

MAMMA MIA! MAMMA MIA!

Lähde katsomaan la 12.5.2018 Mamma Miaa
Helsinkiin Messukeskuksen Amfiteatteriin.

Paikat on varattu klo 19 näytökseen.

Liput ovat hintaryhmästä A eli 79€/hlö.

Linja-autokuljetus 6 €/hlö. Sitovat

ilmoittautumiset su 10.12. mennessä

Sarille 040 962 2493 tai liesjarvilapyska@gmail.com.

Kaikkien aikojen menestyksekkäin musikaali MAMMA
MIA! valloittaa vihdoon suomeksi. Päärooleissa nähdään

muun muassa Laura Voutilainen,

Nina Tapio ja nuori lupaus Petra Pääkkönen.

Voit tutustua koko esiintyjäkaartiin täällä.

Musikaalin 22 ABBA-hittiä on kääntänyt loistavista
sanoituksistaan tunnettu Paula Vesala.

Suomenkielisiä versioita ei tulla julkaisemaan erikseen,
joten kappaleet voi kuulla ainoastaan paikan päällä.

Mukaansatempaavan tarinan tapahtumapaikkana on
kuvankaunis kreikkalainen saari. Donnan,
nelikymppisen yksinhuoltajan, tytär Sofia on menossa
naimisiin. Sofia ei tiedä, kuka hänen isänsä on,
mutta luettuaan äitinsä päiväkirjan hän tajuaa,
että isäehdokkaita on peräti kolme. Hän kutsuu kaikki
kolme miestä häihinsä salaa.

Yksi miehistä on hänen isänsä, mutta kuka?



Rahvaalle kekri on ollut usein suurempi juhla kuin joulou. Tämä näkyi myös
ruokapöydässä. Sanottiin, että kekriaamuna piti olla viinaa,
ja pöytä täynnä ruokia kuin hääpöytä.

»Kekrinä tehtiin ennen paljon ruokaa, pantiin uuniin lehmän koipi, sian jalka,
makkaraita ym. Kekrin aamuna syötiin ensi kerran jo neljän viiden aikoihin,
kahdeksan aikaan jo toisen kerran.» Räisälä 1935.

»Aamulla pirtti lämmitettiin ja ruuaksi rieskaleipää, limppuleipää, tavallista leipää,
lihaa, kalaa, viiliä ja maitoa. Tekivät kekriksi oluttakin. Päivän valjetessa tehtiin
talkkunaa talkkunajauhoista. Keyritalkkuna eli koprahuttu. Puoliseksi keitettiin
paisti potuista, lihasta ja makkarasta. Viinaa aina välillä ryyppättiin. Illaksi keitettiin
ryynivelliä.» Säräisniemi 1914.

»Köyriä vasten yöllä teurastettiin lammak. Aamiaiseksi valmistettiin lammaskaiteito ja
leppärieskat. Juhla naurispaistikkaisineen, sian, lampaan, lehmän paistineen,
kehäjuustoineen ja oluvineen.» Iitti 1935.

»Köyriä olivat papuapposet, papuja kiehautettiin vähän suolatussa vedessä.
Laitettiin nauris- ja lanttuhaavikkaita. Liinansiemenet
paahdettiin ja jauhettiin hienoksi, sekaan pantiin sihdattuja tattarijauhoja ja vähän
suolaa. Tässä seoksessa kasteltiin naurisauvikkaita.» Sulkava 1871.

»Ruokakii oli parempoo kuin tavallisesti ja vehnäkahvit annettiin kaikille joukoille.
Sillon keitettiin monenlaisia keittoja ja olut tehtiä ja hyvä tehtiinnii. Ne olivatii
olutmestaria siihen aikaan. Väkevätä ja raitista juotavata se ol. Talakkuna ol ihan
piäasia keyrinä. Otran jyvät ol jo aikasemmin keitetty, uunissa kuivatettu ja
ruskistettu ja käytetty myllyssä.» Iisalmi 1935

»Kekriä vietettiin oikein juhlaallisesti siihen aikaan kun minä olin tyttärenä.
Esimerkiksi aamiainen: maitovelliä, kekripullat ja voita niin paljon että sitä riitti
viikoksi jälkeinpäin. Päivällinen: punasleipä ja talkkuna. Illallinen: joku moalintu,
koppelo tai teeri. Lintu henkeen vaikka talossa olisi ollut viisikymmentä henkeä.»
Posio 1936.

Marraskuun iltoina nähdä voi kummia,
hämärän hahmoja, varjoja tummia.
Lieneekö tonttu vai naapurin kissa,
vilahdus vain - se on kadoksissa.

Osta nyt itsellesi

Liesjärven koulu 1911-2010 luokkakuvia -kirja

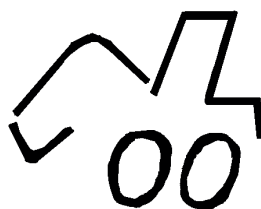


Hinta 100€

**Tuotto Liesjärven
koululaisten hyväksi.**

Tilaa omasi Taimilta:
taimi.syrjala@gmail.com
puh. 040-0473467

M a a n r a k e n n u s t a



**TAMMELÄN
KONEKAIVUU OY**

0400 219 511
info@konekaivuu.fi

kauttamme myös
PipeLife jätevesijärjestelmät

kodikkaasti.fi

**Liesjärven alueelle on halukkaita tulijoita,
oletpa myymässä tai ostamassa, ota yhteys!**

**Yrityksemme tuntee
seudun ja tietää hintatason.**

**Yhteyshenkilönä
Matti Ryyppö 0500 480 582 tai
matti.ryyppo@kodikkaasti.fi**

**Forssan Isännöinti LKV [A] - AIT
ja Kiinteistönvälitys Oy**

Hämeentie 11, 30100 Forssa. Puh. 010 231 7530

Läpyskä ilmestyy jokaisen kuukauden viimeisinä päivinä
(mikä aineistoa tulee)
ja löytyy netistä www.liesjarvi.fi, sekä entisen koulun
kierrätyspisteen päädyssä. Jakeluongelmista yhteydenotot:
040 415 2216 / Moona

**Valmiit aineistot VIIMEISTÄÄN 20.11. sähköpostitse
liesjarvilapyska@gmail.com**

Läpyskään voi myös lähettää omia tekstejensä ja muita vanhoja tarinoita.
Ne julkaistaan veloituksetta, jos täytettä kaivataan.