

# BIRAMATKA

12-13.02.2010



## Vietnamilainen uusi vuosi

Hoa Buit Viet on lauantaina 13.2. kiireinen. Hän hyörii koko päivän keittiössä ja valmistautuu juhlistamaan uuden vuoden alkua. Vuosi vaihtuu kun Vietnamissa on keskiyö. Silloin kalenterin mukaan alkaa vuosi 2010 eli Tiikerin vuosi.

Suomessa on alkuiltä ja kello on 19. Vietnamilaisille uuden vuoden juhla on tärkeä, sitä voi verrata suomalaiseseen joulun. Uuden vuoden vietto aloitetaan perinteisesti 7 päivää aikaisemmin, jolloin keittiöjumala Tao saa lahjoja. Taon alttarilla poltetaan suitsukkeita, sinne tuodaan elävä kala, hedelmiä sekä riisikakkuja. Lopuksi kala päästetään vapaaksi, uimaan veteen, ja se menee viemään raportin Tao-jumalalle. Hoa Buit Viet valmistaa vietnamilaisia ruokia, kuten kevätkääryleitä, riisiä ja useita erilaisia keittoja. Jälkiruuaksi on teetä ja hedelmiä.

Uuteen vuoteen kuuluvat myös vierailut. Perinteisesti on käyty tervehtimässä vanhempien sukulaisia sekä opettajia. Vieraille tarjotaan hedelmiä ja makeisia. Lapset saavat onnen rahan uuden iän kunniaksi.

Hyvää uutta vuotta! Chúc mừng năm mới Canh Dần 2010!

# Uutiset

## Ensimmäinen uutinen. Sevil

Meille tuli uusi opiskelija Sevil. Aikaisemmin hän asui Azerbaidzanissa ja työskenteli Tietoakatemiassa. Hän on historian tutkija ja nyt kirjoittaa väitöskirjaa. Vuosi ja neljä kuukautta sitten hän tuli Suomeen. Nyt Sevil opiskelee vielä Turun yliopistossa.



Yhdistää kuva ja lause (Kuka sanoi mitä?)

1. Jos minä olisin eläin, siis olisin tiikeri.
2. Olin Pohjois-Karjala, jos olisin maan osa.
3. Minä rakastan suklaata.
4. Minun maassani lempiruoka on Wasa-Wasa, Fu-Fu ja Kenke.
5. Minun maassani Ystävänpäivänä juhlitaan vain rakastuneita ihmisiä.
6. Minä pidän Kalevalasta ja haluaisin kääntää sen omaan äidinkieleen.
7. Treffeillä lähdetään kauas, missä ei törmätä keihinkään tuttuihin ja vietetään romanttista aikaa kahdestaan.
8. Kotimaassani vanhat ihmiset kuuntelevat klassista musiikkia.
9. Minun lempikirjani - Suomen kieli on kissan kieli
10. Minä olen toimintaihminen.
11. Lempieläimeni on kissa
12. Salmiakki maistuu lääkkeeltä
13. Kotimassani suosituin urheilulaji on jalkapallo.
14. Olen rauhallinen
15. Haluan ostaa uuden auton.
16. Tykkään surffailemisesta netissä.

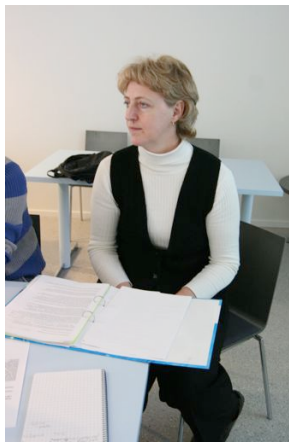
1. **Leena**
2. **Ritva**
3. **Katia**
4. **Abdoul-Majid**
5. **Maria**
6. **Sevil**
7. **Mohammad**
8. **Erna**
9. **Mako**
10. **Piret**
11. **Manami**
12. **Souleymane**
13. **Olga**
14. **Irinja**
15. **Andrei**
16. **Werya**



Abdoul-Majid



Werya ja Irinja



Maria



Mohammad



Olga



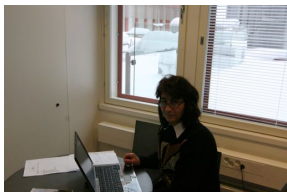
Mako



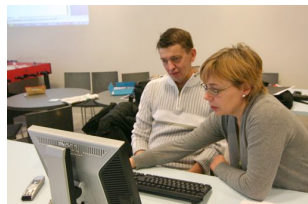
Souleymane ja Piret



Erna



Sevil



Andrei ja Ritva



Manami



Leena ja Katia

## ”Ei elämää kuin peltoa voi ylittää”

Turussa asuvan venäläisen runoilijan **Andrei Karpin** ensimmäiset runot julkaistiin runoantologiassa Moskovassa vuonna 1985. Tänä vuonna Karpin juhlii 25-vuotista taiteilijauraansa. Karpin on koulutukseltaan venäjän kielen ja kirjallisuuden opettaja. Runojen kirjoittamisen hän aloitti jo koulupoikana. Hän oli vasta 17-vuotias, kun hänen ensimmäinen runonsa ilmestyi painettuna petroskoilaisessa sanomalehdessä. – Tuntui hienolta nähdä oma runo painettuna sanomalehdessä, Karpin kertoo.

Karpin muutti Suomeen vuonna 1997 ja hän on jatkanut aktiivisesti runojen kirjoittamista myös Suomessa. Karpin käyttää runoissaan huumorin ja ironian keinoja. Suomeen muuttamisen jälkeen uusina teemoina runoihin ovat tulleet identiteettiin liittyvät kysymykset, suomalaisuus ja ulkomaalaisuus. Andrei Karpinille tärkeitä runoilijoita ovat **Boris Pasternak, Aleksander Blok, Federico Garcia Lorca** sekä **Rainer Maria Rilke**. Karpin runoihin voi tutustua lainaamalla hänen venäjänkielisen runokokoelmansa ”Dom, kotorzyi ja stroju” Turun pääkirjastosta. Otsikkositaatti Boris Pasternakin runosta Hamlet (suomentaja Arvo Turtiainen).

# Afrikkalainen keittiö: Senegal

## Domoda

Ainekset (10 hengen annos, kesto noin tunti)

- 1,5 kg basmatiriisiä
- 2 kokonaista kalaa (esim. siikaa tai ahventa)
- 3 kpl sipulia
- 1 kpl keskikokoinen valkosipuli
- rypsiöljyä
- suolaa ja mustapippuria
- 2 kpl mietoa chiliä
- 3 kpl porkkanaa
- 5 kpl perunaa
- 0,5 kg kaalia
- 1 kpl munakoiso
- 2 kpl sitruunaa

Keitä riisi pakkauksen ohjeiden mukaan. Leikkaa kalat kahteen osaan ja leikkaa muutama viilto kalan pintaan molemmin puolin. Hiero suolaa kalan pintaan. Kuumenna paistinpannu, lisää runsaasti öljyä ja paista kalat pannussa. Kuori perunat, sipulit ja porkkanat, ja paloittele kaikki vihannekset isoiksi lohkoiksi. Keitä vihannekset kattilassa kypsiksi, lisää joukkoon paistetut kalat ja keitä vielä hetken aikaa. Mausta suolalla ja pippurilla. Purista lopuksi sitruunanmehua. Tarjoa riisin kanssa.



## Senegalilainen ruokakulttuuri

Senegalissa syödään kolme kertaa päivässä. Päivän tärkein ateria on lounas, joka kestää noin tunnin. Tärkein raaka-aine on Senegalissa riisi, jonka lisäksi kalaa syödään myös ahkerasti. Suosituin mauste on chili. Senegalilaiset käyttävät usein lusikkaa syödessään tai syövät käsin. Senegalilaisista asukkaista valtaosa kuuluu islamin uskontoon, joten ruoan kanssa ei nautita alkoholia. Yleisin ruokajuoma on vettä. Domoda on Senegalissa aika yleinen kotiruoka, mitä syödään 2-3 kertaa viikossa.

## Ghanassa

FuFu – on perunamauste, mutta tätä ruokaa ei keitetä Suomessa, vain Afrikassa Ghanassa. Kenke – se on nopearuoka. Sen reseptiin kuuluu maissi, jokin vahva pippuri ja kana

FuFu Resepti

Ainekset

- Peruna tai-jauheeseen.
- Tai koko Yam tai piharatamo tai cocoyam (2-4 kg) tai 2 kupin täynnä jauhe tai hiutaleita)
- margariinia tai voita (1 - 2 rkl)
- Suola (valinnainen)



*Tietotaitotalloissa biramatkalaiset tekivät afrikkalaista ruokaa. Se oli hyvää!*

