Wuorikautiset

1/2022

PÄÄKIRJOITUS

Hellurei kaikille!

Olen Sonja, ja toimin tänä vuonna Vuorimieskillan mediavastaavana. Kevätlukukausi on lähtenyt vauhdilla liikkeelle ja kiirettä on pitänyt, vaikka kursseille ilmotessani kuvittelin vähän muuta :D Onneksi kiltiksellä kahvistelu auttaa unohtamaan kiireet!

Koska ISW Helsinki jouduttiin perumaan, tämän vuoden ensimmäinen lehti on aika erilainen kuin tavallisesti. Monenlaisia artikkeleita on kuitenkin tiedossa, ja muun muassa perinteinen raadin esittely, jota oli muuten hauska kasata, löytyy seuraavalta aukeamalta. Toivottavasti opit jotakin uutta vuoden ’22 raadista!

Talvesta ja lumesta on saatu viime aikoina nauttia, mutta talitiaisten keväinen laulu on saanut jo hieman kaipaamaan kesää ja odottamaan Wappua!

Mukavia lukuhetkiä ja ihanaa kevättä,

Sonja Alasaukko-oja
Mediavastaava ’22

SISÄLLYS

2 - Pääkirjoitus
3 - Sisällys
4 - Raati ’22 täyttää ystäväkirjaa
6 - Puhiksen pöhinät
7 - Kiltalaiset testaa pötköttelypaikkoja
11 - Kanadan geologia
14 - Kanadan kaivosteollisuus
17 - Horoskooppien salaiset paheet
20 - Keittiökorneri
22 - Sudokut
23 - Meeminurkka

Päätoimittaja:
Sonja Alasaukko-oja

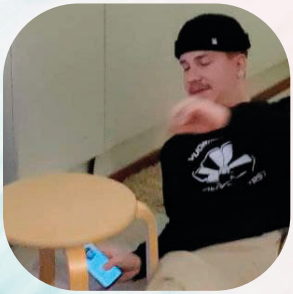
Julkaisija:
Wuorikautiset
Vuorimieskilta ry
Kemistintie 1 D 2
02150 Espoo

Painettu:
Painokiila Oy

Toimittajat:
Juho Hentman
Tessa Finnholm
Juha Malinen
Jonna Piironen
Aaro Lampinen

Kiitokset:
Tinja Aromaa
Mikael Kallinen
Arttu Saikkonen

Raati '22 täyttää ystäväkirjaa <3



Puheenjohtaja

Nimeni on: Juha Malinen
Minä pidän: Kissoista, musiikista, oluesta, kiltiksellä hengailusta, kokkaamisesta (~ 4 krt vuodessa)
Salainen paheeni: Kauniit naiset ja suklaa
Lempijäätelöni: Rommirusina

Sihteeri

Nimeni on: Ksenia Kokkonen
Minä pidän: Kaikista hedelmistä
Salainen paheeni: Kuunnella Harry Potter trap remixejä siivotessani
Lempijäätelöni: Mielipiteitä jakava minttusuklaa

Rahastonhoitaja

Nimeni on: Teemu Vuorela
Minä pidän: Sitseistä
Salainen paheeni: Lautapelit
Lempijäätelöni: Banaani

Isäntä

Nimeni on: Onni Lehtikuja
Minä pidän: Kahvihetkistä kiltiksellä kavereiden kanssa
Salainen paheeni: Liian pitkään nukkuminen
Lempijäätelöni: Suklaa-vaniljapehmis

Emäntä

Nimeni on: Jonna Piironen
Minä pidän: Hitaista aamuista, kuparista ja ramenista
Salainen paheeni: Puulaiset
Lempijäätelöni: Kahvijäätelö

Opintovastaava

Nimeni on: Jussi Anttila
Minä pidän: Ruuanlaitosta, vaelluksista ja äijien saunailloista sekä metalleista
Salainen paheeni: Puhiksen kiusaaminen
Lempijäätelöni: Suklaa-mokka-kombojäätelö

KV- ja Maisterivastaava

Nimeni on: Eeli Klemelä
Minä pidän: Hapankaalipiirakasta
Salainen paheeni: Pyykkituvassa laulaminen
Lempijäätelöni: Pistaasi

Mediavastaava

Nimeni on: Sonja Alasaukko-oja
Minä pidän: Kirjoista, linnuista ja eräilystä
Salainen paheeni: Paistopistekorvapuustit
Lempijäätelöni: Lakritsi

Excursiomestari

Nimeni on: Lassi Pekkanen
Minä pidän: Pepsistä
Salainen paheeni: Nuuska
Lempijäätelöni: Lakritsi tai päärynä

PUHIKSEN PÖHINÄT

Hei kaikki rakkaat kiltalaiset!

Olen Juha Malinen ja toimin tämän vuoden puheenjohtajana. Akateemista ikää on 3 vuotta ja oikeata ikää 22. Pääaineeni on Kemiantekniikka ja prosessit. (Kandia pitäs alotella, mut tää on kivempaa :D). Viime vuonna toimin raadissa sihteerinä. Hyviä hommia, suosittelen. Kuva liittyy.
Homma on alkanut uuden raadin kanssa sujuvasti, ja porukka vaikuttaa mahtavalta. Odotamme, että pääsisimme järkkäämään pian tapahtumia. *koputtaa puuta*. Vuosijuhlatoimikuntakin on aloittanut toimintaansa ja odotan innolla mitä 75. Vuosijuhlat tuovat tullessaan. Kävimmekin jo katsomassa yhtä mahdollista juhlapaikkaa.

Odotan myös innolla legendaarista Wappulounasta, jonka järjestämisestä olemme toiveikkaita. On aina ilo tavata uusia sekä vanhoja vuorimiehiä railakkaan menon vilskeessä. Koronapandemian takia en ole päässyt vielä itse osallistumaan kyseiseen tapahtumaan.

Kevättä ja Wappua odotellen,
Juhis Puhis ’22

KILTALAISET TESTAA PÖTKÖTTELYPAIKKOJA

Kaikkien kiltalaisten iloksi Wuorikautisten toimittajat ovat kehittäneet C.O.M.F.Y.-indeksin mitä erilaisimpien pötkötyspaikkojen laadun mittaamiseen. C.O.M.F.Y.-indeksi ottaa huomioon kaikki tärkeimmät ominaisuudet ja auttaa valitsemaan parhaan paikan pötköttelyyn. Nyt pääset tutustumaan pötköttelypaikkoihin, joita ahkerat kiltalaisemme ovat testanneet ja arvioineet C.O.M.F.Y.-indeksin avulla!

Kiltahuoneen P-Huoneen puoleinen sohva

C – comfybiliteetti: Sohva juuri sopivan pehmeä. Tyynyt pitää asetella sopivasti pään alle. 9/10
O – olosuhteet: Erinomaista nukkua tutulla ja turvallisella kiltahuoneella… kunnes kiltalaiset saapuvat 7/10
M – materiaalit: Aika perus, ei moitittavaa. 7/10
F – flexibiliteetti: Täysin muista ihmisistä kiinni, tähän mennessä on annettu nukkua. 6/10
Y – yöpymispotentiaali: Ei saa yöpyä, 6:30 voi kuitenkin saapua kännissä lepuuttamaan silmiä 😊 8/10

Lopullinen arvosana: 8/10.
Erittäin hyvä paikka kunhan Rock band ei soi liian kovaa ja kiltalaiset antavat sinun olla rauhassa.

Laivan rockbaarin kahdenistuttava sohva

C – comfybiliteetti: sykkyrällä mahtuu hyvin pötköttämään 7/10
O – olosuhteet: hyvä musa, solisti oli hauska jäbä, jotkut baarissa puhus liian lujaa, kaljaa sai ostettua, oli ihan ok mut liian kallista 6/10
M – materiaalit: polyesterisekoitekangas 5/10
F – flexibiliteetti: ihan ok joustava pehmee 5/10
Y – yöpymispotentiaali: joku saattais raahata muualle jos tähän yöksi jäisi 2/10

Lopullinen arvosana: kiuas/kymmenen

Laivan tangoklubin valtaistuin

C – comfybiliteetti: vähän liian kapee sohva 4/10
O – olosuhteet: hedberg juomaseurueineen heittelemässä läpyskää naapuripöydässä, paljon tangokuninkaallisia, juomissa minisateenvarjo 8/10
M – materiaalit: nahkasohva, helppo puhdistaa 6/10
F – flexibiliteetti: aika kova sohva mut pehmeempi ku lattia 4/10
Y – yöpymispotentiaali: joku saattais raahata muualle jos tähän yöksi jäisi 2/10

Lopullinen arvosana: sami/kymmenen

Yksi Kylän olohuoneen sohvista

C – comfybiliteetti: Ihan vitun 10/10, näkeehän sen jo ilmeestä
O – olosuhteet: Häiriötekijöitä olivat Pelle Hermanni tunnari, joka soi 5h sekä rastille hinkuvat fuksit. Peittokin olis ollut kiva. 3/10
M – materiaalit: Sohva hiukan karkea, mutta plussaa etteivät meikit kärsineet. 6/10
F – flexibiliteetti: Sohva jousti ainakin ihan hyvin, yks jousi tais vähän reistailla. 8/10
Y – yöpymispotentiaali: Kylän olohuone menee todella aikasin kiinni. 0/10

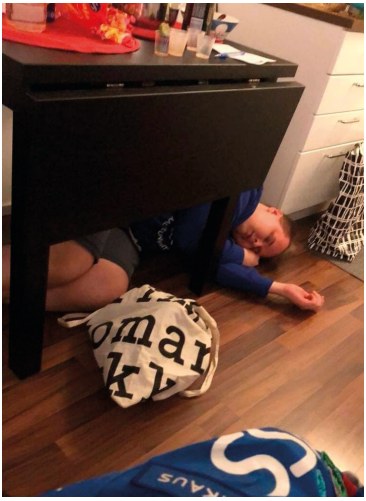
Lopullinen arvosana: 5,4/10.
Sohva itsessään oli todella mukava pötköttelyyn, mutta muita pieniä tekijöitä oli niin paljon, jonka takia arvosana laski huomattavasti.

JMT10 AB-rapun kaappi

C – comfybiliteetti: Ei muistikuvia kyseisestä hetkestä mutta varmaan ihan ok kun siinä pystyi kuitenkin pötköttämään 8/10
O – olosuhteet: Mukavan lämmin ja kuiva, miinuksena ohikulkijat ja rauhan puute. 7/10
M – materiaalit: Materiaaleina toimi lattia ja kaappi jotka olivat ehkä vähän liian kovia 2/10
F – flexibiliteetti: Kyllähän tässä pitää aika taipuisa olla että pääsee pötköttämään 10/10
Y – yöpymispotentiaali: Ehkä yhden velhotutkinnon jälkeen voisin yöpyä uudelleen 10/10

Lopullinen arvosana: 5/10. Ei tää ny oikeesti ollu hirveen hyvä

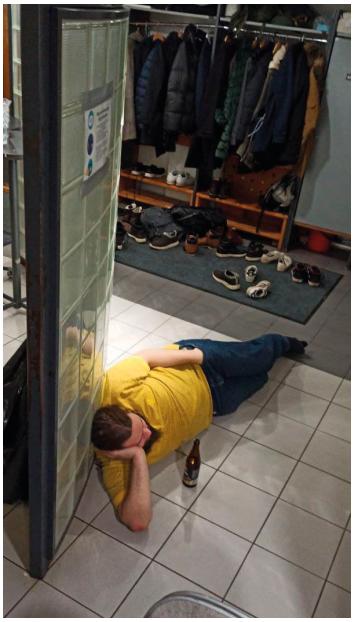
Juha Malisen pöydän alla Otakalliossa



C – comfybiliteetti: Vakaa, hieman kova pötkötysalusta. Mielenrauha pöydän luodessa erinomaisen suojan ulkoisia uhkia vastaan. 3,5/5
O – olosuhteet: Hämärä ympäristö. Kuiva muutamaa kaatunutta Ruosniemen panimon Diplomi-insinööri -olutta lukuun ottamatta. 3/5
M – materiaalit: Lattia laminaattia. Pöytä puuta. 5/5
F – flexibiliteetti: Voi nukkua myös toisin päin. 1/5
Y – yöpymispotentiaali: Yöpyisin koska vain. Ylivertainen pötkötykseen. 2/5

Lopullinen arvosana: 5/5 jos multa kysytään, 0/5 jos totta puhutaan

OK20 Iso puoli lattialla (pikkujoulujen aikaan)

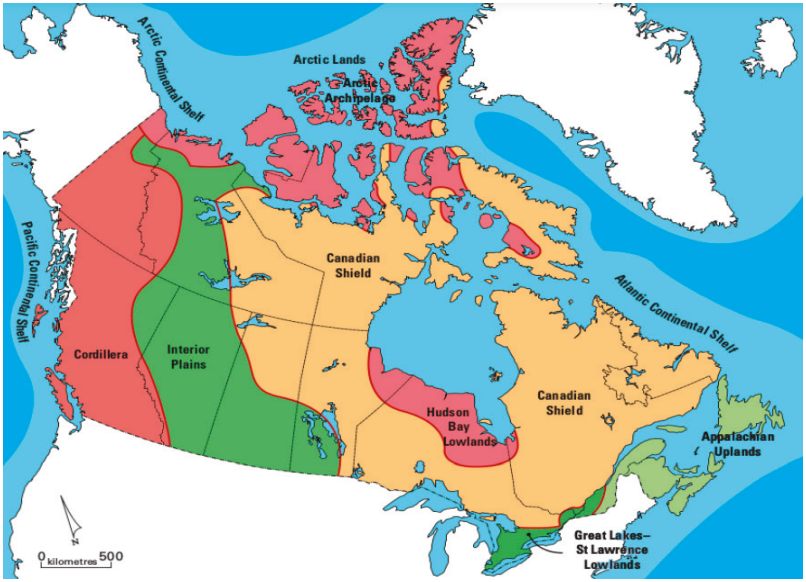


C – comfybiliteetti: EI ole, ainoa pehmeä asia oli oma käsi 1/10
O – olosuhteet: Ihmiset huutistelee vieressä kun ite ottaa lepiä. 2/10
M – materiaalit: Laatat oli ihan mukavaa kiviainesta. Olivat kerenneet jo varata lämpöä niin ei ollut liian kylmä 4/10
F – flexibiliteetti: Paljon pötkötys tilaa ja yhtä monta nukkuma-asentoa kun keho taipuu. Ei taipunut 2/10
Y – yöpymispotentiaali: Joo ei. 1/10

Lopullinen arvosana: 2/10.
Lähin aika nopeesti takas kotiin nukkumaan. Pukuhuoneen penkitkin ovat paremmat.

KANADAN GEOLOGIA

Kanada on valtava maa, jonka geologia vaihtelee paikasta riippuen. Se jaetaankin seitsemään eri fysiografiseen alueeseen topografian, historian ja geologisten prosessien perusteella. Nämä alueet ovat Kanadan kilpialue, Cordillera, sisätasangot, Hudson Bay -alanko, arktinen alue, Appalakkien ylängöt ja Great Lakes – St Lawrence -alanko.



Kanadan fysiografiset alueet

Kanadan vanhinta kallioperää on Kanadan kilpi, joka koostuu prekambrisesta magmakivestä ja korkean asteen metamorfisesta kivestä. Tältä alueelta löytyy maapallon vanhin kallioperä, osa kivistä on yli 4 miljardia vuotta vanhoja! Suomen kallioperän vanhimmat kivet sijaitsevat Pudasjärvellä ja ne ovat 3,5 miljardia vuotta vanhoja.

Tektonisesti aktiivisinta aluetta Kanadassa edustaa Cordillera. Alueella tapahtui Tyynenmeren ja Pohjois-Amerikan litosfäärilaattojen törmääminen toisiinsa. Törmäys alkoi noin 175 miljoonaa vuotta sitten ja päättyi 85 miljoonaa vuotta sitten. Tämän seurauksena syntyi korkea vuoristoalue, Kalliovuoret, joka jatkuu pitkälle Yhdysvaltojen puolelle. Cordillera on edelleen tektonisesti aktiivinen, minkä vuoksi alueella esiintyy jonkin verran maanjäristyksiä ja vulkaanista toimintaa.

Acasta Gneiss on maapallon todistetusti vanhin kiviesiintymä noin 4,03 miljardilla ikävuodellaan. Kanadan kilpialueelta on löydetty mahdollisesti vanhempaakin kiveä, noin 4,3 miljardia vuotta vanhaa, mutta tämän mittauksen tuloksista on erimielisyyksiä.

Acasta gneissi

Sisätasanko on ollut aiemmin suuren sisämeren alla, minkä vuoksi suurin osa kallioperästä on sedimenttikiveä. Alueelta löytyy suuret öljy-, maakaasu- ja hiilivarannot. Kanada onkin yksi maailman merkittävimmistä öljyntuottajamaista.

Hudson Bay -alanko on Kanadan nuorin geologinen alue, sillä se oli veden alla vielä 7000 vuotta sitten. Jäätikön poistuttua alueelta maanpinta alkoi hitaasti kohota ja alue nousi merenpinnan yläpuolelle. Maanpinnan nousua tapahtuu alueella yhä, nopeimmillaan 1,3 cm vuodessa. Suomessa nopeinta maankohoamista tapahtuu Oulun-Kemin alueella, jossa maa kohoaa 0,9 cm vuodessa.

Kanadan Kalliovuoret

Arktinen alue koostuu rannikkotasangoista ja vuoristoista. Vuoristot ovat syntyneet paleotsooisella ajalla, eli yli 250 miljoonaa vuotta sitten. Vuoristojen korkein huippu on 2616 metriä. Alue on ollut vulkaanisesti aktiivinen synnyttäen laajoja basalttiesiintymiä. Suuri osa arktisen alueen maasta on ikiroudassa. Lisäksi alueella on öljyliusketta, jonka rikkipitoinen ruskohiili palaa joutuessaan kosketuksiin hapen kanssa. Smoking Hills -öljyluiske-esiintymä on ollut tulessa jo monta vuosisataa.

Appalakkien ylänkö on alue, joka koostuu yli 400 miljoonaa vuotta vanhasta vuoristosta. Vuoristo, Appalakit, on muodostunut monien litosfäärilaattojen törmäysten seurauksena. Yksi näistä on Pohjois-Amerikan ja Grönlannin (Laurentian) ja Baltian litosfäärilaattojen törmäys. Samasta törmäyksestä on saanut alkunsa myös Skandinavian vuoristot.

Smoking Hills -öljyliuske-esiintymä

Great Lakes – Saint Lawrence alanko on Kanadan pienin geologinen alue. Tämäkin alue oli myös veden alla varsin hiljattain, noin 10 000 vuotta sitten. Alue koostuu pääasiassa sedimenttikivestä.

Tiesitkö, että...

- Kanadassa on enemmän järviä kuin muualla maapallolla yhteensä: 879 800 kappaletta, jotka ovat suurempia kuin 0,1 km2. Maapallolla näin suuria järviä on 1,42 miljoonaa. Suomessa on 187 888 järveä, jotka ovat suurempia kuin 500 m2.
- Kanadalla on maailman pisin rantaviiva: 243 042 kilometriä.
- Kanadasta löytyi historian ensimmäisen matelijan (Hylonomus lyelli) yli 300 miljoonaa vuotta vanha fossiili.

KANADAN KAIVOSTEOLLISUUS

Kaivosteollisuus on merkittävä teollisuudenala Kanadassa. Maassa louhitaan 60 eri mineraalia ja metallia, ja monien louhinnassa maa sijoittuu kärkipaikoille. Kanada on viiden suurimman tuottajamaan joukossa uraanin, alumiinin, timantin, kullan, niobiumin, nikkelin, koboltin ja platinaryhmän metallien louhinnassa.

Kanadan jokaisella fysiografisella alueella on kaivoksia.

Kanadan kilpialueelta löytyy monia metalleja, kuten kultaa, rautaa, uraania, kobolttia ja nikkeliä.

Cordillera on myös mineraalirikasta aluetta, ja sieltä löytyy metalleja, kuten kultaa, kuparia, rautaa, hopeaa, lyijyä ja sinkkiä.

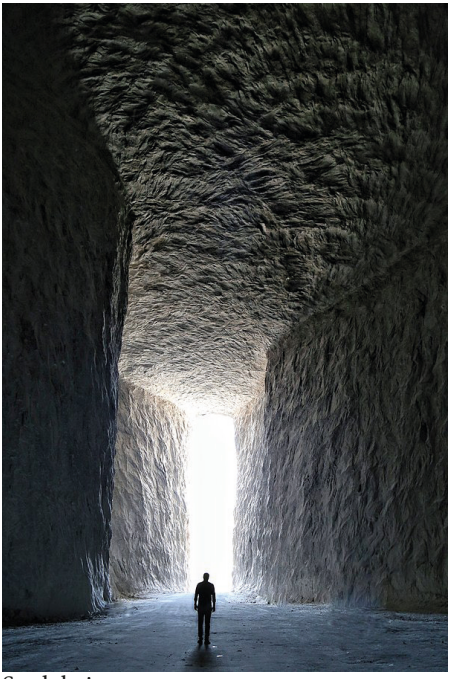
Sisätasangolla monissa kaivoksissa louhitaan öljyhiekkaa ja kivihiiltä. Öljyesiintymät ovat syntyneet miljoonia vuosia sitten eläinten ja kasvien kuollessa, vajotessa meren pohjaan ja jäädessä sedimenttikerrosten alle. Suuren paineen ja lämpötilan alaisina orgaaninen aines muuntui öljyksi, joka jäi hiekkakerrosten sekaan. Kivihiili syntyi samalla tavalla satojen miljoonien vuosien kuluessa kasvien puristuessa sedimenttikerrosten alle.
Hudson Bay -alanko koostuu pääosin sedimentti- ja vulkaanisesta kivestä. Sieltä löytyy yksittäisiä
kupari-, sinkki-, kulta- ja nikkeliesiintymiä.

Arktiselta alueelta löytyy suolaa ja kipsiä sekä kalkkikiviesiintymistä sinkkiä ja lyijyä. Kaivosteollisuus alueella on vähäistä sen etäisen sijainnin vuoksi. Alueella sijaitsee kuitenkin yksi maapallon pohjoisimmista rautakaivoksista.

Appalakkien ylängöltä löytyy erityisesti asbestia, sinkkiä ja lyijyä. Alueella on myös suuria potaska- ja kipsimuodostelmia sekä satunnaisia suolaesiintymiä.

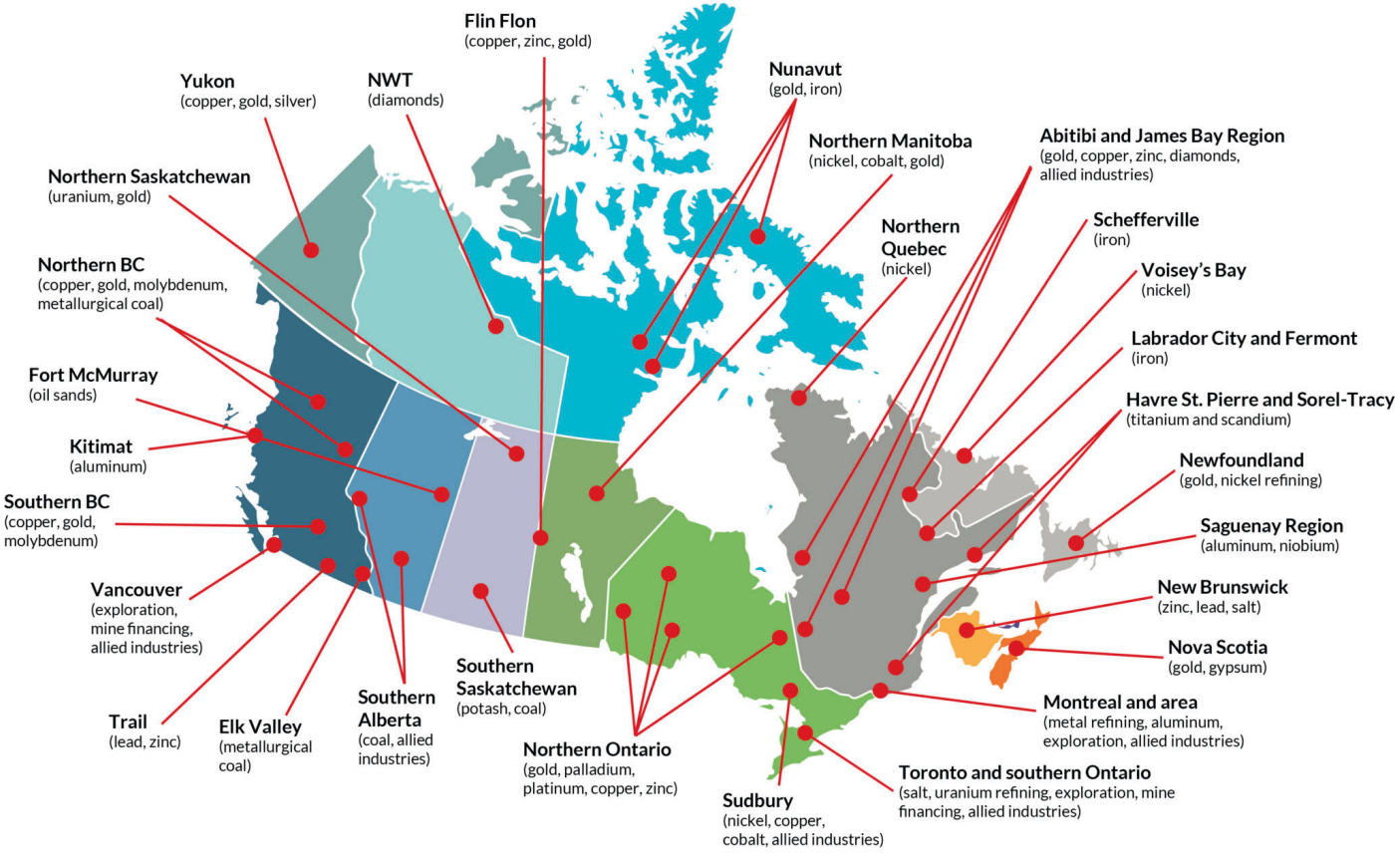
Great Lakes – St Lawrence -alangolla esiintyy muutamia metalleja, kuten rautaa, sinkkiä ja kuparia. Alueella sijaitsee myös maapallon suurin maanalainen suolakaivos.

Kanadalaisista kaivosyrityksistä Agnico Eagle Mines ja First Quantum Minerals Ltd toimivat Suomessakin. Agnico Eagle omistaa kultakaivoksen Kittilästä ja First Quantum Minerals omistaa Pyhäsalmen kaivoksen, jonka päätuotteita ovat kupari ja sinkki.



Suolakaivos

Kittilän kultakaivos


Flin Flon
(copper, zinc, gold)
Yukon
(copper, gold, silver)
NWT
(diamonds)
Nunavut
(gold, iron)
Northern Manitoba
(nickel, cobalt, gold)
Abitibi and James Bay Region
(gold, copper, zinc, diamonds, allied industries)
Northern Saskatchewan
(uranium, gold)
Northern Quebec
(nickel)
Schefferville
(iron)
Northern BC
(copper, gold, molybdenum, metallurgical coal)
Voisey's Bay
(nickel)
Labrador City and Fermont
(iron)
Fort McMurray
(oil sands)
Havre St. Pierre and Sorel-Tracy
(titanium and scandium)
Kitimat
(aluminum)
Newfoundland
(gold, nickel refining)
Southern BC
(copper, gold, molybdenum)
Saguenay Region
(aluminum, niobium)
New Brunswick
(zinc, lead, salt)
Vancouver
(exploration, mine financing, allied industries)
Nova Scotia
(gold, gypsum)
Montreal and area
(metal refining, aluminum, exploration, allied industries)
Trail
(lead, zinc)
Elk Valley
(metallurgical coal)
Southern Alberta
(coal, allied industries)
Southern Saskatchewan
(potash, coal)
Northern Ontario
(gold, palladium, platinum, copper, zinc)
Toronto and southern Ontario
(salt, uranium refining, exploration, mine financing, allied industries)
Sudbury
(nickel, copper, cobalt, allied industries)

HOROSKOOPPIEN SALAISET PAHEET

Vesimies (20.1.-19.2.): Hengellinen humpuukki

Vesimies haluaa antaa itsestään hyvin loogisen ja älykkään kuvan, mutta hän hairahtuu herkästi ennustajiin ja muuhun hengelliseen humpuukkiin. Yön pikkutunneilla vesimies tarttuu puhelimeen ja puhuu tunteja ennustajien kanssa, vaikka päivisin nauraisikin niille muiden joukossa.

Kalat (20.2.-20.3.): Päihteet

Kalat rakastavat palavasti nousuhumalaa kuten myös energiaryöppyä kofeiinista ja sokerihumalaa. Kaloilla suklaa korvaa herkästi aterian ja tissuttelu saattaa karata käsistä. Kalojen pitäisi keksiä päihteiden sijasta jotain terveellisempää ajanvietettä poistamaan tylsyyttään.

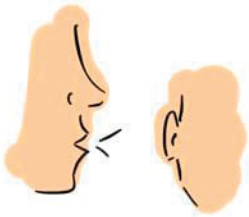
Oinas (21.3.-20.4.): Itsekkyys

Oinas ajattelee aina vain itseään. Se aiheuttaa vain harmia niin ihmissuhteissa kuin töissä. Tärkeintä on aina olla oikeassa ja kaiken keskipisteenä, siksi oinas ympäröikin itsensä pelkästään myöntäilijöillä.

Härkä (21.4.-20.5.): Rahanhimo

Rahaan tulessa härkä on yhtä pihi kuin Roope Ankka. Härkä painaa töitä yöt päivät metallinkiilto silmissään, kuitenkin raha pitää saada mahollisimman helposti. Härkä venyttää penniä, niin pitkälle kuin pystyy eikä ikinä erehdy tarjoamaan mitään.

Kaksoset (21.5.-21.6.): Juoruilu
Kaksosten suu ei ikinä pysy kiinni, ja heidän tarinansa ovat joka kerta entistään ihmeellisempiä. Kaksoset eivät ole pahantahtoisia, mutta suusta saattaa päästä pahimmatkin salaisuudet, jotka he lupasivat haudata mukanansa.



Rapu (22.6.-22.7.): Huijaaminen
Ravun suusta livahtaa valheita alati. Rapu niin vääristelee totuutta kuin salailee ikäviä ja vaikeita asioita sekä itseltään että kaikilta muilta. Ravun nenä yltäisi aurinkoon asti, mikäli se kasvaisi kuten Pinokkiolla.

Leijona (23.7.-22.8.): Tuhlaaminen
Leijonalla raha ei pysy kädessä vaan se polttaa heti kun sitä saa. Elämäntyyliltään leijona on materialistinen ja heikkona kaikkiin kalliisiin tavaroihin. Kaikkea uutta on pakko saada, ja parasta on, jos joku toinen maksaa. Leijona on varsin heikkona Sugar Daddyihin.

Neitsyt (23.8.-22.9.): Päteminen
Neitsyt näkee kaikessa puutteet etsiessään täydellisyyttä. Aina pitää olla oikeassa. Neitsyt huomauttelee aina muiden mokista ja korjailee heidän sanomisiaan. Päteminen on vain neitsyen tapa vältellä itseensä kohdistuvaa kritiikkiä.

Vaaka (23.9.-22.10.): Herkuttelu
Vaaka rakastaa jälkiruokia, hyvää ruokaa sekä viinejä. Ruoka on tapa palkita itsensä sekä pakenemiskeino vaa'alle. Edellisen herkuttelu hetken jälkeen pitää alkaa suunnittelemaan heti seuraavaa.

Skorpioni (23.10.-22.11.): Seksi
Tunteiden käsittely on skorpionille vaikeaa ja hänen on vaikea muodostaa ehjää ihmissuhdetta. Suhteessakin skorppionin on vaikea pysyä uskollisena, sillä yksi kumppani ei ole tarpeeksi skorpionin tarpeille. Skorpioni voi tulla myös helposti riippuvaiseksi seksistä.

Jousimies (23.11.-22.12.): Sotkuisuus
Jousimiehen organisoinnin taidoissa on edelleen kehitettävää. Siivoaminen on viimeinen asia jousimiehen mielessä, eivätkä tavarat ikinä päädy omille paikoilleen, vaikka niitä olisi käytetty vain 5 minuuttia.

Kauris (22.12.-19.1.): Pyrkyri
Kauris haluaa päästä aina vaikutusvaltaan sekä vaikuttajien lähelle. Tätä tapahtuu niin työelämässä kuin omassa naapuristossa sekä harrastuspiirissä. Kauris on suuri opportunisti, jonka on pakko olla aina kaikessa paras.

KEITTIÖKORNERI

Mallasleipä by Möhö Maha

Mallasleipä on makea ja tummahko leipä, jota on perinteisesti leivottu oluen tai sahdin valmistuksen yhteydessä. Ominaisen makunsa ja värinsä mallasleipä saa juomien valmistuksessa käytetyistä viljamaltaista ja maltaiden mäskäyksestä, jossa pitkän keittämisen aikana aktivoidaan viljassa olevia entsyymeitä ja nämä entsyymit sitten pilkkovat viljan sisältämän tärkkelyksen lyhyemmiksi sokereiksi. Tätä sokeria sisältävää liuosta kutsutaan vierteeksi ja se on hyvä pohja niin oluen kuin mallasleivän valmistamiseen. Tämä artikkeli tulee esittelemään mallasleivän valmistuksen käyttäen perinteisiä kaupasta saatavia Tuoppi Kotikalja maltaita.

Mallasleivän tekemiseen tarvitset:
Vehnäjauhoja (8 dl)
Rasvaa/voita (1 dl tai 50 g)
Suolaa (2 rkl)
Kuivahiivaa
Kotikaljamaltaita (1 kg)
Tummaa siirappia (1 kg)
Sokeria (3 kg)
Vettä (9 L)

Jotta voimme aloittaa leipomisen meidän tulee kerätä hollille kaikki tarvittavat ainekset, kostuttaa leivonnassa käytettävät maltaat ja valmistaa vierre, jotta saamme makean maun ja kauniin ruskean värin leipään.

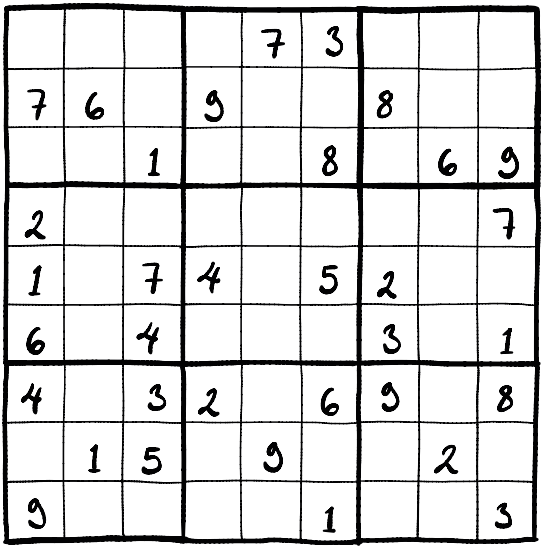
Laita 4,5 litraa vettä kattilaan ja saata vesi kiehuvaksi. Lisää kiehuvaan veteen 1 kg maltaita, 1 kg sokeria, sekoittele ja anna maltaiden turvota n. 10-15min. VINKKI: Halutessasi voit lisätä sekaan rusinoita (kourallinen tai kaksi), hunajaa (450 g purkki) tai katajanmarjoja (ruokalusikallinen) tuomaan makua ja luonnetta vierteeseen!

Tässä vaiheessa voi olla hyvä ottaa esiin toinen kattila ja siivilä. Siivilöi maltaat ja kaada vierrettä kerran tai kaksi näiden maltaiden yli. Tässä vaiheessa leipomista on hyvä ottaa sivuun n. 2,5 dl märkää mallasta ja 2,5 dl vierrettä jäähtymään leivontaa varten. Ylimääräiset mäskätyt maltaat voi pakastaa myöhempää käyttöä varten. Täytä kattila uudelleen vedellä (n. 4,5 L), kiehauta ja sekoita joukkoon 2 kg sokeria, 450 g hunajaa ja 1 kg tummaa siirappia. Kaada molemmat satsit 10 L kanisteriin ja jäähdytä huoneenlämpöön esimerkiksi säilyttämällä ulkona. Jäähdytyksen jälkeen lisää paketti kuivahiiva ja laita vesilukko päälle.

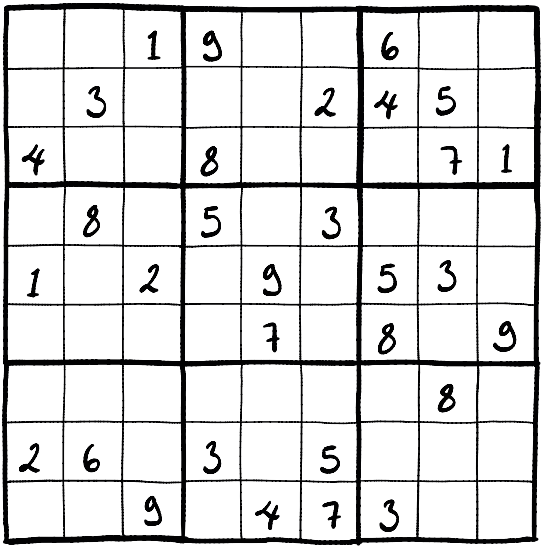
Kun sivuun laitetut mäski (2,5 dl) ja vierre (2,5 dl) ovat jäähtyneet, laitetaan ne kulhoon ja joukkoon lisätään suola, 2 rkl tummaa siirappia, puolet jauhoista, rasva ja halutessasi pähkinöitä ja/tai vierteessä uitettuja rusinoita. Sekoittele taikinaa joko puhtailla käsillä tai lastalla samalla lisäten hitaasti jauhoja ja jauhojen lisäämisen jälkeen anna taikinan nousta lämpimässä noin tunnin ajan.

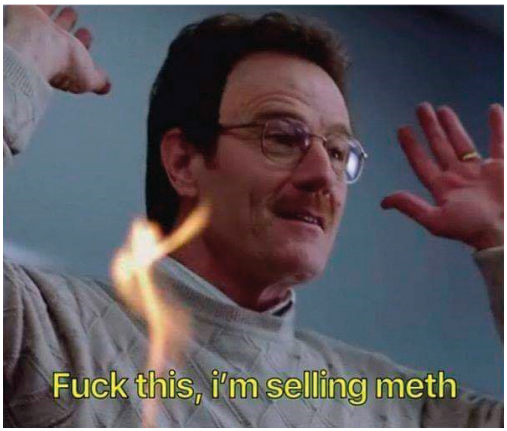
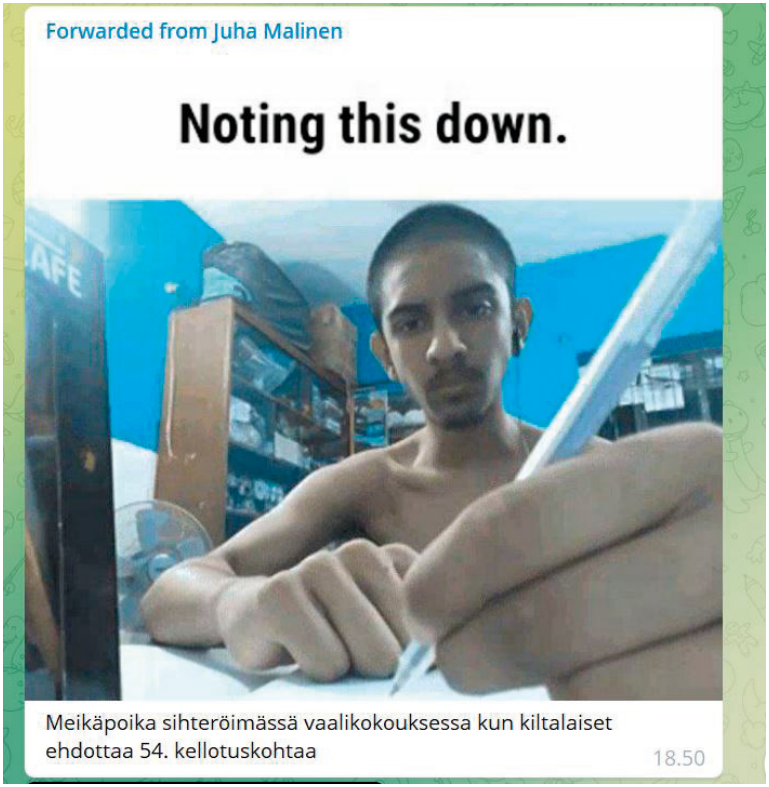
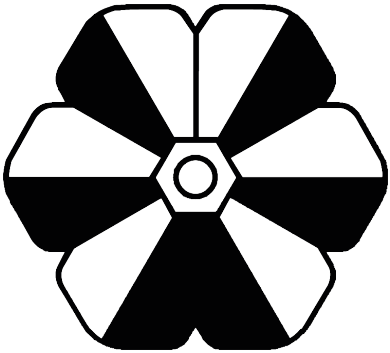
Taikinan kohottamisen jälkeen lämmitä uuni 250 asteeseen ja pyörittele taikinasta yksi tai kaksi leipää. Jos taikina tuntuu liian löysältä muotoiltavaksi, niin sitä voi yrittää pyöritellä paremmin kasaan jauhoilla peitetyn alustan päällä. Voitele leivän pinta joko vedellä (rapea kuori) tai maidon ja voin seoksella (pehmeä) ja laita uuniin. Tiputa uunin lämpötila 200 asteeseen ja anna leivän olla uunissa n. 30 minuuttia. Kun kanisteri on pulputellut 4 - 5 päivää, niin sen voi siirtää kylmään viikoksi. Mikäli haluaa lisää selkeyttä, niin halutessaan voi käyttää lappoa.

Wuorikautisten sudokut



				7	3			
7	6		9			8		
		1			8		6	9
2								7
1		7	4		5	2		
6		4				3		1
4		3	2		6	9		8
	1	5		9			2	
9					1			3



		1	9			6		
	3				2	4	5	
4			8				7	1
	8		5		3			
1		2		9		5	3	
				7		8		9
							8	
2	6		3		5			
		9		4	7	3		

Kun et päässyt kurssista läpi,
vaikka käytit siihen 20 minuuttia