

LOMALLA

Sisältö

Viihtyisät kahvilat houkuttelevat
SIVUT 4-5

Saakosken koulu on nähnyt yli sata juhannusta
SIVUT 8-9

Koti Joutsan Isosaarella, toinen Sveitsissä
SIVUT 14-15

Kesämökin rakentajan miniopas
SIVUT 38-39

Outi Markkanen, Kirjoahon kosmopoliitti
SIVUT 54-55

Perhokalastuksen MM-kilpailut ovat kovaa kamppailua
SIVUT 56-57



PLUS

Päätoimittaja: Pekka Mervola
Lomalla-liitteen tuottajat: Päivi Lehikoinen, Pasi Rahikainen, Timo Sillanpää, puh. (014) 622 000
Kannen kuva: Jussi Mieltinen
Ilmoitusmyynti: Helena Lahtinen
Sähköposti: etunimi.sukunimi@keskisuomalainen.fi
Osoite: Sanomalehti Keskisuomalainen PL 159, 40101 Jyväskylä
www.ksml.fi/plus
Painopaikka: Lehtisepät Oy, Jyväskylä 2009

IDOLLIEN KESÄ

KULUU KEIKKOILLA

Koop ja Pete rentoutuvat Keski-Suomen maisemissa.

Anne Repo

Idols-tähtien **Koop Arposen** ja **Pete Parkkonen** uudet levyt ja huikkea suosio tietävät sitä, että kesä kuluu molemmilla tiukasti keikkaillen.

Pete Parkkonen aikoo vetää kesän aikana 27 keikkaa. Koop Arposen kalenteriin on sovittu 22 esiintymistä.

Pete aikoo keikkailun lisäksi viettää aikaansa mökillä ja ottaa aurinkoa.

Koop toteaa, että keikkoja on niin runsaasti, että hän tulee ainakin kiertelemään paljon Suomea, mutta:

– Keikkojen lomassa aion

”Keikkojen lomassa aion ehtiä Pihlajavedelle ja uida paljon.”

Koop Arponen

ehtiä Pihlajavedelle ja uida paljon järvessä.

Mutta mitkä ovat Koopin ja Peten omat matkailusuosikit Keski-Suomessa?

Entä mitä he esittelisivät maakunnastaan vierailleen?

– Vuorijärvi Elämäjärvellä on suosikkini. Vieraille näyttäisin ehkäpä juuri Vuorijärven ja muitakin kauniita luonnonpaikkoja. Vuorijärvi on todella kaunis paikka. Siellä on vuori, jonka päältä



RISTO AALTO

Koop Arposen karismaa voi ihailia 6. päivä kesäkuuta Expert Jyväskylässä, 4. päivä heinäkuuta Pihlajavedellä ja 19. heinäkuuta Keuruun markkinoilla.

näkee tosi hienot maisemat. Ja siellä on kiva grillailla, Pete Parkkonen kertoo.

– Suosikkini on ehdottomasti Pihlajavesi, mutta löytyy Keski-Suomesta toki

muitakin kivoja paikkoja. Vierailleni näyttäisin Pihlajaveden vanhan kirkon, Helvetinkolun sekä Keskinen Kyläkaupan, kertoo puolestaan Koop Arponen.

KARI ROUHIAINEN



KIIREINEN KESÄ Pete Parkkonen kiertää kesällä ristiin rastiin Suomea. Keski-Suomessa on kaksi esiintymistä: 1. päivä heinäkuuta Konnevedellä ja 4. heinäkuuta Viitasaarella.

Lettutaikinaa tölkistä – ei kai sentään

Yksi asia, joka tulee mieleeni sanoista kesä tai loma, ovat letut. Ja nimenomaan mummon paistamat pinnalta rapeat, vähän suolaiselta maistuvat pienet ja pyöreät herkut.

Viime viikonloppuna tuohduin aitojen lettujen puolesta. Näin vanhasta aikakauslehdessä jutun, jossa oli koottu selviytymispakkaus kesämökin muonitusprobleemien ratkaisemiseksi. Tonnika- ja hernekeittopurkkeja harrastan minäkin, mutta tölkitetty, lisääineilla höystetty lettutaikina tuntuu pyhäinhäväistyksestä.

ENNEN kesätyöorjuuksien alkamista vietin sisarusteni ja serkkuni kanssa kesä isovanhempien kanssa



Kolumni

Päivi Lehikoinen

heidän kesäpaikassaan.

Kun mummo otti esille tietyn valkoisen muoviasian, tarkoitti se sitä, että lettuja oli luvassa. Munat, maito, jauhot sekä sokeri- ja suolaripaus astiaan, tunnin turvotus ja lettutaikina oli valmista.

Koko tupa hehkui kuu-

mana, kun valurautapannu siihisi liedellä. Mummo käänsi ja väänsi hymyillen ja posket punaisina hehkuen lettuja koululaisjoukolle, jolla oli pohjaton lettunälkä.

LUULEN, ETTÄ mummon letuissa vilisti niitä nykyisin jahdattavia kaloreita sellainen määrä, että nykyihminen pyörtyisi. Kas: joskus oli kerma vanhene-massa ja se piti hujauttaa lettutaikinan joukkoon. Toisinaan joku kyläläinen oli tuonut ternimaitoa, joskus taas piti tuhota vähän reippaammin munavuorta.

Supertaikina paistettiin tietysti voissa. Ja kun letut olivat valmiit, syötiin niitä suupielet sokerimuruja ropisten tai ukin keräämistä villivatuista tehdyn hillon kera.

OMAT LAPSENI eivät isomummonsensa lettuja ehtineet testaamaan, mutta onneksi muurinpohjapannu oli keksitty ennen 1990-lukua. Muurikka tirisi puolestaan tädin perheen kesäpaikassa ja sen annista pääsimme nauttimaan aika monta kertaa juhannusaattona.

Suuret, pitsireunaiset muurinpohjaletut olivat aikanaan supervillitys, johon lettumestarit suhtautuivat puolivakavasti. Muurin-pohjaletuthan ovat oikeita vasta silloin, kun ne ovat suuria ja ohuita, rapean pitsireunaisia.

Lötköt, paksuksi jääneet letut paistajaraukat jou-tuivat häveten syömään pihan perukalla itse. Rapeutta aikaansaadakseen paistajat keksivät nokkelia poppakonsteja, joista

kivennäisveden sihauttaminen taikinan joukkoon lienee maagisinta.

SUVUN LETTUPERINNE ei ole periytynyt minulle, mutta samaa pesuetta ovat vohvelit. Niitä syödään meillä vain kesäisin, ulkona paistellen, suolaisten ja makeiden täytteiden kera.

Ja tölkkitaikinaan palatakseni: yhdet ikimuis-toisen ihanat vohvelit söin mökkiolosuhteissa Jämsäs-sä tölkkitaikinaasta tehtynä. Tölkkiin etukäteen sekoiteltu taikina tosin oli tyt-tären kummin yllätykseksi muille tekemää – hyvä vinkki tiskin säästämiseksi mökkireissulle.

paivi.lehikoinen@keskisuomalainen.fi

• Kirjoittaja on Keskisuo-malaisen liitetuottaja.