



Martat kahvipöydässä maistelemassa leivonnaisia. Kuvassa keskellä Mäntsälän Marttojen puheenjohtaja Marjut Jokinen (seisomassa).



Marttailu tekee hyvää



TEKSTI TUIRE KÄÄRIÄINEN
KUVAT TUIRE KÄÄRIÄINEN

Iloinen nauru ja puheensori-na raikaa, astuessani Mäntsälän Marttojen leivontaitaan Riihennmäen koululle. Ilta on kovasti odotettu ja mieluisen, osallistujat nimittäin viihtään karjalanpiirakan teon saloihin, ja taatusti ennen loppukahveja heraatka monilla vesi kielelle. Paikalla on yli toistakymmentä marttaa ja paikalla häiriä myös Mäntsälän Marttojen puheenjohtaja Marjut Jokinen. Marjut, oletko ennen tehnyt karjalanpiirakoita?
– Pidän kaikenlaisesta leipomisesta ja ruuanlaitosta, mutta karjalanpiirakoita olen tehnyt vain muutaman kerran. Tämä resepti on erään martan perinneohje, minkä mukaan on tehty piirakoita vuosikymmenten ajan.
Pikkulinnut ovat laulaneet, että teillä on yhdistyksessä ollut viime vuonna oikea liittymisbuumi?
– Kyllä, saimme uusia jäseniä lisää ja suuntaus on ylöspäin. Aloittaessani puheenjohtajana pari vuotta sitten meillä oli noin kahdeksankymmentä marttaa, ja vain haaveilimme sadan jäsenen ylityksestä. Nyt meidän on 115, iloitsee Marjut ja jatkaa kertomalla myös nuorten innostuneen marttatoiminnasta.

– Martat on nyt pop! Meillemä tuli nuoria aikuisia mukaan ja heiltä on tullut hyvää palautetta, marttailu kiinnostaa.

Mielikuvat marttoista mummokerhona istuvat kuitenkin sitkeästi mielisissä, mutta ovat auttamattomasti vanhentuneita, nykymartat voivat olla vaikka nuoria marttoja, ja toimintakin joutain ihan muuta. Marjut, mitä kaikkea te touhuilette?
– Vastoin monien mielikuvia, emme marttailoissa ainoastaan leivo tai laita ruokaa, vaan meillä on paljon muutakin toimintaa. Illoissa on ollut eri aihepiirien sarjalta luennoitsijoita, esimerkiksi sähkö- ja paloturvallisuudesta, jätteenkäsittelystä, terveydestä, allergioista ja pankkiasioista.

– Retkiä teemme paljon, olemme tutustuneet tänä vuonna luomutilaan ja sen viljelyyn Nummissa, Varpulan tilaan Sipoossa, jossa meitä kurssitettiin juuriruusleiväntekoon ja yritysvierailuun teemme myös. (Toimittajan lisäys: lue tarkemmin ruusleipäkurssijuttu Mäntsälän Sanomista nro 8/14.)
Marjut kertoo kesäretkien olevan tosi suosittuja, martat ovat tutustuneet tänä vuonna Tove Janssonin 100-vuotisylistyksen. Nyt meidän on 115, iloitsee Marjut ja jatkaa kertomalla myös nuorten innostuneen marttatoiminnasta.

– Retkiä teemme paljon, olemme tutustuneet tänä vuonna luomutilaan ja sen viljelyyn Nummissa, Varpulan tilaan Sipoossa, jossa meitä kurssitettiin juuriruusleiväntekoon ja yritysvierailuun teemme myös. (Toimittajan lisäys: lue tarkemmin ruusleipäkurssijuttu Mäntsälän Sanomista nro 8/14.)
Marjut kertoo kesäretkien olevan tosi suosittuja, martat ovat tutustuneet tänä vuonna Tove Janssonin 100-vuotisylistyksen. Nyt meidän on 115, iloitsee Marjut ja jatkaa kertomalla myös nuorten innostuneen marttatoiminnasta.

– Retkiä teemme paljon, olemme tutustuneet tänä vuonna luomutilaan ja sen viljelyyn Nummissa, Varpulan tilaan Sipoossa, jossa meitä kurssitettiin juuriruusleiväntekoon ja yritysvierailuun teemme myös. (Toimittajan lisäys: lue tarkemmin ruusleipäkurssijuttu Mäntsälän Sanomista nro 8/14.)
Marjut kertoo kesäretkien olevan tosi suosittuja, martat ovat tutustuneet tänä vuonna Tove Janssonin 100-vuotisylistyksen. Nyt meidän on 115, iloitsee Marjut ja jatkaa kertomalla myös nuorten innostuneen marttatoiminnasta.

sinais-Suomeen ja muutamien kerran teatteriin. Jäsenet pääsevät retkille muita edullisemmin, mutta miten marttatoiminta rahoitetaan?
– Meillä on myyjäisiä ja esimerkiksi Mäntsälä-päivänä pidimme suosittua vanhan ajan marttojen kahvitupaa, kertoo Marjut.

Unohtaa ei sovi marttojen perinteistä ja tärkeää toiminta-aluetta eli vapaaehtoistyötä ja hyväntekeväisyyttä.
– Seurakunnan, kunnan ja eri yhdistysten kanssa toimimme yhteistyössä, saamme olla kahvittamassa erilaisia tilaisuuksia, ja esimerkiksi kansallisessa Veteraanipäivän juhlassa martat ovat tarjoilemassa, sekä joka toinen vuosi Itsenäisyyspäivän juhlassa, Marjut kertoo.

Aikoinaan martat koulutti naisia kodin töissä ja ruuanlaitossa. Pula-aikana opetettiin tekemään edullista ruokaa vähistä aineksista ja tuunaamaan vaatteita, myös kanan kasvatuskoulutusta on ollut tarjolla. Tavoite oli niinkin kunnioitettava kuin kansalaisten kaikinpuolisen hyvinvoinnin nostaminen.
– Toiminta on vähän tästä muuttunut, mutta edelleen marttoilla on esimerkiksi ruokakursseja, joihin kukaan voi osallistua. Myös kotitalouden neuvontaelimellä martat koetaan vahvasti, puheluita tulee edelleen,

vaikkapa mistä voi hankkia mankellilinan, tai vuokraatko teko te astioita, kertoo Marjut ja vinkkaa, että marttoilla on myös valtakunnallinen neuvontapuhelin.
– Tulin liittyneeksi Mäntsälän marttoihin vuonna 1996 Helinin Liisan pyynnöstä, mutta jo Espoossa asuessamme mielessäni kävi, että marttailu voisi olla antoisaa ja mielekästä, ja samalla saisi tutustua uusiin ihmisiin. Jäin heti koukkuun marttatoimintaan, mukavaa on eri-



Marttatoiminnassa viehättävät myös yhdessä tekeminen ja kokeminen, eli marttailu, tuumivat Marjut Mäkinen (kuvassa vas.), Anna Kyytinen, Sari Ollila ja Raisa Ala-Lipasti.

laisten ihmisten tapaaminen, kiteyttää Mäntsälän Marttojen luotsaaja.
Toiminta lähellä sydäntä
Jauhot pölyävät ja kaulimet pyörivät, kun martat tekevät perinteisen reseptin mukaisesti piirakan kuorta, joka pitää olla ohuen ohut, niin että "päivä paistaa läpi", kuuluu neuvo. Kommentista päätellen haastavin vaihe on piirakan rypyttäminen, omanlais-

nen ovat jääneet lähtemättömästi mieleeni. Mieluisa oli myös kirkon yhteisvastuu-tapahtuma ja Mäntsälä-päivä, joissa olin koko päivän kahvioissa töissä ja sain tavata mukavia ihmisiä.
Anna on osallistunut myös marttojen järjestämään ruokamarttakoulutukseen, joissa opetetaan pitämään ruokakursseja toisille martoille.
– Keväällä olin kalaruokakurssilla ja marraskuun lopussa kauden kasvokset -kurssilla.
Anna on asunut perheineen Mäntsälässä reilut kaksi vuotta ja hän pitää tärkeänä saada marttatoiminnan kautta tutustua uusiin, erilaisiin ihmisiin.
– Tämä on äidin omaa, sydäntä lähellä olevaa toimintaa ja aikaa, huikkaa Anna piirakan rypyttämisen välissä.
– Karjalanpiirakoiden teko on sellainen taito, jonka olen halunnut oppia jo pitkään. Yhden kerran aikaisemmin olen tehnyt piirakoita, ja kai-nuulaisia rönttösiä muutamia kertoja. Aion tehdä näitä heti kotonakin, suunnittelee aktiivinen nuori martta Anna.

– Tämä on äidin omaa, sydäntä lähellä olevaa toimintaa ja aikaa, huikkaa Anna piirakan rypyttämisen välissä.
– Karjalanpiirakoiden teko on sellainen taito, jonka olen halunnut oppia jo pitkään. Yhden kerran aikaisemmin olen tehnyt piirakoita, ja kai-nuulaisia rönttösiä muutamia kertoja. Aion tehdä näitä heti kotonakin, suunnittelee aktiivinen nuori martta Anna.



Raisa Ala-Lipasti ja valmiit piirakat. Hyvältä ne näyttävät ja varmaan vielä paremmalta maistuvat, 300 piirakkaa leivoimme.



Anna Kyytinen kertoo että hän ollut jokaisessa marttaillassa vuoden aikana, ja piirakoiden leipomista Anna on odottanut kovasti.

– Se alkoi virheellisten mielikuvieni oikaisulla. Neulontaporukassa tuli puhe, että myös nuoret ovat lämpimästi tervetulleita marttoihin. Nyt olen mainostanut itse somessa marttatoimintaa erityisesti nuorille, tämä ei ole tunkkaista mummo-toimintaa. Täällä oppii uusia mielenkiintoisia taitoja ja tapaa mielenkiintoisia ihmisiä, tämä on hyvä tapa verkostoitua, vinkkaa kahdeksan vuotta paikkakunnalla asunut Raisa.

Karjalanpiirakat ovat valmiina uunista otettaviksi ja ne voidellaan paistamisen jälkehen voilla. Raisa nappaa kuvan itsestään ja pellillisestä herkuja soseen.
– En ole ennen tehnyt näitä, mutta paljon tykkäyksiä sain, kun kerroin meneväni rypyttämään piirakoita. Leipominen ja retket ovat mukavinta, vaikka toisaalta leipominen ei ole mun juttu, toivon kuitenkin että saisin täältä syytettä siihen, nauraa Raisa ja tuikkaa pellin uuniin.
Mistä Raisa on nauttinut marttatoiminnassa eniten?
– Luonto on lähellä sydäntä, joten Haltian luontokeskuksen retki oli tosi hyvä, kuu-sivuotias työläinen oli myös mukana. Saimen pidin kovasti retkestä biodynaamiselle tilalle, sekä ruusleiväntekokurssista. Myös yritysvierailut ovat mielenkiintoisia.
– Olen myös kiinnostunut hyväntekeväisytoiminnasta, marttatoiminta voisi olla väylä päästä mukaan, pohtii Raisa.
Ensimmäiset pellilliset piirakoita ovat valmistuneet ja kahvi laitettu tippumaan, pian saadaan maistella karjalaisia perinneherkkua. Myös kotiin asti riittää viemisiä, uusia taitoja ja muistoja hauskasta ja antoisasta marttailusta.

Mäntsälän Marttojen puheenjohtaja Marjut Jokisen mielestä joulussa tärkeintä on yhdessäolo ja -tekeminen. –Se on mennyttä aikaa, kun annettiin joulusiivousvinkkejä, vaikka tuki niitäkin meiltä saa, toteaa Jokinen.

Hyvä tapa verkostoitua

Käsitöitä, urheilua ja yhdistystoimintaa aktiivisesti harastava Raisa Ala-Lipasti tuli marttojen jäseneksi Annan tapaan myös Neulootisten Neulojen -käsiyöryhmästä.

– Se alkoi virheellisten mielikuvieni oikaisulla. Neulontaporukassa tuli puhe, että myös nuoret ovat lämpimästi tervetulleita marttoihin. Nyt olen mainostanut itse somessa marttatoimintaa erityisesti nuorille, tämä ei ole tunkkaista mummo-toimintaa. Täällä oppii uusia mielenkiintoisia taitoja ja tapaa mielenkiintoisia ihmisiä, tämä on hyvä tapa verkostoitua, vinkkaa kahdeksan vuotta paikkakunnalla asunut Raisa.

Karjalanpiirakat ovat valmiina uunista otettaviksi ja ne voidellaan paistamisen jälkehen voilla. Raisa nappaa kuvan itsestään ja pellillisestä herkuja soseen.
– En ole ennen tehnyt näitä, mutta paljon tykkäyksiä sain, kun kerroin meneväni rypyttämään piirakoita. Leipominen ja retket ovat mukavinta, vaikka toisaalta leipominen ei ole mun juttu, toivon kuitenkin että saisin täältä syytettä siihen, nauraa Raisa ja tuikkaa pellin uuniin.
Mistä Raisa on nauttinut marttatoiminnassa eniten?
– Luonto on lähellä sydäntä, joten Haltian luontokeskuksen retki oli tosi hyvä, kuu-sivuotias työläinen oli myös mukana. Saimen pidin kovasti retkestä biodynaamiselle tilalle, sekä ruusleiväntekokurssista. Myös yritysvierailut ovat mielenkiintoisia.
– Olen myös kiinnostunut hyväntekeväisytoiminnasta, marttatoiminta voisi olla väylä päästä mukaan, pohtii Raisa.
Ensimmäiset pellilliset piirakoita ovat valmistuneet ja kahvi laitettu tippumaan, pian saadaan maistella karjalaisia perinneherkkua. Myös kotiin asti riittää viemisiä, uusia taitoja ja muistoja hauskasta ja antoisasta marttailusta.

– Se alkoi virheellisten mielikuvieni oikaisulla. Neulontaporukassa tuli puhe, että myös nuoret ovat lämpimästi tervetulleita marttoihin. Nyt olen mainostanut itse somessa marttatoimintaa erityisesti nuorille, tämä ei ole tunkkaista mummo-toimintaa. Täällä oppii uusia mielenkiintoisia taitoja ja tapaa mielenkiintoisia ihmisiä, tämä on hyvä tapa verkostoitua, vinkkaa kahdeksan vuotta paikkakunnalla asunut Raisa.

Karjalanpiirakat ovat valmiina uunista otettaviksi ja ne voidellaan paistamisen jälkehen voilla. Raisa nappaa kuvan itsestään ja pellillisestä herkuja soseen.
– En ole ennen tehnyt näitä, mutta paljon tykkäyksiä sain, kun kerroin meneväni rypyttämään piirakoita. Leipominen ja retket ovat mukavinta, vaikka toisaalta leipominen ei ole mun juttu, toivon kuitenkin että saisin täältä syytettä siihen, nauraa Raisa ja tuikkaa pellin uuniin.
Mistä Raisa on nauttinut marttatoiminnassa eniten?
– Luonto on lähellä sydäntä, joten Haltian luontokeskuksen retki oli tosi hyvä, kuu-sivuotias työläinen oli myös mukana. Saimen pidin kovasti retkestä biodynaamiselle tilalle, sekä ruusleiväntekokurssista. Myös yritysvierailut ovat mielenkiintoisia.
– Olen myös kiinnostunut hyväntekeväisytoiminnasta, marttatoiminta voisi olla väylä päästä mukaan, pohtii Raisa.
Ensimmäiset pellilliset piirakoita ovat valmistuneet ja kahvi laitettu tippumaan, pian saadaan maistella karjalaisia perinneherkkua. Myös kotiin asti riittää viemisiä, uusia taitoja ja muistoja hauskasta ja antoisasta marttailusta.

Lisätietoja: www.martat.fi ja <http://mantsalan.marttayhdistys.fi>

Vanhan ajan mausteinen piimäkakku

- 3 dl kirnupiimää, piimää tai kermaviiliä
- 2 dl sokeria
- 1 tl neilikkaa
- 2 tl kanelia
- 1 dl rusinoita
- 1 dl sulatettua rasvaa tai öljyä
- 1½ tl soodaa
- 5 dl vehnä jauhoja

Voitele ja korppujauhota rengasvuoka. Sekoita kakun kaikki ainekset nopeasti keskenään. Kaada taikina vuokaan ja paista 175 asteessa noin tunti.



Faktaa

- Suomi on jaettu 16 Marttapiiriin, joissa on 1300 yhdistystä tai toimintapiiriä. Kattojärjestönä on Marttaliitto ry.
- Uudenmaan Martoissa on yli 8000 jäsentä.
- Marttaliitto sai tänä vuonna Kansanterveyspalkinnon pitkäjänteisestä työstä suomalaisten terveellisten ruokatuotteiden edistäjänä.
- Liitto on toiminut alusta asti kansalaisten hyvinvointiin tähdäten mm. kouluttamalla, tiedottamalla ja hyväntekeväisytyötä tekemällä monella eri rintamalla.
- Mäntsälän Martat on perustettu vuonna 1927 ja se kuuluu Uudenmaan Martat ry:hyn. Yhdistys on yksi Mäntsälän vanhimmissa edelleen toimivista yhdistyksistä.
- Jäseniä on tällä hetkellä 115. Puheenjohtajana on toista vuotta Marjut Jokinen.
- Toiminnan painopiste on marttailat eri teemoineen, asiantuntijavierailuineen, sekä retket. Martat kokoontuvat joka toinen viikko keskiviikkoisin. Kesällä toiminnassa on tauko.
- Nykyisin Mäntsälän Martat vastaavat Veteraanipäivän kahvituksista ja joka toinen vuosi Itsenäisyyspäivän juhlan kahvittelaisuudesta.
- Marttaliiton jäsenille ilmestyy 8 kertaa vuodessa Martat-lehti.
- Jäsenmaksu on ensi vuonna 40 euroa.



Uudenmaan Martat ry juhli marraskuussa piirin 85-vuotista taivalta, missä kunniajäseneksi valittiin mm. Mäntsälän Marttojen Liisa Helin. Kunniajäseneksi pääsee vain pitkän marttauran tehnyt jäsen.

Liisa Helin on ollut Uudenmaan Marttojen hallituksessa ja varapuheenjohtajana. Hän on toiminut aktiivisesti luottamustehtävissä myös Mäntsälän Martoissa, mm. puheenjohtajana vuosina 1995-2004.

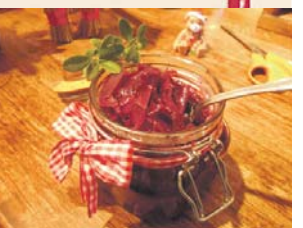


Martan joulukirjasta! Karjalanpiirakat n. 50 kpl

Kuoritaikina:
5 dl vettä
3 tl suola
n. 10 dl jauhoja
(1/3 osa ruisjauhoja ja 2/3 osa vehnä jauhoja)
Puurotäyte:
2 maitoa
4 dl riisiä
2 tl suola
Voisula:
250 g voita
1 ½ dl – 2 dl vettä
hyppysellinen suola



Kuoritaikina saa olla aika tiivistä. Taikinasta leikataan sopivan kokoisia paloja, jotka pyöräytetään pitkäksi potkiksi. Leikkaa potkosta pieniä palloja, jotka painelet litteiksi. Kauli litteät palloit ohuiksi pyöreähköiksi kuoriksi, jotka täytät riisipurolla. Täytettä koko kuorelle, mutta jätä reunat ilman, jotta voit kääntää ne täyteen päälle. Rypytä. Paista 280-300 asteen lämmössä n. 10 min. Paistamisen jälkeen voitele piirakat vesi-voisulaoseksessa. Sulata voi esim. kattilassa. Lisää voisulaa vesi ja suola. Kastele piirakat voi-vesiseoksessa käyttämällä vaikka salaattipihettä. Piirakoita voi myös voidella voi-vesiseoksella kastellulla pullasudilla.
Jos uunissa ei ole noin korkeaa paistolämpöä, niin piirakoita on paistettava hiukan kauemmin. Silloin myös täyte saattaa hiukan kiehua. Leivinpaperi ei välttämättä kestä noin korkeita lämpötiloja, joten paista piirakat pelkällä pellillä, johon voit ripotella ruisjauhoja, jonka päällä paistat piirakat tai laita piirakat suoraan pellille.



Ollin punasipulihilloke

- 5 punasipulia
- 3 dl punaviiniä
- 2 kanelitankoa
- 10 neilikkaa
- 2 dl hillosokeria
- ½ sitruunan mehu

Kiehauta punaviini ja mausteet. Lisää suikaloidut sipulit ja keitä ne kuultaviksi. Lisää hillosokeri ja keitä 10 minuuttia. Nosta kattila liedeltä ja lisää sitruunamehu. Tolkkitä kuumana.