

Rumolan blogi 29.7.

Kun viime vuonna suurella kiihityksellä kurssilaisten blogia ja muutenkin hassien ja Marian kirjoittamia omakaraisenkin sestä elämästä. Jotin kuitenkin kaipaamaan tarkempaa kuvausta arjesta ja siitä, millaista se käytännön elämä oikeasti on. Millainen on päivän rakenne? Mitä syödään ja miten ruoka valmistetaan ja säilötään? Eloon lähtyi paljon mulle uusia ja tuntemattomia asioita, kuten puuhellat käytö, ruoan säilytys kellarissa ja veden kanto kaivosta. Etukäteen nuo vieraat asiat vaikuttivat paljon monimutkaisemmilta kuin olivatkaan. Moni asia on täällä paljastunut niin yksinkertaiseksi ja loogiseksi, että on helppo uuttaa omaan päättelykykyyn. Tämä pätee niin viitejelyyn kuin rakentamiseenkin. Ja molemmissa on mahdollisuuksia hyvin monenlaisiin kekkeliin omalla tilalla. Tosi inspiroivaa?

Ajattelin siis kirjoitella tarkemmin tavasta lähestyä päivästäni täällä arkena. Koen arjen täällä tosi erilaiseksi kuin työelämässä tai tavallisissa opinnoissa. Tehtävät työt ja opittavat teemat vaihtuvat usein ja määräytyvät täysin kausikauden mukaan olen täällä huomannut syklejä ja vaihtelua luonnossa, tehtävän työn määrässä ja siitä kautta omassa energisyydessä. Mulle on ollut vapauttavaa, ettei tarvitse koko ajan puurtaa täysillä, vaan vain rennompina aikoina säästää voimia tulevia työjaksoja, kuten sadonkorjuuta varten. Ja usein nauttii, että tekee vain välttämättömät asiat.

Itäätys on monelta halusta, kunhan ehtii aamiaiseksi. Herään itse yleensä viiden jälkeen, jolloin ehdin aloittaa päivän rauhassa ja ehkä tehdä hommiaan.
klo 6:30-8:15 2 aamuvuorolaista valmistaa aamupalan ja lounaskeiton. Vuoro kestää viikon ja osuu jokaiselle 2-3 kertaa. Puhdella on ylläpitävän siimppiä kapistio: huonekuu auki, puut pesään, pelti auki ja sytytä. Kiehauta puurovesi liedellä, lisää hiutaleet ja nosta hautumaan. Sitten levyllä menee keittokattila, johon toinen pilkkoo illalla pestyt juurekset. Perunoita tulee reilu puolet, loput lanttua/haurista/porkkanaa/punajuurta/palsternakkaa (2-3 laatua siis vaihtoendosta). Lisäksi keitetään herneitä tai härköpapuja keiton lisukkeeksi sekä kanan ja yrttiteetä aamiaiseksi. Viimeisenä liedelle menee talousvesikattila, josta saadaan tiskivedet kahdelle atenialle. Toinen siis hoitaa kattilapalapelin hellalla ja huolehtii tulen ylläpidosta ja toinen hakee lisää vettä kaivosta pilkkomisen sivussa. Tulen sammuttua keitto- ja talousvesikattilat jätetään paksumon villaisen hellanpeiton alle odottamaan lounasta.

klo 8:15-8:45 Aamupalaksi syömmme siis puuroa, jonka lisukeena on nyt tuoreita marjoja! Alkukurssilla söimme edellisen vuosikurssin säilömiä marjoja ja nyt olemme itse päässeet paimimaan. Hilloa löytyi eilen 15 litraa, syötyään jokainen tiskaa lautasensa kahdessa vadissa, joista toinen on pesu- ja toinen huuhTELUVEDELLE. Puhdistetusta paistinrasvasta ja lipeestä tehty saippua on todella toimiva ja näyttää ihan juustolta. Samalla tavalla pestään kädet ja pyykkiinkin.

Aamiaisella keskustellaan ajankohteisista aiheista ja pohditaan usein sanojen etymologiaa sekä botulinin esiintymistodennäköisyyttä eri ruoka-aineissa.

klo 9:00- Aamupäivä pidetään yleensä Marian johdolla. Auki käydään läpi päivän ohjelma ja sitten vuorotellen ajankohteiset kuulumiset, kuten viimeiset unet, futitukset ja pöhlöinnit, joihin sulistetaan.

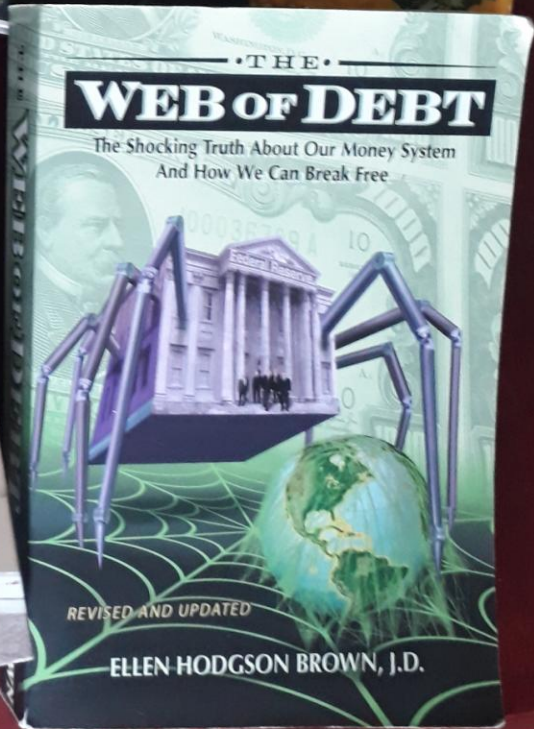
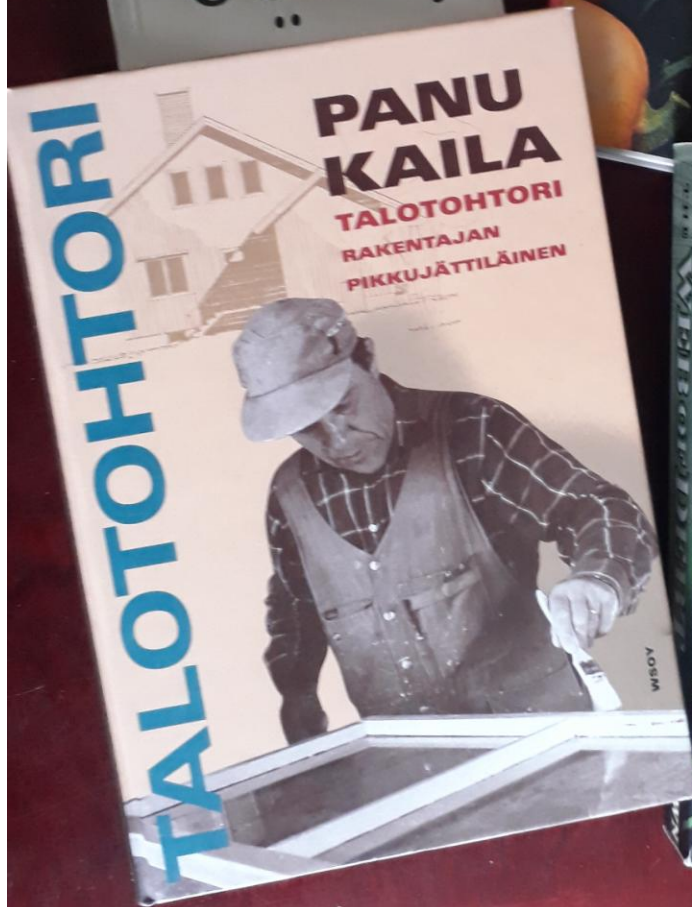
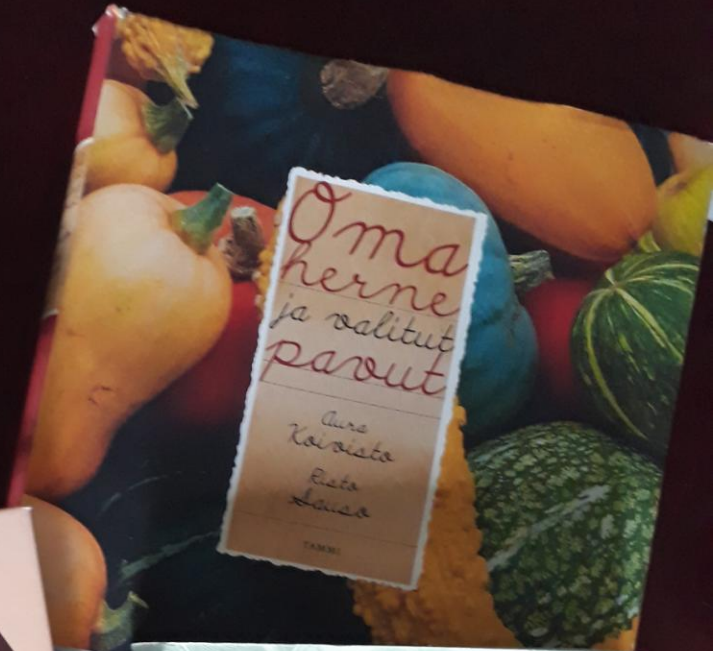




9:30-12:00 Opetuksessa on nyt ohjelmassa hillan ja mustikan paimintaa. Kerätyt marjat ryöpätään iltahellalla ja purkitetaan kellariin. Hillat säilyvät happamuutensa ansiosta ilman kääntelyä isoissa elintarvikemuuttioissa. Mustikat taas umpioidaan lasipurkkeihin, joita käännettään kassen metodilla harvenerin väliajoin. Todella toimiva systeemi! Keväällä säilöin dylykat-tuja banaaneja, viinirypäleitä ja appelsiineja samoin, onnistuivat oikein hyvin.

Osa porukosta rakentaa tällä viikolla Rumolassa keittokatosta, joka aloitettiin kaksi viikkoa sitten. Viime viikko pyörähtiin kainuun opistolla runonlaulukurssilla ja Äänjään saarella taidefestareilla, joten katos sai odottaa. Maanantaina muurattiin kolme betoni-harkkua korottamaan navetan seinää rittävän katon kaltevuuskulman luomiseksi. Harkkojen sisään iskettiin ja muurattiin rautatangot, joihin liitettiin eiten kattorakenteiden kiinnityspisteinä toimivat hirret. Tosi kiinnostava projekti! Yllätti, miten loogista ja suoraviivaista tällainen pienimuotoinen rakentaminen voi olla.

12:00-13:00 Lounaaksi syömme aina keittoa, jonka juureskokoonpano vaihtelee. Se on yksinkertaisuudessaan oikein maistavaa ilma maustettakin. Ylijäänyt keitto viedään keittotilassa kellariin ja sitä jatkeetaan seuraavana aamuna. Lisukkeena tarjotaan villivihannes- tai kaalihapatetta, joskus säilötyä ja sienia tai kurkkujakin. Lounaalla on myös itse leivottua ruskeleipää voilla tai margariinilla.



13:00-14:30 Opetus jatkuu. Poikkeus on keskiviikko, jolloin vuorossa on Peltolan tai Rumolan ylläpitoa klo 16:05-17:00. Tehtävät räätälöityvät tarpeen mukaan, muutamia asioita ovat polttopuurojen raahaus, maivuorosten kasvien hoito, teeyrttien keruu ja käsuumahommat. Rumolan erikoisuuksia ovat tatarin torjunta, muovin kaivaminen maasta ja tuulen kaatamien tukkien kantaminen suojaan. Teoriajakson jälkeen opetus on lomittunut aina käytännön tekemiseen. Muutamien lassojen luennon sivuttamänä. Muut kinnostaisi paneutua syvemmin esim. maaperän biologiaan ja rikastuttamiseen tai kestävään metsänkäyttöön, Peltolasta ja Rumolasta löytyy onneksi kattava kirjasto, johon voi talvella peitentyä huoletta. Näillä hetymillä puolelta kurssilaisista ohjelmassa talveksi tänne arkaan, jännittävää!

14:30-15:45 Ohjelma vaihtelee päivän mukaan:

Ma: Lasse saattaa pitää opetustunneita
Ti: siivousohjelma ja Rumolan talokokous
Ke: ylläpito jatkuu

To: Peltolan talokokous (talon sisäiset käytännön asiat -
fääkset)
Pe: viikkokokous (käydään läpi menneen ja tulevan viikon vastuuvuorot, tehdään tarvittavia päätöksiä ja lopuksi fiiskusierros)

Sitten alkaa vapaa-aika! Iltaruokat tehdään talokkoinen. Rumolassa on vain kaksi syöjää ja meille maistuu aina keitto. Iltaruokavuoro on siis helppo nappi. Se on vuoroviikoin ja viikonloppuisin heidän tehdään vain aamulla. Keitto pysyy peiton alla lämpimänä iltaan saakka.

Klo 16-17 Iltaruokien valmistus ja klo 17-18 uuden. Ajat ovat joustavia, mutta tuo on ollut aika sopiva haitari. Peltolassa on ilmeisesti tänä vuonna vältytty kakkisodalta, mutta nuhujen mukaan siellä on tarjottu mm. kaalilaatikkoa, haukea ja perunapinveja.

Vapaa-ajalla saa tehdä mitä huvittaa. Omat vastuu
vuorot on kuitenkin hyvä muistaa. Kasvimaan tarkkailu
on viikon kerrallaan. Kolmella eri kurssilla on eri kasvi-
mailla: Peltolassa, Rumolassa ja Repokankaalla.
Nyt on havainneltu perikkanoita ja pasternakkeja syö-
täväksikin. Oikeastaan kaikki juurekset tulevat tällä
hetkellä omasta maasta! Kesä-heinäkuussa syötän
pajon ostotavaraakin. Perikkanoita on myös mullattu,
jotta niukat eivät viherry ja sipuleista on leikattu
kukkiavarret keiton sekaan. Kastelu on heitunut tänä
kesänä pitkälti luomuna.

Peltolan asukkailla on myös viikottain vaihtuva huussi-
vastoava, joka lisää ja näyttää kuiviketta tarpeen mu-
kaan.

Nyt illat kuluvat mustikassa, joita säilön talveksi.
Eilen tein myös hapatetta havainneista puna-
juunista, perikkanoista ja pasternakoista. Tuli kau-
niin violettia! Kerran pari viikossa kannattaa myös
hakata hehään polttopaita, jotta varaste pyöry-
yllä.

Vikunloppuisin meininki on aika samanlaista kuin
iltaisin, mutta välissä ehtii myös levätä, pela-
ta jotain tai musioida, hauantaina on myös
sauna.

Elo tuntuu samalla rennolla ja sopivan raskaalla,
süs fyysisesti. Tykkään pajon siitä, että vikunlop-
puisin voi määritellä oman työtahtinsa ja -ai-
kansa. Arjen työt ovat niin integroitunut osa eloa
etteivät ne juuri tunnu
työltä.



Tunnelmaluista syksyä!

Mette Rumolasta

←Kukkiusataa saadaan jo!

Muissa kuvissa Rumolan talo,
kasvimaat ja kirjaston vali-
joimaa

Siemen-
muutoksia. I
men lii...

u kaikenlaisia i...