



6

Umpihankiurheilun mestaruuksista kisataan helmikuussa.



56

Pienellä vaivalla herkkuja pöytään.

32

Upseerien pesula komistuu kodiksi.



50

Ida rakastaa, kun eläimiä on ympärillä.



66

Tammikuu vaatii lämmintä alfe ja ylle.

- 3 Pääkirjoitus
- 10 **LUKIJAMATKA**
Aurinko paistaa aina
- 12 **PUHEENAIBE**
Vastalääkettä huuhaalle
- 14 Kotona, lähellä
- 22 **TERVEYS**
Olemassa muita varten
Suorista ukkovarvas
- 28 Lukon laitanto, uuden alan
- 32 **ASUMINEN**
Historia kaupan päälle
- 41 **PUUTARHA**
Nakkilan kirkon vaiheilla
Uutta kohti
- 50 Kaksin verroin naisenergiaa
- 56 **RUOKA**
Värikästä arkea
- 66 **KÄSITYÖT**
Värjöttely ei vetele
- 74 Olutta olla pitää

JOKA KUUKAUSI

- 6 Asiasta toiseen
- 20 Kirjan kannet auki
- 37 Pikkupojan elämää
- 38 Hetki
- 40 Elämäntilanteita
- 64 Iloksi
- 71 Terveisiin
- 72 Pieniä tarinoita
- 79 Ristiin x rastiin
- 82 Papin päiväkirja

Kannen kuva Nina Salonen.
Seuraava Kodin Pellervo ilmestyy 19.2.
Maatilan Pellervo ilmestyy 6.2.



Vastaava päätoimittaja
Anna Malk
Puh. 040 069 9614

Toimituspäälliköt
Johanna Westersund
Puh. 040 590 4590
Jarmo Hankivaara
Puh. 050 414 4586

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 82,00 €

Tilaaajien e-arkisto
pellervo-e-lehdet.fi

Ilmoitusten myynti
Agrimedia Oy
Tanja Forsman
Puh. 040 539 3089

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.





Johanna
johanna.westersund@pellervo.fi

Parsintaa ja pannukahvia

Kun opettelin synnyinkodissani keittämään kahvia, meillä ei ollut vielä kahvinkeitintä. Sininen emalipannu oli. Kiehunut vesi kaadettiin suodattimeen mitattujen porojen päälle. Kun joskus, lopulta, sitten *kun kaikilla muilla oli jo*, meillekin saatiin automaatti, tuntui kuin kivikaudelta olisi harpattu suoraan avaruusaikaan.

Interreillä sain maistaa pikimustaa eteläeurooppalaista paahtoa. Jestas, miten ihanaa! Tunsin oloni hyvin kansainväliseksi, kun löysin jotain samantapaista kotomaasta. Ja entäs se, kun löysin kirpputorilta kapeavyötäröisen espressopannun!

Sitä en olisi osannut ennustaa, että seuraavalle polvelle tumma kahvi on *niin nähty*. He ovat jo pitkempään suosineet vaaleaa paahtoa. Nykyajan muotitietoisissa opiskelijakämpissä keitetään suodattinkahvia justinsa samalla menettelyllä kuin *preautomaattiaikana* meillä silloin, kun suodateltiin 70-luvun punaisen hellan päällä.

Minä olen jäänyt tummine paahtoineni pois muodista. Kaikkein trendikkäimmissä kuppiloissa sumppia tilatessani joudun erikseen anelemaan, että saisin annokseni talon mustimmista pavuista.

UUDET MUODIT vaikuttavat muutenkin ällistyttävän tutuilta. Olen hyvin ihastunut vaatteiden korjaustrendiin. Ruotsalaisten kotiteollisuusyhdistys Hemslöjd on jo julkaissut parsinta- ja paikkausoppaan *Stoppa & lappa & laga*. Siinä on vinkkejä hiukan hienostuneempiinkin korjaustarpeisiin, mutta se inspiroi myös tavallista villasukkuluttajaa ottamaan parsintatin kauniiseen käteensä.

Vaatevalmistajista ideaan on jo tarttunut köyliöläinen Kaino. Se ottaa vastaan kutomonsa tuotteita korjattavaksi, maksua vastaan tietysti. Koska kerskakulutusta ja pikamuoti eivät enää puhuttele, *paikka paikan päällä* alkaa olla aikaansa seuraavan ihmisen merkki. Toivottavasti siitä valtautuu megatrendi!

YKSI JA SAMA ei pysy muodissa pitkään. Kahvien maailmaan kaivataan jo tuoretta kierrettä. *Vii-
ni-lehti* (7/2019) ehti povata seuraavaksi sumppivillitykseksi pannukahvia. Tykkäisin!

Gurmeepaikoissa pannukahvi kokattaisiin tietysti tulella ja tarjottaisiin nokimustan nokasta. Asialleen omistautuneet kahvilavieraat nautiskelisivat herkkujuomansa tassilta. Tosirakastajat muistaisivat myös huulten väliin huolella aseteltavan sokeripalan. Kaikkein hienostuneimmissa kahvisalongeissa sokereita riittäisi skoolikaupalla: Pulmun ja Sirkun lisäksi myös paahdettuina, maustettuina, konjakkiiin tai pontikkaan kastettuina ja tietysti myös sokerittomina.

Tassilta hörppimistä voisi ryhtyä harjoittelemaan jo nyt!

S. 14

” *Iskä on tulossa
iltavuoroon, me kun
ollaamme samassa Tiimi
ykkösessä.* ”

