

Ajastin 22.

Anna juttuvinkki | Puh. (03) 615 1462
Lähetä lukijan kuvia | ajastin@hameensanomat.fi

ELOKUUTA 2011
MAANANTAI
34. VIIKKO

AURINKO NOUSEE Hämeenlinnassa klo 5.48 ja laskee klo 21.00.

NIMIPÄIVÄT TÄNÄÄN:
Iivari, Iivo

Ortodoksisessa kalenterissa:
Aake, Ake, Atte, Eulalia, Laila
Ruotsinkielisessä kalenterissa:
Ivar

NIMIPÄIVÄT HUOMENNA:
Signe, Varma

Ortodoksisessa kalenterissa:
Reino
Ruotsinkielisessä kalenterissa:
Signe, Signhild

PÄIVÄN SANA: Isäntä sanoi hänelle: 'Hyvin tehty! Olet hyvä ja luotettava palvelija. Vähässä olet ollut uskollinen, minä panen sinut paljon haltijaksi. Tule herrasi ilojuhlaan! Matt. 25: 23

Historiitti

jutelma, kasku. Historiikka: historiiankirjoitus-oppi.

Väinö Hämeen-Anttila: *Uusi tietosanakirja*
(Hämeenlinna, 1928)

Sanain selityksiä

Sarjassa esitellään jo unohtuneita tai muuksi muuttuneita sanoja.



Talkkunamestari Antti Ussa ihailee vanhaa kivimyllyä, joka on peräisin hänen isältään.

Täältä talkkuna tulee taas

Kaurasta ja herneistä tehty jauhoseos jakaa kansan.

Akaa

Tuulia Viitanen
Talkkunasta puhuttaessa aina joku sanoo yök. Toinen taas muistelee kaihol-lapsuutta, jolloin vaari pani talkkunaa piimän päälle. Kolmas taas kehuu talkkunan ihanoitusta ja kysyy, mistä sitä saa.

Ja tiedätkö mitään? 1960-luvun hitti- tuote talkkuna tekee uutta tulemista. Se on lähiruokaa. Perinneruokaa. Terveellistä. Ja pitää pitkään nälän.

Kolmannessa polvessa

Juuri nyt Ussan mallastamossa Viialassa valmistuu erä talkkunaa. Sitä tehdään tuhansia kiloja.

Viialassa on jauhettu talkkunaa jo 1930-luvulta lähtien.
Paula Ussan appiukko aloitti toiminnan, jota sitten hänen poikansa jatkoi. Nyt puikoissa ovat Paula Ussa ja hänen kaksi poikaansa.

Talkkunan maine on sama kuin mämmin.

Talkkunamestari Antti Ussa

Ussan perheessä talkkunaa tehdään vain kesällä. Työt on jaettu niin, että porukalla hoidetaan talkkunan valmistus ja myyntistä ja logistiikasta vastaa äiti-Paula.

Kaikkilla on muut työt ja ne on järjestetty niin, että kesällä voidaan keskittyä talkkunaan.

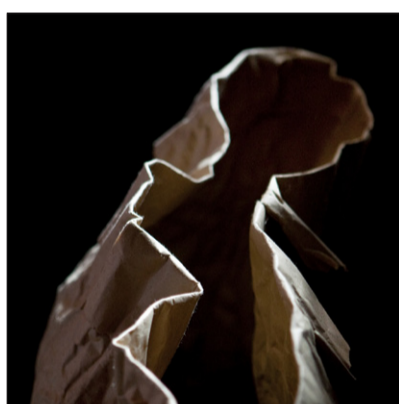
Ussan talkkunan resepti on peräisin Vesilahdelta. Talkkuna tehdään kaurasta ja mausteeksi siihen pannaan hernettä.

-Tarkka resepti on salaisuus, **Antti Ussa** sanoo.
Kaura tulee omilta pelloilta, jotka ovat sukulaisilla vuokralla ja herneet Toijalasta. Siis varsinaista lähiruokaa.

Kivimylly jauhaa

Talkkuna valmistetaan keittämällä kauraa ja herneitä päivy. Toisena päivänä kaura ja herneet kuivataan.

Kuivaamossa tuoksuu aivan savu-



Kaurapussi on tyhjennetty kattilaan.



Ussan talkkunassa on kauraa ja mausteena hernettä.



Piimä ja talkkuna. Se perinteinen yhdistelmä.



Talkkunamestari Antti Ussa tarkistaa, onko kone annostellut talkkunan oikein.

saunalta ja siihen löytyy selitys.

-Me kuivaamme riihikuivausmenetelmällä ja ilman mukana on myös savua. Keittäminen ja kuivaaminen tehdään perinteisesti puilla, selittää Antti Ussa.

Kolmantena päivänä kaura ja her-

neet jauhetaan. Ensin jyvät menevät vasaramyllyn läpi, jonka jälkeen ne saavat viimeisen silauksen kivimyllyssä.

-Kivimylly on harvinaisuus. Sellaisia ei ehkä saa enää mistään.

Jauhituksen jälkeen talkkuna



Talkkunajauhosta saa myös hyvettä.

Hämäläinen talkkuna

Tyypillistä savun maku.

Talkkunaa käytetään usein viilissä, piimän kanssa ja siitä tehdään erilaisia hyveitä.

Talkkuna valmistetaan usein kaurasta, josta käytetään myös kuori, mausteeksi pannaan hernettä. Soveltuu myös keliakkoille.

Arvostus nousut

Kun Antti Ussan isä kuoli vuonna 2003, perheessä mietittiin, miten käy talkkunalle. Sisuunnuksissa talkku-

na valmistusta päätettiin jatkaa. Iolla perhe onkin huomannut talkkunan uuden tulemisen.

-Arvostus lähiruokaan on noussut. Lisäksi talkkuna on terveellistä. Siinä on kauran kuoretkin ja paljon kuitua.

Ussat ovat saaneet myös paljon yhteydenottoja, että 60-70-luvuilla syntyneet asiakkaat muistavat, kun isovanhemmat käyttivät talkkunaa. Nyt nämä lapsenlapset ovat löytäneet talkkunan uudelleen. Nykyään on jopa jokavuotinen talkkunan syönnin MM-kisat.

Laatikkotolkulla talkkunaa

Talkkuna kuitenkin jakaa kansan. Osa tykkää. Osa sanoo jyrkän ein.

-Talkkunan maine on sama kuin mämmin, Antti Ussa hymyilee.

Mutta talkkunoissakin on eroja. Joissakin talkkunoissa on käytetty eri viljoja esimerkiksi ohraa. Ussan talkkunasana on vain kauraa ja hernettä, jolloin myös useat keliakkoivat voivat siitä syödä.

Talkkunamestarin mielestä talkkuna on parasta piimän kanssa ihan sellaisenaan ilman sokeria tai hilloa. Äiti taas panee sekaan hilloa ja sokeria. Mutta piimän valikoimisessa pitää olla tarkka.

-Se ei saa olla täysin rasvatonta, Paula Ussa muistuttaa.

Talkkunaa voi myös käyttää erilaisiin rahkoihin, hyveisiin ja leivonnaisiin esimerkiksi piirakoihin tai kakkuihin mausteeksi.

-Meillä syödään talkkunaa oikeastaan vain kesällä. Meillä on kuitenkin useampia asiakkaita, jotka käyttävät talkkunaa päivittäin. (HäSa)

LEVYT

Markku Peltonen

Salomo:

Askel kerrallaan.

Jukka Poika on kotireggaan ykköstarhti, Salomo voisi olla kakkonen. Avaus on lupaava, vaikka hieman särmätön, biisien rytmi tempoineen liikaa yhtä ja samaa, sanoissa puuduttaa äärimmäinen lapsellisuus.

★★★☆☆



Wolf Gang:

Suego Faults.

Nimi lienee harkittu, sillä WG:n ensiylevyssä on Mozartia ainakin mahtipontisuudessa. Melodioiden kehittyminen on vahvaa ja soittajat lahjakkaita, joten *The King And All Of His Men* myötä tämä bändi on nousussa.

★★★★☆



Grace Jones:

Hurricane - Dub.

Jonesin upea levy on mallia 2008. Vanhan kiekon rinnalla saa biisien dub-versioita, joissa ei ole säästetty bassoa ja äänituspöydällä tehtyjä kikkoja. Musiikki on kova juttu yltinään keskittyneissä autostereoisissa.

★★★★☆



Beyoncé:

4.

Amerikkalaisen supertähden nelonen kutistuu välityöksi. Beyoncé'n ammattitaito pitää sukat kuivana, musiikkista puuttuu eloa, inhimillisyyttä ja tietynlaista paloa. Voimaa siinä on liikaakin, sekä laulussa että soitossa.

★★★☆☆



Blake:

Shelter.

Lainabiiseillä pankki räjähtää kovin harvoin. Kotimaisen Blacken levy on silti sympaattinen. Avaus *The Wizard* (Black Sabbath) jyrää ammatitaidolla ja *Melancoly Man* (Moody Blues) kutittelee rohkeahkolla sovituksella.

★★★★☆

7 Wonders on vuoden lautapeli

Helsinki

Vuoden peli 2011 -kilpailu ratkesi Forma-messuilla viikonloppuna. Kolme voittajaa edustavat eri pelintekijöitä.

Vuoden aikuisten peli on Lautapelit.fin julkaisema *7 Wonders*. Perhepeliksi nousi *Salaisuuksien saari* (Compo/Marektoy) ja lasten peliksi *R. Scar-*

ryn Touhula (Tactic).

Sarjojen muut finalistit olivat lastenpeleissä *Dizios* (Compo) ja *Eläinpyramidi Maxi -Suuri seikkailu* (HABA) ja perhepeleissä *A la Carte* (Compo) ja *Mondo* (Lautapelit.fi). Aikuisten pelien sarjan finalistit olivat *Mr. Jack* (Lautapelit.fi) ja *Repello* (Martinez). (HäSa)



Riikka Helenius, Tarja Hakamäki ja Heidi Ketola kuuluvat Hämeen Wanhan Linnan Killan elävöittäjiin. Nyt Killalta etsiä riveihinsä lisää elävöittäjiä.

Nyt pääsee opiskelemaan, miten aikoinaan käyttäydettiin

Hämeenlinna

Hämeenlinnan kirjaston 150-vuotisjuhlat jatkuvat vielä syksyllä.

Hämeen Wanhan Linnan Killan ry toteuttaa syksyllä Elämää Hämeen linnassa ja linnan liepeillä luento- ja koulutusarjan, joka johdattaa 1700- ja 1800-luvun tapoihin, seuran pitoon, tanssiin ja lauluihin sekä historian henkilöihin ja ajan kuvaan Hämeen linnassa.

Näiden yleisöluentojen yhteydessä järjestetään yli 18-vuoti-

aalle tarkoitettu teemakoulutus Eläydy ja elävöitä.

Tarkoituksena on antaa tietoa ja taitoa historiallisen elävöitysero- roolin kehittämiseksi ja kouluttaa uusia jäseniä Killan elävöitysharrasteryhmään.

Syksyn luennoista ja koulutuksista on ensimmäinen kokoon-tuminen 30. elokuuta kello 17.30 alkaen, jolloin esitellään Hämeen Wanhan Linnan Killan toimintaa. Elävöittäjien info alkaa kello 18.15 kirjaston musiikkisalissa. (HäSa)

KATARIINA FILPPULA / HÄSA

TERHO AALTO / HÄSA / ARK.