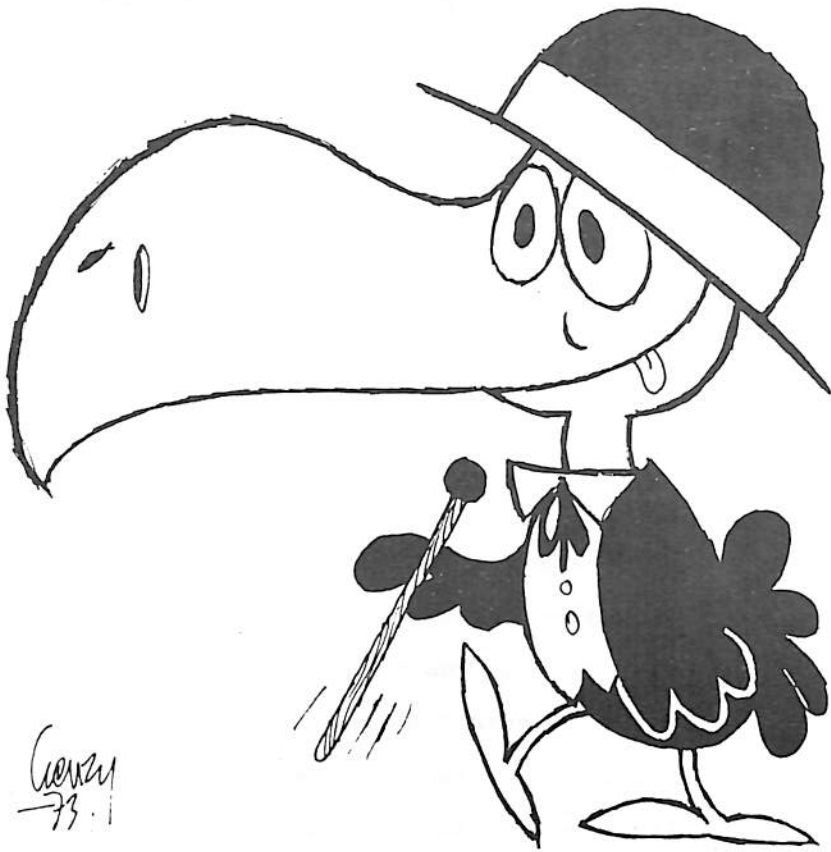


# Kök

1 / 1973





*Kuva*  
**PAIJULA** HÄMEENKATU 3.A. PUH. 332383  
-RIPSIKÄRVÄN TARKKUUDELLA

OSAKUNNAN 48. VUOSIJUHLA 7.4.1973  
Sirkkalan kasarmin upseerikerholla  
klo 20-.... Tumma tai juhlapuku  
Vuosijuhlaesitelmä:  
Joensuun Korkeakoulun rehtori  
Kirkinen. Ilmoittautuminen 4.4.  
menessä osakuntaan.

# KÄK

## TURUN YLIOPISTON SAVO-KARJALAISEN OSAKUNNAN ÄÄNENKANNATTAJA

N:o 1/1973

AINAKIN 19. VUOSIKERTA

Turussa 22. maaliskuuta 1973

KÄK on päättänyt jälleen ilmestyä lähes vuoden tauon jälkeen. Samalla se on vaihtanut monien vuosien aikaisen monistusasunsa vaativampaan offset-ulkonäköön, joka muistuttaa nuoruusvuosien uljasta painojälkeä. Kiireestä ja pienemmästä jäsen- ja kirjoittajakunnasta johtunee, ettei tulos ole yhtä huoliteltu.

Sen ohella että SKO:n hallitus pienistä koossapysymisvaikeuksistaan huolimatta on vielä voimansa tunnossa ja uskoo osakunnan toiminnan suureen ja kaikinpuoliseen vilkastumiseen kuluvana keväänä ja tästä eteenpäin, se samalla katselee myös menneisyyteen. Historiikkitoimikunta valmistelee parastaikaa 50-vuotishistorian aikaansaamiseen liittyvää päätöstä ja koettaa keksiä keinoja sen rahoittamiseen. Tässä samoin kuin uuden osakuntahuoneiston hankkimisessa kyllä joudutaan kääntymään apua pyytäen seniorien sekä kotikuntien ja niissä toimivien yritysten puoleen. Sen vuoksi osakunta on jo päättänyt sanoa irti Turun Yliopistolaskyläsäätiön kanssa 9.11.1967 solmimansa keräyssopimuksen.

Taloudellista tukea miltei tärkeämpi tulee juhlaulkaisun kohdalla olemaan entisten osakuntalaisten panos aineiston keräämisessä.

**Toimitus:**

SKO  
Rehtorinpellontie 4  
20500 Turku 50  
puh. 27 619

päätoimittaja:  
Toivo Tikkanen  
puh. 33 55 99/ 335

toimituskunta:  
Helena Haapalainen  
Timo Juuti  
Kyösti Karhiola  
Tapio Lempiäinen  
Heikki Reisbacka  
Timo Sihvonen

kuvitus:  
Heikki Aro

talous:  
Markku Wulff  
pankkitili: KOP, Tku  
12094 - 880 / 4

ilmoitukset toimituksen osoitteeseen

Suomen historian ja mahdollisesti kansantieteen laitoksen kanssa yhteistyössä tultaneen kevään kuluessa laatimaan kyselylehtinen, johon saapuvien vastausten tulisi peittää se aukko, minkä osakunnan virallisen arkistoinneksen vähäisyys ja katkelmallisuus jättää lähdemateriaaliin. Jo nyt KÄK-lehden lukijat voisivat vuotta 1957 vanhemmalta ajalta lähettää osakunnalle (osoite sama kuin toimituksen) Savo-Karjalaista Ylioppilasseuraa ja Kerhoa koskevia papereita ja niiden toiminnasta kertovia valokuvia tietoineen joko alkuperäisinä säilytettäväksi tai kopioitaviksi.

Myös KÄK on ryhtynyt muistelemaan menneisyyttään. Tähän mennessä ilmestyneet vuosikerrat 1960-63 ja 1967-70 on saatu talteen ja sidotuiksi. Muuten on tiedossa vain hajanaisia numeroita. Siksi lehti toivoo saavansa haltuunsa vaikkapa vähäksi aikaa kadonneita numeroitaan. Tietäen ainakin omansa suuruiseksi nykyinen KÄK haluaa säilyttää huolellisesti heidän tämän pienen mutta osakunnalle tärkeän julkaisun parissa tekemänsä työn tuloksia.

Tässä kirjoituksessa on puhuttu voittopuolisesti menneisyydestä ja vain sivuttu nykyisen jäsenistön polttavinta huolta tulevasta toimipaikasta eikä lainkaan puhuttu sen viihtymisestä nykyisessä. Korostan kuitenkin lopuksi, että osakunta on ennen kaikkea nykyisten jäsenten, sanoisinko juniorien kokoontumispaikka.

T.T.

L I I K U N N A S T A

*Liikunnanohjaaja  
Pertti Lappi*

Osakuntalainen, panepa käsi sydämelle ja harkitse rehellisesti, oletko muistanut pitää huolta säännöllisestä liikunnasta ja urheilusta. Minusta vaikuttaa siltä, että liian monet laiminlyövät ruumiin kulttuurin harjoittamisen. Liikunta, urheilu ja erilaiset pelit eivät yksinomaan paranna fyysistä kuntoa ja terveyttä, vaan ne myös virkistävät henkisesti.

Viime syksystä lähtien on lauantaisin juostu/kävelty Halisten lenkki säännöllisesti, ja tätä toimintaa jatketaan entiseen tapaan. Lenkin jälkeen klo 16-18 on varattu saunat Yo-kylässä 2B:ssä pojille ja 2D:ssä tytöille. Ainakin pojat ovat olleet mukana runsain määrin, ja lenkin jälkeisestä saunarupattelusta ja -huulenheitosta on muodostumassa traditio. Tytöt, perskeles, ottakaapa pojista mallia ja käyttäkää paremmin hyväksenne osakunnan tarjoamaa tilaisuutta. Koska nyt jo kevätaurinko paistaa kauniisti ja lämpimästi, kannattaa varmasti kiertää Halisten lenkki viikon muinakin päivinä. Ex-emäntä Raija Vuohelainenkin päivettyi yhden saunalenkin aikana yhtä paljon kuin olisi käynyt Kanarian saarilla. Kaerlan puun seinässä olevaan Sammon maljan kontrollivihkoon pitää ruveta ilmestymään enemmän suorituksia SKO:lle tai muuten tulee turpiin tuomiopäivänä!

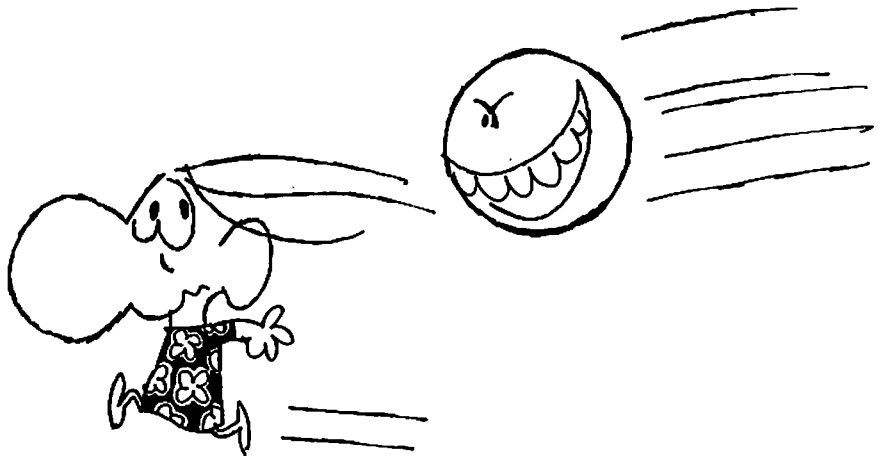
Sunnuntai-illan ilmainen yhteisuintivuoro klo 18-20 Turun Uimahallissa on myös mainio mahdollisuus kohentaa kuntoa. Tämä vuoro on tarkoitettu nimenomaan opiskelijoille, sekä tytöille että pojille, ja monet käyttävät tilaisuutta hyväkseen. Ihmetyttää hiukan, miksi SKO:laisia on mukana niin vähän. Uintisuoritukset käyvät myös Sammon maljakilpailuun matkasta riippumatta. Uinnin pituudeksi suositellaan 200 metriä. Muistakaa merkitä suoritukset kontrollivihkoon.

Kevään tapahtumakalenterin mukaan on suunniteltu sunnuntai-iltapäiväkävelyjä seuraavina päivinä: 25.3, 1.4, 15.4 ja 6.5. Näiden sunnuntaikävelyjen jälkeen on tarkoitus järjestää osakunnassa "kello viiden tee".

Viime kevätkaudella pelattiin osakuntahuoneistossa pingistä melko usein. On syytä neuvotella, että voisimme jatkaa harrastusta tänäkin keväänä. Osanottajia varmaankin löytyisi.

Osakuntamme urhot ovat sitten pitkästä aikaa mukana Sammon maljan lentopallopeleissä. Ensi vuodeksi täytyy saada tytötkin mukaan. Heistä varmasti löytyy piileviä kykyjä lentopallossakin, koska osakuntamme kauniimman sukupuolen edustajat voittivat yllättäen, ilman mitään harjoittelua, akateemisten kyykän MM-kilpailujen mestaruuden naisten sarjassa Seurasaarella 11.3.-73. Miesten sarjassa osakuntamme poikien toinen joukkue selvisi kolmannelle sijalle (asiasta tarkemmin toisaalla tässä lehdessä). Kyykkäilyä kannattaa harrastaa edelleenkin.

Lentopalloa pelataan Sammon malja-kilpailujen lisäksi torstaisin urheiluhallissa klo 13.00-14.30. Tulkaapa tytötkin joukolla mukaan! Keväämmällä voidaan yrittää järjestää pesäpallon ja jalkapallon peluuta sekä vaikkapa kananmunan heittoa yms. Jos teillä on ehdotuksia, tulkaa neuvottelemaan allekirjoittaneen kanssa.



## O S A K U N N A N T O I M I H E N K I L Ö I T Ä

INSPEHTORI: prof. Lauri Rauramo

## HALLITUS:

Kuraattori	Toivo Tikkanen
Toinen kuraattori	Kyösti Karhiola
Pääsihteeri	Tapio Lempiäinen
Emäntä	Helena Vidgrén
Isäntä	Pentti Hienonen (pyytänyt eroa I3.2) tehtäviä hoitaa toistaiseksi
nuori isäntä	Timo Parviäinen
Taloudenhoitaja	Juha Liira
Kulttuurisihteeri	Esko Puheloinen
Sisäasiainsihteeri	Timo Yliranta
Ulkoasiainsihteeri	Timo Juuti

## MUITA VIRKAILIJOITA:

Apusihteeri	Helena Haapalainen
Apuemännät	Pirjo Asikainen, Leena Kaukonen, Kaija Laakkonen, Rauni Laukkanen, Leila Toivanen
Apuisäntä	Pekka Pakarinen
Koulutussihteeri	Timo Sihvonen
Liikunnanohjaaja	Pertti Lappi
Tiedotussihteeri	Esko Vanttinen

---

PAPERIKAUPPA - KEMIKALIO  
Väinö Lehto

Hämeenkatu 1, Turku 50  
puh. 25 333

VEIKKAUSASIAMIES

---

## TAPAH TUMAKALENTERIA

Lisää tietoa löytyy silloin tällöin osakunnasta ja tyl:stä. Eikähän sitä tiedä, vaikka KÄENPIIKAKIN päättäisi taas ilmes-  
tyä!



ti 27.3. pietää osakuntakokkoos ja sen yhteyvessä syyvvään talak-  
kunnoo

la 31.3. ekskursio Turun Juutalaiseen seurakuntaan (klo 9.00)

huhtikuu

su 1.4. "kello viiden tee", sitä ennen nähtävästi kyykkäharjoitus

pe 6.4. lauluilta Pubissa

la 7.4: vuosijuhla ja jatkot

su 8.4. jatkojen jatkot: cocktail-party

ti 10.4. osakuntakokous ja päätteeksi Marlin esittelytilaisuus

pe 13.4. lauluilta Pubissa

la 14.4. saunailta Turun Savon Seuran kanssa

su 15.4. "kello viiden tee"

ti 17.4. ekskursio Turun Paloasemalle (klo 12.30.)

ma 30.4. vappu: simaa ja pornolauluja

toukokuu

su 6.5. "kello viiden tee"

ti 8.5. osakuntakokous

la 12.5. Ahvenanmaan-retki SEOn kanssa

ti 15.5. viimeinen hallituksen kokous



## ILLASTAMISESTA YNNA VÄHÄN MUUSTAKIN

Kyösti Karhiola

Näin vuosijuhlien aikaan on ehkä hyvä tuoda osakuntalaisten mieliin muutamia asioita hienoista ja huonoista ruoista ja juomista sekä ruokailutavoista. Osakunnassa käydessään huomaa emännän, vuosijuhlamestarin ja isännän vuosijuhlan aattoaikana selaavan ranskan sanakirjaa otsat syvissä rypyissä ja viisaan näköisinä. Ilmeisesti yritetään väellä ja voimalla keksiä hienoille vuosijuhlasapuskoille ranskalaisia vastineita. Ranskalaisuuden vastapainoksi ehdottaisin vuosijuhlissa kekeiltäväksi seuraavaa ruotsalaista menua:

Skårgårssoppa och Tändstickor  
Uppvärmda Galoscher med vispgrädd  
och stekt potatis och lök  
Jordgubbar i moggelsoccer och fil  
Skånska akvavit och ädelbrännvin  
Ädelbrännvin och Skånska akvavit  
Nordfors fruktvin

Jos tämä ei kuitenkaan vastoin odotuksiani miellytä, suosittelen seuraavaa japanilais-ta herkkua:

Buljong de ballong et petit Ping Pong  
Filet y seslong de Oscar et vegetables  
poisson  
Porridge et Jam  
Pilot cocktail  
Suppai Suzukii ni Takamo Sake

Näiden hienojen illallisruokien jälkeen ei sovi kuitenkaan unohtaa tavallisia ruokalajejamme, joista mielestäni parhaimpia ovat:

1. S o o s i j a p e r u n a t. Suomalaiskansallinen ruokalaji. Nautitaan raskaan, päivätyön päätteeksi perheen kera. Murskataan potaatit haarukalla, kaadetaan aino annos soosia ylle, maustetaan veitsenkärjellisellä suolaa, syödään nopeasti ja ryystetään nopeasti päälle eilistä kirnupilmää.

2. P e r u n a t j a s o o s i. Kuten edellä, mutta murskatut perunat lisätään soosiin.

3. P o t a t o e s F r a n c a i s e

3. P o t a t o e s F r a n c a i s e. (Ranskan serkun potaatit) eli Rohkeat Ranskalaiset Perunat. Valmistusohje: Perunat kuoritaan ilkosilleen(strip tease). Keitetään ja nautitaan Marseljeesin tahdissa.

Suomalaisessa taloudessa olemme havainneet myös muutamia muita ruokalajeja, mutta ne eivät ole voittaneet katajaisen kansamme syvien rivien varauksetonta luottamusta, kirjoittaa Maakansa.

Kun on päästy yksimielisyyteen tarjoiltavista ruokalajeista ja pöytä katettu, itse työskentelyn on tapahtuttava kaikessa rauhassa. Geneven Ruokarauhasopimus v:ltä 52 edellyttää, että alkuruokaan on varattava vähintään 10 min, lämpimään ruokaan 20 min ja jälkiruokaan 15 min. Tämän säännön rikkoja erotetaan Ruokarauhasopimuksen mukaan välittömästi tai epämääräisen ajan kuluttua Yhtyneistä Ruokakunnista (YR).

Muinaisilla kreikkalaisilla, muistatethan Odysseuksen ja Zorban, oli erittäin kaunis tapa ruokailla rauhassa: he lojuivat divaaneilla pureskellen viinimarjoja, imeskellen herkullisia linnunluita ja nauttien päälle jaloja viinejä. Roomalaiset, nuo ainaiset

plagiaattorit ja gladiaattorit, matkivat tuonkin tavan Kreikan potrilta pojilta. Meidän päivimme on jäänyt perintönä tästä tavasta vain aamukahvin tai -teen nautiskelu säängyssä maaten.

Niille arvoisille naisille ja miehille, jotka kaipaavat yksityiskohtaisempia tietoja ruokarauhasta, suosittelen seuraavia lähdeteoksia:

Tolstoi: Sota ja rauha  
Sadankomitea: Rauha Vietnamiin  
In Memoriam: Lepää Rauhassa  
Otava: Suuri Keittokirja  
Tippavaara: Pieni Keittokirja  
Descartes: Unien Käsikirja

Lyhyesti voimme kiteyttää edellä olevan lentäväksi lauseeksi: SUU KIINNI SILLOIN KUN SYÖDÄÄN eli ÄLÄ PUHU RUOKA SUUSSA, ETTEI MURUT LENNÄ NAAPURIN KORVAAN. Och samma på svenska: PRATA INTE, DÅ DU HAR DEN I MUNN!

Merkit ovat ilmeiset, työtä on tehty ja työn jälki alkaa näkyä: osakunnan hiljaiselo on päättymässä. Tarkoituksena on ollut järjestää ajankohtaista ja kiinnostusta herättävää ohjelmaa pyrkien pysymään ajan tasolla.

Perinteistä ei ole endoin tahdoin pidetty kiinni. Vannat perinteet, jotka nykyaikaa ja tunnustetaan yleisesti osakuntalaisien keskuudessa, säilynevät varmaankin. Sen sijaan traditot, jotka koetaan taakkoina ja raskaina velvollisuuksina, eivät säilyne ajan vuolaassa virrassa. Osakuntalaitosta pidetään hiukan vanhahtavana ja ajastaan jälkeen jääneenä, mikä johtuu juuri tuosta perinnesidonnaisuudesta vanhojen aikojen muisteluista, mutta on muistettava, että ajat muuttuvat ja kehitys käy sen myötä erittäin voimakkaana. On huomattu, ettei se voi pysyä paikallaan.

Toisaalta osakuntatoiminnassa eivät uudet opiskelijat ole päässeet vaikuttamaan, toisaalta osakuntatoiminta on passivoittanut vanhojen toiminnan tiettyihin uomiin, joista ei hevin poikketa. Se on nähty ja toiminnassa havaittu.

Mutta minkälaisia funktioita nykyään tällaiselle institutiolle olisi annettava, jotta se tarkoituksen mukaisesti palvelisi ja vastaisi nyky oloja ?

Ensinnäkin voimakas politisoituminen on ilmennyt voimakkaana kaikilla sektoreilla, eikä vähiten opiskelijamaailmassa. Asioilla on toisaalta hyvät ja toisaalta huonot puolensa näkökannasta riippuen.

Toiseksi opiskelijamaailmassa on havaittu psyykkisten tekijöiden vaikutus ja huomattu, että niitä ei sovi väheksyä. Ei tarvitse kuin vain viitata ohimennen psykiatrasta hoitoa tarvitsevien opiskelijoitten suureen määrään ja tämän hoidon nykyisiin järjestelyihin.

Kolmanneksi havaitsee pyötekirjan sivuja selällessä opiskeluluonteen muuttuneen oleellisesti muutamassa vuosikymmenessä. Monet vanhimmista senioreista muistavat varmaankin vielä suorittamansa beaanityöt. Silloin oli vielä aikaa. Ymmärrettiin tuo hyvin järkevä näkökohta, ettei opiskelu ole itse tarkoitus, vaan ettärentoutumiselle ja vapaa-ajalle on suotava oma aikansa. Opiskeluvaatimukset ovat kiristyneet, opiskelunopeus on kiihtynyt. Syntyy stressejä ja ties mitä kaikkea. Nykyiset opiskelijat eivät puhu romantiikan hohtoisesti vapaa-ajan

Opiskeluvaatimukset ovat kiristyneet, opiskelunopeus on kiih-  
tynyt. Syntyy stressejä ja ties mitä kaikkea. Nykyiset opis-  
kelijat eivät puhu romantiikan hohtoisesti vapaa-ajanvietosta  
ja sen viettämisen mahdollisuuksista. Opiskelu on tosiaan va-  
kavasti otettava asia.

Neljänneksi välitön, aito tunnelma, mikä osakuntajuhlissa on,  
näyttää kadonneen. Entinen 'Kunta' on muuttunut Ylioppilaskun-  
taa palvelevaksi rahankeruupaikaksi. Tietysti tätä osataan  
pätevästi puolustella ja selitellä. Sehän kyky totta tosiaan  
ihmisellä on. On tapahtunut vieraantumista. Ylioppilaskunnan  
luonne on myös oleellisilta osiltaan muuttunut, mutta opiske-  
lijat eivät ole seuranneet tätä kehitystä siinä mukana ollen.  
Se ei enää palvele ylioppilaitaan, vaan ne palvelevat sitä.  
Tämä on ollut yleisesti myös havaittavissa; on puhuttu tämän  
tuesta byrokratian vaikutuksesta, yhteiskunnan luonteen muut-  
tumisesta kilpailevaksi. Mutta ei näistä asioista tämän enem-  
pää tässä yhteydessä.

Kuitenkin voitaisiin todeta jonkinlaisena yteenvetona edellä  
olevasta, että politiikan ja kuitten edellä mainittujen seik-  
kojen vastapainona tarvitaan sellaista institutiota, joka pel-  
kästään perustuisi yhdessä olemiseen. Usein tässä yhteydessä  
käytetään termiä yhdessäolo-organisatio, jonka ovat luoneet  
nykyisin politisoituneet järjestöt, mitkä aikaisemmin olivat  
sitä, mutta sitä ei haluta enää korostaa. Niinpä sana on hiu-  
kan saanut kielteisen merkityksen. Osakuntamme on läpikäynyt  
tämän murroskauden ja se on vaikuttanut osaltaan ratkaisevasti  
osakunnan toimintaan. Mutta se on säilynyt ja osakuntalaisem-  
me tuntuvat olevan vakuuttuneita osakuntalaitoksen tarpeelli-  
suudesta ja hengessään tukevat sitä. Nyt on tultu siihen vai-  
heeseen, että tämä ei yksin riitä. On koittanut aika löytää  
paikkamme näissä uusissa olosuhteissa, mikä edyllyttää muka-  
naoloa, ja nyt ei saisi olla kiinni siitä, ettei osakunnalla  
ole mitään tarjottavaa.

Kevään tapahtumien käsittely ja esittely on jäänyt tässä vä-  
hemmälle huomiolle, mutta luulisi jokaisen lehdessä olevasta  
tapahtumakalenterista huomaavan ja oivaltavan, mitä tuleman  
pitää. Lauuilloissa, iltapäivätansseissa ja muilla tapahtu-  
missa pitäisi olla kaikenlaista tarjolla. Kirjoituksentasa-  
painotus on ollut toisaalla, mutta ehkä se on ollut toisaal-  
ta paikallaan.

Kirkkaat viinakset ovat kautta aikojen liittyneet etelämaalaisten mielissä skandinaavien ja muiden arktisten kansojen erikoisuuksiin. Vissää totuutta asiassa onkin, sillä historian kirjoitus on osoittanut, että Ruotsi-Suomessa naukkailtiin paloviinaa jo 1400-luvulla. Kunnia tislaustaidon keksimisestä menee kuitenkin arabeille, jotka sitä ties mistä syystä jo 1300-luvulla.

Paitsi nautinnollisiin, käytettiin paloviinaa myös lääkinlisiin tarkoituksiin. Sauna, viina ja tervahan ovat suomalaisen lääkintätaidon pyhä kolminaisuus. Vanhan kansan mukaan viinaa näet kammoavat monet taudit: kihti, mahavaivat, suonenveto, kylmetys ja puhallus. Jos kirkkaaseen vielä lisätään luonnonyrtejä, niin vaikutus yhä tehostuu: Kärpäsiiviinaa särkyihin, kiusmaviinaa, jos pahat henget vainoavat, katajanmarjaa yskään jne.

Keski-Euroopassa, missä kasvaa enemmän yrtejä, on yrtilikööriä ja -viineistä tullut suoranaista taidetta. Kukapa ei tuntisi esim. monia erilaisia munkkiliköörejä. Pohjoismaissaakin on yrtilien käytöllä jo pitkät perinteet, sillä viikinkien kerrotaan käyttäneen eräillä sieniuutteilla maustettua olutta nautintoaineena ennen tappelua. Aineen vaikutuksesta tuli rauhallisestakin kaverista hurja pukari, jonka mainitaan olleen väliin "raudan pystymätön ja menneen läpi tulesta, vedesta, kiviseinästä ja vihollisen rintamasta". Eräät tutkimuksissa selvitetyt myöhemmät mausteviinat ovat myös varmasti olleet melkoisia, sillä eräänkin reseptin mukaan viinaan lisättiin arsenikkia, ruutia, pirunpaskaa, mustaa pippuria ja lipeää. Seosta napataan aamulla ja se pitää terveenä koko päivän. Aineen tekijä tosin kuoli lopulta itse arseikkimyrkytykseen, ja muuan koemaistaja poltti nahan suustaan ja nenästään, mutta mitäs pienistä. Aate oli jalo ja lääkkeet kovat.

Hykyisen mausteviinan ystävän on kuitenkin paras turvautua joko luonnonyrteihin tai apteekkien ja maustekauppojen kuivattuja yrtejä sisältäviin varastoihin. Perusniiksinä yrtilviinan teos on ns. esanssoiminen, joka tapahtuu käytännössä siten, että osia kasvista, jonka halutaan luovuttavan viinaan makunsa ja värimsä, pannaan likoon alkoholiliuokseen. Käytännössä tämä tapahtuu siten, että hakattua ryytiä pannaan tiiviin läsiastian

pohjalle ja kaadetaan päälle viinaa niin paljon, että yrtit peittyvät. Astia suljetaan ja annetaan seistä viikko pari. Sen jälkeen siivilöidään kasvinosat pois ja suodatetaan esim. Melitta-suodattimella mahdollinen nesteessä oleva sakka. Tämän jälkeen sotketaan sitten esanssia ja kirkasta viinaa hatussa suhteessa. Sekoituksessa on syytä olla tarkkana, sillä eräät yrtit antavat jo pieninä annoksina tosi tulisen maun. Viinalaaduista, joilla esanssoiminen suoritetaan, pitää vanha kansa kunnan ponua parhaana. Koskis ja Dry vodka lienevät kaupan tuotteista mukavimmat. Pirrun mainitaan olevan liian raakaa. Vanhojen paragraafien mukaan ei mausteviinaa saisi maustaa sokerilla. Kotitekoista yrttiviinaa tulisi edelleen säilyttää 1-5 v. ennen nauttimista ja otta sitä silloinkin säännön: "1. moukku mahavaivaan, 2. moukku toiselle jalalle, 3. moukku pahoille hengille", suosittelemalla tavalla. Taiten tehtyä viinaa on myös taiten juotava.

Suosittelem tässä jottain yrttejä, jotka ovat salonkikelpoisia tähän päivän mausteviinan tekijöille. Jätän tarkoituksella pois kieloviinan (sydänlääke, nauttiminen vaarallista), ja katajennarjaviinan, koska kysestä juomaa saa jo Alkostonkin sekä eräitä vähän tunnettuja spesiaalitapauksia. Joten siis siitä vaan!

**M a l i l. k o i r u o k o :** Perinteellisesti yleisin mauste. Se on melkein metrin korkuinen keltakukkainen kasvi, jonka sekä varret että kukat kelpaavat mausteeksi. Paras aroni ja väri saadaan, jos kasvit kerätään elokuussa parhaaseen kukinta-aikaan. Voidaan kuivata talven varalle. Noinokoviina eli "karvas" muistuttaa maultaan ja väriltään (tiilenpunainen) camparia. Käytetty kiltojen ja seurojen kokouksissa tervetuliaisryppynä.

**S i n i k u k k a i n e n s a l v i a :** Meidän leveysasteillamme viljeltävä itse tai ostettava kaupasta kuivattuna. Jos esanssista halutaan poistaa paha maku (liian kirpeää), on sitä säilytettävä 2-3 kuukautta siivilöinnin jälkeen. Vasta tämän kypsytelyn jälkeen esanssiin voi sekoittaa maustamatonta viinaa.

**H u s t i k k a :** Tuloksena hapahko, violetti viina. Marjat pannaan tuoreina astiaan imeyttämään aromejaan esanssiviinaan. Uute on valmista noin viikossa, mutta sitä olisi säilytettävä hyvin suljetussa pullossa n. puoli vuotta, jotta sakka laskeu-

tuu pohjaan. Esanssia sekoitettaessa ei sakka saa tulla mukaan. Esanssiviinan ja maustamattoman viinan suhde 1:1.

**S u o m y r t t i :** Voimakkaasti tuoksuva suokasvi. Yksinkertaisin maustamistapa on upottaa kimppu kuivattuja suomyrttejä viinapulloon. Jos halutaan tehdä esanssi, liotetaan kasveja viikko viinassa. Tällöin ei tarvitse kuivata kasveja. Esanssin annetaan seistä pullossa jonkin aikaa, että sakka erittyy. Suomurttin maku on voimakas, joten sekoituspuuhissa on syytä olla varuillaan.

**S i a n k ä r s ä m ö :** Tuoreet kukkatertut käytetään mausteeksi. Voi kuivatakkin. Viikon esanssoiminen riittää. Kirsä-esanssi on erittäin tulista ja sekoitussuhde on maustamattoman viinan hyväksi peräti 1:20.

**P i h l a j a :** Käytetään vain marjoja. Sopiva rapukestin juomaksi, mutta marjat kypsyvät vasta pakkasteen tullen, jolloin sokeria ei enää tarvita. Kesämarjat makeutetaan 1 soke-ripelalla 0,5 ainelitran kohti. Marjoja ei saa liottaa viikkoa pitempään. Esanssin ja maustamattoman viinan suhde on 1:4

**V i i n i m a r j a t :** Mustaherukasta käytetään marjoja ja lehtiä, muista vain marjoja. Mustaherukkaa liotetaan 2-3 viikkoa, muille riittää viikko. Erotellaan sakkaa 1 - 2 kuukautta. Sekoitussuhde 1:1 tai punaherukalla 15% esanssia ja 85% viinaa. Punaherukasta saadaan hollantilaisista "Rode Besseriä" muistuttava aine.

**K u i s m a :** Vain keltaiset kukat kelpaavat mausteeksi. Esanssiaika 1-2 viikkoa. Sekoitussuhde esanssi:viina on 1:9. Juoma on hienommaakuinen ja väriltään punainen. Se paranee varastoinnin myötä.

**P i e t a r y r t t i :** Kukat ja lehdet kelpaavat. Lehdet poimittava ennen kukinta-aikaa ja kuivattava. Kukat pannaan esanssiin tuoreina. Liotusajaksi riittää neljä päivää. Maku on niin tuima, että sekoituksen lopullisessa vaiheessa on syytä lisätä esanssia tipoittain maustamattomaan viinaan, ettei polttaisi kieltään.

**M a n s i k k a :** Metsämansikat ovat puutarhamansikoita parempia. Esanssi valmistuu viikossa ja sitä voi sekoittaa suhteessa 1:3. Maku hapahko, väri hemnon punertava. Sopii sekoitettavaksi myös muihin mausteiviinoin.

**K e v ä t e s i k k o :** Kerätään kukinnan ollessa parhaillaan. Kukkatorvet temmataan irti ja pannaan astiaan, johon

kaadetaan viinaa kunnes kukat peittyvät. Annetaan seistä 4 vrk, suodatetaan ja lisätään viinaa maun mukaan.

P u o l u k k a, K a r p a l o, M e s i m a r j a, L a k k a  
Kuuluvat marjoihin, joiden käytössä kahdenlaista ilmiä:  
joko sotketaan mehua suoraan viinaan tai tehdään esanssi:  
puolukalla ja karpalolla mustikan ja mesimarjalla ja la-  
kalla mansikan tapaan.

Siitä sitten vaan tekemään, joskin pelkään, ettei suurin osa kansasta jaksa odottaa. Mausteviinojen tekohan vaatii hitonmoista kärsivällisyyttä, niinkuin sanoi jo muuan tut-  
va, joka ryhtyy kesäkuussa tekemään jouluviinojaan, jotka muuten valmistetaan seuraavan reseptin mukaan: Mustaherukka, kanelia, kaprista, esikkoa, fariinisokeria. Nautitaan läm-  
mitettynä.



**CHAMPION**  
Original Bitter  
...eikä vaan vappuna

**Marli**  
Mittnejä ja liköörejä  
vuodesta 1867



Kaikkiaan suomalainen viini- ja likööriteollisuus valmistaa noin kolmeakymmentä viini- ja liköörimerkkiä. Näistä Viini- ja likööritehdas Marlin osuus on kaksi kolmannelle eli 22.

Viini- ja liköörityyppit ovat jokaisessa maassa yleensä samat. On valkoviinejä, puhaviinejä, kuohuviinejä, sherryjä, portviinejä, roséviinejä, kirsikkaliköörejä jne. Näistä perustyypeistä jokainen maa kehittää aina oman, kansallisen maakunsa mukaiset juomat. Tämä periaate on ollut myös Marlin, maan vanhimman ja suurimman yksityisen viinikellarin toiminnan punaisena lankana.

Suomalaisten viinien ja liköörien pääraaka-aineina ovat suomalaiset marjat: punainen, musta ja valkoinen viinimarja, suomuurain, kirsikka, luumu, mustikka, ruusunmarja ja katajanmarja. Tältä marjapohjalta Marli valmistaa vuosittain viinejä ja liköörejä noin 6 milj. litraa. Itse valmistus kestää täsmälleen saman ajan kuin missä tahansa maailman maassa, kahdesta seitsemään vikkoa viinityypeistä riippuen.



## K Ä K - V A A R I

On ongelmia, jöbista keskusteleminen on helpointa aivan vieraan kanssa. KÄK-vaari, lukijoittemme takavuotinen ystävö on se tuttu tuntematon, jolle kuka tahansa lukijamme voi kirjoittaa ja kertoa vaikeuksistaan. nimimerkki kirjeen alla riittää. Vastaukset käsitellään vain lehden palstoilla. KÄK-vaari ei vastaa kirjeellisesti.

Ottakaa vaari neuvosta, muori parhaasta!

*Kysymys: Olemme nuori ja varaton opiskelija-aviopari. huolimatta siitä, että mieheni on käyttänyt pillereitä koko avioliittomme ajan ja minäkin sillois tällöin, jo viides lapsi on syntymässä perheeseemme. Katsomme, ettei meillä ole varaa pitää viittä lasta enempää.*

"Varma keino!?"

*Vastaus: Lähettäkää lapset vanhempienne hoiviin ja muuttakaa asumaan Ylioppilastalo C:hen.*

*Kysymys: Moikka KÄK-vaari. Käyn mielelläni tšekäläisissä discoissa, ja yleensä käy hyvä viuhka niin kuin sanotaan. Ongelmani on kuitenkin se, että jos puhun tyttöille jotain, nämä eivät ota minua kuulaviin korviinsakaan. Tämä senkin jälkeen, kun hankin itselleni ruudullisen takin ja mini vogueen.*

"Jysän ja huudon ystävö"

*Vastaus: Opetelkaa kuurojen kieli. Mikäli tanssipartnerinne ovat discojen kampa-asiakkaita, heidän on täytyntä se jo opetella. Lisätietoja saa kuulovammaisten liitosta.*

*Kysymys: Mistä johtuu ruokahaluttomuus ja väsymys sekä ajoittainen mutta toistuva päänsärky?*

*Vastaus: Erotkaa osakunnan oluenmyyjän virasta.*

*Kysymys: Olen 20-vuotias miespuolinen folkloristiikan opiskelija. Ongelmani on siinä, että tyttöystävänä vädittää, että minulla on liian pitkä. hän on tehnyt sen jo kaksi kertaa aikaisemmin ja on tottunut lyhyempiin. Haluaisin kuitenkin vielä jatkaa.*

"Meneekö läpi?"

*Vastaus: Kirjeestänne päätellen tyttöystävänne opiskelee yhteiskuntatieteellisessä tiedekunnassa ja on todella tottunut lyhyempiin. Nythän on kuitenkin niin, että huolimatta suhteestanne Te teette ratkaisunne itse ja päättätte, jatkatteko vielä vai ette. On huomattava, että humanisreilla proseminariesitelmtät saattavat olla kaksi jopa kolmekin kertaa niin pitkiä kuin yhteiskuntatieteilijöillä. Neuvotelkaa asiasta ko. tutkijan kanssa, niin uskoisin, että läpi menee.*

Kysymys: Olen 23-vuotias FK. Lapseni on 2 kk vanha AU. Mielestäni hänellä on jo niin korkea ÄÜ (kääntyy kyljelleen ja hymyilee), että hän voisi mennä kesäyliopistoon suorittamaan jonkin approbaturin. Onko asia OK?  
"Nuorena vitsa väännettävä"

Vastaus: Nythän on niin, että lapsen suoritustaso tietysti osa-alueella (tässä tapauksessa sensomotorisella) ei vielä kerro koko totuutta hänen kokonaiskehitysvaiheestaan. On otettava huomioon myös muita sektoreita, joista tässä tapauksessa tulee kyseeseen juuri fysiologinen kypsyyssaste. Onhan esim. todettu, ettei tuossa kehitysvaiheessa olevan ihmisyyksilön maksan kapasiteetti ole vielä saavuttanut sitä astetta, jota kokonaisten arvosten suorittaminen edellyttää. Suosittelisin siis, vain esimerkiksi tilastotieteen tukikurssia näin aluksi.

Kysymys: Voiko Käk-vaari antaa pätevän neuvon ongelmaleni, joka on vaivannut minua jo pitemmän aikaa. Se ilmenee sillä keinoin, jotta aina kun menen jonkin professorin tms. vastaanotolle, on niin tunne outo rinnassa ja paino povella ja eritoten kädet alkavat hillittömästi vapista. Näinköhän tuo johtuisi syykkisistä syistä.  
"Patenttiratkaisu"

Vastaus: Sama ilman käsiä.

Käk-vaari



Suomalaiset viinit ja liköörit tunnetaan kuitenkin myös kotimaan ulkopuolella. Esimerkiksi Suomuurainlikööriä viedään Pohjoismaihin, Kanadaan ja Yhdysvaltoihin. Lisäksi suomalaiset tuotteet ovat olleet ottamassa mittaa kansainvälisissä arvostelutilaisuuksissa. Jo vuodesta 1899mm. Marli ja Nordforsin vanha viini-tehdas, joka toimii nykyään Marlin seinien sisäpuolella, ovat voittaneet yhteensä lähes kolmekymmentä kultamitalia. Marlin tuotteista mm. Suomuurainlikööri, Cherry Marli kirsikkalikööri, Champion-katkero ja Siideri ovat ylittäneet kultaan. Muita mitalijuomia ovat sherrytyyppinen Serriola, madeiratyypinen Casino, rosétyyppinen Pöytäviini, ruusubmarjapohjainen Party-maustelikööri, katajanmarjapohjainen Tappio-maustelikööri sekä Elvise-kuohuviini.

Marlin tuotantoon kuuluvat lisäksi Columbus-nunalikööri, Prunus-luumu- ja kriikunalikööri, Mesimarjalikööri, portviinityyppinen Finnport, aperitiivi Kir sekä Marli puna- ja valkoviini. Huhtikuussa tulee markkinoille uutuuksia, Helmeilevä Omenaviini.

Edellä esitetystä näkyy, että Marlin tuotanto on laaja ja monipuolinen. Siitä pitäisi jokaisen löytää makuunsa sopivia juomia!

SUOSI TÄSSÄKIN SUOMALAISTA" KÄYTTÄ KOTIMAISTA!  
(ilm.)

## L I I T Y S E N I O R I J Ä S E N E K S I

Seniorijäsenistön viime keväänä alkuun pantu muodostaminen liittyy tavallaan lähestyvään juhluvuoteen, mutta se on myös osa pitempiaikaista yhteydenpitoa kotimaakuntiin ja entisiin jäseniin.

Osakunnan sääntöjen (3§ 3. mom.) mukaan seniorijäsenet hyväksyy hakemuksesta osakunnan hallitus. He saavat olla läsnä osakuntakokouksissa ja osallistua niissä käytävään keskusteluun ilman äänioikeutta. Tärkeämpää seniorijäsenten kannalta varmaan onkin, että osakunta tarjoaa näin tilaisuuden osallistua tärkeimpiin juhliinsa. Vuosi- ja seniori-juhla ovat varmaan säilyneet ainakin melkein yhtä hauskoina kuin SILLOIN ENNEN. Muuten yhteyttä senioreihin tullaan pitämään ainakin tämän lehden välityksellä.

Seniorijäseneksi liityttäessä riittänee nimen, osoitteen - kenties myös kirjoittautumisvuoden - ja 5 mk:n suuruisen jäsenmaksun lähettäminen osoitteeseen: Turun Yliopiston Savo-Karjalainen Osakunta r.y., Rehtorinpellontie 4, 20500 Turku 50. Pankkitilinä voidaan käyttää toistaiseksi KÄK-lehden tiliä:

KOP, Turku - Yliopistonrinne  
12094 - 880 / 4.

## J ä l k i p ä ä n p ä ä k i r j o i t u s

Arvoisa lukijani!

Tämä KÄK-lehden numero lähetetään kaikille osakunnan jäsenille ja lukuisille sitä lähellä oleville senioreille veloitusetta. KÄK ei kuitenkaan pane pahakseen, vaikka katsot, että tällaisella oskuntalehdellä on vielä jotakin tekemistä ylioppilasmaailmassa ja hyvität pärrillä kolmella markalla sen tiliä

K O P, Turku - Yliopistonrinne: 12 094 - 880 / 4.

Samalle tilille voit lähettää koko vuosikerran - noin neljä suunnilleen tämän laajuista numeroa - tilausmaksun, joksi kai sopii kahdeksan (8) markkaa.

Samassa yhteydessä huomautan, että myös seniorien ja sivullistenkin kirjoitukset ovat tervetulleita. Niitä odotetaan toimituksen nimilehdellä mainittuun osoitteeseen. Jo nyt kiinnostuksestasi kiittäen

Pää-KÄK.

