

LC Luvia – keittävä malliklubi

Luvianlahden kalastajilla oli ollut vuosikymmeniä tapana kokoontua riemukkaille kesäjuhille saaristoon. Kun perinne oli hiipunut, eikä kalastajilla ollut enää tarkoitusta juhlia järjestää, tuumivat luvialaiset leijonat mahdollisuutta elvyttää nuo juhlat.

Paikaksi valittiin Luvian Laitakari ja niin sai pitkäaikainen perinne ”Luvialaiset Kesäjuhlat” alkunsa. Ensimmäiset Kesäjuhlat pidettiin 16.07.1978 ja siitä lähtien on juhlia pidetty aina heinäkuun ensimmäisenä sunnuntaina. Luvian Laitakariin on kokoontunut vuosittain n. 2-3000 luvialaista ja kesäasukasta, sekä ympäristökuntien edustajaa tapaamaan tuttuja ja viettämään kaunista sunnuntaipäivää. Ohjelmassa on pääasiassa paikallisten osaajien esityksiä ja tarjolla on luvialaisten ladyjen ruoka- ja virvoketarjoilua. Lisäksi kesävieraittemme huulilla kareille kysymys: Kuka tänä vuonna kastetaan Laitakarin aaltoihin luvialaisuutta edistäneenä kansalaisena. Kaksikymmentäviisi ensimmäistä vuotta juhlien moottorina ja juontajana toimi PDG Eero Tamminen.

KOHTI OMIA KEITTIMIÄ

Kahdentoista vuoden ajan vuokrattiin armeijalta ”soppatykki”, jolla keitettiin kesäjuhlien rantakala, silakkasoppa. Keittimien vuokraus todettiin vuosien varrella hankalaksi ja kalliiksi. Keittimet piti hakea ja palauttaa joko Harjavaltaan tai Säskylään, eikä vuokrakaan ollut vähäinen.

Keväällä 1991 PDG Ossi Lahtisen esityksen pohjalta, päätettiin selvittää sopivien keittimien hankkimisen klubille. Armeijan kauppaamat keittimet todettiin kuntoonsa nähden kalliiksi ja niin suuntasi keittimien ostoryhmä autonsa nokan kohti keitintehdasta. Pienen tinkimisen jälkeen saivat leijonat kaksi 125 litran kokoista keitintä pakettiautoonsa lastiksi ja sitten kohti uusia haasteita.

Kesästä 1991 lähtien on rantakalakeitot keitetty omilla glyserolivaippaisilla keittimillä. Kesän aikana oli itänyt ajatus keittimien hyödyntämisestä muutenkin, kuin vain kesäjuhlilla.

PERINTEISTÄ SATAKUNTALAISTA OHRANKRYYNIVELLIÄ

Kysymykseen, mitä muuta keittimillämme voisimme tehdä, PDG Ossi esitti ehdotuksensa. Ensimmäisen ”ohrankryynivellin” Ossi keittikin avustajineen Luvian Vedon hiihtomajalla 23.8.1991 ja siitä alkoi luvialaisten leijonien mainion ohrankryynivellin maittava tie. Ossi itse kertoi asiasta klubimme 30-vuotishistoriikissa näin: ”En ollut koskaan itse keittänyt mitään velliiä, joten ikäihmisiltä kyselemällä selvitin, miten sitä on Luvialla keitetty. Saamistani ohjeista muistan vain sen, ettei mitään aivan yhtenäistä ohjetta ole, vaan kaikki ovat keittäneet sitä omalla tavallaan, perinteisesti. Pääasia on, että maitoa, ko-

konaisia ohrarynejä ja mahdollisesti vähän voita, keitetään vähintään viisi tuntia. Suola lisätään kiehumisen loputtua.” Koemaistajiksi oli kutsuttu koko klubin väki puolisoineen. Velli oli punertavaa, niin kuin pitääkin ja maittavaa, suorastaan suussa sulavaa. Ohrankryynivellin nauttimisen myötä herätettiin ajatus: Olisiko luvialaisille mahdollisuus kaupata keittimellinen velliiä jonakin toripäivänä. Pari ohjetta PDG Ossi keittäjille antoi ja molemmat korostivat laadun merkitystä. Keittoa ei saa myydä raakana ja suolaa saa lisätä vasta, kun keitto on lopettanut kiehumisen. Ohrankryynivelliä on edelleen keitetty torstaisin Luvian torilla keskimäärin kerran kuukaudessa. Suurimmaksi ongelmaksi on osoittautunut elinkeinoelämässä koetut muutokset, eritoten karjatalouden väheneminen. Kun viimeinenkin lypsylehmä lähti Luvialta, heräsi kysymys: - Mistä maitoa? Kun keitämme vellin täysmaitoon, oikeaan ”lehmän maitoon”, voi velliamme syödä lähes jokainen. Vähäiset laktoosivaivat eivät ole vellin nauttimisen esteenä. Onneksi vielä naapurikunnassa on lehmä.

KELEISTÄ RIIPPUMATTA KEITTO VALMISTUU

Sateella, tuulella ja pakkasella keitettiin alkusi ilman kummempaa suojaa. Tämä vaati useinkin keittotoiminnan aloittamisen pari tuntia aiottua aikaisemmin ja niinpä todettiin, ettei se ole ihan valkoisohsen miehen hommaa. Teetettiin teltta suojaamaan keittimiä ja keittäjiä. Tilanne ei kylminä aikoina kovinkaan muuttanut olosuhteita. Teltan kokoamisesta ja purkamisesta oli työtä ja vetoa niinkin teltta oli. Uutuudenviehätyksen jälkeen ei myöskään tuulinen marraskuinen yö kello kolmen aikaan enää tuntunut kivalta, edes leijonaporukassa.

VELLIVAUNU

Talvella 98-99 PDG Ossilta tuli taas uusi ehdotus. Ossin ehdotuksia oli totuttu ”pelkäämään”, mutta nyt ainakin kaikki keittäjät olivat lämmöllä mukana. PDG Ossin suunnitelman pohjalta ja sittemmin ahkeraksi ja taitavaksi keittotoimikunnan vetäjäksi osoittautuneen lion Hannu Perkolan käsissä, muutaman muun lionin avustuksella, syntyi ”vellivaunu”, mikä otettiin käyttöön kevatavalla 2000. Vaunussa ovat keittimemme vierekkäin ja toinen pitkä sivu aukeaa tarjoilutiskiksi.

KEITTOTOIMINTA MONIPUOLISTUU

Vellivaunun valmistumisen myötä keittotoimintaan tuli aivan uusi ulottuvuus. Keittimien liikuteltavuus helpottui ja keittämisen voi tehdä yksikin henkilö. Tärkeää on sekin, että kun monessa klubissa meille, eläkkeellä oleville leijonille, ei ole mitään erityistä tekemistä, niin meillä Luvialla on paljolti omasta aktiivisuudesta kiinni, minkälaisen panoksen yhteiseen aktiviteettiin antaa. Vellinkeitto al-



LIONS CLUB
Luvia

- Perustettu: 23.04.1970
- Charter Night: 09.10.1970
- Jäseniä: 36
- Kokouspaikka: Ravintola Villitiira, Luvia
- Kokousaika: kuukauden 1. tiistai klo 19.00

AKTIVITEETTEJA:

- Luvialaiset kesäjuhlat
- Vanhusten kirkkokuljetuksia
- Rauhanjulistikilpailu
- Joulutervehdykset
- Veteraanipäivällinen
- Lions-nuorisovaihto
- Opettaja Lions Quest –koulutukseen
- Koululaisstipendit
- Pyöräilykypärät ekaluokkalaisille
- Ohrankryynivellin keitto ja myynti
- Keittovaunun vuokrausta
- Esiintymislavan vuokrausta
- Kesäjuhlapenkien vuokrausta
- Luvia-oppaan toimittaminen

kaa jo aikaisin aamulla ja keittämisen jatkuu yleensä aamupäivän ja vellin myynti pari tuntia päivällä. Tämä päiväsaika on työelämässä oleville usein mahdollista harrasteaika. Lisäksi kuluu aikaa kalustonhuoltoon ja tietysti seurusteluun.

Emme tee myyntityötä päästäksemme johonkin keittämään, emmekä pyri markkinoille kilpaillen hinnoista. Keitämme mitä pyydetään, mutta oman näköistämme ja se tarkoittaa sitä, että ainakin raaka-aineet ovat parasta mahdollista laatua mistään tinkimättä. Hinta on myös sen mukainen. Tämä on kantanut hedelmää, koska meidät on kutsuttu lukuisia kertoja kuntamme ulkopuolellekin, niin suuriin juhliin kuin Markettien ym. suuriin tapahtumiin.

PDG Ossi kertoi tässä taannoin, että klubi voisi olla kiinnostunut yhdestä vähän isommasta, käytetystä keittimestä, oikeasta sop-patykistä... Enää ei edes pelota.

DG Veikko Valavuo



Kuva: Lion Anssi Perämäki