

KIERINKI

Kai Lehtinen ja Heikki Rantanen

KAIRAN KULKIJAT



**KYMMENEN VUOTTA
KATVEALUEELLA**

PITKÄPERJANTAINA 19.4.2019.

KLO 18.- ALKAEN. KARAOKE KLO 21 - 02

KIERINGIN KAUPPA & KAHVILA.

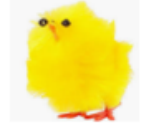


**LIPUT 15€
TERVETULOA**





PÄÄSIÄINEN



Kristinuskon pääsiäinen on vuosittainen juhla, jota vietetään Jeesuksen ylösnousemuksen juhlanä. Kristillinen juhla antoi uuden sisällön esikristilliselle kevään juhalle. Nykyiseen pääsiäiseen liittyy useita kevään luonnon heräävän elämän vertauskuvia. Näitä ovat mm. rairuoho, narsissit, keltaiset pääsiäistiput sekä kanit eli puput sekä hiirenkorvalle puhkeavat koivunoksat ja pajunkissat. Kevättasauksen jälkeen valo voittaa pimeyden ja lämpö kylmyyden; vertaiskuvallisesti elämä voittaa kuoleman. Muna on eri puolilla maailmaa tunnettu hedelmällisyyden ja kasvun vertauskuva. Pääsiäinen on kristinuskon juhlista vanhin sekä tärkein, ja sitä alettiin viettää jo 100-luvulla.

Suomen kielen sana pääsiäinen on Mikael Agricolan keksimä uudissana ja tarkoittaa paastoa ”pääsemistä”, eli pääsiäistä edeltävän neljäkymmenen päivän paaston päättymistä. Sanonta ”pääsiäinen on kevätpäiväntasausta seuraavan täydenkuun jälkeinen sunnuntai” on vain viitteellinen, koska pääsiäisen ajankohta on alusta asti määräytynyt kirkollisten taulukoiden pohjalta eikä tähtitieteen perusteella.

Pääsiäisen vieton perinteitä

Pääsiäisenä perinteitä on ollut mm. askartelemalla valmistetut koristeet, kuten pääsiäismunat, pajunkissat ja rairuoho. Perinteisiä pääsiäisruokia ovat mm. mämmi, verimakkarat ja lammaspasta. Nykyään suklaa ja siitä valmistetut suklaamunat ja suklaapuput ovat iso osa pääsiäistä.

Pääsiäismusiikki liittyy usein sanomaltaan pääsiäisen tapahtumiin ja toisaalta virpomisessa on omat pääsiäiseen liittyvä lausutut lastenlorut. Pääsiäisnäytelmiä, on alettu esittää Suomessa 1970-luvulta lähtien.

Länsisuomalaisessa talonpoikaisyhdistyksessä perinteisiä pääsiäisruokia olivat mämmi, muna- maito, verimakkarat, tuore leipä, lammaspasta ja uunijuusto. Nykyään Suomen pääsiäisruokiin kuuluu myös ortodokseilta myös periytynyt pasha.

Virpominen

Itä-Suomessa ja Karjalassa perinteeseen kuuluu virpominen palmusunnuntaina ja palkan saaminen yleensä pääsiäissunnuntaina. Virvonta on tehty Jeesuksen matkan ja palmunlehvätervehdysten muistoksi. Se on toiminut siunauksena, terveyden tuojana ja pahan karkottajana.

1980-luvulta lähtien koko Suomessa on yleistynyt virpomis- ja noitaperinteen yhdistäminen, jossa pienet lapset kulkevat noidiksi tai muiksi pääsiäishahmoiksi pukeutuneina virpomassa palmusunnuntaina saaden heti palkkioksi makeisia tai vastavaa. Länsi-Suomessa lapset ovat koonneet kotiin pajunkissoja maljakkoon palmulehvien vertauskuviksi. Pääsiäisnoidat tunnetaan nykyään varhaisesta pääsiäisilmiöstä muuntuneena lasten leikkeinä, virpovien noitien perinteinä.

Historiallisesti pääsiäisnoidat eli trullit ovat erityisesti kotielimiä kohtaan pahantahtoiksi uskottuja olentoja tai näitä esittäviä ihmisiä. Ruotsin kielessä troll tarkoittaa peikkoa ja nykyisin myös noitaa.

Uskottiin, että kotieläimet ovat pitkäperjantain ja lankalauantain illan aikana alttiina pahalle. Toisaalta tuolloin harjoitettiin nimenomaan tätä uskomusta vahvistavia menoja, kuten esim. leikattiin eläimistä karvoja ja nahanpaloja. Trulleina toimivat yhteisöstä syrjäytyneet naiset, jotka näin ilmaisivat naapureitaan kohtaan tuntemaansa kateutta. Uskottiin, että pitkäperjantain ja pääsiäissunnuntain välisenä lauantaina Jumalan suojeleva vaikutus on pienemmillään ja silloin noidat pääsivät mellastamaan maailmassa. Siksi pääsiäislauantaina pelättiin noitia ja pahan karkottamiseksi muun muassa poltettiin pääsiäiskokkoja.

Nykyään pääsiäisnoitaleikki on lasten viihteeksi kehitetty yhdistelmä pääsiäislauantain trulliperinnettä (noidaksi pukeutuminen) ja virpomisperinnettä (virpovitsat, onnentoivotukset ja palkan vaatiminen). Pohjanmaalla poltetaan paikoin edelleenkin pääsiäiskokkoja pääsiäislauantaina. Koosteen laati Uma.



*Iloista pääsiäistä!
Glad påsk! Happy Easter!*

Iloista Pääsiäistä



Alan virpoo vitsalla
painella pajun vesalla
uuden vuoden uutisiksi
vanhan vuoden vastuksista.
Mie virvon vitsalla hyvällä
pajun varvulla parhaalla.
En mie siulta palkkaa vaadi
enkä velkakirjaa laadi.
Luoja

Emännän mie ensin virvon
semmoiseksi selvittelen
että loistaisi elävät,
leveneisi lehmikarja,
jotta siat sikiäisi
lampaan vuonia latoisi
viisin kuusin kerrallansa.
Muista kaiken kasvaessa
palkan maksukin miulle.

Auringonsäde kultainen
pajun herättää.
Lämpimästi poskea sen
hiljaa silittää.
Kevät on tullut, herää jo!
kuiskaa korvaan tuon.
– Katso ympärillesi,
kevään sulle suon.
Aika on silmut avata
pajut pehmentää.
Silkkinukalla kaunistaa
kevätelämää.

Nuohouksen lainsäädäntöön muutoksia

Pelastuslaitoksilta poistuu velvoite huolehtia nuohouspalvelujen järjestämisestä alueellaan. Käytännössä tämä tarkoittaa piirinuohousjärjestelmän loppumista. Nykyiset alueelliset piirinuohous-sopimukset lakkaavat viimeistään **30.6.2019**. Sen jälkeen tilaajan kontolle jää selvittää palvelun hinta ja nuohoojan pätevyys. Lapissa siirrytään vapaaseen tarjontaan heti **1.1.2019** alkaen seuraavissa nuohouspiireissä: Inari, Kemijärvi, Kolari, Pello, Ranua, Salla, Simo ja Rovaniemi jne.

Tämä tarkoittaa sitä, että näillä alueilla asiakkaat voivat vapaasti tilata nuohouspalvelun eli valita nuohoojan, jolla on ammattitutkinto **1.1.2019** alkaen.

1. Nuohouspalveluja saa jatkossakin tarjota vain nuohoojan ammattitutkinnon suorittanut henkilö.
2. Tilaajan tulee varmistaa nuohoojan pätevyys ja nuohoustyön hinta, koska hinnoittelu on vapautunut.
3. Vakituksissa asunnoissa nuohous on tehtävä vuosittain ja vapaa-ajan asunnoissa vähintään kolmenvuoden välein. Kuitenkin rakennuksen omistajan tai haltijan velvoite on huolehtia tulisijojen ja savuhormien nuohouksen määrärajoista.



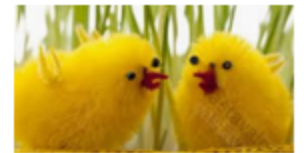
KAUPAN JA HIETALAN AUKIOLOAJAT PÄÄSIÄISENÄ 19. - 22.4.2019

PVM	KAUPPA	HIETALA	KAUPPA
19.4 To	11 - 18.00	18. - 21.00 illallinen	21. - 02.00 ORKESTERI RIOLLI
20.4 Pe	9.- 18.00	18. - 21.00 illallinen	18. -KAI LEHTINEN & HEIKKI RANTANEN
20.4 pe			21. - 02 KARAOKE
21.4 La	9. - 16.00	18. - 21.00 illallinen	
22.4 Su	11. - 16.00		
23.4 Ma	SULJETTU		



KIERINKI

• KOTOISA LAPINKYLÄ •



www.kieringinloma.fi +358 40 8091610 Tuirantie 4, 97390 KIERINKI

HOX...HOX... LAPSILLE LUMENVEISTOKILPAILU
21.4 Lankalauantaina alkaen klo 13.00 kaupalla, Kehitys ry järjestää lapsille lumenveistoskilpailun, yllätyspalkintoja, arpojenmyyntiä ja jäsenhankintaa. Tervetuloa, joukolla pääsiäisen tapahtumiin!



Puheenjohtajan palsta 12.4.2019. Varapuheenjohtajan ajatuksia:

Lapin ulkomaanmatkailijoiden kasvupyrähdys alkoi, kun lähtömaasta eripuolilta maailmaa alkoi tulla suorina lentoja Lapin lentoasemille, sitä on myös edesauttanut turismin maailmanlaajuinen kasvu. Lappiin turistit tulevat puhtaan luonnon, hiljaisuuden, revontulien ja lumen vuoksi, myös maailmalla huono turvallisuustilanne toimii Suomen eduksi. Lapin lentokenttien matkustajamäärät kasvoivat n. 12%, v.2018 yhteensä 1,3 milj. matkustajaan. Rovaniemi 644144, Kittilä 354561, Ivalo 242682, Kemi-Tornio 66 800. Kansainvälisten yöpymisten määrä on kolminkertaistunut 2000-luvulla ja ennusteet lupaavat kasvun kiihtymistä. Hurjimpien ennusteiden mukaan vuonna 2026 Lapissa rekisteröidään jopa 10 miljoonaa kotimaista ja ulkomaista yöpyjää.

Kuntien ja yrittäjien pitäisi myös paremmin ottaa huomioon kasvavat matkailijamassat maaseutumatkailun kehittämisessä. Sodankylän kunnan tulisi pitkäjänteisesti toimien avustaa erilaisia kylien tapahtumia, eikä vähentää niitä. Kyläläisten kannustaminen yrittäjyyteen ja jo yritystoimintaa harjoittavien rohkaisu toiminnan laajentamiseen. Lähikyläisten kanssa yhteismarkkiointia kotimaassa ja ulkomailla. Kyläisten asunnot ovat pääosin yksityisten omistuksessa. Kieringissä on akuutti tilanne saada halukkaille ostajille asuntoja. Tulevaisuudessa kylän keskustan kehittämistä ajatellen, maanomistajien kannattaisi myydä tontteja rakennettavaksi.

Kieringin kylän toimintaympäristö on kokenut voimakkaan muutoksen, tätä tilannetta hyödyntäen nyt olisi tuhannen taalan paikka perustaa uusia yrityksiä tukemaan toisiaan. Kylällä on potentiaalia erikoistua myös ruokamatkailukohteena. Saatavilla on paljon laadukasta lähiruokaa ja poronlihan, kalan, riistan, marjojen, sienien ja yrttien monet valmistustavat ja käyttö, osin myös pyyntitavat, sekä kylän ruokaperinteet voisivat luoda pohjan omalle yritystoiminnalle.

2019 Sodankylän kunta leikkasi kylä tapahtuma-avustuksia edelliseen vuoteen verrattuna 25%, n.11000€. Yhteensä avustuksia myönnettiin 32000€. Sodankylän kunnan 77 milj.€:n budjetissa 11000€ on olemattoman pieni murunen. Rahat olisivat kyllä tulleet kunnalle toista kautta takaisin. Kylille suunnattu avustus on talkoilemisen vuoksi tehokasta rahan käyttöä! Antamalla avustusta 20 % kyläläiset talkoilevat 80 % edestä!

Kieringin keväässä on huomattu edellisiin vuosiin verrattuna turistikelkkailijoiden kasvua. Sodankylän kunnankin on kannattavaa tukea ja kehittää kelkkareitistöä, käyttäähän turistikelkkailija rahaa noin 1000€/ kelkka /reitti.

Kelkkailun matkailupotentiaalin käytettävyyttä lisää Unarinperän kyläin keskeinen sijainti Levin-, Ylläksen-, Luoston- ja Rovaniemen matkailukeskuksiin, joista etäisyydet ovat n. 70-100km. Sesonkiaikana ympärillä olevissa matkailukeskuksissa voi olla jopa 100 000 matkailijaa. Huomattavaa on myös Unarinjärven vapaa-ajan asuntojen kaavoituslisäys n. 150:lle vapaa-ajan asunnolle, jolloin kokonaismäärä kasvaa n. 300 mökkitonttiin. Maakuntakaavassa Unarinperä kuuluu maaseutumatkailun kehittämisalueeseen.

Mikäli asiat hoidetaan hyvin ja Unarinperän lähikylät sekä yrittäjät verkottuvat yli kuntarajojen tuottamaan matkailualan palveluja yhteistyössä, jossa kaikki hyötyvät, on matkailija määrää huomattavastikin kasvatettavissa. Alueen väestömäärään suhteutettuna jo muutamalla tuhannella matkailijamäärällä olisi merkittävä vaikutus kyläin elinvoimaisuuden ylläpitämiseen ja nostamiseen.

Hyvää kevättä ja pääsiäistä! Kieringin Kehitys ry:n vpj. **Heino Keinotie**

EK-Rakennus

Esko Kangas Tmi

Puh: 0400 197 180

S-posti: esko400@gmail.com

Puu- ja parkettilattioiden hionnat
ja lakkaukset,
mökkien ja talojen rakentaminen
30 vuoden ammattitaidolla

**Kieringin hirsituote/Kari Raaterova Tmi:
Hirsiveistämö ja saha.**

Hirsimökkien valmistus, puutavaran sahaus.

Myynti: lautaa, lankkua, koivuhalkoja,
losoja.

Kari Raaterova: 0400-365359

Sähköposti: kariraaterova@gmail.com