

# “PikkuKakkonen”

KAKKOSTEN SUKUYHDISTYKSEN KYMMENES LEHTI



# Valoisaa vuotta 2014

Joulukadun avajaisten jälkeisenä päivänä työmatklla kävin näpsäämässä muutaman valokuvan jotka ajattelin lähettää ulkomailla asuvalle tyttäreleni, jotta hänkin näkisi millainen Stoccan joulukunkuna on tänä vuonna, ja miltä joulukatu näyttää.

Jatkoin siitä matkaa töihin uuden trendikahvilan kautta ja otin kahvin mukaani, hups yli viisi euroa kuppi, no menköön.

Kun töihin päästyäni selasin kuvia joita voisin lähettää eteenpäi, osui silmii tämä kuva jonka olin ottanut näkemättä muuta, kuin kimmeltäviä valoja.

Yhtä äkkiä minulle tuli todella paha olo.

Kuva muistutti Kari Suomalaisen aikoinaan piirtämää kuvaa Aleksin jouluvilinästä, jossa Jeesus kerjää käsi ojossa ja ihmiset kiiruhtavat ohitse häntä huomaamatta. Joulun sanoma oli unohtunut. Näin kävi itsellenikin. Vähäosaisempi myi lehtiä henkensä pitimiksi ja minä en edes huomannut, kun oli niin kiire hakemaan sitä supermuodikasta kahvia. Katselkaa ympärillenne ja pitäkää huolta lähimmäisistänne.

Valoisaa uutta vuotta 2014 toivottaa Eine Kakkonen  
ps. korjasin tilanteen seuraavana päivänä ja kävin ostamassa lehden.



## Sukukirja

Sukutietojen tarkistaminen ja kokoaminen on vienyt ennakoitua enemmän aikaa. Kirja on tarkoitus saada painoon kesäkuun 2014 loppuun mennessä. Oikean painosmäärän varmistamiseksi pyydämme teiltä ennakkotilauksia. Kirjan hinta määräytyy osittain myös painosmäärästä. Hinta-arvio on tällä hetkellä 50–70 euroa kappaleelta.

### Ennakkotilauksia vastaanottaa:

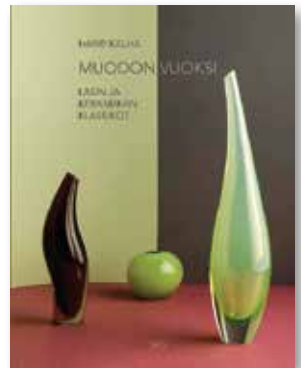
Leena Kakkonen  
puh 050 3728622  
sähköposti leenam.kakkonen@elisanet.fi  
Eero Kakkonen  
puh 0400 679328  
sähköposti eero.kakkonen@elisanet.fi

## Muutokset jäsenrekisteriin

Muistathan ilmoittaa mahdolliset osoite yms. muutokset Leena Kakkoselle

## Muodon vuoksi

Suomalaisen Kirjallisuuden Seura julkaisi vuonna 2013 kirjan *Muodon Vuoksi* jonka keskiössä ovat upeat lasi- ja keramiikkaesineet, niiden muotokieli ja muotoilijoiden taiteelliset ihanteet. Kirjan myötä suomalaisen muotoilun kuva paljastuu aiempaa rikkaammaksi ja monitahoisemmaksi. Muodon vuoksi esittelee kattavan kokoelman yksityisomistuksessa olevia uniikkiteoksia suomalaisen muotoilun huippuvuosilta. Valtaosaa esineistä ei ole nähty aikaisemmissa julkaisuissa. Kirjan myötä lukija pääsee kurkistamaan Kyösti Kakkosen kokoelmaan, joka käsittää lähes 8000 designesinettä. Lisätietoja kirjasta osoitteesta [www.finlit.fi](http://www.finlit.fi)



## PikkuKakkonen

PikkuKakkosen kaivataan kovasti juttujanne, ota yhteyks Eine Kakkonen  
Osmontie 35 E 54, 00610 Helsinki  
[eine2@hotmail.com](mailto:eine2@hotmail.com)



# Tessa Kakkonen thainyrkkeilyn Euroopan mestari

Tessa on syntynyt 8.3.1993 Mikkelissä. Perheeseen kuuluu äiti Tarja Nenonen, isä Mikko Kakkonen sekä siskot Ronja ja Oona. Nykyisin Tessa asuu Nastolassa.

Tessan parhaisiin saavutuksiin kuuluu Euroopan ja Suomen mestaruudet 2013, sekä Euroopan, Pohjoismaiden ja Suomen hopeatilat 2012.

## Harrastat thainyrkkeilyä, moni ei tunne lajia, kerro siitä meille?

Thainyrkkeily on Thaimaasta kotoisin oleva laji, jota thaimaalaiset käyttivät sodankäynnissä naapurimaita vastaan.

Thainyrkkeilyssä sallittuja tekniikoita ovat potkut, polvet, kyynärpäät sekä lyönnit. Ottelut arvostellaan sen mukaan, kumman tekniikat ovat vahvempia ja menevät paremmin läpi. Matsin voi voittaa myös tyrmäämällä vastustajan.

Amatööriotteluissa käytettäviä suojia ovat kypärä, kyynär-, hammas-, sääri- ja munasuojat. Ammattilaisotteluissa ei ole muita suojia kuin muna- ja hammassuojat sekä tietenkin hanskat kädessä.

## Miten ja milloin päädyit harrastamaan juuri tätä lajia?

Aloitin thainyrkkeilyn 15-vuotiaana. Kylästyin senhetkisiin harrastuksiini, koska en ollut niissä kovin hyvä ja päätin aloittaa jonkun uuden lajin.

Kiersin katsomassa eri kamppailulajien näytöksiä. Kun menin katsomaan

thainyrkkeilyn lajinäytöstä, tajusin heti, että siinä on laji jonka haluan aloittaa. Kiinnostuin siitä, koska se on niin fyysistä ja brutaalia. Myös valmentaja Hannu Vappula oli todella mukava ja kannustava.

## Kuinka paljon harjoittelet viikoittain ja onko harjoittelussa tiettyjä painopisteitä?

Suoritan tällä hetkellä varusmiespalvelusta Karjalan prikaatissa Vekaranjärvellä, jonka takia treenimäärät ovat vähentyneet paljon.

Treenaan kuitenkin viikonloppuisin Lahdessa Thai Boxing Clubilla. Minulla on armeijassa myös nyrkkeilijäkaveri, jonka kanssa treenaamme iltavapailuilla.

Jos minulla on tulossa tärkeitä kisoja, saan myös treenivapaata intistä. Viikonlopputreneissa harjoitteleme tekniikkaa, sparraamme ja teemme lihaskuntotreneja. Myös lenkeillä pitää käydä.

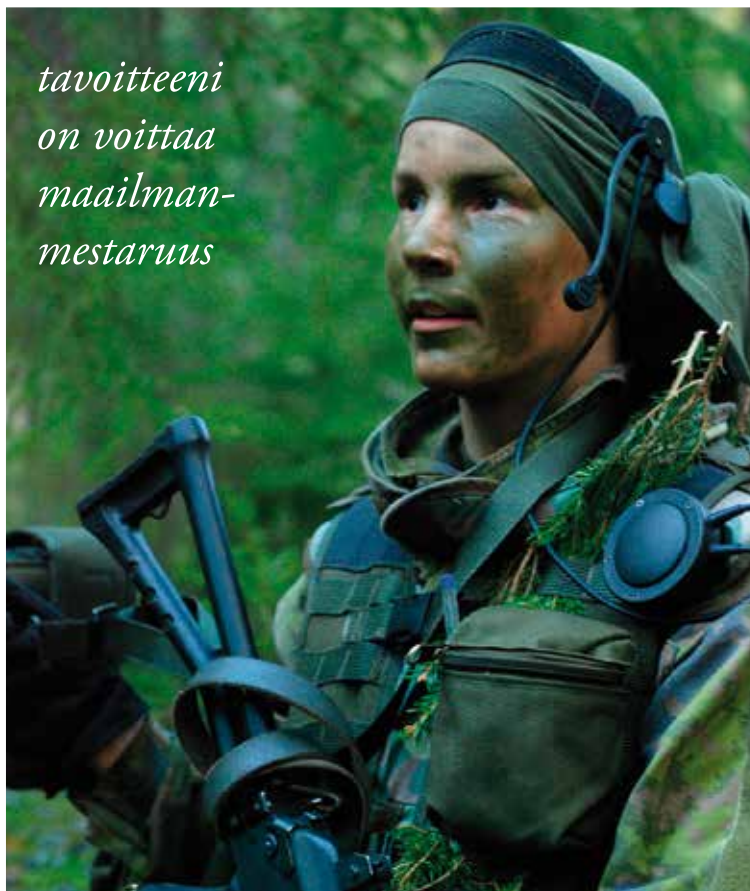
## Onko ohjelmasa paljon leirityksiä?

Lähden tammi-kuussa Thaimaahan treenaamaan ja kisaamaan kolmeksi kuu-kaudeksi. Aloitan treenaamisen Keski-Thaimaassa



”

*tavoitteeni  
on voittaa  
maailman-  
mestaruus*



olevassa Singburin kylässä, jossa olin myös treenaamassa ennekuin lähdin armeijaan.

### **Mitä laji vaatii sinulta?**

Se vaatii minulta hyvää kuntoa ja kestävyyttä, sitoutumista sekä henkistä vahvuutta.

### **Oletko harrastanut muita urheilulajeja?**

Ennen thainyrkkeilyn aloittamista harrastin telinevoimistelua, tanssia ja yleisurheilua.

### **Mihin tähtäät urheilu-urallasi?**

Urheilu-urallani tavoitteeni on voittaa maailmanmestaruus.

### **Ennäitätkö urheilun lisäksi harrastaa muutakin?**

En ehdi harrastaa thainyrkkeilyn lisäksi muuta.

### **Mikä sinusta tulee ”isona”?**

Minusta tulee isona savusukeltaja.

Haastattelijana Eero Kakkonen

# Kakkosten sukujuhlat Joensuussa

*Kakkoset* viettivät sukujuhlaa viime kesänä Joensuussa. Tässä Eero Kakkosen kuvakooste juhlista.



Eero Kakkonen avaa sukujuhlat.



Mikko Shemeikka ja Saarion kylä



Reeta-Maria Rajala ja Hanna Korkalainen musisoivat.

# 2013

Kokousväkeä



Kalevi ja vanhat kuvat.



Erkki ja vanhat kuvat.

Lounastajat





# Isämme Aarne Einar Kakkonen

Isämme Aarne Einar Kakkosen syntymästä tuli tänä vuonna kuluneeksi 100 vuotta. Hän syntyi 9.11.1913 Alalammilla, Ruskealan pitäjän Kontiolahden kylässä. Hänen vanhempansa olivat Heikki Heikinpoika Kakkonen ja Elmiina Kakkonen o.s. Lievon.

Perheeseen syntyi seitsemän poikaa ja yksi tyttö. Kaksi vanhinta poikaa kuolivat vain muutamana kuukauden ikäisinä. Elmiina-äiti jäi leskeksi nuorena, vain 36 vuoden ikäisenä, viiden lapsensa kanssa, kuudes oli vielä syntymättä.

Veljeksistä vanhin, Onni, oli tuolloin iältään 14 vuotta, isämme Aarne 12, Väinö 6, Uuno 4 ja Aino-sisko vain vuoden ikäinen. Nuorimmainen, Veikko, syntyi viisi kuukautta isoisämme kuoleman jälkeen. Voi vain kuvitella, miten raskasta isoäitimme Elmiinan elämä oli puolisonsa menetyksen jälkeen.

Isämme ja hänen vanhempi veljensä joutuivat ottamaan suuren vastuun perheen jokapäiväisen elämän pyörittämisestä. Maata viljeltiin, metsätöitä tehtiin ja oltiin äidilleen tukena ja apuna nuorempien sisarusten hoidossa.



Niin jatkui elämä Alalammilla, Kakkosen talossa, Vaaran mäellä talvisotaan asti. Sota alkoi samana päivänä kun nuorin veli räytti 13 vuotta, 30.11.1930. Oli jätettävä koti ja lähdettävä evakkoon.



## Ensimmäinen evakkoreissu

Ensimmäinen evakkoreissu toi isämme perheineen Kuokkalaan, silloiseen Jyväskylän maalaiskuntaan. Myös muuta sukua asettui asumaan samalle seudulle. Sieltä isän setä, Tuomas Kakkonen, osti maapaikan Päijänteen rannasta, Nenäinniemestä, siinä uskossa, ettei Karjalaan enää olisi paluuta.

Tuli välirauha ja niin lähdettiin takaisin kotiin Alalammille. Ennen kotiinpaluuta Tuomas Kakkonen oli tarjonnut isällemme ostamaansa maapaikkaa, jos hän vain jäisi sitä sinne viljelemään. Ei hän tänne jää jos kotiin pääsee, oli isämme sedälleen sanonut ja palannut muiden mukana Alalammille.

Taisi olla nuorella miehellä muutakin mielessä kuin pelkkä kotiinpaluu. Alalammille palasi perheineen myös Toini Partanen, heidän perhetuttaviensa tytär. Meille lapsille on kerrottu, että isä oli jo nuorena päättänyt että Toinista tulee hänen vaimonsa ja se päätös piti. Isämme ja Toini-äitimme vihittiin Ruskealan rukoushuoneella jatkosodan aikana vuonna 1944.

Vain muutaman kuukauden päästä vihkimisestä oli taas edessä evakkoon lähtö. Tällä kertaa matkan määränpää oli Vähäkyrö. Pian kuitenkin nuoripari muutti sieltä isän ensimmäiseen evakko-

paikkaan Kuokkalaan, Jyväskylän maalaiskuntaan.

Isällämme oli nyt edessä uuden ammatin hankkiminen – maat ja maanviljelys jäivät Karjalaan. Ajokortin hankittuaan hän aloitti autoilijana ostamalla yhdessä naapurinsa kanssa kantti kertaa kantti

Dodgen (vuosimalli -28) ja Ford-merkisen kuorma-auton. Edellinen toimi Kuokkalan ensimmäisenä taksina. Näitä kahta autoa naapurukset ajoivat aluksi vuorotellen, kunnes jakoivat ne niin, että isällemme jäi kuorma-auto ja toiselle osakkaalle taksi.



## Sodanjälkeistä Suomea rakennetaan

Sodan jälkeinen rakentaminen oli työn täyteistä aikaa kaikille, niin myös isällemme kuorma-autoilijana. Kuokkalassa perheeseemme oli syntynyt neljä lasta. Vuokra-asuminen kävi ahtaaksi. Vanhemmillamme oli varmaan kova halu saada perheelle oma koti. Sen rakentaminen aloitettiin vain parin kilometrin päähän Tikkaan.

Taloon tuli kolme kerrosta. Alimmassa oli iso autotalli kuorma-autolle, iso puuliiteri, talouskellari ja yhdeksän leivän leivinuuni. Muutoin talomme ei poikennut jo aiemmin Tikkaan rakennetuista rintamamiestaloista, mutta oli kooltaan isompi. Tontti rajoittui metsään, koulu oli lähellä,

samoin kaksi kauppaa ja kioski. Päijänteen rantaan ja uimalaitokselle oli puolisen kilometriä. Ei parempaa paikkaa kodille olisi voinut toivoa. Täällä perheemme kasvoi vielä neljällä lapsella. Nyt meitä lapsia oli kahdeksan, kolme poikaa ja viisi tyttäretä.

Ahkerana tunnettu isämme teki pitkää päivää kuorma-auton ratissa. Päivätyön jälkeen hän kävi pikaisesti kotona syömässä ja kiirehti juoksujalkaa takaisin au-

toon ja ajamaan hiekkaa ja rakennustarvikkeita rakentajille.

Päysin minäkin, joskus vuorollani, pienenä tyttönä isän mukaan hiekanajoon. Auton lavan täyttö tapahtui käsin lapioiden. Auto peruutettiin hiekkamontun rinteeseen kiinni. Lapiolla oli iso norjalainen rautalapio. Sitä raskasta urakkaa, ilman lapiota, vieressä katsellessani olisin halunnut auttaa isää. Kysyin, voisinko mennä laskemaan pyllymäkeä rinteitä alas ja näin vierittää hiekkaa lavalle. En

saanut, vaan minut komennettiin auton koppiin odottamaan lavan täyttymistä.

Toinen muistoni on siitä, kun sain ohjata autoa, eli pitää rattia paikallaan isän hypätessä tarkastamaan auton perässä olevaa lanaa.

Auton hiljaisen vauhdin, suoran tien ja isän vikkeliin jalkojen ansiosta tämä oli mahdollista, mutta minua pikuisen jännitti, ehtiikö kuski takaisin ohjaimoon ennen



seuraavaa mutkaa.

Työuransa aikana isällämme oli kaikkiaan viisi kuorma-autoa.

Fordin jälkeen tuli Dodge, Austin, Fargo ja viimeinen oli Volvo. Niiden kanssa hän työskenteli lukuisilla työmaille. Viimeiset kymmenisen vuotta hän oli Puolustusvoimien rakennustyömaille Tikkakoskella.

Yksityisyrittäjänä, suuren perheen elättäjänä ei liiemmin vapaa-aikaa isällämme ollut. Mukavina muistoina ovat kuitenkin jääneet ne yhteiset hetket, jolloin



*Työuransa aikana isällämme oli kaikkiaan viisi kuorma-autoa.*

pääsimme veneilemään Päijänteelle moottori-veneellä tai sinne soutaen verkkoja kokemaan.

Myös perheen kesälomamatkat sukulaisten ja tuttavien luokse Joensuuun ja sen ympäristöön ovat lämpöisi-

nä muistoina mielessäni. Alku aikoina, kun perheessä oli vain kuorma-auto, sillä myös matkaan lähdettiin. Lavalle laitettiin isän vanerista rakentama koppi. Normaalisti tämä koppi oli käytössä työmies-ten kuljetusta varten. Meidän matkamme ajaksi kuorma-auto koppeineen muuttui ”asuntoautoksi”.

Kopin sivuilla, päädyssä ja keskellä oli penkit, niiden väliin laitettiin hetekan puolikkaat patjoineen ja petivaatteineen. Kopissa oli kuusi ikkunaa, liukuovi, valot katossa ja kopin etuosassa avattava luukku. Hädän tullen luukku avattiin ja auton kattoon koputtamalla annettiin isälle pyhäntymismerkki. Koppiin noustiin ja laskeuduttiin tukevia puutikkaita pitkin.

Tuo ”koppiauto” oli muussakin käytössä kuin edellä mainituissani. Siihen aikaan ei naapureillamme juurikaan ollut autoja, joten kesäisin teimme kyläläisten kanssa yhteisiä marja- ja sieniretkiä kymmenien kilometrien päähän tällä ”tila-autollamme”. Myös jouluaattoina kyläläiset pääsivät omaistensa haudoille isän tarjoamalla kyydillä.



*Aarne lapsenlapsi sylissään*

## Jutustelua koti-Karjalasta

Lapsena emme koskaan kuulleet vanhempiemme puhuvan sotavuosista ja raskaista evakkoreissuista. Molemmat olivat palvelleet rintamalla ja saivat aikanaan rintamamiestunnukset. Ei niistä puhuttu, sen enempiä kuin isän saamista ansiomerkeistä, tai kunniakirjoista.

Vasta nyt aikuisina sisaruksilleni ja minulle, ovat osittain selvinneet nuo vaikeat sota-ajat sukumme historiassa. Sen ovat mahdollistaneet kirjaa: *Muistoja Alalammilta ja Kyläkirja Ruskealan pitäjän Kontiolahden kylästä* sekä serkkujemme kanssa käydyt keskustelut.

Lapsena kuulin paljonkin elämästä rajan takaisessa Karjalassa. Meillä kävi usein isän kanssa iltaisin tarinoimassa saman tien varrella asuva Ranisen pappa. Sisälle astuessaan hän kysyi isältä: ”Mitä Alalamille kuuluu?” Siihen isä vastasi: ”Mitä Jänisjärvelle kuuluu?” Sitten istuttiin pöydän ja kahvikupposen ääreen karjalakuumisia vaihtamaan.



*Toini lapsenlapsineen*

Voi niitä ihania iltoja kun sain siinä viessä hiljaa istuen kuunnella näiden kahden karjalaismiehen jutustelua ja muistellua kotikarjalasta. Niissäkään puheissa ei koskaan mainittu mitään sodasta. Väliin vesisilmässä molemmat nauroivat omille ja toistensa lapsuus- ja nuoruusmuistoilleen.

Sitä iloista jutustelua kuunnellessani tulini tuntemaan, miten rakkaasta kotipaikasta he olivat joutuneet luopumaan. Kerran muistan naapurin papan kysyvän isältä, että olisiko tämä valmis lähemään Karjalassa käymään jos se tulisi mahdolliseksi. Isämme vastasi siihen, että heti huomenna, jos tänään saisi tietää sen. Ei ehtineet naapurukset kotikonnuilleen Karjalaan käymään. Äitimme kyllä, ja meistä kolme sisarusta olemme saaneet olla mukana tunteita herättävällä matkal-

la Alalammilla, Kakkosen talolla, Vaaranmäellä.

Isämme nukkui pois 9.1.1975 äkillisen sairauskohtauksen jälkeen. Ahkera, perhettään rakastava isämme oli poissa. Hän oli iältään vasta 61 vuotta. Matka Karjalaan, eläkepäivät ja yhdeksän lastenlasta jäivät häneltä näkemättä. Vain kolmella ensimmäisellä lapsenlapsella oli mahdollisuus päästä papan rakastavaan syliin. Rakkaan äitimme saatoimme viimeiselle matkalle 32 vuotta myöhemmin isän vieren Jyväskylän Mäntykankaan hautausmaalle.

Raija Vassinen, Jyväskylä  
Aarne ja Toini Kakkosen kolmanneksi vanhin lapsi



# Mitäs teill keitetii? – Keittokirjat kulttuurihistoriallisina aarteina



Harvoin tulee ajatelleksi sitä, mitä keittokirjat todellisuudessa ovatkaan haudanneet kansiansa väliin. Toki niistä löytyy keittokirjojen perusaineistoa, eli reseptejä, mutta myös paljon muuta. Esimerkiksi karjalaiset keittokirjat tuovat esille rikasta karjalaista ruokaperinnettä, mutta myös karjalaisten arkea ja juhlaa. Ja kun naisten arjesta, ruoista ja ruoanlaittotavoista on jäänyt hyvin vähän kirjallisia dokumentteja jälkipolville, voi arkisiin askareisiin perehtyä vanhan keittokirjan avulla. Varsin päteviä karjalaisen ruokakulttuurin kuvaajia ovat Aino Lampisen kirjoittama *Karjalainen keittokirja* (1952, Irja Seppä-

nen-Poran *Apposkaalista Mantsikkamöllön* (1979) ja Pirkko Sallinen-Gimplin *Karjalainen keittokirja* (2002). Uusin tulokas on Ulla Liukkososen, Helena Lylyharjun ja Kari Martialan kokoama *Karjalainen keittiö* (2013), joka esittää aivan uusimpia tulkintoja karjalaisista ruoista.

## Ensimmäisen maakunnallisen keittokirjan julkaisemisesta 60 vuotta

Aino Lampisen keittokirjan julkaisemisesta tulee kuluneeksi 60 vuotta. Kirja on merkittävä siksi, että se on Suomen en-

simmäinen maakunnallinen keittokirja. Sen alkusanat kirjoitti akateemikko Kusta Vilkkua.

Hänen mukaansa keittokirja koottiin kahdesta syystä. Ensinnäkin haluttiin tehdä tiettäväksi ulkomaalaisille turisteille ja ravintolaväelle suomalaisen ruokakulttuurin erikoisuuksia. Toiseksi haluttiin koota karjalaista ruokaperinnettä yhteen niin, että kirjasta olisi sitten todellista apua sekä siirtokarjalaisille että muille suomalaisille.

Maakunnallisten keittokirjojen tärkeä tehtävä onkin koota yhteen se, mikä muuten eläisi vain muistitiedon varassa ja katoaisi ehkä kokonaan sitten, kun tekijöistä aika jättäisi. Lampinen kirjoittikin, että ”monet tässä [kirjassa] esiteltävistä ruoista ovat jo käytännössä unohtuneet tai unohtumaisillaan”. Ja unohtumisen altistavana tekijänä Lampinen koki sen, kun entiset tiiviit kyläyhteisöt hajosivat sodan jälkeisinä vuosina. Lampisen keittokirjan kautta voi nykyihminen kuitenkin kierrellä taloissa ja kylissä, lukea siitä, millainen on täydellinen karjalan piiras taikka potaattikukko.

## **Tuoksukoot kotoiset piirakat**

Kun Lampisen kirjassa esiteltiin ruokia laajalla rintamalla, keskittyi Irja Seppänen-Pora lähinnä Karjalan kannaksen kansanruokiin. Myös Seppänen-Poran suurin huoli oli se, etteivät vanhat taidot unohtuisi: ”kaikki vanhat tiedot ja taidot [on] saatava säilymään jälkipolvien emännille, ettei ruokakulttuurin perimätieto häviäisi taitajien mukana.” Lisäksi hän toivoi, että ”tuoksukoot kotoiset piirakat, ruoat ja paistannaiset uusien kurkkihirsien alla lemahduttan kotoisen tunnelman ja muiston ajast’aikaisesta perinteestä”. Kirjan laajan aineiston on kirjoittaja itse pää-

osin koontanut ja muistiinpanojen avulla hän kuvaa värikkäästi sekä kannakselaista elämäntapaa että sen ruokia.

## **Vuotuisjuhlia karjalaiseen malliin**

Kolmas kirja, dosentti Pirkko Sallinen-Gimplin kirjoittama Karjalainen keittokirja piirtää ensin laajan kuvan koko luovutetun Karjalan, mutta myös Suomen nykyisen Karjalan alueista. Teoksessa käydään läpi karjalaisen keittiön ominaispiirteet pehmeine leipineen, uuniruokineen, kukkoine ja piirakoineen. Kirjassa esitellään kellarit ja ruoka-aitat, leivontavälineet ja ruokailutavat. Ja tietysti siinä on myös runsaasti reseptejä. Kirjan avulla voi halutessaan järjestää vuotuisjuhlia karjalaiseen malliin tai tehdä pidot aivan oman suvun näköiseksi. Ehkä tulevana pääsiäisenä voisi leipoa virpomispalkaksi ”tipuja”, eli pieniä pullataikinasta muotoiltuja solmuja!

## **Ruoasta perinnettä**

Entä mikä tekee ruoasta perinnettä? Tietenkin se, että samoja ruokalajeja jaksetaan ja halutaan laittaa sukupolvesta toiseen. Moni karjalainen resepti on myös joustava, ja mukautuu ajan ja olosuhteiden vaateisiin. Esimerkiksi karjalanpaistiin voi laittaa mielensä mukaan sitä lihaa mitä sattuu olemaan. Ja joku laittaa porkkanaa, joku toinen sipulia. Silti ruoka on edelleen sama! Ja se pätee myös karjalaisten piiraiden kohdalla. Koko ja sisus vaihtelevat, samoin rypytystyyli. Karjalaisen ruokaperinteen kestävyyttä kuvaa myös se, että aina vain ilmestyy uusia kirjoja, vaikka vanhempiakin olisi aivan riittämiin. Teos Karjalainen keittiö tarjoaakin uusia tuulia perinneruokiin niille, jotka haluavat pitää

vanhasta kiinni, mutta soveltaa traditioita uuteen aikaan. ”Rajoja voi rikkoa, kunhan säilyttää ruoan ominaisen muodon”, kiteyttävät tekijätkin.

Kokonaisuudessaan karjalainen keittiö on omaleimainen ja rikas, sekä merkittävä osa suomalaista keittiötä. Varsin usein, kun ulkomaalaisille esitellään suomalaista ruokakulttuuria, pääsevät juuri karjalaisperäiset ruoat erikoisasemaan. Karjalanpaisti, kukot ja piirakat ovat ruokia, joista Suomi tunnetaan. Yhtenä tärkeänä kunnianosoituksena karjalaista keittiötä kohtaan on Euroopan Unionin Nimisuojajärjestelmän karjalanpiirakalle myöntämä Aidon perinteisen tuotteen (APT) merkki. Se tarkoittaa käytännössä sitä, että kaupattavat karjalanpiirakat pitää aina tehdä perinteisen karjalaisen reseptin mukaan. Niille, jotka eivät vielä karjalanpiirakoiden tekoa taida, ovat kaikki edellä luetellut keittokirjat suureksi avuksi. Toisin Aino Lampinen kirjoitti, että ”hyvin herkkä, monille muutoksille altis on karjalaisen piiraan mitta”. Se lienee ennen ol-

lut talo- tai emäntäkohtainen, mutta nyt sitä säätelee Euroopan Unioni! Uteliaat ja lainkuuliaiset voivat vilkaista nykyisen karjalanpiirakan ”mittoja” alla olevalta sivulta.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2002:102:0014:0015:FI:PDF>

Teokset:

Lampinen, Aino 1952. Karjalainen keittiö. Helsinki: Otava.

Liukkonen, Ulla, Helena Lylyharju ja Kari Martiala 2013. Karjalainen keittiö. Uusia tuulia perinneruokiin. Hämeenlinna: Karisto.

Seppänen-Pora, Irja 1979. Apposkaalista mantsikkamöllöön. Karjalan kannaksen kansanruokia. Helsinki: Otava.

Sallinen-Gimpl, Pirkko 2002.

Karjalainen keittokirja. Helsinki: Tammi.

Dosentti Maarit Knuuttila,  
[maaknuu@gmail.com](mailto:maaknuu@gmail.com)

*Kuvat: Eine Kekkonen*



*Osmo Kivimäki tekee karjalanpiirakoita perinteisellä reseptillä.*



# KAKKOSTEN SUKUYHDISTYS

## Hallitus

Eero Kakkonen, puheenjohtaja  
Hirvirinne 2 A 2, 40520 Jyväskylä  
puhelin 0400 679328  
eero.kakkonen@elisanet.fi

Kyösti Kakkonen  
Mulonniementie 190, 80330 Reijola  
kyosti.kakkonen@k2.fi

Jani Kakkonen  
Laivasillankatu 14 A 6, 00140 Helsinki  
puhelin 045 6361230  
jani.kakkonen@alfaroc.fi

Eine Kakkonen  
Osmontie 35 E 54, 00610 Helsinki  
eine2@hotmail.com

Jouni Kakkonen  
Läntinen Pitkätie 20 C 40, 20100 Turku  
puhelin 040 5670407  
jouni.ju.kakkonen@luukku.com

Toivo Kakkonen  
Talluksentie 8 B 10, 82600 Tohmajärvi  
puh. 0400 585133

Hallituksen sihteeri ja jäsenrekisteri  
Leena Kakkonen  
Hirvirinne 2 A 2, 40520 Jyväskylä  
puhelin 050 3728622  
leenam.kakkonen@elisanet.fi

## PikkuKakkosen toimitus

Eine Kakkonen  
Osmontie 35 E 54, 00610 Helsinki  
eine2@hotmail.com

## Sukututkimus

Jouni Kakkonen  
Läntinen Pitkätie 20 C 40, 20100 Turku  
jouni.ju.kakkonen@luukku.com

## Sukuyhdistyksen jäsenmaksut

Aikuisjäsen 25 eur/v, lapsi (alle 18 v.) 10 eur/v  
Pankkitili Nordea FI5610403500363472