



Uutisvakka

Katteluksen sukuseuran vuositiedote no 19

17.5.2017

Sihteerin puheenvuoro

Viime vuonna alkoi sukuseuran uusi kolmivuotiskausi ajanjaksolle vv. 2016–2018. Sukukokous eli entinen vuosikokous pidettiin 30.7.2016 Koskella Tl, jolloin edellinen kausi päätettiin ja tulevan kauden toiminnan suuntaviivat julkaistiin. Sukuseuralle valittiin uusi hallitus, joka koostui miltei kokonaan entisen hallituksen jäsenistä. Puheenjohtajana jatkaa Liisa Suominen, varapuheenjohtajana ja rahastonhoitajana toimii Antti Kesälä ja jäsenenä Arja Vainio, Ritva Mikkola, Veli Laine ja Esko Syrjälä. Sihteerinä jatkaa aikaisemmin sitä tehtävää tilapäisesti hoitanut Viljo Rantanen. Esko Syrjälä ehti olla tehtävässä vain alle neljä kuukautta uudessa hallituksessa, kun hän kuoli viime marraskuussa. Sukukokous pidettiin Kosken Kohaus -tapahtuman yhteydessä, jolloin jäsenillä oli mahdollisuus nähdä melko kattava osuus Kosken Tl tarjoamista palveluista ja mm. näyttävä museoautojen paraati. Jäseniä oli läsnä sukukokouksessa 22 henkilöä, joka edustaa noin kymmenesosaa koko jäsenmäärästä.

Sukuseuran perustamisesta vuonna 1995 tulee kuluneeksi tänä vuonna 22 vuotta ja jäsenlehden tämän vuoden järjestysnumero on 19. Jäsenlehden nimi muutettiin viime vuonna nimestä Katteluksen sukuseuran uutiset nimeksi Uutisvakka. Uuteen nimeen liittyy oleellisesti sukuseuran logossa näkyvä vakan kuva. Myös sukuseuran nimeä yksinkertaistettiin ja nettiosoitetta nykyaikaistettiin. Ne ovat nyt muotoa Katteluksen sukuseura ry. ja netissä www.katteluksensukuseura.fi.

Minkä tahansa yhdistyksen olemassaolo ja sen elinvoima perustuu jäsenistöön. Sukuseura ei tee siinä asiassa poikkeusta. Tarkasteltaessa jäsenistön kehitystä Katteluksen sukuseurassa on todettava jäsenmäärän aleneva trendi. Aikaisemman vuosittaisen 250–300 jäsenen määristä on tultu juuri ja juuri 200 jäsenen tienoille. Lisäksi on tullut entistä vaikeammaksi tämän jäsenmäärän kerääminen. Alkukesällä lähetettävän jäsenkirjeen lisäksi on osoittautunut tarpeelliseksi muistutuskirjeen lähettäminen syksyllä. Esimerkiksi viime vuonna jäseniä kerääntyi siten, että varhaisimmat maksoivat jäsenmaksunsa toukokuussa ja viimeisimmät vasta marraskuussa. Jäsenistön keski-ikä on melko korkea ja suurin osa jäsenistä koostuu eläkeläisistä. Nuorjäseniä tuntuu olevan vaikea saada pysymään jäsenenä sen jälkeen, kun he 18 vuotta täytettyään siirtyvät aikuisiksi ja joutuvat jäsenmaksun maksajiksi.

On joka tapauksessa hienoa, että jäsenistössä on olemassa vakituinen perusjäsenistö vuodesta toiseen. Sen ansiota on, että sukuseura pysyy hengissä. Liikkuva osuus eli ne, jotka välillä ovat jäseniä ja välillä eivät, ovat kuitenkin vielä ainakin toistaiseksi vähemmistö. Yhdistyksien jäsenkato on yleinen ilmiö, me emme ole poikkeuksia siinä asiassa. Nykyään ihmisen ajankäytölle on niin monia kohteita ja eri tahot asettavat monenlaisia houkuttimia mielenkiinnon saavuttamiseksi. Sukuseuralta on edelleen hyvät mahdollisuudet menestyä käyttämällä omia vahvuuksiansa. Niitä ovat ennen kaikkea yhteiset juuret sekä laaja sukuyhteisö, joista voidaan ammentaa pitkäaikaista yhteenkuuluvaisuuden tunnetta.

Viljo Rantanen

Esko Johannes Syrjälä 1932–2016

Esko syntyi Otto ja Ingrid Syrjälän 8-lapsiseen perheeseen kolmanneksi vanhimpana. Paikka oli Koskella Tl Hongiston kylän Papinojan talo.

Eskon sukujuuret Otto-isän puolelta johtavat Ali-Katteluksen Alitaloon. Eskon isoisän isoäiti Brita oli yksi Alitalon kolmesta tyttärestä. Vanhin tytär Maija-Liisa sai Alitalon talon, pinta-alaltaan silloin 270 ha. Brita ja nuorin sisar Helena saivat torpat joka sekään ei aina ollut itsestäänselvyys mutta suku oli lähellä. Ylijoen torpasta alkoi Eskon esivanhempien taival päätyen Papinojaan, vajaan peninkulman päähän Alitalosta.



Olen tuntenut Eskon lapsuudesta asti urheilun tiimoilta ja isämme olivat myös kavereita.

Seurakunnan kiinteistöjen kunnosta huolehtiminen oli Eskon pitkäaikaisen luottamustöiden ykkösasioita. Sain olla hänen mukanaan monissa kunnostusprojekteissa.

Viimeiset 30 vuotta ovat Syrjälän miehet – Esko ja pojat olleet mukana kaikissa rakennusprojekteissa Kesälässä, Alitalossa ja myös Torpalla sisäremme kesäpaikassa. He olivat monipuolisia ammattilaisia uuden tekemisessä ja vanhan remppaamisessa. Vanhalla tarkoitan 100 vuotiaita hirsirunkoisia asuinrakennuksia. Haastavia kohteita. Vatupassia kuivana saa käyttää, tapasi Esko sanoilla.

Katteluksen sukukirjaa tehtiin 15 vuotta sitten ja olin mukana työryhmässä. Sukututkijan tietoja päivittäessämme sukuohjelmaan papereissa vilahdi tuttu nimi, Esko Syrjälä. Mitä, olimmeko sukulaisiakin? Sukulaisuussuhteen paljastuttua tulimme edelleen hyvin juttuun. Muistellessani Eskoa hautajaisten jälkeisessä muistotilaisuudessa kerroin hänen toiminnastaan myös sukuseuramme hallituksessa.

Suhdettamme kuvaten lainaan Hilda Katteluksen Käsi kädessä kirjasta Puheita ja kirjoituksia lauseen: ”Kun kaksi ihmistä viihtyy toistensa seurassa, he ovat viritetyt samalle aaltopituudelle ja heidän kanteleensa soivat yhteen.”

Antti Kesälä

Joulun taikaa Katteluksen kylässä

Isäni August Kattelus oli viimeisen päälle jouluihminen. Siihen vaikutti varmaan moni asia: joulun sanoma ja tunnelma, herkulliset ruuat, lahjojen hankkiminen ja saaminen ja kodin siivous ja koristelu joulua varten. Hilda ja Rauno kertoivat Ylitalon jouluperinteistä vuoden 2003 sukulehdessä. 50-lukuun mennessä, jolloin itse olin lapsi, moni asia oli muuttunut, mutta joulun aika vuodenkierrossa ei ollut menettänyt tärkeyttään.

Olin lapsena tavattoman ylpeä siitä, että meillä oli kuusessa sähkökynttilät. Isä oli hankkinut ne jo 40-luvun alussa ja ne olivat silloin todella harvinaiset.

Toki aidot kuuskynttilät ovat monin verroin kauniimmat, mutta niiden käyttö on tavattoman hankalaa ja vaarallistakin. Muistan lapsena henkeen ja vereen puolustaneeni sähkökynttilöiden kauneutta.

Isän ostamat sähkökynttilät toimivat vielä 70-luvulla, mutta joka vuosi alkoi olla jännittävämpää ja hermostuttavampaa saadaanko ne palamaan vai ei.

Mieleeni on painunut se iso pahvilaatikko, jossa kuusenkoristeita säilytettiin. Siinä luki kyljessä Majesteettimargariinia ja kun se avattiin, alkoi joulu. Kuusi oli aattoaamuna haettu metsästä ja kiinnitetty puiseen ristinmuotoiseen jalkaan. Ruokapöytä oli siirretty joulun ajaksi eri paikkaan kuusen tieltä ja se lisäsi juhlatunnelmaa. Nyt oli erityinen aika.

Saimme 50-luvun mittapuun mukaan melko paljon joululahjoja. Lahjojen määrä oli varmaan vaatimaton nykyaikaan verrattuna, mutta isä teki kyllä aina ennen joulua varta vasten ostosmatkan Turkuun ja hankki lahjat ja joka vuosi myös uusia kuusenkoristeita. Niitä oli paljon ja siksi varmaan omakin joulukuuseni on kirjava kuin joulukuusi. Mukana on pari isän ostamaa koristetta lapsuudestani ja ne ovat minulle erityisen tärkeitä. Lahjat kerättiin isoon pyykkikoriin, jota säilytettiin salin nurkassa olevassa isossa komerossa. Joskus kävin salaa katsoimassa paketteja mutta en uskaltanut tunnustella.

Jouluun liittyi sellaisia lähes satumaisia onnen tunteita, joita en muista kokeneeni muulloin. Muistan hämäästi kuinka kerran nukahdin onnellisena joku mieleinen lahja sylissä nojatuoliin aattoiltana. Vaikka kuinka yrittäisin, niin aivan sellaisia tunteita en jouluna enää tavoita, mutta joulu on silti minulle vieläkin tärkeää aikaa.

Olin lapsena huono syömään ja siksi jouluruuat eivät olleet minulle erityisen tärkeitä. Yksi ruoka ja erityisesti sen valmistus on jäänyt kuitenkin mieleen. Kyseessä on sianpääsylvetty eli prässylvetty niin kuin meillä sanottiin. Vaikka meillä äiti yleensä vastasi ruokahuollosta niin prässylvetyn teossa isä oli pääroolissa. Luultavasti siksi, että nimenomaan Ylitälössä tätä herkkua oli aina jouluksi valmistettu. Miehelleni tämä ruoka on kauhistus ja joskus hänellä oli vaikeita hetkiä, kun isä kehui sylvettyä maasta taivaaseen eikä Olli olisi halunnut koskea koko herkkuun. Joka vuosi suunnittelen prässylvetyn tekoa jouluksi, mutta perheen anovat katseet ovat saaneet homman jäämään suunnitteluasteelle. Mutta jos joku muu haluaa kokeilla niin ohessa resepti, jolla pitäisi syntyä ihan aito vanhanajan sylvetty.

Arja Vainio

Prässylvettyä.

Sian pää (3kg)
1 ½ kg vasikan lihaa (lapaa)
2 ruokalusikallista suolaa
1 teelusikallinen valkopippuria
1 ” ” inkivääriä
½ ruokalusikallista sokuria

Sian pää halkaistaan ja liotetaan kylmässä vedessä niin että veri lähtee. Kamara karvitaan ja virutetaan puhtaaksi. Sitten keitetään pää sekä 1½kg vasikan lapaa niin paljossa vedessä, että se hyvin peittää lihan. Kun liha lasketaan pataan, pitää veden kiehua; vähän suolaa on ripisteltävä lihan päälle. Lihan pehmittymä, nostetaan se padasta. Puhdas liina kastetaan nyt kylmään veteen ja nostetaan kivivatiin. Kamara leikataan lihasta ja levitetään liinalle ulkopuoli alaspäin. Kun liha vielä on kuumaa, eroitetaan se luista ja leikellään kuutioiksi. Sen jälkeen ladotaan vatiin kamaran päälle vuorotellen kerros vasikan- ja sianlihaa. Lihan päälle ripistellään vähän suolaa, hienonnettua valkopippuria ja sokuria. Sen jälkeen ladotaan taas lihapalasia ja niiden päälle maustimia ja tällä tavalla menetellään, kunnes kaikki liha on vadissa. Sylvetty peitetään kamaralla tarkoin joka puolelta. Liinan laidat kootaan ja sidotaan nuoralla niin tiukalle kuin mahdollista. Lihaliemi kuumennetaan ja koko käärö pannaan pataan kiehumään muutamaksi minuutiksi, mutta sitä on kannatettava, jotta se ei käy pohjaan kiinni. Sen jälkeen otetaan sylvetty padasta ja pannaan prässiin esimerkiksi puhtaaseen pyttyyn painon alle tai kahden laudan väliin. Kun sylvetty on täydellisesti jäähtynyt, irrotetaan se liinasta ja säilytetään miedonlaisessa suolavedessä. Kun sylvettyä käytetään, leikataan siitä viipaleita, joita syödään etikan ja sinapin kanssa.



Kesätapahtuma lauantaina 8. heinäkuuta 2017

Kesätapahtumaksi on valittu kaksi kohdetta Someron Pitkäjärven maisemissa.

Kolatun Juustola on suosittu kohde ryhmille tutustua kotijuustojen valmistukseen ja erilaisten palkittujen juustojen makuihin opastetusti.

Toinen kohde on 8 kilometrin päässä oleva Mäkilän traktorimuseo, jossa järjestetään keran vuodessa **OI Hollil**-perinnetapahtuma.

Ohjelma:

Kello 10.00 aloitetaan Kolatun Juustotilalla juustoja maistellen sukuseuran piikkiin. Juustoista, niiden käytöstä ja valmistuksesta meille kertoo Outi Kolattu-Tolvi.

Seuraavaan kohteeseen, Ol Hollil, kiinnostuneet siirtyvät omaan tahtiin ja tutustuvat päivien antiin omatoimisesti. Siellä tarjolla on myös ruokaa.

Kerrothan tulostasi torstaihin 6. heinäkuuta mennessä Antille. Yhteystiedot alla.

Tavataan juustoja maistellen. Tervetuloa!

Kolatun Juustola Oy Kolatuntie 67 31520 PITKÄJÄRVI <https://www.kolattu.fi>

Suomalainen vuohenjuusto syntyy huolellisesti valituista, puhtaista ja kotimaisista raaka-aineista.

Kolatun Juustola valmistaa juustot syvän asiantuntemuksen ja pitkän kokemuksen tuomalla ammattitaidolla.

Mäkilän traktorimuseo Käriläntie 10 31530 PYÖLI <http://makilantraktorimuseo.fi>

Järjestetään 8.7.2017 jo kuudettatoista kertaa **OI Hollil** perinnetapahtuma.

Tapahtumassa esitellään vanhoja työkoneita/laitteita ja paljon vanhoja koneiden työnäytöksiä. Kävijöitä tapahtumassa on ollut vuosittain noin 2000 vierasta. Pääsymaksu 10€/hlö. Jokaiselle on tarjolla jotain: Vanhemmalle väelle muistoja, nuoremille elämyksiä.

YHDYSHENKILÖT

Puheenjohtaja

Liisa Suominen

Karvataskunkatu 14 A 15 20610 Turku

puhelin 050 522 6878

liisa.suominen@turku.fi

Yli-Katteluksen yhteyshenkilö

Arja Vainio

Isoarontie 19B 26660 Rauma

puhelin 050 336 9178

arjavainio@hotmail.com

Ali-Katteluksen yhteyshenkilö

Antti Kesälä

Katteluksentie 15 31500 Koski Tl

puhelin 044 484 2712

antti.kesala@koski.fi

Sihtööri / Jäsentietojen ylläpito

Viljo Rantanen

Pioneerintie 4 13500 Hämeenlinna

puhelin 050 384 9243

viljo.rantanen@outlook.com

Katteluksen sukuseuran uutisten toimitus: Antti Kesälä ja Esko Aho