



Nimi Sukunimi
Osoite
Kaupunki



Posti Green

Hollmén-suku

MAALISKUU 2022

Perustettu 1965

Julkaisija: Hollmén-suku ry | Toimitussihteeri: Mikko Toivonen | Taitto: Pia Tuononen | Paino: Rauman Painopiste Oy | www.hollmen-suku.fi



Turajärven Poutala – sammuva sukutila?

Euran Turajärven kylässä sijaitsevan Poutalan tilan omistajat tunnetaan 1500-luvulle asti. Nykyisin tilalla asuu XVII-sukupolvea edustava Taneli Poutala vaimonsa Tertun kanssa. Kumpikin on jo 70 vuotta täyttänyt. Koska perillisiä ei ole, on tullut eteen se eittämätön tosiasia, että pian tulee kyseeseen tilan myynti. Siksi on nykyisen omistajan mieleen tullut yhä vahvempana ajatus, että ennen kokonaan vieraalle myyntiä, joku Hollmén-sukulainen voisi olla tilan uusi omistaja.

Aarne Rauvolan selvitysten mukaan Poutala on myös Hollmén-suvun jonkinlainen kantatila. Lisäksi nykyinen omistaja on paljon lähempääkin Hollmén-sukua. Tanelin äiti Ilta on Alisen-Haudan tytär ja siis omaa sukua Hollmén. Jos uusi omistaja olisi hollménilaisia, voisi katsoa myös Poutalan pysyvän suvun hallussa. On heti todettava, että mikään maatila nykyinen Poutala ei ole. Peltoa on vain 3,5 ha ja metsää melkein 50 ha. Rakennukset ovat pääosin 1930-luvulta. Tila sijaitsee kylätien varrella metsän ympäröimänä n. 10 km kunnan keskustasta. Asuntotilaksi tätä voisi sanoa ja ehkä tässä voisi pari-kolme hevosta pitää tai harjoittaa erikoiskasvien viljelyä. Mikäli jossain sukulaisessa herää kiinnostusta ostaa Poutala, olisi tällainen ostaja ilman muuta etusijalla ennen vieraita ostajia. Kiinnostuneet ovat tervetulleita tutustumaan tilaan. ■

*Taneli Poutala
Myllynrakentaja-Iisakin
pojan pojan tyttären poika*

**Kaikki mukaan juhlaan
sukukokoukseen Lapin Patolampiteatteriin!**

**Hollmén-suvun sukukokous
järjestetään Lapin Patolammen miljöössä
sunnuntaina 24.7.2022.**

Sääntömääräisten kokousasioiden käsittelyn ja lounaan jälkeen saamme nauttia Patolampiteatterin esityksestä, mikä on kirjoitettu kesän 2022 tuotantokautta varten.

Farssimaisen teatterikappaleen ensi-ilta on juhlaamme edeltävänä päivänä.

Näytelmän kesto on noin kaksi tuntia ja siinä on väliaika.

Sukuyhdistyksemme on ostanut kokouspäivän esityksen juhlaamme varten.

Sukukokouksesta lähetetään keväällä 2022 suvun jäsenille kutsu, josta ilmenee yksityiskohtaiset tiedot ilmoittautumisesta ja osallistumismaksusta.

Sukuneuvoston jäsenet vastaavat mielellään juhlaa koskeviin kysymyksiin.

Varaathan jo nyt ajan kalenteristasi yhteiselle juhlallemme!

Tul suku- mylly!

Opastettu Hollménin tuulimyllyn näyttö.
Sopimuksen mukaan Ville Pertola 0500 922 664 tai
Ilkka Hollmén 050 564 9603
Kävijöille lahjaksi cd-dokumentti
"Kalle ja Mylly" 1 kpl/Ryhmä.

Puheenjohtajan palsta

Tervehdys sinulle Hollmén-suvun jäsen,

Sait edellisen kerran sukumme lehden kaksi vuotta sitten totutusta ilmestymisajankohdasta poiketen vuoden alussa. Tästä ja myös lehtemme sisällöstä tuli paljon positiivista palautetta. Se lämmitti, kiitän lehden tekijöiden puolesta. Ilmestymisen ajankohdan osalta jatkamme samalla linjalla. Toivottavasti onnistumme sisällöllisesti myös tässä numerossa. Jokaisessa jutussa aistii suvun tai perinteiden kosketuksen kirjoittajan elämään. Suuret kiitokset juttujen kirjoittajille ja toimituskunnalle.

Kaksi vuotta sitten odotimme toiveikkaina tapaavamme suvun jäseniä kesäretkellä Tyrväällä. Pian edellisen lehden ilmestymisen jälkeen moni asia kuitenkin muuttui, joiden seurauksena retkemmekin peruuntui. Pandemia on koskettanut meitä eri tavoin. Yhden merkittävän asian haluan nostaa esiin. Rajoitusten sävyttämässä arjessa on tiedostettu kohtaamisen suuri merkitys osana normaalia ihmisen elämää. Olen itse onnellisessa asemas-

sa, kun kohtaan päivittäin työssäni asiakkaita ja työtovereitani entiseen tapaan vaikkakin turvallisen työskentelyn ehdoin. Työn ulkopuolella on tilanne toinen. Aiemmin luonnollisena pidetyt kohtaamiset perhejuhlissa tai ystävien kanssa eivät enää olekaan itsestäänselvyys. Siksi tätä palstaa adventin kynnyksellä kirjoittaessani nousee yksi toive ylitse muiden. Toivon kohtaavani ihmisiä. Kaipaen minulle läheisiä sukulaisia ja ystäviä. Arvostan aiempaa enemmän myös uusien tuttavuuksien kohtaamista. Tiedostan, että jokainen rakkaan ihmisen kohtaaminen voi olla viimeinen ja että uusi tuttavuus voi olla hyvän ihmissuhteen alku. Sukujuhlamme järjestetään sukumme syntysijoilla Lapissa patolammen miljöössä heinäkuun lopussa. Yhteinen juhlamme korjaa oivallisesti kohtaamisten vajetta. Juhlapaikalla on myös erityinen merkitys sukumme historiassa, sillä tarkalleen sata vuotta sitten valmistunut patorakennelma oli isoisäni, talousneuvos Kosti Hollménin en-

simmäinen suuri rakennusurakka. Omasta ja sukuneuvoston puolesta toivon kaikille onnea uuteen vuoteen 2022.

Kohtaamisiin ensi heinäkuussa Lapin patolammen maisemissa. ■

*Sakari Alaranta
Sukuneuvoston puheenjohtaja*



Alinen-hauta täynnä elämää

Kehitysvammaisten perhehoito on ollut työni vuodesta 1990 eli kolmekymmentäyksi vuotta. Päätökseen perhehoitajaksi ryhtymisestä minut johdatti äitini esimerkki. Myös muiden sukulaisten kautta työ oli tuttua. Vuonna 1992 sain työparikseni puolisoni Ilkan, joka hyväksyi elämäntapani muutta mutkitta. Työ on muuttanut mukanaani, missä milloinkin olen asunut. Viimeiset kaksikymmentäneljä vuotta työympäristönä on toiminut Lapin Alinen-Hauta.

Tällä hetkellä perhekodissamme asuu kolme kunnan tai kuntayhtymän sijoittamaa asukasta, joilla jokaisella on oma huone. Kaiken kaikkiaan hoidossamme on ollut kolmisen kymmentä eri asukasta erimittaisina sijoituksina. Alkuaikoina toimimme myös tilapäisperhehoitajina, jolloin sijoitukset olivat lyhyitä. Vakituisten asukkaidemme pitkäaikaisimmat yhtäjaksoiset sijoitukset taas ovat kestäneet noin kaksikymmentä vuotta. Asukkaat elävät kanssamme perheenjäsenen asemassa ja kotimme on myös heidän kotinsa. Pitkien sijoitusten myötä asukkaisiin muodostuu vahva side puolin ja toisin ja koko perheyhteisö hitsautuu yhteen. Side ei ole katkennut edes vakituisten asukkaidemme siirtyttyä toiseen hoitopaikkaan ikääntymisen mukanaan tuoman kuntonsa heikentymisen vuoksi. Perhehoitotyötä tekee koko ydinperhe yhdessä, jonka jokaisen jäsenen on hyväksyttävä työmuoto. Molemmat mahdolliset puoliset allekirjoittavat toimeksiantosopimuksen, jolla sijoitus sinetöidään. Lapsemme ovat syntyneet tähän laajennettuun perheyhteisöön ja kasvaneet tässä erilaisuutta ymmärtäväksi aikuisiksi. Osa asukkaistamme on pitkän sijoituksen myötä saanut seurata lastemme elämänvaiheita ja kasvua aikuisuuteen. Asukkaat ovat itseoikeutetusti osallistuneet heidän rippi-, ylioppilas- ja häjjuhlinsa. Heistä on muodostunut asukkaille tärkeitä läheisiä, joiden kuulumisista ollaan kiinnostuneita ja käyntejään lapsuudenkodissa odotetaan.

Alisen-Haudan laaja pihapiiri ja maalaisympäristö palvelevat perhehoitotyötä erinomaisesti. Asukkaille on nimetty pieniä kotitöitä, jotka pitävät yllä heidän toimintakyky-

ään. He käyvät muutamana päivänä viikossa toimintakeskuksessa, jonne on järjestetty kuljetus. Lisäksi he osallistuvat kukin oman kiinnostuksensa mukaisesti erityisryhmille järjestettyihin harrastuspiireihin. Jokaisen asukkaan syntymä- ja nimipäivät juhlitaan heidän omien vieraidensa kera, joten kekkereitä riittää. Teemme asukkaidemme kanssa säännöllisesti retkiä, jotka osaltaan vahvistavat yhteenkuuluvuuden tunnetta ollessamme porukalla yhteisen kokemuksen äärellä. Myös lemmikkieläimemme sekä entiset että nykyiset Kelmi-koira ja Embla-heppa ovat tärkeässä roolissa perheessämme.

Yhteydenpitotahoja on runsaasti, jokaisen kohdalla omansa. Momenlainen sääntely ja byrokratia ovat tässäkin työssä lisääntyneet vuosien varrella runsaasti. Tarkasti määritellyt palaverit pidetään ajallaan, erilaisia raportteja pitää laatia ja kaavakkeita riittää täytettäväksi. Perhehoidonohjaaja ynnä muut viranhaltijat käyvät aika ajoin kodissamme tapaamisissa.

Asukkaat tarvitsevat apua lukuisissa asioissa. Hoidollisuus lisääntyy luonnollisesti ikääntymisen myötä. Ruokahuollon ja muiden kotitöiden lisäksi vastuullani on asukkaiden terveysasiat, vaate- ynnä muut hankinnat ja kaikki muu heidän kokonaisvaltaiseen hyvinvointinsa liittyvä. Miellän itseni jokaisen asukkaamme yksilölliseksi erityisavustajaksi, jonka tehtävänä on aikatauluttaa ja sopia heidän menonsa sekä taata heidän arkensa sujuvuus vastaten kunkin asukkaan tarpeisiin kokonaisvaltaisesti. Toisin sanoen huolehtia, että kaikki tulee ajallaan hoidetuksi ja asukkaat ovat oikeaan aikaan oikeassa paikassa. Autonkuljettajana joutuu toimimaan usein, koska asukkailla on samat parturi-, jalkahoito-, laboratorio-, hieronta ynnä muut käynnit, kuin meillä jokaisella. Monta lähtöä kotipihasta saattaa olla samana päivänä. Omat menotkin on sovittava johonkin väliin. Työtä on paljon ja päivät ovat ympäröityä moninaisten tehtä-

vien vuoksi. Joustamaan joutuu paljon. Koska työ tapahtuu kotona, tapaamisia ja vieraskäyntejä on työn tiimoilta kodissamme niin paljon, että omia tuttavuuksia ja ystäviä tulee liian harvoin kutsuttua kyläilemään.

Työn kokonaisvaltaisuudesta huolimatta pieniä omia hetkiä on henkireiäksi kuitenkin varattava itselle. Pidän kiinni omasta yksityisestä aamukahvihetkestäni, jonka vuoksi herään ennen asukkaita ja saan näin latautua itsekseni uuteen päivään. Lisäksi liikunta on muodostunut minulle tärkeäksi voimavaratekijäksi ryhmäliikunnan, lenkkeilyn ja kuntosalin muodossa. Puolisolleni metsästys, ammutaharrastus ja metsätyöt antavat vastapainoa perhehoitotyön mukanaan tuomille haasteille. Lomaa meillä on 36 päivää vuodessa, jonka ajan asukkaat ovat sijaishoidossa toisessa perhehoitoperheessä. Alueellamme toimii Satakunnan Perhehoitajat ry yhdistys, jonka aktiivijäsenenä olemme olleet kaikki työvuodet toimien johtokunnassa ja itse jonkin aikaa puheenjohtajana. Yhdistyksen tapaamisissa saa vertaistukea saman alan toimijoilta. Jäseniä yhdistyksessä on noin 70.

Lähipiiri on hyväksynyt hienosti perheemme kaikkine jäsenineen kokonaisuutena ja sukulaisvierailuilla olemme aina olleet tervetulleita täydellä kokoonpanolla. Näin myös lähisukumme on tullut osaksi asukkaidemme sosiaalisia suhteita rikastuttaen heidän elämäänsä. Ehkäpä vastavuoroisesti on tapahtunut myös toisinpäin.

Olen monesti pihapiiriämme keittiön ikkunasta katsellessani miettinyt nöyryydellä ja kunnioituksella talomme entisiä emäntiä. Millaista heidän elämänsä on ollut ja millaiset tehtävät heidän toimiaan ovat edellyttäneet. Oma elämäni on tämän näköistä ja olen kiitollinen, että saan olla osa tätä sukupolvien ketjua. ■

Perhehoidosta yleisesti voi lukea osoitteesta www.perhehoitoliitto.fi

Pirkko Hollmén



Asukkaat tekevät tehtäviä Alisen-Haudan keittiön pöydän ääressä.



Retkellä eväät maistuvat.



Halihetki ruokailun jälkeen kesällä 2021.



Lipunnosto asukkaiden kanssa kuuluu juhannusperinteisimmemme.



Kelkkaretki Köyliönjärvellä.



Pilkillä Hautjärven suulla.



Hollmen-suku ry Facebook ryhmään voi liittyä vaikka ei sukuseuran jäsen olisikaan. Ryhmä on suljettu ja tarkoitettu kaikille, jotka ovat kiinnostuneita Hollmén suvun vaiheista. Ryhmässä voi jakaa kuvia ja tarinoita, kertoa vaikka uusista syntyneistä sukulaisista.

Miten minusta tuli kirjailija

Olen varmaan saanut kirjailijan perintötekijät isältäni, Hannes Pirilältä. Hän on tallentanut pöytälaatikkoon kuvauksia ruonalaisesta elämänmenosta ja eläinlääkärin ammattiin liittyvistä sattumuksista. Isän laaja kirjeenvaihto myös todistaa hänen kirjallisista kyvyistään.

Parivuotiaana sotalapsena minut sijoitettiin ruotsalaisen lapsettoman pariskunnan hoiviin. Kiinnyin kovasti pappa Bengtiin, joka oli kuvataiteilija. Hän rikastutti monin tavoin mielikuvitustani. Koulutyttöinä menin usein isän kanssa sairaskäynneille. Ajomatkojen aikana isä silminnähtävästi nauttien kertoi minulle työssään kohdanneista jännittävistä kokemuksista. Kiehtovia olivat myös Aina Pirilän kanssa vietetyt juttutuokit matonkuteita leikatessamme. Opittuani lukemaan olin ahkera kirjastossa kävijä. Kymmenvuotiaana aloin itsekin kirjoittaa tarinoita. Ainekirjoitus oli koulussa lempiai-
neeni.

Opiskeluaikana, sittemmin silmälääkärin työssä ja nelilapsisen perheen äitinä ei aikaa jäänyt kaunokirjallisuudelle saatikka kirjoittamiselle. Vasta kun lapset lensivät



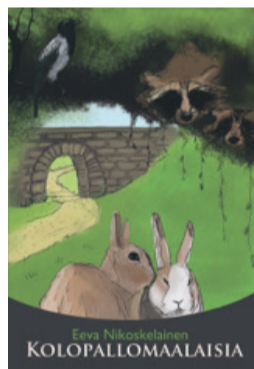
vät unelman toteutumisen. Tätä muistelin v. 1993 kesämökilläni ja sanoin itselleni, että nyt tai ei koskaan! Sitten aloin naputtaa esikoisromaanin tekstiä tietokoneen näytölle.

Isän välityksellä Hollmén-suvulta peritty kertomisen lahja sekä lapsuuteeni liittyvät ikimuistoiset vierailut sukulaisten luona Ruonalla varmaan omalta osaltaan loivat otollisen maaperän sille, että minussa heräsi halu ryhtyä kirjailijaksi. ■

Eeva Nikoskelainen



pesästä, aloin taas lukea kaunokirjallisuutta. Juolahti mieleeni kokeilla itsekin proosan kirjoittamista. Ryhtymiseen siivitti isän varoittava esimerkki. Hän oli paljastanut minulle halunsa kirjoittaa kirjoja. Luultavasti hän olisi työstänyt noita pöytälaatikkonsa tallentamia tekstejä. Projekti kuitenkin aina vain lykkääntyi. Kun hänellä lopulta olisi ollut aikaa, sydänvika ja näkövammaisuus esti-



Hapanjuuri ruisleipä

Menneinä vuosikymmeninä talojen syksyisiin rutiinitöihin kuului happaman ruisleivän teko. Monessa talossa oli oma taikinajuurensa, mikä saattoi olla kymmeniä vuosia vanha, jopa monen sukupolven ajan käytössä ollut. Leipää tehtiin paljon. Leipätaikina tehtiin sitä varten olevassa puissa leipäsaavissa eli tiinussa. Tiinua ei koskaan puhdistettu käytön jälkeen vaan sen annettiin kuivua.

Ennen taikinan tekoa valmistettiin taikinan juuri eli herätettiin saavin reunoille jäänyt vanha taikina käymään. Herätys tapahtui siten, että saaviin lisättiin lämmintä vettä ja ruisjauhoja. Tämä jätettiin sitten lämpimään paikkaan, missä se rupesi käymään ja turpoamaan. Juureen tehtiin sitten varsinainen taikina.

Olen lapsena seurannut mummuni ja äitini leivän tekoa. Nykyään juurileivän leipominen on tullut "uudestaan muotiin". Ollilan talon leipäsaavin löydyttyä tuli mahdollisuus kokeilla lähtisikö vanha, lähes 50 vuotta käyttämättömänä ollut, juuri käymään. Onnistuneen kokeilun jälkeen olen harjoitellut reikäleivän tekoa. Tässäkin pätee sanonnat,

että vasta harjoitus tekee mestarin ja kärsivällisyys palkitaan. Reseptin ainemäärät ja ajat ovat ohjeellisia. ■

Hannu Ollila



Ruisleipätaikinan teko juuresta

Sulata pakastettu leivän juuri jääkaapissa. Herätä juurta lämpimässä paikassa pari kolme päivää sekoittamalla siihen aamuin ja iltaisin hieman lämmintä vettä ja ruisjauhoja. Ennen taikinan alustusta ota talteen ja pakasta juurta seuraavaa valmistuserää varten.

Noin 2 dl juurta, vajaa litra vettä ja noin 2 kg luomu ruisjauhoja, 2 tl suolaa. Lisää taikinajuureen suola ja alusta ruisjauhoilla vähitellen niin että taikinasta tulee sopivan kiinteää. Tarvittava määrä riippuu jauhojen laadusta, jauhot imevät vettä hiljalleen. Alusta taikina valmiiksi. Tasoita, muotoile päälle ristikuvio ja jätä taikina peitettynä vedottomaan paikkaan kohoamaan noin 2 tunniksi. Lämpö edistää nousemista.

Ristikuvio häviää, kun taikina on noussut leipomiseen sopivaksi. Nosta taikinaa ruisjauhoilla jauhotetulle leivinpöydälle. Hyvin kohonnut taikina on kuohkeaa ja pehmeää. Käytä runsaasti jauhoja leipomiseen. Leivo taikinasta pyöreitä limppuja tai reikäleipiä.

Laita leivät uunipelleille, kaksi limppua tai reikäleipää pellille, jotta jää tilaa kohoamiseen. Anna kohota ainakin tunnin verran leivinliinalla peitettynä. Pistele leivät ennen paistamista.

Paista limput n. 225 asteessa n. 20 min ja alenna lämpötila 180 ja jatka paistamista vielä n. 40 min. Ohuet reikäleivät paistetaan n. 225 asteessa vajaa puolituntia. Lämpötilat ovat ohjeellisia. Leivät ovat kypsiä, kun ne kumisevat pohjasta koputeltaessa. Anna leipien jäähtyä liinalla peiteltyinä.

Elämänsä aikana isäni Kalervo (Kalle) Hollmén kirjoitti muistelmia ja runoja mm. sukuun liittyvistä tapahtumista.

Aija Kestilä

MAMSELLI

*Eli muinoin Iisakki, merimies
hän meriä seilaili kukaties
Hollannissa rantautui
näki Mamselli-myllyt, ihastui.
Tarkkaili, mittaili mallit sen
systeemit harkitsi tarkalleen
muistiin merkitsi kaiken.*

*Siellä päätöksen teki myös tämän:
Nää reisut saavat jäädä tähän
kun saavun mä rantaan kotimaan
alan myllyjä siellä rakentamaan
kotoista viljaa jauhamaan
hyvinvointia auttamaan.*

*Näki jälleen tutut maisemat
Rihtniemen, Jaskarin, Aikionmaan
tuli laituriin Rauman satamaan.
Laivalle ja miehille hyvästit jätti
Kollan Kuusistoon lähti
tuttujaan tapamaan
ja näkemiään kertomaan.*

*Siellä oli myös Haudan isäntä
kaupunkireissulla levähtävä,
tuttu isäntäväen.
Hän tarkkaan kuunteli tarinaa
Mamsel myllystä kertovaa.
- Tule, Iisakki, meille rakentamaan
Mamselli laitaa pihamaan
siellä kallio vankka on sille.
Näin tehdään ja kättä lyödään
jo talvella hirsii veistämään
ja kesällä myllyä työstämään.
Näin nousi Mamselli kalliolle
sieltä uljaana katseli maailmalle
näki maisemat Kaen ja Hautajärven
oli komea nähtävyys ohikulkijoille.
Isännän ylpeys oli myös
hän hyväksyi täysin rakentajan työn
joka kutsun sai isännältä
käydä illalla "peremmälle".*

*- Olen seurannut toimias, töitäs kesän
huomannut taitosi, voimasi Sun
siks onkin ehdotus mun:
Kun kerran täältä lähden
jätän maisemat nää
jää talo ilman isäntää
mut emäntä ois omasta takaa
siks toivomus on tää vakaa
jää Sinä taloon isännäksi
ota Regina vaimoksi
perhe perustakaa.*

*Vaik Iisakki vähän hämmästyti
hengessään sen jo hyväksyi
oli näes pitkin kesää
seurannut toimia tyttären
ja huomannut myös sen
usein Reginan askeleet johti
myllymäkeä kohti
muka lastuja kerämään sytykkeiksi.
Vaik kokoili kirveen lastuja
kiinnosti enemmän rakentaja
ja kiivaasti sydän sykki.
Kun elettiin seuraavaa kesää
he rakensivat omaa pesää.
Näin isännän toivomus toteutui
Iisakki Haudalle kotiutui
ja alkuun läks Hollmén-suku.
On suku jo laajentunut pitkin isänmaata
mut unohtaa ei se saata
juuriaan, Alisen-Haudan tilaa
Symboliaan - MAMSELLIA.*

Ruokamatka suvun juurille

Kun kaikki maailman tieto on 24/7 vain yhden klikkauksen päässä, nykyään minusta tuntuu siltä, että oikeasti mielenkiintoiset asiat ovat niitä, joista löytyy vain vähän tietoa netistä. Osumia hakukoneessa 14,5 miljoonaa - varmasti suosittu juttu, mutta onko kuitenkaan mielikuvitusta kiihdyttävä? Osumia "vain" 11.400 - nyt mennään vähemmän tutkitulle alueelle, josta voi löytää tiedon helmiä.

Eräs vähemmän osumia tuottava hakusana on lapskoussi. Puhelin käteen ja googlaamaan! Tai sitten vain luet tämän artikkelin, syvennyt rauhassa tähän gastronomiseen ihmeeseen ja käyt läpi ne 11.400 osumaa vasta sen jälkeen. (Suosittelemme kuitenkin ennen googlaamista lukemaan Maija Tuomisen artikkelin sukuseuran kotisivuilta; QR-koodi.)



Lyhyesti: lapskoussi on raumalainen pitäjäröyry. Tässä jutussa kerron kokeiluistamme sen valmistamisessa, makuelämyksistä ja lahjomattomasta (lasten) palautteesta. Toivottavasti saan sinut innostumaan tutkimaan suvun gastro-maantieteellisiä juuria tämän ruoan kautta.

Lähdemme siis makumatkalle Rauman suuntaan. Lapskoussi on lähtenyt sieltä maailmalle, muun muassa Saksaan, tai sitten merimiehet ovat tuoneet sen maailmalta Raumalle. Vastaus riippunee vastajan kotiseutuylpeyden määrästä.

Itse en ollut kuullut lapskousista ennen sukuneuvoston tämän vuoden kesäkokousta. Ruokalaji kuulosti kuitenkin juuri sellaiselta, jota olisi kiva kokeilla lasten kanssa. Olemme kovia kokkaamaan ja tekemään makumatkoja eri puolille maailmaa, ja nyt olisi hauskaa vaihteeksi pysyä Suomessa sekä päästä suvun alkujuurien suuntaan.

Teimme suuren kokeilumme pyhäinpäivän kunniaksi. Muokkasimme Maijan reseptiä hieman sen mukaan, millaisia lihoja oli saatavilla

lähikaupasta. (Muistilappu itselleni: käy ennen seuraavaa kertaa kauppahallin lihakaupassa hakemassa laaja valikoima erilaisia luisia lihapaloja ja käytä vielä enemmän aikaa niiden hauduttamiseen.)

Totuuksia lasten suusta valmistusvaiheessa:

"Näyttää liian hyvältä!"
"Tiedän, että maistuu liian hyvältä!" (Toisaalta rehellinen kommentti ulkonäöstä: "Jos en olisi itse tehnyt tätä, en välttämättä maistaisi.")

"Lapskoussi tai henki!"
(Lienee viittaus siihen, että hyvä ruoka on kultaakin kalliimpaa...)

Lisää totuuksia ruokailun jälkeen:
"Tätä voisi laittaa hyvän leivän päälle, nam."

"Joka pyhä lapskoussia!"
"Saako tätä lisää - paljon!"

Tämän kokeilukerran perusteella voin todeta, että lapskoussin valmistaminen on helppoa ja mukavaa puuhaa lasten kanssa. Aikaa siihen menee, erityisesti lihoja kannattaa hauduttaa pienellä lämmöllä pitkään, joten arki-illan pelastusta tästä ei saa. Lopputulos on kuitenkin



kin vaivan väärtti!

Seuraavalla valmistuskerralla teemme lapskoussin vuokaan ja paahdamme siihen rapean pinnan uunissa. Päälle voisulaa - ja ei muuta kuin syömään! Lapskoussin ainekset antavat mahdollisuuden reseptin monenlaiseseen muokkaa-

miseen, joten kannustan tekemään siitä omannäköisen ruoan, jossa vanhat perinteet kohtaavat sinun keittiösi makumaailman. ■

*Sakari Hollmén
Juniorikokkeina häärivät
Eino, Jalo ja Ilona*

Hei, olen Hollménin Milla, Olli ja Marjukka Hollménin vanhin tytär. Max ja Martta Hollmén ovat sisarukseni. Synnyin Salossa vuonna 1999, mutta muutimme isäni töiden perässä Etelä-Kalifornian San Diegoon kun olin puolivuotias. Meillä oli tarkoitus muuttaa takaisin Suomeen kahden vuoden komennusmatkan jälkeen, mutta kaksi vuotta venyikin kahdeksikymmeneksi vuodeksi. Muutin kotoa täytettyäni 18 vuotta San Diegosta Tukholmaan, jossa olin saanut opiskelupaikan Karoliinisen Instituutin biolääketieteen kandidaatti-ohjelmassa. Valmistumisen jälkeen pyrin Turun yliopiston lääketieteelliseen tiedekuntaan ja aloitin nyt syksyllä 2021 vaativan kuuden vuoden matkan kohti valmistumista lääketieteen lisensiaatiksi. Olen ylpeä siitä, että pääsen opiskelemaan Turun yliopiston lääkiksessä isovanhempieni jalanjäljissä. Nuoremmat sisarukseni ovat myös vaihtaneet surffilautansa suksiin ja muuttaneet Suomeen. Martta aloitti syksyllä sairaanhoitajan opinnot Tampereen ammattikorkeakoulussa ja Max suorittaa kolmannen vuoden diplomi-insinööriin opintoja Tampereen yliopistossa. Vanhempani asuvat edelleen San Diegossa, mutta heidänkin katseet ovat kääntyneet kohti Suomea.

Suomi oli houkutteleva kohde meille kaikille, ja lapsenakin unelmoin siitä, että pääsisin jonain päivänä muuttamaan takaisin Suomeen. Yhdysvaltojen yliopistojen tyrmistytävän kalliit lukukausimaksut saivat unelmani nopeasti muuttumaan todeksi. Vaikka Kalifornia olikin kotini, mahdollisuus asua lähempänä sukulaisiani ja oikeus laadukkaaseen ja maksuttomaan toisen asteen koulutukseen johon päästään osaamisella eikä rahalla tarjosivat korkeampaa elämänlaatua.

Minä ja sisarukseni olemme saaneet valtavan määrän tukea sukulaisiltamme muutettuamme Pohjoismaihin. Asumispaikoista elämänohjeisiin ja kesätöistä kannustukseen, olemme velkaa suuren osan menestyksestäme sukulaisillemme. Hollmén-suku on siitä poikkeuksellinen, että me aidosti välitämme toisistamme, aktiivisesti pidämme yhteyttä toisiimme ja pyrimme ylläpitämään sukumme perinteitä. Kiitos teille tuestanne.

Olen viihtynyt äärimmäisen hyvin Suomessa, mutta odotan kuitenkin pandemian jälkeistä elämää ja yhteiskunnan avautumista. ■

*Voimia ja jaksamista kaikille!
Milla Hollmén*



Kuvassa vasemmalta oikealle: Milla, Martta ja Max jouluna 2019.



Lehden toimituskuntana Hollmén sukuneuvoston jäsenet Kotisivut: www.hollmen-suku.fi

Nimi	Puhelin	Sähköposti
Sakari Alaranta, puheenjohtaja	040 551 4251	sakari.alaranta@elisanet.fi
Laura Pirilä, varapuheenjohtaja	040 556 7984	laura.pirila@fimnet.fi
Kari Laiho, sihteeri	0440 722 070	kari.laiho@mhy.fi
Juuso Alaranta, rahastonhoitaja	045 184 2323	juuso.alaranta@elisanet.fi
Maija Tuominen, jäsenrekisterin hoitaja	0440 324 193	maija_tuominen@hotmail.com
Mikko Toivonen, jäsenlehden toimitussihteeri	045 319 2688	mikko.toivonen@zehndergroup.com
Olli Haaslahti, sähköinen viestintä	040 827 6485	olli@haaslahti.fi
Krister Pertola	044 254 9505	kristerpertola@gmail.com
Jouko Anttila	0500 867 505	jouko.anttila@lappilainen.com
Sakari Hollmén	040 354 2495	sakari.hollmen@vaisala.com
Ville Pertola	0500 922 664	villepertola@luukku.com

JÄSENTIEDOT AJANTASALLE!

Osoitepäivitykset ja muut jäsentiedot pitää päivittää kotisivujen kautta tai jäsenrekisterin hoitaja Maija Tuomiselle.

Myytävät tuotteet

Kotisivuiltamme löydät sukuseuran myytävät tuotteet. Tilaukset Ville Pertola, puh. 0500 922 664

www.hollmen-suku.fi