshiutaleita

Ananasmuffinssit

1½ dl ananasmurskaa
 1 dl mantelirouhetta

Sitruunarusinamuffinssit

1 dl sitruunamehua
 1 dl rusinoita

Vadelmakookosmuffinssit

3 dl vadelmia
 1 dl kookoshiutaleita

Lakritsimuffinssit

1 dl appelsiinituoremehua
 200 g tavallista lakritsia ohuina viipaleina

Mustikkamuffinssit

3 dl mustikoita

Gluteenittomat mustikkamuffinssit 30 kpl

2 kananmunaa
2 dl sokeria
2 dl kermaa
2 dl voisulaa
3 tl kardemummaa
3-4 tl leivinjauhetta
5 dl hienoa gluteenitonta jauhoseosta
5-6 dl mustikoita

Sekoita kananmuna ja sokeri kulhossa. Lisää joukkoon kerma ja voisula. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa ja lisää ne taikinaan yhdessä mustikoiden kanssa. Jaa taikina paperivuokiin ja paista 200 asteessa 15–20 minuuttia



TOUKOKUU

Vappu

1.5. on Suomessa yleinen vapaapäivä sekä ylioppilaiden ja kansainvälinen työväen juhlapäivä.

Toukokuu on seurustelun, tanssin, laulun ja nuoruuden aikaa. Suuret kirkolliset juhlat ja talvi ovat takanapäin, on aika viettää uuden kasvukauden ja hedelmällisyyden juhlaa. Maalaisperinteessä nämä "pakanalliset" keväiset karnevaalit ovat eläneet pitkään. Vappua, katolilaisen pyhimyksen Valpurin muistopäivää (k. 780), Valpurin messua, vietetään edelleen kaikkialla Euroopassa toukokuun 1. päivänä. Kirkko yritti aikoinaan hillitä nuorten liiallista riehakkuutta. Pyhitti tämän kauden Neitsyt Marialle kieltämällä mm. avioliiton solmimisen tänä aikana. (Aalto 2001, 138–139.)

Suomessa ja Ruotsissa vapusta on tullut ylioppilaiden kevätjuhla. Aiemmin ylioppilaslakit otettiin käyttöön vappuna, minkä jälkeen lakkia pidettiin aina syyskuun loppuun saakka. Tämän tavan näemme nykyisin enää vanhoissa kotimaisissa elokuvissa. Tuskinpa nykyaikana kukaan haluaisikaan kulkea puolta vuotta ylioppilaslakki päässä, niin hieno lakki kuin se onkin.

Vappu on meille nykyisin myös yleinen kevätjuhla, ainoa karnevaalijuhla maassamme, jossa niin sanotun normaalin käytöksen rajoja uskalletaan julkisesti kolkutella. Vapun päivän säistä ei koskaan Suomessa tiedä. Pohjoisessa vielä hiihdetään, etelässä saattavat koivut olla jo hiirenkorvalla. Säiden sallissa voisi brunssieväät pakata koriin ja käydä syömässä luonnon helmassa, vaikkapa ensivisiitillä oman kesämökin terassilla. (Aalto 2001, 135–139.)

Äitienpäivä

Äitienpäivää vietetään toukokuun 2. sunnuntaina. Äitienpäivä on peräisin Yhdysvalloista. Se on yksityishenkilön aloitteesta syntynyt juhla, mikä vakiintui 1927 toukokuun toiseksi sunnuntaiksi. Liputuspäiväksi äitienpäivä tuli 1947. Äitiä muistetaan aamulla kukkasin ja kahvitarjoiluun. Äitiä hemmotellaan koko päivän ja perheen askareita tekevät isä sekä lapset. Äiti viedään ulos syömään tai muu perhe valmistaa juhla-aterian kotona. Äitejä muistetaan myös lahjoin. Tähän päivään kuuluvat keväiset kukat (etelässä valkovuokot) ja hedelmäiset raikkaat ruoat. (Aalto 2001, 141–146.)



Helatorstai

Helatorstai on Kristuksen taivaaseen astumispäivä. Vanhan kansan mukaan se oli vuoden pyhin kirkkopyhä. Jeesus ilmestyi opetuslapsilleen ja käski tehdä kaikki kansat Jeesuksen opetuslapsiksi kastamalla ne ja opettamalla niitä. Tämän jälkeen opetuslapset saivat katsella, kun Jeesus kohotettiin taivaaseen. (Aalto 2001, 152–155.)

Helluntai

”Kesä keikkuen tulevi, suvi suuta vääristellen.” Sanonta kuvaa miten ruokavarastot olivat keväällä niin tyhjiä, että ruoan puute heikotti. Helluntaina saatiin kuitenkin jo maitoa ja munia. Munamaito eli munavelli, munakokkeli eli äkröörä ja erilaiset juustot olivat helluntairuokia. Helluntai päättää kirkollisen pääsiäisen vieton ja aloittaa kirkkovuoden juhlatomaksi sanotun puoliskon. Helluntai on Pyhän Hengen vuodattamisen muistopäivä. Helluntai on myös esikristillinen juhla, juutalaisten vehnänkorjuun kiitosjuhla, jota opetuslapset olivat juuri viettämässä, kun Pyhä Henki vuodattui. (Aalto 2001, 158.)



Helluntai-kuva noin vuodelta 1200

Sarvet 16 kpl

2½ dl maitoa
 25 g hiivaa
 1½ tl suolaa
 6 dl vehnä jauhoja
 50 g voita
 1½ dl juustoraastetta



täyte:

½ rasia sulatejuustoa (Mesikämmen tai Olympia)
 100 g kinkkua kuutiona
 1 dl persiljaa

pinnalle:

juustoraastetta

1. Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon.
2. Lisää muut aineet ja vaivaa tasaiseksi taikinaksi.
3. Anna kohota.
4. Jaa taikina kahteen osaan.
5. Kaaviloi pyöreiksi levyiksi ja jaa ne kahdeksaan osaan.
6. Sekoita täyteaineet ja levitä täytettä kolmion leveimpään päähän ja kääri rullalle
7. Taivuta sarven muotoon.
8. Kohota, voitele munalla ja ripottele pinnalle juustoraastetta.
9. Kypsennä 200 asteessa noin 15 minuuttia.

Vadelma pirtelö 2 - 3 annosta

2½ dl kevyt maitoa
 2½ dl vadelmakeittoa
 ½ l vaniljajäätelöä

Mittaa maito ja vadelmakeitto tehosekoittimeen.
 Lisää jäätelö pieninä paloina.
 Sekoita kuohkeaksi juomaksi.
 Kaada korkeisiin lasseihin ja tarjoa heti.



Banaanipirtelö 1 annos

- 2 dl maitoa
- ½ dl banaania
- ½ dl vaniljajäätelöä
- ripaus muskottia

Valmista juoma sauvasekoittimella tai monitoimikoneella. Mittaa kylmät aineet kulhoon ja vatkaa kuohkeaksi juomaksi. Tarjoa heti.

Lasten booli 8 - 10 annosta

- 1 l Valio 5 hedelmän -nektaria
- ½ l sitruuna-limettijuomaa (esim. Sprite)

Valmista booli juuri ennen tarjoilua.

Syyspirtelö 2-3 annosta

- 3 dl Valio 3 hedelmän mehua
- 2 dl vaniljajäätelöä
- 1 dl maitoa

Vatkaa ainekset sekaisin sauvasekoittimella. Tarjoa korkeista lasista välipalana.

Tikkupalat tomaateissa

- 200 g Valio emmental Violetti tai Valio Oltermanni juustoa
- erivärisiä paprikoita
- 1 prk ananaspaloja
- kurkkua
- rypäleitä
- retiisejä
- 6 isoa, samankokoista tomaattia
- cocktailtikkuja



Leikkaa juusto tasaisiksi kuutioiksi ja samoin puolikkaat erivärisistä paprikoista (esim. keltaista, vihreää ja oranssia paprikaa), valuta ananaspalat, kuutioi kurkku ja pese rypäleet sekä retiisit. Pujottele ainekset vuorotellen cocktailtikkuihin. Halkaise tomaatit ja asettele tarjoiluvadille. Työnnä jokaiseen tomaattiin 2 - 3 tikkua ja laita loput tikut vadin keskelle.

KESÄKUU

Juhannus

Juhannus on ikivanha kesäpäivänseisaukseen liittyvä keskikesän juhla, jolle on annettu kristillinenkin sisältö jo keskiajalla, mikä ei näy enää kuin juhannuksen nimessä. Juhannus on Johannes Kastajan syntymän muistopäivä. Johannes Kastaja oli näkijä, kastaja ja parannussaarnaaja. Kirkko pitää häntä Herran edelläkävijänä, sillä hän saarnasi ihmisiä parantamaan tapansa ja valmistautumaan Herran tuloon. Johannes Kastajasta tuli myös marttyyri. Johannes oli Herodeksen toimia vastaan ja siksi hänet mestattiin. Kastajan kohdalosta on jäänyt sanonta vaatia jonkun päätä vadille. (Aalto 2001, 188–191.)

Juhannus on myös Suomen lipun päivä. Liputus aloitetaan juhannusaattona klo 18.00. Lippu liehuu salossa koko yön, kunnes se lasketaan juhannuspäivänä klo 21.00. (Aalto 2001, 188–191.)

Juhannuksen vietto painottuu nykyisin juhannusaattoon. Silloin mökkeillään tai vietetään muuten luonnon keskellä keskikesän juhlaa. Nautitaan pitkästä päivästä ja yöttömästä yöstä. Saunotaan, uidaan, veneillään ja istuskellaan pihalla. Grillataan ruokia ja tehdään vanhan tavan mukaan kukkaseppeleitä ja juhannustaikoja. Illalla sytytetään juhannuskokko tai mennään valmiin kokon ääreen ja voidaanpa mennä juhannustansseihin. Juhannukseen on aina kuulunut myös uudella saunavihdalla kylpeminen. Perinteisistä juhannusruoista lienee säilynyt vain muurinpohjaletut. Nykyään syödään uusia perunoita, kotimaisia vihanneksia ja mansikoita.



LÄHTEITÄ

Aalto, S. (toim.) 2001. Suuri perinnekirja. Suomalaista juhlaperinnettä ennen ja nyt. 3. p. Hämeenlinna: Karisto Oy.

<http://www.finnfood/keittokirja>

<http://www.keliakialiitto.fi/reseptit>

<http://www.myllynparas.fi/porta/suomi/reseptit>

<http://www.pirkka.fi/ruoka>

<http://savonlinnakampus.joensuu.fi/merkkipaivat/kalevala/kaleval1.htm>

<http://www.valio.fi>

<http://www.yhteishyvä.fi/ruokamaailma>