



spelarit

4/92

Lähtisitkö leikkijäksi
sinimarjan noukkijaksi,
kaveriksi, kumppaniksi
ilolle isontajaksi?



SPELARIT -lehti 4/1992

Julkaisija: Helsingin Pitäjän Tanhuujat ja Spelarit ry

Toimitus: Raimo Behm, Erkki Oksman, Maarit Vattulainen,
Paula Kaivosoja, Juhani Kaivosoja, Arja Salonen, Pentti
Salonen.

Päätoimittaja: Raimo Behm.

SISÄLTÖ

2	PÄÄKIRJOITUS
3	TARVON PELIMANNIT
6	KESÄHERKKUJA
10	JAPANILAISESSA KODISSA
14	KUNNIAKIRJAT
15	MURNAKUTKA

PÄÄKIRJOITUS

Kesän tullessa monelle herää kysymys puutarha-asioissa. Ongelmaksi muodostuu monien kasvien istutus, kuten anopinkieli, jonka oikea istutussyvyys on 1.5 m. Muista, älä himoitse lähimmäisesi vaimoa, voit vaikka saada hänet.

Lehden toimituskunta toivottaa lukijoille lämmintä kesää tanhun parissa.

päätoimittaja



Nyt kun on hiljaa haudattu entinen tunnettu kansanmusiikkiyhtye Tarvon pelimannit, lienee paikallaan muistella menneitä vuosia 1966 noin vuoteen 1982. Tarvon pelimannien perustaja oli kansanmusiikista kiinnostunut komentajakapteeni evp. Paavo Tamminen. Hänen toimestaan perustettiin myös valtakunnallinen Pelimannikilta ry. Hän on myös koonnut useita pelimannien nuottivihkoja, jotka yhä ovat yleisesti käytössä.

Tarvon pelimannien erityisenä ansiona on pidettävä sitä, että he soittivat noin 15 vuoden aikana Seurasaaren kesässä ja Juhannusjuhlissa. Pelimannikonserteja pidettiin kesäkausina Antinpihassa.

1975 Tarvon pelimannit oli valittu Kansanopistojen 80-vuotisjuhlan pelimanniyhtyeeksi, joka juhla pidettiin Vaasassa. Tästä alkoi myönteinen tapahtumaketju. Tuli tieto, että Tarvon pelimanneille oli myönnetty Hampurilaisen Kansantaiteen Säätiön Eurooppa-palkinto.

Tämän säätiön on perustanut hampurilainen suurliikemies Alfred Toepfer. Säätiö jakaa vieläkin tätä Eurooppa-palkintoa vuosittain. Kymmenkunta vuotta myöhemmin sen on Suomessa saanut ryhmä, jonka nimi ei valitettavasti ole jäänyt mieleeni.

Tarvon pelimannien Eurooppa-palkinnon juhla pidettiin Seurasaaren Antinpihassa kesällä 1975, jonne Säätiön perustaja Alfred Toepfer vaimoineen oli saapunut. Arvovaltaiseen kutsuvierasjoukkoon kuului monia eurooppalaisia kansantaiteen professoreita. Heistä professori Gösta Berg piti puheen eli laudation, joka oli osoitettu palkinnon saaneille Tarvon pelimanneille. Tähän aijon siitä pitkistä puheesta lainata vain pienen runonpätkän:

"Mahtavat herrat huudoin ja jyminöin iskevät kumoon valtakunnat ja kylät; hiljaa rakentaa ne talonpoika ja hänen poikansa, jotka kylvävät verellä kastettuun multaun."

Eurooppapalkinnon mitali on noin 8.5 cm läpimitaltaan. Se on nykyisen Kauko Luukkosen hallussa. Myöhemmin Lyneburgin nummilla saimme rouva Toepferin kädestä rintaamme mitalin pienoismerkin.

Tarvon pelimannin kutsuttiin seuraavana kesänä 1976 Länsi-Saksaan, Lyneburgin nummille. Tämä paikka on Kansantaiteen Säätiön hallinnassa. Siellä on noin 500 vuotta vanhoja tiilirakennuksia, joissa on miltei metrin paksuiset olkikatot. Siellä vietimme viikon verran ruotsalaisten Leksandin pelimannien seurassa. He olivat saaneet saman palkinnon vuotta aikaisemmin.

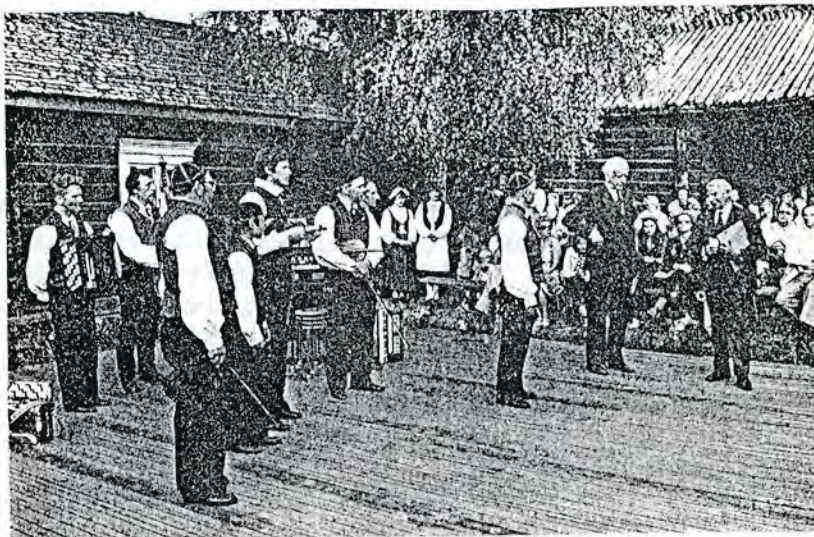
Tämän matkan alkuvaiheessa kävimme lentäen Länsi-Berliinissä. Paavo Tamminen, joka sotavuosina oli siellä ollut Suomen sotilasasiamiehenä, johdatteli meitä tottuneesti. Berliinin U-baanat hän tunsikin omat taskunsa.

Unohtaa ei sovi, että Lyneburgin nummilla oli kanssamme Helsingin Kansantanssin ystävistä koottu 12 tanssijan ryhmä.

Lopetan edellisen tähän kuin seinään, että voisin jatkaa vuodesta 1982, jolloin olimme kerran kesällä Seurasaarella Spelaritanhuajien kanssa. Täällä Veijo Honkanen tuli kanssamme juttelemaan ja sovimme yhteistyöstä. Paavo Tamminen oli siirtynyt manan majoille ja etevä hanuristimme Lauri Nevalainen oli myös kuollut. Eräät soittajamme olivat lopettaneet tai muuttaneet paikkakunnalta. Oli siis sopiva aika ryhtyä Spelareiden kanssa yhteistoimintaan.

Näinä vuosina esiinnyimme vuoroin Tarvon pelimanneina, vuoroin Spelareina. Vähitellen kävi niin, että Tarvon pelimannien "keikat" lopahtivat. Toiminta Spelareina jatkui sen sijaan vireänä. Kymmenkunta vuotta on viereähtänyt tämän rakkaan harrastuksen parissa. Alkuperäisiä Tarvon pelimanneja ja Spelareissa on nykyään kolme: Kauko Luukkonen, Juhani Kaivosoja ja allekirjoittanut.

Dr. Robert Wildhaber, Vorsitzender des Preiskuratoriums, Professor Gösta Berg, Laudator und Kuratoriumsmitglied, Herr Paavo Tamminen, Leiter der Spielmannsgruppe „Tarvon pelimannit“ (v. r. n. l.)



Veikko Lakkavaara

Kesä herkkuja

BOOLEJA

Mansikkabooli (n.1.7l 11.5°)

- 1/2 l mansikoita
- 1 dl sokeria
- 10 cl mansikkalikoööriä
- 1 pl valkoviiniä
- 1 pl kuohuviiniä

(Mansikoiden annetaan
meustua sokerissa jonkin aikaa
ennen valmistusta)

Helppo kesäbooli (n.2.5l, 9°)

- 1 pl kalaasia t. Mesiviiniä t.
Mustaherukkaviiniä
- 1 pl valkoviiniä
- 2 pl Pommacia
- koriste: Sitruunaviipaleita

Raiakas Booli (n.3l, 10°)

- 1 l appelsiini mehua
- 1 l omenamehua
- 6 pl alkoholitonta
siideriä tai
sitruunajuomaa

Koriste: ohuita sitruuna- ja
kurkkuviipaleita.

LASTEN BOOLI

- 1 tk Hedelmäcockteilia
- 1 l Spriteä
- 1 l Appelsiini tai
Ananas mehua





RAPARPERI PIIRAKKA

Pellillinen

piirakka voita

- 3,75 dl pumää (2½dl)
- 3,75 dl sokeria (2½dl)
- 6 dl vehnä jauhoja (4dl)
- 1,5 tl soodaa (1)
- 1,5 dl voita sulat. (1dl)
- (= 120-125g)

raparperin paloja

MUSTIKKAPIIRAS

200°C

n. ½h

- Pohja:
- { 125g voita
 - { 1dl sokeria
 - 1 muna
 - 2½ dl vehnä jauhoja
 - 1 tl leivinjauhetta

- PÄÄLLE:
- 4-5 dl mustikoita
 - ½-1 dl sokeria
 - 3 tl perunajauhoja

Tee näin:

- Sekoita sooda vehnä jauhoihin.
- Jäähdytä rasva
- Sekoita kaikki ainekset ym. järjestyksessä
- Päälle raparperin palat
- Paista 200°C n. 20 min.



VALKOSUKLAINEN MANSIKKATORTTU

Pohja:

2 munaa
3/4 dl sokeria
1/2 tl vanilliinisokeria
1/4 dl perunajauhoja
3/4 dl vehnä jauhoja
1/2 tl leivinjauhetta

Täyte:

4 liivatelehteä
100 g valkoista suklaata
2 1/2 dl maitoa
1 muna
3/4 dl sokeria
3 dl kuohukermaa
1/2-1 l mansikoita

Vaahdota munat ja sokeri. Sekoittele joukkoon siivilän läpi kuivat aineet. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun irtoreunaiseen vuokaan ja paista 180 asteessa noin 25 minuuttia. Kumoa kakku jäähtymään.

Pane liivatelehdet kylmään veteen likoamaan. Sulata paloitettu valkosuklaa vesihautteessa. Lämmitä maito kiehumispisteeseen ja sekoita se suklaan joukkoon. Liuota mukaan vedestä puristetut liivateet.

Vaahdota muna ja sokeri. Lisää mukaan suklaamaito ja anna jäähtyä välillä sekoittaen. Vatkaa kerma vaahdoksi ja lisää hyytymisen vauhtiin päässeeseen seokseen.

Pane irtopohjavuokaan pohjalle leivinpaperi, jotta saat siirrettyä kakun paremmin tarjoi-

luvadille. Pane kakkupohja vuokaan ja kaada päälle täyte. Anna hyytyä mielellään yön yli.

Leikkaa mansikat lohkoiksi ja asettele ne ripi rinnan hyytyneen tortun päälle. Voit halutessasi tehdä pinnalle vielä kiillekerroksen (2 dl makeaa valkoviiniä tai vaaleaa mehua ja 3 liivatelehteä), joka pitää mansikat tuoreen näköisinä pitempään.

JUHLAKAKKU

Pohjia tarvitaan neljä. Yhteen tarvitset:

4 munaa
1 dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
1 dl vehnä jauhoja
1/2 dl ohrakasta tai perunajauhoa
1 tl leivinjauhetta

Täyte:

400 g kiinteää vadelmahilloa
2 tlk (500g) rahkaa
200 g halvaa
1 rkl vanilliinisokeria
4 dl kuohukermaa

Koristelu:

100 g vadelmahilloa
1 1/2 l tuoreita mansikoita
4-6 dl kuohukermaa
1 rkl vanilliinisokeria

Kiille:

2 dl puolimakeaa rosekuohuviiniä
3 liivatelehteä

Tee yksi pohjalevy kerrallaan. Sekoita jauhot puuhaarukalla,

voit jatkaa seuraavan pohjan vaahdottamista samoilla vatkaimilla. Riko munien rakenne, lisää sokeri ja vatkaa seos kuohkeaksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet vaahtoon varovasti siivilän läpi. Levitä taikina öljytylle leivinpaperille uunipellin kokoiseksi ja paista 225 asteessa 8-10 minuuttia.

Kumoa pohja puhtaalle pyyhelehtialle jäähtymään, irrota paistopaperi ja anna pohjien jäähtyä.

Hienonna halva terävällä veitsellä leikkuulaudalla. Sekoita halvamurut rahkaan ja mausta seos vanilliinisokerilla. Lisää mukaan vatkattu kerma.

Levitä pohjille ensin ohut kerros vadelmahilloa, sitten kerros halvarahkaa. Leikka pohja pituussuuntaan 8 sentin levyisiksi viipaleiksi pohjakerrosta varten. Yläkerrokseen riittävät 6 sentin viipaleet.

Kääri ensimmäinen viipale rullalle pituussuunnassa. Pane se tarjoiluvadin keskelle pystyyn ja kietaise seuraavat viipaleet sen ympäri, jolloin kakku suurenee kuin pyörittäisit lumipalloa. Tee pohja haluamasi suuruiseksi ja kokoa seuraava kerros samaan tapaan, mutta hieman kapeammista suikaleista.

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 5 minuuttia. Kiehauta tilkka vettä ja liuota puristettut liivateet siihen. Sekoita puolimakeaan roseekuohuviiniin ja anna hyytyä munanvalkuaismaiseksi. Tarjoile loppu viini puolisollesi.

Levitä tasoille vadelmahilloa ja asettele päälle mansikka-

lohkot. Sivele pullasudilla mansikoiden päälle hyytymäisillään olevaa killettä kunnan kerros. Anna kiilteen hyytyä.

Vaahdota koristelukerma ja mausta vanilliinisokerilla. Peitä reunat vaahdolla ja pursota loput koristeiksi reunoille. Kakusta riittää noin 30:lle ja pullosta noin 1:lle.



VIERAILULLA JAPANILAISESSA KODISSA

Viime syksyisellä tanhumatkallamme Japaniin meillä oli mahdollisuus vieraillla Japanilaisessa kodissa. Aluksi ajatus hieman peloitti, ovathan tavat Japanissa aivan toisenlaiset kuin täällä Suomeessa, mutta rohkeasti päätimme kuitenkin kokeilla ja kyllä se kannatti. Japanilainen vieraanvaraisuus ja ystävällisyys vieraita kohtaan on ainutlaatuista. Tunsimme olevamme ainakin kuninkaallisia, ei ainoastaan yksityiskodissa, vaan kaikkialla missä liikuimme.

Siispä Tochigissa, n. 100 km Tokiosta, vietimme kaksi päivää yksityiskodissa. Meidät kuljetettiin henkilöautolla riisiviljelmien läpi maalaistaloon. Isäntäväkemme ovat maanviljelijöitä, he viljelevät riisiä ja sieniä. Saman katon alla asuvat sekä vanha että nuorempi isäntä ja emäntä ja heidän poikansa. Kun tulimme ulko-ovelle koko talonväki oli meitä vastaanottamassa ja toivottamassa japanilaisittain kunnioittavasti tervetulleiksi. Kengät tietysti riisuttiin heti kun menimme ulko-ovesta sisään, tilalle saimme sisätossut. Meitä odotti lämmin tai oikeastaan kuuma kylpy. Kylpyhuoneessa käsisuihku oli lattian rajassa, lattialla oli pieni jakkara, jolla istuen otettiin suihku ja peseydyttiin. Tämän jälkeen mentiin kylpyammeeseen, joka oli täynnä polttavan kuumaa vettä. Veteen ei kannata mennä suoraan päätä, vaan pikkuhiljaa totutellen. Kun on lötkötellyt jonkun aikaa tällaisessa kylvyssä olo on kuin suomalaisen saunan jälkeen, lämmin ja rentoutunut. Kylvyn jälkeen saimme kotikimonot päälle ja sitten syömään.



Teeseremonia

Ruoka oli katettu olohuoneeseen matalalle pöydälle, jonka ympärille kokoonnuimme syömään lattialla istuen. Tarjolla oli kaikenlaisia japanilaisia herkuja kuten raakaa kalaa, susheja, sieniä, lihaa jne. Syöminen tapahtui tietysti puikoilla. Keskustelu ruokapöydässä sujui englanninkielellä, jota meidän nuorempi emäntämme sekä kaksi hänen ystävätärtään puhuivat onneksi jonkun verran. Eräissä perheissä isäntäväki ei puhunut englantia lainkaan. Ruokajuomaksi oli olutta ja tietenkin sakea, jota kaadettiin kuppiin heti kun se oli vähän vajentunut. Ruuan jälkeen meille laitettiin teetä japanilaiseen tapaan. Emäntämme valmisti teetä lattialla istuen, vispilällä vispaten isoon kuppiin, josta ensin tarjottiin tietysti miespuoliselle vieraille, jonka edessä ensin kumarrettiin lattiaan saakka kolme kertaa, sen jälkeen kuppia piti kiertää kolme kertaa ja sitten juotiin kuppi tuhjäksi. Näin tarjottiin tee erikseen jokaiselle ruokailijalle. Ruokailun jälkeen kävimme kylläisinä nukkumaan lattialle laitetuille vuoteille ja nukuimme sikeästi aamuun saakka.

Japanilainen koti on sisustettu hyvin keveästi ja vähin huonekaluin. Esim. meidän makuuhuoneessamme ei ollut muuta kalustusta kuin pedit lattialla ja pieni pöytä huoneen päädyssä, jolla oli kauniita koriste-esineitä. Seinät ovat ohutta paperia muistuttavaa materiaalia siirrettävissä kehikoissa. Lattiat ovat kauttaaltaan pehmeän bambumaton peitossa. Huoneissa ei kävellä kengät jalassa, vaan jokaiselle annetaan ulko-ovella sisätossut jalkaan. WC:hen mennessä jätetään tossut oven ulkopuolelle ja laitetaan jalkaan WC-tossut. Tossukulttuuriin tottumattomina jätimme aina tossut vähän "miten sattuu", mutta aina ne oli käännetty oikein, lähtösuuntaan päin. Meidän ja useimpien muidenkin japanilaisessa kodissamme oli erittäin moderni WC, jossa meillä riitti ihmettelemistä ja lähes kaikilla oli hauskoja kommelluksia tämän oudon vekottimen, nimittäin WC-istuimen kanssa. Istuimen molemmiin puolin oli paneeli, jossa oli erilaisia nappuloita. Siinä sitten ihmeteltiin, että mistä tämä oikein vedetään. Useimmat olivat pitkään harkinnan jälkeen löytäneet oikean nappulan, mutta joillekin oli käynyt hullummin. Istuimessa oli esimerkiksi automaattinen alapesu, joka toimi tietysti vain nappia painamalla, jos nyt sitten sattui painamaan tätä nappulaa niin ettei istunut istuimella vesi roiskui ympäri WC:tä, eikä loppunut ennen kuin automaattisesti tietyn ajan kuluttua.

Seuraavana päivänä kävimme esiintymässä Tochigin kouluissa ja illaksi palasimme isäntäväkemme hoiviin. Kohtelu oli yhtä anteliasta ja kohteliasta kuin edellisenkäkin iltana. Söimme nyt pannulla pöydässä paistettua lihaa, sieniä ja vihanneksia, joita kastettiin soijakastikkeessa, lisäksi tietysti riisiä. Ruuan jälkeen vanha emäntä tanssi meille perinteisiä japanilaisia tansseja kimonoon puettuna. Tanssin aikana oli vahva tunne siitä, että tanssija todella antoi jotakin itsestään ja japanilaisuudestaan meille länsimaisille katsojille, se oli todella koskettavaa ja herkkää. Tanssittuaan emäntä puki kimononsa minun päälleni. Kimonossa on muuten useita vöitä, jotka vedetään hyvin tuikalle rinnan ympärille, niin että siinä on väljiin vaatteisiin tottuneen länsimaisen tukala olla. Jalkoihin laitettiin valkoiset sukat, joissa oli oma "sormi" isolle

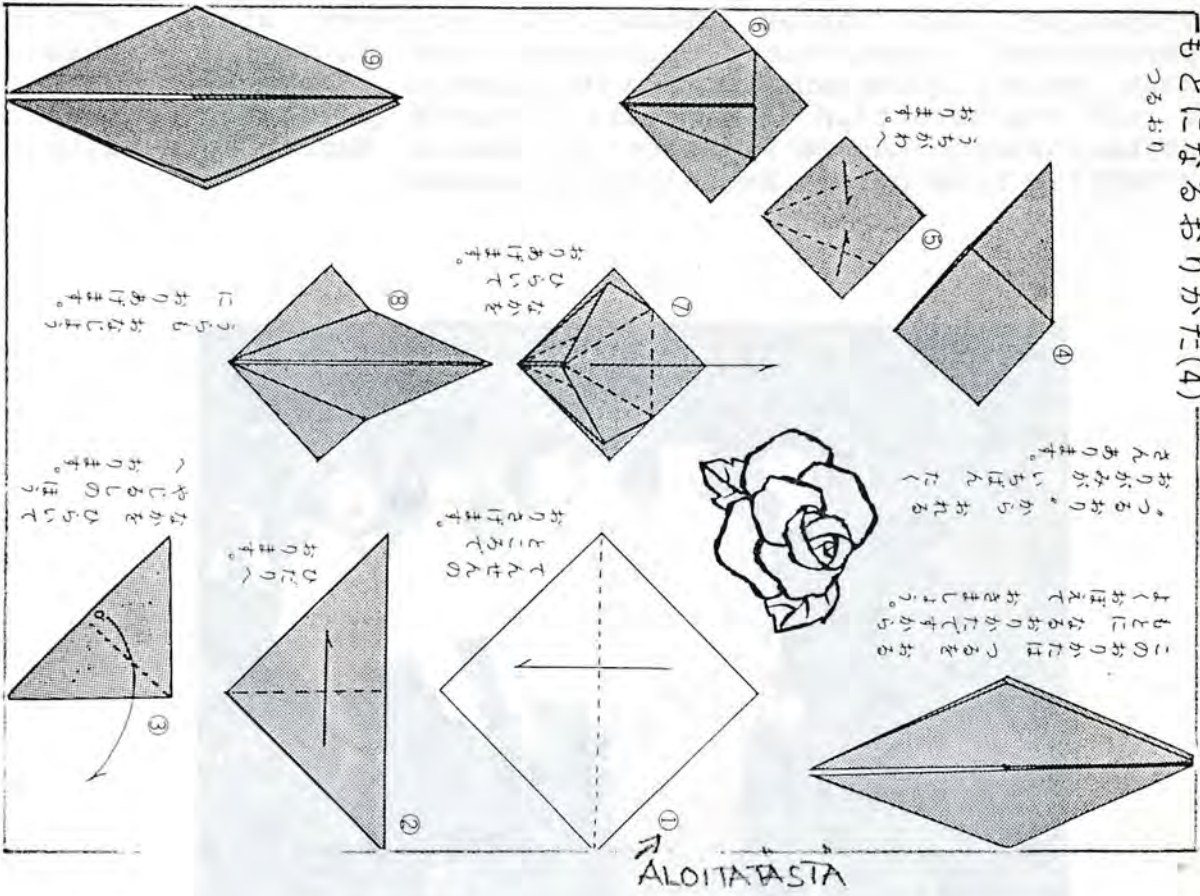
varpaalle. Iso varvas pitää olla erikseen siksi, että perinteiset japanilaiset jalkineet ovat puukengät, ikään kuin puiset paksupohjaiset varvastossut. Kimonossa minua sitten valokuvattiin ja videoitiin edestä ja takaa, jokaisen perheenjäsenen kanssa erikseen ja yhdessä. Samoin kuin meitä kuvattiin myös omissa kansallispuvuissamme.



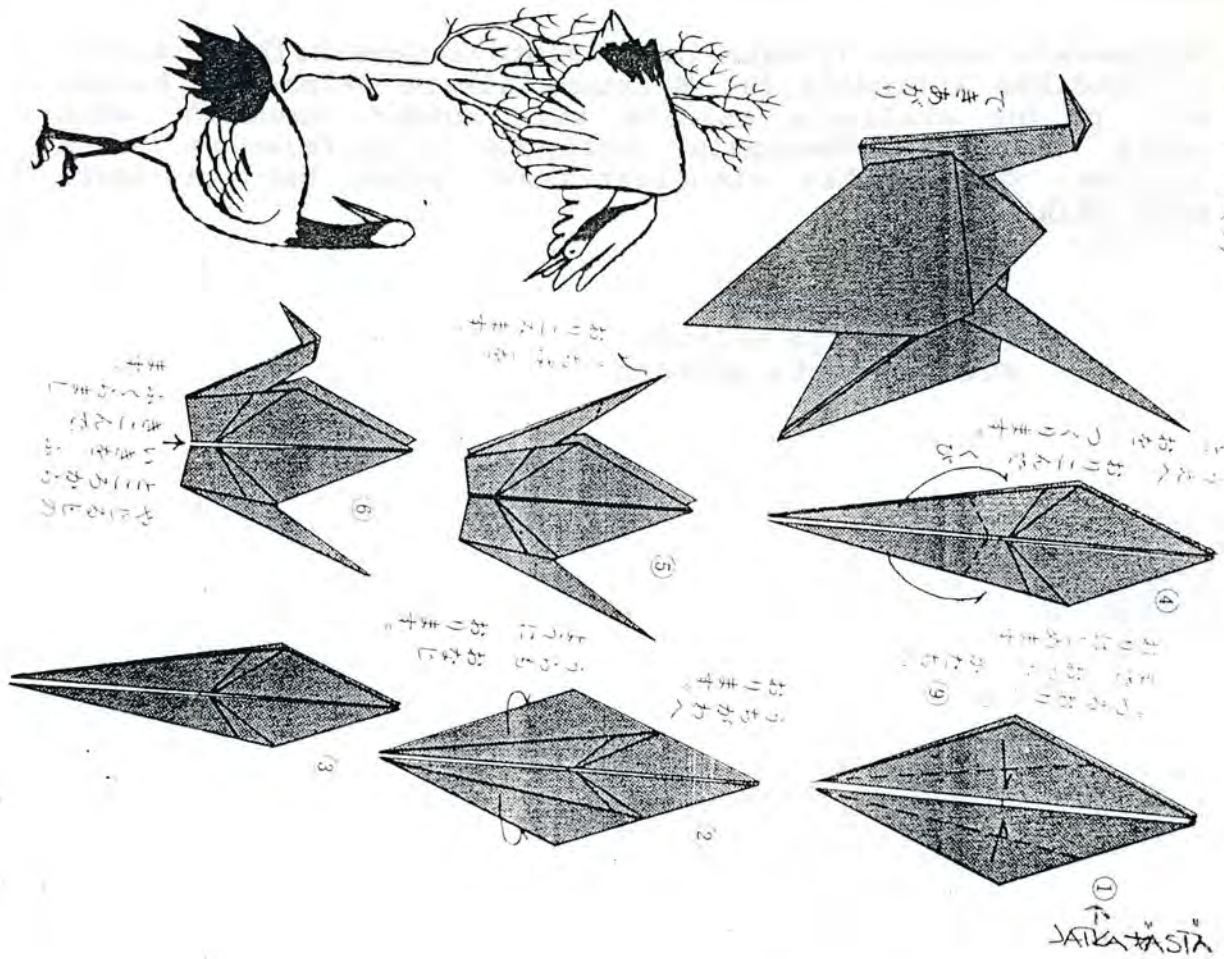
Seuraavana aamuna hyvästelimme isäntäväkemme haikein mielin ja lähdimme kotimatalle. Matkamme aikana näimme ja koimme niin paljon erilaisia asioita kuin kotona Suomessa, että vasta paljon jälkeinpäin pystymme sulattelemaan sitä kaikkea. Koko matkan ainutlaatuisuus alkaa valjeta vasta näin jälkikäteen.

Teksti: Arja Salonen
Kuvat: Pentti Salonen

もどになるおりかた(4)
つるおり



つる(1)





KUNNIAKIRJA

yli 35 v, vanhat tanssit

TANHUJLUOKITUS 1992

Helsingin Pitäjän Tanhujat ja Spelarit

TAITOLUOKKA

Salossa huhti kuun 12 pnä 1992

KARJALAINEN NUORISOLIITTO RY.

Siuna nokkel *Kari Soderlund*



KUNNIAKIRJA

yli 35 v, vanhat tanssit, sovitukset

TANHUJLUOKITUS 1992

Helsingin Pitäjän Tanhujat ja Spelarit

HARRASTUSLUOKKA

Salossa huhti kuun 12 pnä 1992

KARJALAINEN NUORISOLIITTO RY.

Siuna nokkel *Kari Soderlund*

MURNAKUTKA -92 OHJELMA

pe 5.6.	15.00	Kanslia ja majoituskoulut aukeavat
	19.00 - 19.30	Murnakutka 92 avajaiset torilla
	19.30 - 20.30	Yleisötanssit torin lavalla
	19.00 - 20.30	Kansainvälinen kansantanssikonsertti Saarijärven koululla
	19.00 - 24.00	Iltapala
	21.00 - 24.00	Avajaisiltamat Studentiassa
	24.00	Ohjaajapalaveri Studentiassa
la 6.6.	6.00 - 9.00	Aamupala
	7.00 - 8.00	Harjoitukset Väinölänniemellä, aikuiset
	8.00 - 9.00	Harjoitukset Väinölänniemellä, 12-17v
	10.00 - 11.00	Toritapahtumia
	11.00 - 13.00	Lounas (Kopis ja Teku)
	11.00 - 14.00	Pr-esityksiä puistoissa, rännikaduilla, palvelu- ja liikekeskuksissa
	13.00 - 14.00	Pelimannikonsertti Kaupungintalolla
	16.00 - 18.30	Espanjalainen Flamenco-konsertti Musiikkikeskuksella
	15.00 - 16.00	Harjoitukset Väinölänniemellä, lapset 7-11v
	16.00 - 18.00	Päivällinen (Kopis ja Teku)
	19.00 - 20.30	Kansainvälinen kansantanssikonsertti Saarijärven koululla
	19.30 - 20.30	Yleisötanssit torin lavalla
	21.00 - 01.00	Juuret Suomessa iltaamat Kalliorannan paviljongilla, jossa myös yhteislaulupiha
	20.30 - 22.00	Iltapala Kalliorannassa
	24.00 - 02.00	Tanssiristeily Kalliorannasta m/s Juliane
su 7.6.	6.00 - 9.00	Aamupala
	7.00 - 7.45	Harjoitukset Väinölänniemellä, aikuiset
	7.45 - 8.30	Harjoitukset Väinölänniemellä, 12-17v
	8.30 - 9.15	Yhteisharjoitukset
	9.15 - 10.00	Harjoitukset Väinölänniemellä, alle 7v
	10.00 - 10.45	Harjoitukset Väinölänniemellä, 7-11v
	10.30 - 12.15	Lounas (Kopis ja Teku)
	12.15	Seppeleen lasku Sankarihaudalle
	12.45	Siirtyminen torille ja järjestäytyminen
	13.00	Kenttähartaus torilla
	13.20	Juhlakulkue torilta Väinölänniemelle
	14.00 - 16.00	Murnakutka -pääjuhla Väinölänniemellä, kansainvälinen kansantanssi- ja musiikkikonsertti

(sadesään sattuessa kaikki harjoitukset, lauantain iltaamat ja sunnuntain pääjuhla Saarijärven koululla)

Lapsille pakolliset tapahtumat lihavoitu.



PUHEENJOHTAJAN PALSTA

OSTO....MYynti....Vaihto....

Myydään 3 paria tanhukengiä N:ot. 32,33 ja 34.

Tiedustella voi kenkiä Heinosilta Puh: 872 62 72 Iltaisin.

Sari Oksman myy naisten kansallispukua "vanha karjala", koko 34-36. Tiedustelut Puh: 876 9417.

Myydään tietokone Apple Macine tos + kirjoitin + pelejä muovikassillinen hintapyyntö 3000,- tiedustella voit n:o 872 62 72 Heinokset.

Seuramme rintamerkkiä myydään 30,- / kpl. Kyselkää ohjaajilta.

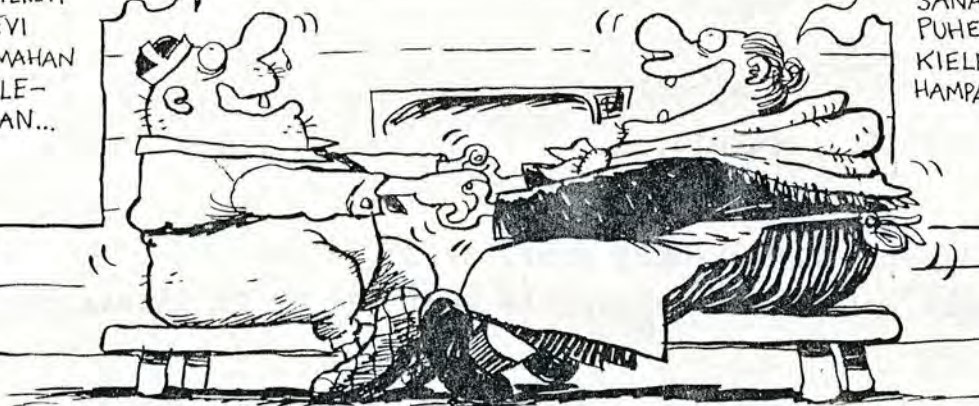
Helsingin pitäjän pukutarvike paketteja sekä miesten että naisten.

Jos Sinulla on jotakin Myytävää-Ostettavaa-tai-Vaihdettavaa niin ilmoita ohjaajille niin saat ilmoituksesi seuraavaan lehteen.



MIELIENI MINUN TEKEVI
AIVONI AJATTELEVI
LÄHTEÄNI LAULAMAHAN
SAA'ANI SANELE-
MAHAN...

SANAT SUUSSANI SULAVAT
PUHE'ET PUTOELEVAT
KIELELLENI KERKIÄVÄT
HAMPAILLENI HAJOOVAT...



LYÖKÄMME KÄSI KÄTEHEN,
SORMET SORMIEN LOMAHAN,
LAULOAKSEMME HYVIÄ,
PARAHIA PANNAKSEMME)))

NIIT' ENNEN ISONI LAULOI
KIRVESVARITA VUOLLESSANSA;
NIITÄ ÄITINI OPETTI
VÄÄNTÄESSÄ
VÄRTINÄTÄ,



NO POINTS
NOLL PÖÄÄNG

INGA POINTSIA
NILL PUNKTER
NOLL
ZERO!!!



KAUSTISELLA TAVATAAN...