



22

Kamut kokkaavat
kamuille Kamu-
ravintolassa.

- 3 Pääkirjoitus
8 PUHEENAIE
Poistotekstiilit hyötykäyttöön
10 Rukki hyrrää hyvää mieltä
18 TERVEYS
Krooninen, mutta
hoidettavissa
Selviytymiskykyä voi opetella
22 Letkeästi lounaalla
26 ASUMINEN
Kun talo hengittää,
on hyvä hengittää
32 Tunturi kirkkona

- 36 PUUTARHA
Äidiltä tyttärelle
Satoa lumeen saakka
Talviunille
44 Näköisiksi virkatut
48 Oman maan nälkäiset
58 RUOKA
Padam, padam, padam...
66 Käsityöt
Seitsemän sortin sukkaa
Kolmioita kulmillaan
Huopavillaa
82 Luontainen sulovileeni



66

Nyt pukkaa sukkaa.



JOKA KUUKAUSI

- 6 Asiasta toiseen
16 Kirjan kannet auki
21 Pikkupojan elämää
31 Elämäntilanteita
54 Hetki
56 Terveisin
64 Iloksi
80 Pieniä tarinoita
88 Ristikko
89 Papin päiväkirja



58

Antaa padan
hautua.

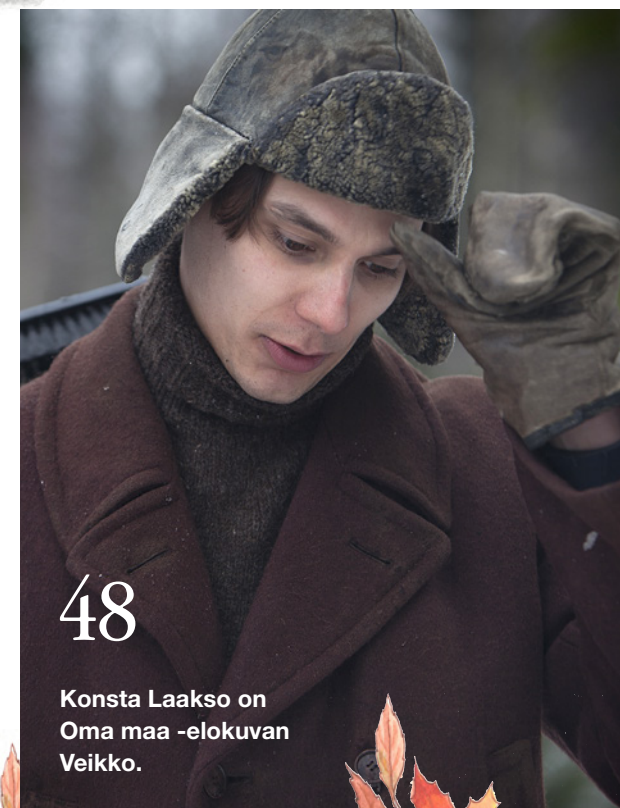


Kannen kuva Nina Salonen.
Seuraava Kodin Pellervo ilmestyy 21.11.,
Maatilan Pellervo ilmestyy 7.11.



36

Hyttylässä tarhuri
huoahtaa.



48

Konsta Laakso on
Oma maa -elokuvan
Veikko.

Kodin
PELLERVO

Vastaava päätoimittaja
Teemu Pakarinen
Puh. 050 544 6457

Toimituspäällikkö
Johanna Westersund
Puh. 040 590 4590

Ulkoasu
Minna Aho AD
Puh. 040 156 9162
Kaija Rinkinen
Puh. (09) 4767 5561

Tilaukset ja
osoitteen muutokset
Puh. 020 413 2636
tilaukset@pellervo.fi

Kestotilaus
Kodin Pellervo 79,90 €

Tilaajien e-arkisto
pellervo-e-lehdet.fi

Ilmoitusten myynti
Agrimedia Oy
Tanja Forsman
Puh. 040 539 3089

Pellervo
Merja Sainio
myyntipäällikkö
Puh. (09) 4767 5573

Toimitus
PL 77 (Simonkatu 6)
00101 Helsinki
(09) 476 7501 (vaihde)
sähköpostiosoite
kodinpellervo@pellervo.fi

Henkilökohtaiset sähköpostit
etunimi.sukunimi@pellervo.fi

Julkaisija
Pellervo-Media Oy
www.kodinpellervo.fi

Pellervo on Aikakauslehtien
Liiton jäsenlehti

ISSN 1456 7210

Pellervo vastaa vain tilattujen
kirjoitusten ja kuvien
säilyttämisestä
ja palauttamisesta.

Painopaikka
punamusta

Tämän lehden tilaajarekisteriä
voidaan käyttää
suoramarkkinointitarkoituksiin.





johannawestersund
johanna.westersund@pellervo.fi

Yhteisen padan ympärillä

stun kömpelösti matolla. Oikealla kädellä ojennan arasti leipääni kohti saviastiaa, jonka uumenista tulvii tuoksua. Vasenta käpälää pidän varmuuden vuoksi melkein selän takana, sillä se ei sovellu ruuan ottimeksi.

Kun taginepadan hiippahuppuinen kansi nostettiin, astiasta katseli lämmön raukaisema sitruunapuoikas. Kauniin punertavan liemen pinnalla kellui öljyisiä pisaroita.

Kalastan lihapalan ja annan leivän imeä mehevää kastiketta. Miten hyvää!

Marokossa on 1900-luvun viimeinen ramadan, islamilaisten paastokuukausi. Pian vaihtuu vuosituhat. Bounaamanen kylässä Ouberkan perheen naiset ovat panneet pöydän koreaksi suomalaisia vieraitaan varten, vaikka he itse eivät päivännäöllä laita suuhunsa edes vettä.

Vaatimaton elämä ei ole este vieraanvaraisuudelle. Kun me vieraat jo siemailemme minttuteetä, pääsen juttelemaan naisten kanssa tulkin avustuksella. Haluan kysellä Birgitiltä ja Hadizalta vauvanhoidosta ja äitiydestä artikkeliani varten. Se tuntuu suorastaan tungettevalta. Sekin jännittää, voiko aiheita käsitellä miespuolisen tulkin avustuksella.

Pienen alkukangertelun jälkeen löydämme jutun juonen, sillä olemmehan äitejä kaikki! Kun uskallan jakaa omastani, kertoa kokemastani, hekin uskaltavat. Emme puhu samaa kieltä, olemme sattuneet syntymään erilaisiin oloihin, mutta sisältä olemme kovin samanlaisia. Ihan kuin olisin juuri karjalanpaistia syöneenä pirtinpöydän ääressä tarinoimassa vaikkapa Ilomantsissa.

Kikattelemme kattoterassilla. Paluumatkalle minut saatellaan suudelmin ja lahjoin. Kiikutan ison muovisen vesipullollisen arvoituksellista arganöljyä kotiin asti. Dippaan siihen leipää vieraiden kanssa jouluna. Vasta vuosia myöhemmin näen samaa öljyä myytävänä gurmeepuodeissa tähtitieteelliseen hintaan.

Enpä tiennyt, minkä aarteen sain.

En ole koskaan tehnyt taginea kotona, vaikka yhteen aikaan se oli muodissakin. Pitäisikö kokeilla? Resepti on sivulla 60. Jo sen lukeminen toi mieleeni paitsi marokkolaisen padan, myös sen ympärillä hääri-neet ihmiset, punaisen maan, kuoppaisen tien ja arganöljyn tekemiseen käytetyt käsikivet.

Maku kantaa muistoja. Perunavelli nostaa mielen päälle ihan toisenlaisia kuvia, nokipannukahvista puhumattakaan.

s. 32

” *Talvi ja kaamosaika
ovat hienoja! Kun lähtee
iltaseitsemäksi jonnekin,
tuntee menevänsä yötä
kohti.* ”

