

Syksy on kohta taas täällä, vaikka viime viikolla nautittiinkin kesän parhaista hellepäivistä. Lemmenjoen vaellusryhmällä oli jälleen kerran aivan mahtavat kelit ja hieno reissu kaikin puolin.

\*\*\*\*\*

Salakirjat ([www.salakirjat.net](http://www.salakirjat.net)) on historiaan, kansanperinteeseen, mystiikkaan ja esoteerisiin traditioihin erikoistunut pienkustantamo. Kustantamo on aloittanut tänä vuonna hankkeen Samuli Paulaharjun teosten uudelleenjulkaisemiseksi korupainoksina. Paulaharjun uskomaton elämäntyö kansatieteen kerääjänä on vertaansa vailla. Elinaikanaan hän julkaisi 19 teosta, joista kymmenen käsittelee Lappia. Uudelleen julkaisut aloitetaan Lappi-aiheisista kirjoista ([www.samulipaulaharju.net](http://www.samulipaulaharju.net)).

Suomen rotkot on luolamies Tuomo Kesäläisen ja geologi Aimo Kejosen uutuusteos, joka esittelee Suomen komeimmat rotkomuodostumat Ahvenanmaan eteläisiltä saarilta Utsjoen pohjoisiin erämaihin. Muitakin mielenkiintoisia luonnonihmeitä esitellään ja samalla kerrotaan niihin liittyvistä kansantarinoista ja historiasta. Kirjassa on tiedot yli 500 luolasta ja rotkosta, ja niistä esitellään tarkemmin 150. Kiehtova yhdistelmä matka-, tieto- ja kuvakirjaa sisältää lähes 200 karttaa ja runsaan värikuvituksen. Kustantaja on Salakirjat.

\*\*\*\*\*

Tänään lauantaina vietetään Suomen Luonnon Päivää retkeilemällä eri kansallis- ja luonnonpuistoissa. Seitsemisen kansallispuistossa päivä sujuu perinteiden parissa Koveron tilalla. Ohjelmassa on erilaisia työnäytöksiä ja tietoiskuja, kuten Suomensodan aikainen sotilasäksiisi eli sulkeisharjoitukset 1800-luvun malliin, sieninäyttely, pirtanauhan tekoa, matonkudevirkkausta, villiyrттitunnistusta, seppien työnäytöksiä, pärekaton kunnostusta ja riukuaidan tekoa, varpuvispilöiden tekoa ym. Itse voi osallistua sinkkujen neljän tunnin riiuuretkelle, kokeilla kansanperinnehoitoa ja muutama voi osallistua pärekaton tai riukuaidan tekoon. Sapuskaa ja kahvia on tarjolla. Lisätietoja löytyy osoitteesta [www.luontoon.fi/kovero](http://www.luontoon.fi/kovero). Suomen luonnon päivänä on paljon muutakin ohjelmaa eri puolilla Suomea. Päätapahtuma järjestetään Suomen luontokeskus Haltiassa, ja ne löytyvät Haltian nettisivuilta [www.haltia.com](http://www.haltia.com). Ainakin Liesjärven kansallispuistossa Tammelassa järjestettävään kuutamovaellukseen (tänään illalla klo 20) ehtii vielä mukaan.

\*\*\*\*\*

Inarilaisista tarinoista koostuva äänitearkisto "Tarinoiden Inari" on avattu. Sadat muistelijat ovat kertoneet tarinoita, joita voi kuunnella osoitteessa [www.tarinoideninari.fi](http://www.tarinoideninari.fi). Tällä hetkellä arkistoon on ladattu kolmisen sataa äänitettä, mutta niitä tulee olemaan noin 2500. Vongoivan kammi on saanut lisää elinaikaa, kun Google+':n Tulilla-yhteisö ja Retkeily-yhteisö Vaellusnet (<http://www.vaellusnet.com/esittely.php>) talkoili tässä kuussa kammilla. Korjausprojektista syntyy myös dokumenttielokuva Jouni Ohtamaan toimesta.

\*\*\*

Päivän satelliittikuvan voit tarkistaa Ilmatieteen laitoksen sivuilta osoitteesta <http://fmiarc.fmi.fi/satimage.html>. Eilen oli varsin pilvistä Terra-satelliitin lähettämän kuvan perusteella. Talvella satelliittikuva näyttää kätevästi lumi- ja jäättilannetta.

\*\*\*

Pororalli pyörii tänäkin syksynä. Jos haluat jatkossakin poroviestejä, niin vastaa tähän viestiin "Haluan pororallilistalle". Teemme Raijan kanssa erillisen pororallipostituslistan tulevaisuutta varten.

\*\*\*\*\*

Krista haluaa luopua ylimääräisistä retkeilykamoista:  
Sadeviitta Vihe rinkkamalli, väri vihreä hp. 25 €

Nokian ranttisaappaat kiinteällä huopavuorilla, koko 37 , iso lesti - lahjoitetaan  
Käytetty, mutta ehjä pakki - lahjoitetaan

Vanha, mutta toimiva kaasustrangia , sis. kattilat ja kahvipannun hp. 25 €

Tavarat voi noutaa iltaisin Porvoosta tai päiväsaikaan Kristan työpaikalta Hakaniemestä. Kyselyt  
[krista.kannos@gmail.com](mailto:krista.kannos@gmail.com) .

\*\*\*\*\*

Ruskavaellukset lähestyvät, mutta vielä on aikaa valmistaa reissuun välipalapatukoita. Tässä ohje: 1,5 dl rypsiöljyä, 1,2 dl juoksevaa hunajaa, 1,2 dl palmu- tai ruokosokeria, ½ dl saksanpähkinöitä, 1 dl cashewpähkinöitä, 1 dl hasselpähkinöitä, ½ dl kurpitsansiemeniä, 1 dl kaurahiutaleita, 1 dl kookos- tai täysjyväjauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 1 dl makeuttamattomia maissi- tai muita muroja, 1 dl rusinoita. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Keitä öljyä, hunajaa ja sokeria kasarissa miedolla lämmöllä, kunnes sokeri sulaa. Sekoita muut ainekset kulhossa. Lisää öljy-sokeriseos kuiva-aineiden joukkoon ja sekoita. Painele seos leivinpaperin päälle korkeareunaiseen suorakaiteen muotoiseen vuokaan. Paista taikinaa uunin keskitasolla noin 25 minuuttia eli kunnes taikina on kullannruskea. Anna jäähtyä hieman. Painele veitsellä seokseen urat sen mukaan, minkä kokoisia patukoita haluat tehdä. Leikkaa paistettu taikina patukoiksi kuitenkin vasta, kun taikina on täysin jäähtynyt. Patukat säilyvät huoneenlämmössä pari viikkoa.

\*\*\*\*\*

Olen kantanut Reissureppua kohta kolme vuotta ja eräoppaan ammattitutkinnon suorittamisesta tuli tässä kuussa kuluneeksi jo 11 vuotta. Olen pimenevissä syysilloissa kulkenut metsäpolkuja ja kuunnellut itseäni. Lopputuloksena on, että Reissureppu jää tauolle retkien ja vaellusten järjestämisestä. Näitä retkeilyaiheisia tiedotteita laittelen samaan 1-2kk välein tahtiin jatkossakin halukkaille. Jos sinulla on joku linkkivinkki, retkeily- tai luontoaiheinen uutinen, niin mielelläni otan niitä vastaan ja jaan tälle lukijakunnalle!

Maailma muuttuu, sanoi Nummisuutarin Esko ja niin tässäkin tapauksessa. Haluan sydämestäni kiittää jokaista osallistumisista, kommentteista ja palautteista, joita olen saanut.

Aurinkoista syksyä!

t. Fonsu