



AAVISTE' AVVIISI

YLÄ-SAVON AUVISTEN SUKUSEURA RY JÄSENLEHTI
Toukokuu 2015



Heinätöissä Sulkavalla

www.sukuseura-auviset.fi

Puheenjohtajan palsta



Tervehdys täältä Keravalta

Sukukirjan edistäminen ja aineistojen kokoaminen siihen on sukuseurallamme tämän hetken merkittävin hanke. Työ jatkuu ja tarkoitus on saada tämänhetkiset sukutiedot kirjaksi tämän vuoden syksyllä. Seuran talous on hyvä ja sukuseura osallistuu merkittäväällä panoksella kirjan tuottamiseen. Tavoitteena on saada kirja mahdollisimman moneen kotiin.

Näin suvun historiatiedot välittyvät tuleville sukupolville.

Sukutietojen ylläpito kohenisi jos saisimme muodostumaan tavaksi ilmoittaa sukutietojen muutoksista. Viesti ylläpitäjälle uuden sukulaisen syntymästä, avioliitosta, muu merkittävä tapahtuma ja henkilön kuolemasta. Mukaan voi laittaa valokuvan ja tekstinpätkän.

Vuosittainen sukutapaamisemme on Tervaharjulla. Toivottavasti mahdollisimman moni pääsee tulemaan.

Heikki Auvinen

Kansikuva: Heinätöissä Pielaveden Nousialan kylän Koivuahon heinäpellolla, kuvassa vasemmalta: Aarne, Pekka, Heikki, Juha ja Viljam Auvinen

YLÄ-SAVON AUVISTEN SUKUSEURAN SUKUTAPAAMINEN PIELAVEDELLÄ 25.7.2015

Ensi kesän sukutapaaminen järjestetään 25.7.2015 Pielavedellä Sinikka ja Tuomo Auvisella Tervaharjulla. Ohessa ajo-ohjeet.



Tapaaminen alkaa klo 14.00 sukuseuran tarjoamalla ruokailulla.

Ruokailun jälkeen sukuseuran puheenjohtaja Heikki Auvinen kertoo sukuseuran ajankohtaisista kuulumisista, etenkin sukukirjaprojektin etenemisestä. Tämän jälkeen jatketaan vapaamuotoisella yhdessä ololla. Halukkaat voivat leikkiä ja ilotella vanhan ajan pelien ja leikkien parissa.

Kahvit tarjoillaan n. klo 16.00. Myös kahvituksen tarjoaa sukuseura.

Laukkalan kylällä on sukkokouspäivänä pelimannitapahtuma Tuuren sottiisi. Tapahtumassa on monipuolinen kattaus kansanmusiikkia niin Savosta kuin kauempaa. Tulevassa sottiisissa esiintyvät mm. Kaustisen Purppuripelimannit ja tietenkin Tuuren perilliset sekä Pielaveden pelimannit. Sottiisi alkaa Laukkalan kirkossa iltasoitolla klo 17.30. Iltasoitto on musiikkipitoinen tilaisuus, jossa seurakunta toimittaa

iltahartauden. Tämän jälkeen Sottiisi jatkuu klo 19.00 Laukkalan nuorisoseuran talolla. Nuorisoseuran talo on Laukkalan kirkosta kävelymatkan päässä. Pelimanni-iltaan saa omakustanteiset liput paikanpäältä 10€. Kahvion antimista voi nautiskella muurinpohjalettujen kera. Ohjelmaa on ollut yleensä runsaasti, varovasti arvioiden tilaisuus loppuu klo n. klo 21.30, mutta keskenkin saa lähteä pois.

Laukkalaan on Tervaharjulta matkaa noin 10 kilometriä. Tarvittavista yhteiskyydeistä voidaan sopia sukutapaamisessa.

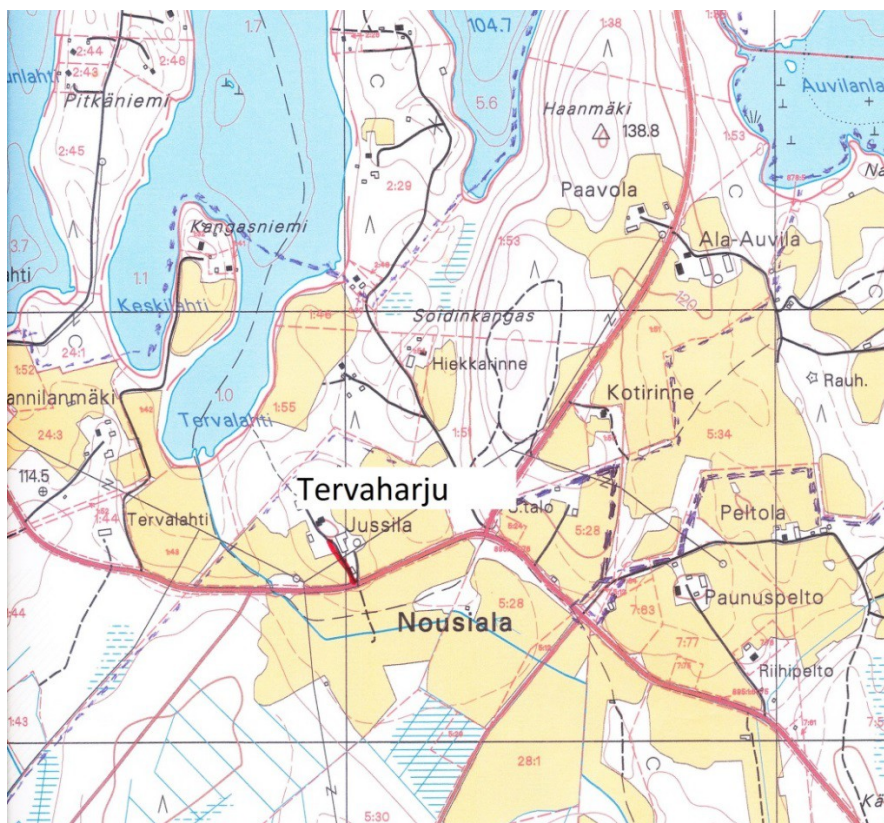
Pelimannikarkelon jälkeen jatketaan iltaa Tervaharjulla saunoen savusaunassa ja makkaraa paistaen. Ota uikkarit mukaan. Mikäli ei halua lähteä Tuuren sottiisiin, on toki mahdollista jäädä viettämään iltaa myös Tervaharjulle.

Tiedustelut ja ilmoittautumiset tarjoilua varten Sinikka Auviselle 15.7.15 mennessä tekstiviestillä 050 4387665 tai sähköpostilla sinikka.auvinen@outlook.com.

Tervetuloa !

Seuraavassa ajo-ohjetta Tervaharjulle

Osoite: Nousialantie 420 Pielavesi



Muistikuvia Ylä-Auvilasta

Aurinko paistaa, sirkat sirittävät. Tie rahisee jalkojen alla, nuorisoseuran talo jää vasemmalle. Olemme hypänneet pois linja-autosta ja menossa sukuloimaan isän sisarusten luokse Ylä-Auvilaan, joka on myös isän syntymäkotina. Pitäjä on Pielavesi, kylä Nousiala. Osoitteeksi kirjoitetaan ”Suonlaita”. Sulkavastakin puhutaan.

Naapurissa sijaitsee Ala-Auvila, tiloista suurempi. Aikoinaan nämä kaksi tilaa kuuluivat yhteen.

Viimeinen osuus on metsäistä lehmihakaa. On avattava veräjä ja ennen kaikkea muistettava sulkea se. En muista, pelottivatko lehmät. Ei varmaankaan, olihan isä turvana.

Noista ajoista on vierähtänyt jo kuutisenkymmentä vuotta.

Siskollani Anja Kontioisella on muistikuvia vielä kauemmas, yli seitsemänkymmenen vuoden taakse. Sitä paitsi hän on syntynyt tässä kylässä ja kenties jokin ”ydinmuisti” tallensi häneen ja kahteen muuhun vanhempaan sisarukseeni murusen ikuista pielaveteläistä.

Näissä siskoni vanhemmissa muistikuvissa Ylä-Auvilassa oli useampia, sittemmin pois purettuja rakennuksia. Miljöö oli tyypillinen aikakaudelleen, eli pihapiiri oli aika suljettu, rakennukset kehänä pihan ympärillä.

Nykyisestä pihasta on aikojen kuluessa purettu pois muun muassa vanha, savutupaa muistuttava hirsinen päärakennus sekä sitäkin vanhempi, iso rakennus korkeine portaineen ja kookkaine eteisineen. Vanhemmassa rakennuksessa oli mummun kammari, tupa ja eräänlainen maitohuone, jossa säilytettiin karjanhoitoon liittyviä astioita ja välineitä. Miehet nukkuivat tässä vanhassa rakennuksessa.

Pihapiirissä oli 'kota' muuripatoineen, aittoja sekä vinttikaivo. Muistikuvissa väikkyä myös läpiajettava ulkorakennus toisessa päässään navetta talleineen ja toisessa lato.

Uudempi rakennus – vanha sekin – sisälsi tuvan ja pienen huoneen.

Tummanpuhuvan tuvan seinustoja kiersivät penkit. Yhdessä penkissä oli reikä, johon on todennäköisesti työnnetty pankolle johtavat, yhdestä puusta veistetyt askelmat. Penkeistä kaksi on yhä tallella ainoina muistona isän syntymäkodista. Lähellä ovea oli tupaa hallitseva suuri muurattu tulisija, jossa tuli loimusi.

Tulisijan yläosa muistutti nykyisiä liesituulettimia, mutta oli paljon suurempi. Mattoja ei ollut, ei ainakaan mieleen jäänyt, ja muutenkin tupa oli hyvin pelkistetty. Nurkassa oli vesisaavi ja seinän vieressä höyläpenkki.

Mummun kammarista Anja löysi lääkärikirjan. Hän katseli kuvia ja luki minkä osasi kauhun vallassa. Kaikki taudit tuntuivat jylläävän lukijassa.

Iltalypsyt haassa ovat jääneet mieleen nostalgisina. Lehmisavut leijuivat torjuen

itikoita ja kärpäsiä.

Juhannuksena väkeä kokoontui korkealle mäelle, josta näkyi Asiaisniemi.

Maisema oli kaunis.

Leikit Ala-Auvilan lasten kanssa olivat hauskoja. Leikeissä oli mukana pieni Ala-Auvilan kuparipannu, jota Anja ihasteli kovasti.

Isän kanssa käytiin eri paikoissa kylässä. Vieraanvaraisuus oli suurta, kahvia olisi tarjottu vaikka kuinka monta kupillista. Talonväet tuntuivat ilahtuneilta tulijoista.

Auvilaan – mitä nimeä kotona käytimme – meno oli lapsesta mieluista ja jännittävää. Illalla ei tahtonut uni tulla, kun aamulla oli lähtö.

Kun vierailu oli päättymässä, joku Ylä-Auvilan väestä sousti kyläilijät järven yli odottamaan autoa.

Edellä kerrotut ovat, kuten sanottu, muistikuvia. Ylä-Auvilan nimi oli sittemmin Paavola. Nytemmin 'Auvilat' ovat yhdistyneet tilakaupalla, eli ympyrä on sulkeutunut.

Muistikuvat kirjasi

Marjatta Hänninen, o.s. Auvinen



1960-luvun alkupuolella purettu päärakennus.

Sukukirjan työstäminen etenee

Sukukirjan sukutietoja on kuluneen vuoden osalta täydennetty. Sukuhaarat ovat täydentyneet yli sadalla henkilöllä ja myös henkilötekstejä kuvineen on saatu lisää. Muuta materiaalia on tullut kovin vähän.

Henkilötekstejä, kuvia ja sukutarinoita toivotaan vielä lisää. Henkilökuvaus yleensä sisältää henkilön tärkeimpiä elämänvaiheita ja asioita kuten opiskelu, työura, perhe, harrastukset. Myös nuorista voi kertoa elämänvaiheet tähän asti. Kaikki ovat tervetulleita kirjaan. Tekstin ja valokuvan tunnisteiksi on hyvä laittaa henkilön nimi ja syntymäaika. Jos kuvissa on monta henkilö, kannattaa laittaa erillinen tekstitiedosto kuvasta/kuvista.

Uuden materiaalin voit laittaa suoraan Anja Seuraselle:

anja.seuranen@kolumbus.fi , Otsikoksi Auvisten sukukirjaan, kohdehenkilön nimi (tms). Materiaalin tulisi olla hänellä viimeistään 30. kesäkuuta.

Olemme selvittelleet kirjan painatusta. Lähtökohtana on A5-kokoinen, värillinen ja kovakantinen. Hinta-arvio sukukirjalle on noin 30 euroa. Sukukirjan edullinen hinta perustuu siihen, että sukuseura panostaa merkittävästi kirjan hankintakustannuksiin. Ne henkilötekstit, jotka on saatu englanniksi, ovat kirjassa sekä englanniksi että suomeksi.

Pyydämme ennakkoilauksia, joiden perusteella lasketaan painosmäärä, lähettämään Heikki Auviselle auvinen.heikki@gmail.com tai tekstiviesti numeroon 040 586 1714 viimeistään 30. heinäkuuta.

SAVOLAISET PERINNERUUAT

Savossa savolaesena ovat tuttujakin tutumpia nämä meijän perinneruuat. Eehän sitä ennenvanahaan ollu mittään kumeluureja ruuatkaan, kaekki tehtiin niistä antimista mitä silloen oel suatavilla.

Oeskoon se mykyrokka niitä kuuluisimmia savolaesten perinneruokia? Kun elukka tapettiin, tehtiin heti mykyrokkoo; verestä, ohrajaahoesta, sipulista ja rasvasta tehtiin mykytaekina, josta leevottiin myvyt viimesenä pottuin piälle kiehumaan. Lihat ja sisuskalut (maksa, munuvaenen ja syvän) keetettiin tietenniin ensin kypsiks. Ennen vanahaan, kun siat oel hyvästi lihotettuja, niin niissä oel paksu



läskikerros ja minun ukille pit olla aena rokassa läskivasarat (isot läskipalaset). Itelleenhän tämä ruoka on niin tuttu, että unissaannii tekisin jonniinlaesen mykyrokan, tosin mahdollisimman vähärasvasta (ee läskivasaroeta).

Rieskoohan sitä pittää rokan kansa syyvä, joten rieska kuulu näehin savolaesten syömisiin. Syksyllä juoksutettiin uutisrieskoo nuapuriin, kun elot oel suatu puitua ja käätettyä myllyssä. Parasta rieskoo tulloo, kun leepäkorvoon tekköö paksun juuren veestä (piimästä) , hiivasta ja ohrajaahoesta ja antaa sen siinä jonniin aekoo hapata. Sillä aekoo voep panna uunin lämpiämmään. Seoroovaks lisätään suola, alustettaan lissee ohra- ja vehnäjaahoja ja annetaan tuas kohota. Kun uuni alakaa olla valamis, niin hierotaan rieskat pöövällä ja annetaan tuas kohota. Voijellaan piimällä, pistellään huarukalla tae neolepuikolla ja paestetaan rasakassa (n.300 asteessa) uunin lämmössä.

Ruista viljeltiin varmaan joka mökissä entisinä aekoena ja leepee tehtiin joka tönösssä. Leevän tekohan on lepposata puuhoo. Eeleesenä päivänä pannaan leipäkorvoon ohut juur veestä, hiivasta ja ruisjaahoesta. Jaahoja lisätään sille illalle muutama kerta hierimellä sotkiin, illalla viimesenä suap jo olla meleko paksu juur, uamulla tuas lisätään jaahoja, jos jaksaa noosta vähä aemmin (ite en ennee oo lisänny, kun ee oo ollu nykyään navettaan lähtöö, niin makkoon pitempään).



Pannaan uuni lämmitä, lisätään juureen suola ja alustetaan ruisjaahoella niin kaavan, että taekina irtoo käsistä, annetaan raahassa kohota 2-3 tuntia, kuataan pöövälle ja hierotaan suippopiäleeviks, annetaan tuas hyvän aekoo kohota, taputellaan tasaseks ja ee muuta kun viellä annetaan leepiin raahottua ennen pistelyä. Uuni suap olla kolomesattoo asteen ja paestetaan tunti. Paeston jälkehen liinoen ja vällyin alle pehmiämmään ja illalla ee malta syöntiä lopettoo, kun kakun piälle pannoo hyvästi oekeeta voeta

piälle. On ne ollu herkut ennenvanahaan!

Kukas se tietää, mitä makuvelli on? Minnäe alan olla jo sen verran museotavaroo, joten kyllä on tuttu eväs penska-ajoesta. Siankynnet paestettiin uunissa ja sen jälkehen keetettiin pottuin kansa keetto, joka suurustettiin ohrajaahoella. Hyvvee se siihen aekaen oel, kun näläkääsä söe, mutta eepä taetas ennee puota!

Kalakukkoo ee piä sivvuuttoo, siinäähä on kalat ja lihat ja leevät yhessä ruuassa. Minä oon huono kalakukon tekijä, joskus yrittelen, mutta tuo Paanasen Marja se on ihan ekspertti! Juhannussa syyään Papinniemiesä kalakukot ja evvääks sitä suahaan matkaanniin.

Hernetuuvinki on ollu hyvin tavallinen entisajan ruoka, vähä makkee ja sakkee. Sitä keettelen toesinaan ja oma jäläkikasvukiin ossoo sitä syyvä. Talakkuna ja tärri ovat varmaan tuttuja isolle osalle tämän päivän immeesillekii. Vaekka voen kansa sitä myö syyvvään, tännäe talavena muutama kerta.

Naarispuuro, tuuvinki (pottumuussi), tärripottu, uunloota (potuista, lihasta ja kalasta), piimävelli, hillapuuro (puolukkapuuro) ja soppa (marjoista tehty kiisseli) tuttuja ruokia entisajoelta ja osa tältäe päivältä. Yllesäkkiin syötiin paljo puuroja ja velliä. Riispuuro oel pyhäuamun ruokoo.

Sittä kun lehmä poeki, niin sillan se herkuttelu alako! Uunjuustoo tehtiin isoella

astioella, kotona joskus jopa emalvaella. Keettojuusto oel tavallisempi tiällä



Tervharjulla, kun nuorena tytönläkäränä tänne tulín, tae tuotiín nuín neljäkymmentä vuotta sitten. Ja entäs ne pannurieskat! Voepko olla mittään sen parempoo? Pannurieskoo ja omatekosta omenahilloo tae mansikkahilloo! Onneks vielä on mejjännii suatavilla juustomaetoo, ku siskot ja Ojapellon Liisa antaavat! Eläköön lehmä!

Rättänä elikkä mustikkakukko on oekeen juhlava jäläkiruoka kerman, jäätelön tae vaniljakastikkeen kansa. Kokkelpiimee ja vesrieskoo (nyrkkirieska, hiivaton) on mukava syyvä laavantaeiltoena saanan jäläkeen.

Suattaahan niitä olla paljo muitae savolaesten perinneruokia, mutta kun ee oo tässä nyt muuta tietolähetä kun tuo oma piä, niin en tähän hättään keksi enempee. Resettiä löötyy nuihin usseempiin, jos joku haluaa kokkeella. Tämmösiä aatoksia tälläkertoo ja syyvväänhän niinku savolaeset.

Sinikka Auvinen

Vasepuukin siännöt

1. Paa kommee kuva itestäs.
2. Ou olevinas kaekkiin kaver.
3. Kää kahtomassa kaekkiin immeisten seenät, joehin jotennii vuan piäset.
4. Suat kerrannii kehuva ihteos niin paljon ku vuan haluvat omalla seenälläs.
5. Elä ikinä sano pahhoo immaisista.
6. Paakuttele hymynuamoja seenälle ku seenälle.
7. Elä oo millonkaa sammoo mieltä ku muut, niin oot olevinas viisaampi.
8. Jos vuan oot lähössä ulukomuan matkalle, nii muista tok alottoo kehuminen puol vuotta aejemmin, jotta koko kylä varmaan tietää minne oot mänössä.
9. Kun oot hankkinna uuden hiustenkuivoojan, pölyimurin, tiskikonnen, aaton tae vaekka kahviastiaston, niin on pakollista ottaa kaahesti kuvia tuosta uudesta hankinnasta ja laettaa ne seenälle kaekkiin nähtäväks. Sitten vielä pittää kommentoija kuvviin alle, että mitenkä se uus investoenti on pelannunna ja että kuinka nyt on elämä ihanoo. Sillon kun kukkaan ee kommentoe mittään, tiijät että nuapuris on katteuvesta vihreenä eekä varmaan sano ennee pävee kun vastaan tulloo.
10. Jos sulla ee oo ollunna lapsena riittävästi leikkikaluja, niin nyt hae lähikaapaasta semmonen kännykkä, joka kertoo aatomaattisesti vasepuukkiin, että nyt se tämä minun omistajan kutale istuu tämän ja tämän nimisessä rentikahvilassa ja valehtelloo sen minkä kerkijää uudesta aatostaan.

Lähde: nettisurffailu

Muistakeehan, että Aavisten sukuseorakii on vasepuukissa!



Kesällä rennosti T-paidassa
Ylpeästi Ylä-Savon Auviset
 Paitoja saatavana kesätaapahtumassa
 hintaan 20,-

tai Eeva-Leenalta jolloin lisätään postimaksu 7,-
eeva-leena.kainulainen@yläsavonsote.fi

JÄSENMAKSUT 2015

Lehden mukana lähetetään tilisiirtolomake vuoden 2015 jäsenmaksujen maksamista varten. Lasku tulee maksaa sukuseuran Pielaveden osuuspankissa olevalle tilille FI18 5342 0120 0251 07 eräpäivään 15.6.2015 mennessä.

Hyvvee kessee kaekille sukuseuran jäsenille!