

pirkka

03/2003

TIETOTEKKAREIDEN KANTA-ASIAKAS EHT

NiBBle



TAMPERE
tutuksi



KONEELLE
uusi ulkoasu



HALLITUS
kokkaa

Selviä
SYKSYSTÄ

10 PirkkaNibblen toimitus kertoo miten pääset irti ahdistavasta syysmasennuksesta ja -ahdingosta



PirkkaNibble

sisältö 3/2003



4 Speksi tulee taas
- Oletko valmis?

6 Nibblen matkailu-
toimitus matkasi
tampereen keskustaan
elämysmatkalle



RUOKA JA SEN VALMISTUS

Hallitus kokkaa	12
Kotiviinikoulu	5

KOTI, PUUTARHA, MUOTI

Uusi ilme tietokoneelle	8
Tamperetta ristiin rastiin	6
Opas ulos syysahdingosta	10

PALSTAT

Pääkirjoitus	3
Sanupalsta	5
Teekkarien raati	14
NääSpeksin huumaa	4
Tapahtumakalenteri	4
Niksit	15



loppuillan tunnelmia TiTen syksyn 2003 avajaissaunalta

N. Vuosikerta

Päätoimittaja

Juhani Haaparanta
julkaisujoutsen@tite.cs.tut.fi
irc: _junny_

Toimituspäällikkö

Kaisa Piippo
uutisankka@tite.cs.tut.fi
irc: faidra

Toimittajat

Tampereen TietoTeekkarikillan
hallitus,
Satu Maria-Hellstén

Toimituksen sihteeri

Ruffe
irc: ruffecs

Rakentaminen ja sisustus

Kuka niitä kaipaa

Ulkoasu

Juhani Haaparanta

Markkinointi

Festian puljujen hommaa, ei
kuulu meille

Osoitteenmuutokset

Posti hoitaa, ei kuulu Toimituk-
sen vastualueisiin

Tilaushinta

Yleensä ilmainen kiltahuoneelta
noudettuna

Maksulliset tilaukset

Ota yhteyttä killan rahaston-
hoitajaan, päätoimittajakin
tarvitsee yleensä rahaa

Kustantaja

Tampereen TietoTeekkarien tuki
TITTU RY

Suosikkinibble ilmestyy 4.12.2003

KOTIRUOAN SUOSIO PITÄÄ

Syöminen on yksi elämän suurimpia nautintoja nukkumisen lisäksi. Tämän väittämän taakse asettuu peräti 63 prosenttia meistä suomalaisista. Joidenkin teek-
kareiden mielestä saattaa myös juominen kuulua tähän nautinnollisten asioiden kat-
egoriaan. Eri mieltä olevien joukosta erottuu selkeästi ainoastaan alle parikymppisten
nuorten miesten juokko. Samainen vähemmistö muodostaa myös joukon joka syö
kaikkea mitä eteen laitetaan, ei siis välitä mitä syö, pääasia että nälkä lähtee. Suurin
osa meistä teitoteekkareista haluaa kuitenkin syödä pakastepizzansa sekä hampurilaisensa ja nauttia kokiksensa säännöllisesti ja terveellisesti - ehkä joskus myös etsiä
hieman vaihtelua ruokavaliionsa. Nauttia ehkä yhden lämpimänkin aterian päivässä.
Myös nibblen toimitus heräsi tämän asian tiimoilta ja päätti tarttua tuumasta toimeen.
Valittiin tämänkertaisen jäsenistöläpyskän aiheeksi Pirkka - lehti josta saa takuuvär-
moja ohjeita jokapäiväiseen - terveelliseen elämään.

Koulujen taas alettua ei joka päivä halua turvautua tuttuun, silloin tällöin
jopa turvalliseen Ravintola Zipin Wokkiin vaan joskus on myös mukava lähteä hes-
burgeriin tai mäkkäriin... ehkä johonkin Kebab-paikkaan... Siis tuota... anteeksi, mihin
jäätiinkään. Niin, joskus olisi itse kunkin varmasti hyvä jäädä joskus omaan ahtaaseen
asuntoon ja valmistaa ihan oikeata ruokaa. Mikäli kuitenkin äidin keittokirjaa ei ole
saatavilla ja puhelinneuvonta veljen vaimon kanssa ei auta on löydettävä radikaalim-
pia keinoja. Itse olen näitä keinoja etsinyt pitkään.

Aivan haluaamaani tulokseen en päässyt katselemalla kokkisotaa tai
Iron Chefiä. Yleensä uuni ja hella - puhumattakaan itse ruoasta - muistutti enemmän
vanhentunutta ja pilaantunutta ydinjätettä kuin jotain syötäväksi kelpaavaa. Yritin
myös keittokirjan oppeja, mutten onnistunut sen paremmin. Loppujen lopuksi päädyin
syömään ystäväni ruuantähteitä ja kerjäämään leipää naapureiltani, kun leivänpaahiti-
meni oli polttanut omani karrelle.

Kuitenkin, jo kaiken menettäneenä halusin vielä yrittää. Jottei kenellekään
muulle tietotekniikan opiskelijalle tai tätä julkaisua muuten lukevalle kävisi näin kuin
itselleni keräsi toimitus parhaista parhaimpien ihmisten - killan hallituslaisten - par-
haista parhaimmat ruokareseptit kädessäsi olevan lehden sivuille. Näillä ohjeilla jopa
minä olen onnistunut. Kotiruoan suosio pitää!

Muita mainitsemisen arvoisia asioita lehdessä on muun muassa pirkan
henkeen #tadeilta kerätty niksipalsta, tut.liekin parhaita paloja viimeiseltä vuodelta
teekkariraadissa sekä niin sanottu tiukan tilanteen opas - Mikäli syysahdistus on
päässyt yllättämään ja asiat eivät ole parhaalla mahdollisella tavalla. Pyrkii toimitus
opastamaan omalla persoonallisella tavallaan itse kutakin kohti valoisampaa tu-
levaisuutta.

Epä muuta - kunhan vaan syödään ja nukutaan hyvin!

-junny



TiTen Yleiskokous

Titen yleiskokous torstaina 4.12. 12.00 salissa tb222. Tule vaikuttamaan tulevan vuoden hallituksen kokoonpanoon ja talousarvioon. Fukseille pisteitä.

Tampin vitsikisan avaus

Vuotuinen speaktaakeli torstaina 4.12. klo 12.00 salissa k1702. luvassa vauhdikasta menoa ja meininkiä blebeihikerhon tyyliin. fukseille pisteitä.

Budjettiedari

Tampereen teknillisen yliopiston ylioppilaskunnan talousarviota käsittelevä edustajiston kokous maanantaina 24.11.

II Bommino

Pikkujoubommarit 27.11.2003 TTY:n pommisuoja. Esiintyjinä kohuduo PMMP ja yllätysvieraana kikka. fukseille pisteitä taasen luvassa.

TiTen pikkujouluglögit

Teekkarisauna Mörrimöykyllä juhlietaan 4.12 TiTen pikkujouluja. Tarjolla luultavimmin jotain asiaankuuluvaa.

Pizza XQ

Pikkujouluglögien jälklöylyissä kannattaa lähteä syömään ravitsevaa ja rasvaista pizzaa ja juomaan ah niin ihanaa kolajuomaa...

NääsPeksi! QUE??

PirkkaNibblen punaviini- ja kulttuuritoimitus ottaa tällä kertaa käsittelyyn opiskelijapiireissä puhuttavan ilmiön speksin. Koska kaikki tietävät mistä sana speksi tulee, emme rasita lukijoitamme löpsemällä siitä sen enempää.

Ensimmäinen speksi on aina hämmentävä ja syvästi ravisuttava kokemus. Punaviini- ja kulttuuritoimituksemme jäi jo ensimmäisellä speksikerralla pahasti koukuun, ja aikoo jatkossakin käydä katsomassa tai tekemässä niin monta speksiä kuin vain ehtivät. Lupaamme, että et ole sama ihminen käytyäsi katsomassa tämän vuoden NääsPeksin. Olet eheämpi, nauruhermosi ovat vahvemmat.. tästä ei ole kyllä lääketieteellisiä todisteita, mutta meille on käynyt näin. NääsPeksi hemmottelee tamperelaisia katsojiaan jopa neljä kertaa tänä vuonna. Oululaiset ja pääkaupunkilaiset saavat tyytyä vain yhteen nautintoon.

PV- ja kult.toim. haluaakin nyt opastaa uusia speksikatsojia siihen, miten speksiä kuuluu katsoa. Silmät saa pitää auki. Tai kannattaa. Mutta speksi on paljon muutakin. Olennainen osa speksiä on interaktiivisuus yleisön ja esiintyjien välillä. Lavalla esitetään yleensä johonkin tunnettuun tarinaan, näytelmään tai elokuvaan pohjautuva näytelmä. Näytelmään

lisätään rokkaava bändi, menevät biisit, vauhdikkaat tanssit ja tärkein kaikesta, yleisö. Tästä muodostuukin sitten joka esityksessä jotain uutta. Homma nimittäin toimii improvisaatiolla ja interaktiivisuudella. Periaate on tuttu, "sitä saa mitä tilaa". Se millä sitten saa tilattua, on reipas huudahdus: "OMSTART!". Kun näyttelijät/bändi kuulee tämän huudon, he tekevät juuri suorittamansa lava-aktin uudestaan. Yleisö hyvin harvoin tyytyy päästämään esiintyjä näin helpolla. He keksivät toinen toistaan kierompia vaatimuksia: "OMSTART, turkulaisittain/ korkeammalta/ilman housuja/humppana/ soittakaa runaway". Lavalla sitten suoriudutaan joskus paremmin joskus vieläkin paremmin, yritys on kuitenkin tärkein.

Speksissä saa aina nauraa. Mielellään ääneen. Miten muuten käsikirjoittajat voisivat tietää että joku on tajunnut heidän kirjottamansa vitsin. Punaviini- ja kulttuuritoimitus on nauranut itsensä tarviolle useaankin otteeseen (väliajalla nautitut punaviinit eivät juurikaan ole tekemisessä tämän tarviön kanssa).

NääsPeksi on ainoa tamperelainen speksi. NääsPeksi on ainoa speksi Suomessa, jota tekevät eri alojen opiskelijat yhdessä.

Mukana on teekkareita, lääkläisiä ja onpa joukossa muutama humanistikin. NääsPeksi on myös ainoa Suomessa, joka on ottanut käsittelyynsä Jules Vernen kirjan Tsaarin Kuriiri. Tämä vuosi on siis se, jolloin Tsaarin Kuriiri saa kantaesityksensä Suomen niemimaalla.

Näytelmä vie katsojan seikkailulle halki Venäjän, aina Siperiaan asti. Tataarit ovat kapinallisen Igorin johdolla hyökkäämässä kohti Irkutskia ja Tsaari lähettää matkaan kuriirin, jonka tehtävänä on viedä viestiä Irkutskiin. Pääseekö Kuriiri perille ajoissa? Miksi arolla on viikinkejä? Montako kertaa yleisö pyytää Paranoia? Montako vottia heitetään vai heitetäänkö yhtään? Vastauksia näihin ja muihinkin kysymyksiin Löydät itse Esityksestä



Nääspeksi 2003 : Tsaarin Kuriiri

Tullikamarin pakkahuone

ke 19.11 klo 19:00
to 20.11 klo 19:00
ke 26.11. klo 19:00
to 27.11 klo 17:00

Lippuja TTY:n toimistosta hintaan 8e.

SANUSKAN OMA PALSTA

Vaihtarina raksatalossa, II



Vaihto-opinnot raksatalossa lähestyvät loppuaan. Vuosi on mennyt ihan huijaamalla ohi, hauskaa on ollut ja monta uutta asiaa tapahtunut. Pääsin osallistumaan vaihtokiltani vuosijuhliinkin. Kilta täytti 36-vuotta. Alkuun vähän jännitti, koska en yhtään tiennyt miten täällä päin on tapana käyttäytyä vuosijuhlissa ja mitä kaikkea illan aikana tulee tapahtumaan. TiTen juhlat ovat loppujen lopuksi aina menneet saman kaavan mukaisesti ja olikin suunnaton helpotus huomata että samat säännöt pitivät suurilta osin paikkansa myös Tarakin juhlissa. Erojakin tietysti oli, sekä illan tapahtumissa että termistössä. Siinä missä TiTeläiset vetävät kännit, raksalaiset lähtevät vähän höpsöttelemään (verb. höpsötellä). Lopputulos on kuitenkin ihan sama, juhlien jälkeisellä viikolla pöytäseurueemme kinasteli muun muassa pöytään ilmaantuneiden pullojen määrästä sekä jälkiruoan merkistä. Raaka kananmuna yhdistettynä snapsiin oli täysin uusi paikallinen tapa, mutta maassa maan tavalla.. Toinen erikoinen tapa oli snapsien tuominen pöytään jäisen kylminä. Se oli joka raakaa kananmunaa oudompi tapa titeläiselle, joka on tottunut pöytälämpimään kossusnapsiin.

Jatkot ovat perinteisesti oma lukunsa. Periaatteessahan menon pitäisi jatkoilla nousta kattoon pääjuhlan sivistyneen juhlinnan jälkeen. Jostain syystä oma kisataktiikkani petti, ja jouduin tekemään varikkopysähdyksen sohvan nurkkaan heti jatkojen ensi metreillä. Puolentoista tunnin varikkopysähdyksen jälkeen jouduin jättämään kisan kesken. Oli suuri pettymys sekä itselleni että tiimilleni jättää kisa varikolle, mutta tällä kertaa näin. Tiimi kuitenkin toimi, ja löysin itseni kotoa omasta sängystä aamulla. Olo oli kutakuinkin samanlainen kuin TiTen vuosijuhlien jälkeen, ehkä hieman enemmän höpsähtäneempi.

Juhlinta ei kuitenkaan päättynyt vielä tähän. Asuinpaikassani Tupsulassa (aivan loistava paikka vaihtarille, ihania kämppeiksi koko talo täynnä) oli illalla Naamat-bileet. Naamat on tupsulan kieltä ja tarkoittaa lyhyesti "keitäs täällä talossa taas asuukaan, hei mennään kaatamaan boolia Venevajan lattialle kaikki yhdessä". Kämppeikseni johdolla aloittelin päivää kolmella lonkerolla. Ensimmäinen niistä on nimeltään Loiventava. Sillä pääsee eroon mahdollisesta orastavasta pääkivusta. Loiventavaa seuraa taas Rakentava, jolla on hyvä tasata pohja illan koitoksia varten. Suuntaa-antava lonkero taas määrittää koko illan suunnan ja vauhdin. Ilta menikin vauhdikkaasti, haluaisin asua aina Tupsulassa. Ehkä kerron teille vielä jotain, mutta haluaisin jo tässä vaiheessa kehoittaa teitä kaikkia lähtemään rohkeasti vaihtoon. Paljon on uutta opittu ja vanhaa unohdettu tänäkin vuonna.

Sanuska

KOTIVIINIKOULU

Kauden viinit:

Halpa Punaviini

Tämä boheemiartistien ja takkutukkaisten vasemmistohippien kautta aikojen suosima juoma on perinteisesti ollut luvallista nautiskeltavaa myös köyhille opiskelijoille. Maku vaihtelee suuresti tyypistä riippuen, mutta yleisesti sitä voisi kuvata sanoin mehukas, tintoisa ja humaltava. Halpoja Punaviinejä saa myös kätevässä hanapakkauksissa, joista arvovaltainen raatimme on todennut 2 litran version varsin sopivan kokoiseksi, 3 litran versiot voivat aiheuttaa satunnaisia ylilyöntejä tai lokkeilua. Muita ikäviä sivuvaikutuksia ovat mahdollinen päänsärky seuraavana aamuna sekä ns. tintohampaat. Kaikenkaikkiaan kuitenkin varsin mukavaa tavaraa, joka 4,95-6 euroa/0,75l-hintaluokassaan soveltuu mainiosti köyhille opiskelijoille.

Vesikilju

Joskus käy niin että opintotuella kituuttava opiskelija on kalliilla baarintokumisella tai muulla paheksuttavalla toiminnalla kuten parturissa käyden onnistunut kuun budjettinsa jo tuhoamaan. Tässä tilanteessa perinne neuvoa valmistamaan juomista halvinta, vesikiljua. Normaalisti vesikiljun makua voi kuvailla sanoin vetinen, mitäänsanomaton ja paha, joskin huolella valmistetuista poikkeuksistaakin on kuultu huhuja.



Valmistukseen käytetystä halvimmasta pika-hiivasta ja Mikontalon kraanavedestä johtuen suositellaan äärimmäistä varovaisuutta tätä juomaa lähestyessä. Ei maksa paljon mitään ja on hintansa väärä.

TiTen 12-vuoTissiTsien Booliviini

Tämä juhlaiviini valmistettiin lempeydellä ja kärsivällisyydellä yli kolme viikkoa kestävässä käymisprosessissa vain ja ainoastaan TiTen 12-vuotisille (laadusta tinkimättä - TiTe). Tämän jälkeen viiniin lisättiin spraittia, vissyä, mehua ja viinaa siten että se muuttui täysin tunnistamattomaksi. Lopullista muistikuvaa viinin mausta sitsien jatkoilla raatimme kuvailee sanoin "aukkoinen", "kai se hyvää oli" ja "multa katkes filmi ennen jälkiruokaa".

Markus Mäkelä, Tapaturmat/TiTe



matkailien maailmalla

Osa 169 : Elämysmatka Tampereen keskusta

Pirkanlaakson sydän, Tampere, tarjoaa paljon upeita matkailunähtävyyksiä vannonutuneemmallekin turistille. Herwoodilainen Nibblen toimitus vahvistusjoukkoineen kävi tutustumassa massiivisen metropolin vilinäan ja monipuoliseen ruokatarjontaan. Kaupungin tuhansia vuosia vanha historia ja upeat uusgoottilais-modernit rakennukset henkeäsalpaavine piirteineen saavat kiertelijän haukkomaan henkeään. Ruokatarjonta on laajaa, sillä Tampereen ruokaperinne on pitkä ja moniulotteinen. Suussasulavia herkuja voi käydä maistelemassa ydinkeskustan gourmet-ravintoloissa ja nakkioskeilla tai miksei myös hieman kaukaisempien seutujen Alin Kebabissa.



Näsinneula

Näsinneula on yksi Tampereen vanhimista ja mielenkiintoisimmista nähtävyyksistä. Alkuna Näsinneula on saanut jo 1600-luvulla, jolloin muinaiset pirkkalaiset rakensivat paikalle Nääsborgin tähtystornin. Kuten historiantkirjat osoittavat, aikanaan valloitetiin pirkkalaisten asuinseudut sekä Nääsborgin torni, mutta alue on silti säilynyt tärkeänä osana Tampereen historiaa.

Nykyiseen muotoon Näsinneula rakennettiin vuonna 1876, jolloin Tampereen suuressa suosiossa ollut suurruhtinas Matias Nääsborg kuoli. Hänelle kiitolliset asukkaat pystyttivät suurruhtinaan muistoksi tornin, josta hän pystyisi valvomaan kaupunkiaan myös kuolemansa jälkeen. Myös näiltä ajoilta on peräisin tornin ympärillä sijaitseva huvipuisto, jonka tarkoitus oli alun perin olla alueella ainoastaan surujuhlan ajan. Myöhemmin mm. New Yorkin Empire State Buildingia suunniteltaessa Näsinneulaa käytettiin esikuvana massiiviselle pilvenpiirtäjälle. Näsinneulan arkkitehtuuria on ihasteltu myös Euroopassa tähän päivään saakka.

Roosiksen ranta

Tampere tarjoaa paljon nähtävää myös kaikkein uskollisimmille auringonpalvojillekin. Aivan Tampereen keskustan lähistöllä sijaitsee maailmankuulu Roosiksen ranta, jonka kilometrejä pitkä kuuhiekaranta ei jätä vierailijaa kylmäksi varjoisempanakaan päivänä. Ranta on kaikkein vilkkaimmillaan keskipäivästä iltapäivään, kun turistit valtaavat hietikot.

Rannalla järjestetään joka kevät perinteikkäät urheilukilpailut kevään kunniaksi. Joka huhtikuussa paikallisten kylien miehet kerääntyvät rannalle selvittääkseen paremmuutensa ikivanhassa kansallislajissa kumpelaisissa.





Kauppahalli

Nykyisen Kauppahallin tuntumassa sijaitsi Tampereen ensimmäinen mustaa makkaraa valmistava tehdas. Tehtaan laajentuessa se siirrettiin kauemmas keskustaan ja basaarimainen kauppakeskus syntyi kuin itsestään. Makkaramyyjiä ilmestyi kadun varrelle. Ihmiset vaelsivat paikalle kuin pyhiinvaeltajat konsanaan, kaupitellen omia tavaroitaan, jotta saisivat muutaman lantin makkaraostoksiaan varten. Lopulta paikalle päätettiin rakentaa myös katto, jolloin vakituiset myyntipaikat perustettiin ja Kauppahallista tuli arvostettu kauppapaikka, jonka käytäviltä pystyi takuuvarmasti löytämään laadukkaita ruokia ja tuotteita aitojen tamperelaisten myyminä.

Paikan historia on erityinen siitäkin syystä, että ensimmäisen makkaratehtaan perustaja Ernst Maggar Tabolga sai traagisesti surmansa tehtaan käytävällä ahmittuaan liikaa makkaramaistiaisia. Uusi resepti ja valmistusmenetelmä koituivat rakastetun makkaratehtailijan kohtaloksi, mutta ainakin hän kuoli onnellisesti massu täynnä mustaa makkaraa.



Lenin-museo

Lenin museo perustettiin kuuluisan ja ihaillun siperialaisen tutkimusmatkailija Pjotr Vladimir Leninin muistolle, kun hänen kotimökkinsä jouduttiin ajamaan kumoon Tampereen laajentuessa. Lenin löysi loistavan paikan kaupungille jo ennen vuotta 1500, ja perusti kotimökkinsä ensin Tammerkosken varteen. Tarina kertoo, että hän rakastui ensimmäiseen ruotsalaiseen löytöretkeilijään Agnes Ingrid Pärssoniin ja he muuttivat perheensä laajentuessa nykyisen Hämeenpuiston tuntumaan. Kerrotaan myös, että välttääkseen yksinäisyyttä Lenin kesytti Agnesin kanssa metsissä vaeltaneet pirkkalaiset kaupunkinsa ensimmäisiksi asukkaiksi ja perusti paikkakunnalle useita vireitä kenkäkorjaamoja ja ruokalaitoksia näin tuoden töitä köyhille pirkkalaisille.



Ruokailu ja erityisesti musta makkara

Kerrotaan, että ensimmäisen kerran Tampereella olisi valmistettu mustaa makkaraa jo 1400-luvulla, kun saksalainen fransiskaanimunkki veli Wilhelm Tabolga saapui alueelle käännättämään kerettiläisiä pirkkalaisia katolisen kirkon valtaan. Veli Wilhelm tunnettiin väkevänä puhujana, mutta ennen kaikkea kansan miehenä ja suurena herkkusuuna. Elävöittääkseen raamatun kertomuksia Wilhelmille kerrotaan viinin loppuessa käyttäneen itse kehittämäänsä uutta verimakkaraa viinin sijaisena ja loppu on historiaa.

Mustan makkaran suosio kasvoi nopeasti ja pian Tampereen alue oli tunnettu aluksi Tabolgan Schwarzwurstista, mutta pikkuihljaa nimi muuttui varttivistista nykyiseksi mustaksi makkaraksi. Mustan makkaran suosio antoi Tampereelle otollisen alustan kasvaa yhdeksi Euroopan suurista ruokakesuksista. Muita tunnettuja Pirkanlaakson herkuja ovat myös herkullinen Tjovenes riisi, Tiliuksen spydäri ja vaikkapa eteläisen ylängön paikallinen kuuluisuus makkaraperunapaistos.

IRTI syysmasennuksesta

kirjoittanut Sanu, kuvat Junnun kämpä

Monet opiskelijat masentuvat näihin aikoihin. Kurssit menevät huonommin kuin alkusyksyn suuret luulot antoivat odottaa, titepkn tentistä paukahti nolla vitosen sijaan, astioita on enemmän tiskialtaassa kuin kaapissa, jääkaapissa ei ole ruokaa, pyykkivuori on valloittanut vessan lisäksi myös olohuoneen eteisen ja sängyn, äiti soittelee aina kun on krapula, tukkakin on sotkussa ja jotenkin vain kaikki on huonosti.

PirkkaNibblen psykologinen toimitus ei osaa auttaa teitä aivan kaikissa ongelmissanne, mutta yritetään:

Huonosti sujuneet kurssit: reminder.jpg

Titepkn nolla: reminder.jpg

Äidin puhelut: älä vastaa

Sotkuinen tukka: aja kaikki pois

Muut asiat: nuku enemmän.

Onneksi sentään kolmeen asiaan voimme tarjota apua, nimittäin tyhjään jääkaappiin vaanivaan pyykkivuoreen ja puhtaiden astioiden puutteeseen.

Aloitetaan pyykkivuoresta.

1. Ajoita vierailut ystäväsi luo aina hänen pyykipäivinään. Tarjoudu auttamaan pyykin pesussa. Näin voit ystäväsi huomaamatta ujuttaa omia pyykkejäsi koneeseen. Säästät huomattavia määriä selvää rahaa mm. pesuainekuluissa ja näet ystäväsi säännöllisesti. Kukaan ei pääse sanomaan sinulle että olet elämätön nörtti.
2. Osta vain likaisen värisiä vaatteita.
3. Osta halpahallista kymmenen paria sukkia. Samanlaisia. Näin voit huoletta käyttää aina niitä kahta sukkaa jotka ovat puhtaana (ne jotka kaverisi on huomaamattaan pessyt).
4. Tuuleta villavaatteita usein, näin siirät niiden pesuaikaa. Täysin pesemättä ei niitäkään voi jättää.
5. Käy avantouinnilla vaatteet päällä. Saippuan sijaan ripottele ylllesi pyykinpesuainetta ja käy huutelemassa avannossa.
6. Kietoudu tuorekelmuun, näin lika ei tartu sinusta vaatteisiisi.
7. Hanki itsellesi siivousintoinen tyttö/poikaystävä.
8. Uskottele Kelalle että olet allerginen pesuaineille ja pesukoneille. Toivo että saat Kelalta pyykinpesijän kylään kerran viikossa.
9. Tarjoudu pitämään yläastelaisille kurssia "Näin pidät kotisi kunnossa". Kerro, että kurssi voidaan pitää kotonasi.
10. Hypi pyykkikorin päällä, näin pyykkit menevät pienempään tilaan ja näyttää että niitä olisi vähemmän.



Entäs sitten tiskivuoren valloitus. Se on kenties jopa yksinkertaisempaa kuin pyykkien hallinta.

1. Älä käytä astioita. Juo maito suoraa purkista. Syö hernekeitto kylmänä purkista.
2. Käytä vain kertakäyttöastioita.
3. Muuta Tupsulaan ja käytä röyhykeästi hyväksesi naapurin astianpesukonetta.
4. Lupaa laittaa ruokaa ystävällesi sillä ehdolla että hän tiskaa. Pidä huoli että tiskit pestään ENNEN ruokailua. Tarjoa sitten hernekeittoa purkista. Sano että uskonnollisista syistä et käytä lusikoita, haarukoita tai veitsiä.
5. Vie astiat parvekkeelle sateella.
6. Jos asut lähellä järveä, laita likaiset astiat katiskaan ja heitä katiska järveen.
7. Hanki itsellesi siivousintoinen tyttö/poikaystävä.
8. Valehtelee kämppiksesi että hän on sotkenut kaikki astiat, joten on aina hänen tiskivuoronsa. Lupaa tiskata seuraavalla kerralla. Tiskaa seuraavalla kerralla heti kun altaassa on yksikin likainen lasi. Seuraavalla kerralla on siis taas kämppiksesi tiskivuoro.
9. Ota astiat mukaan kun käyt suihkussa, kyllähän ne siinä samalla huuhtoutuvat samalla.
10. Grillaa vain makkaraa puutikun päässä nuotiolla.



Tyhjä jääkaappikaan ei ole keksiäälle ongelma. Annamme kuitenkin muutaman vinkin niitä varten jotka eivät ole ruudinkeksijöitä.

1. Uskottele itsellesi, että vesi on sisältää kaikki ravintoaineet joita opiskelija tarvitsee.
2. Liity kaikkiin mahdollisiin jaostoihin koululla ja käy siellä nauttimassa jaostosämpylää ja jaostokahvia.
3. Vieraile kaverisi luona strategistisesti ruoka-aikaan.
4. Mene yläasteelle ja ilmoittaudu vapaaehtoiseksi kotitaloustunnin vetäjäksi. Syö itse kaikki aikaansaannokset. Jos uskallat.
5. Maalaa kasvosu ruskeiksi kasvomaaleilla, vedä afroperuukki päähän ja lähde kiertämään naapuruston taloja. Pyydä avustusta vaihto-oppilaille.
6. Käy kuokkimassa vuosijuhlien jatkoilla, siellä on yleensä aina ruokaa tarjolla. Esitä juopunutta, jätä puvun takki kotiin ja käännä kravaatti vinoon.
7. Hanki itsellesi kokkaustaitoinen ja -intoinen tyttö/poikaystävä.
8. Kierrä kaikki kauppojen maistiaisokjut, useampaan kertaan. Kannattaa varustautua taas sillä afroperuukilla, jotta esittelijät eivät tunnista aivan heti.
9. Valitse kaverisi tarkoin. Jos ystävälläsi on yhtä tyhjä jääkaappi kuin itselläsi, älä turhaan vaivaudu.
10. Käy äidin lihapadoilla aina kuin voit.

PirkkaNibblen toimitus toivoo että näillä ohjeilla syksystä tulee edes vähän parempi. Kyllä se siitä kun juhannus taas koittaa.



KYLLÄ SE SIITÄ!

Kevätilme koneellesi

teksti Kaisa Piippo

Kaipaako sisustuksesi piristystä ja uuden ilmeen kesäksi? Oletko kyllästynyt työhuoneen nurkkaa rumentavaan suureen, harmaaseen möhkäleeseen, jota myös tietokoneeksi kutsutaan? Ei hätää – ei konetta tarvitse roskalavalle kantaa – apuun tulee Titeläisen Sisustuskoulu. Ensimmäisessä osassa kerromme hieman tietokoneen modifioinnista, eli koneen muokkaamisesta tavalla tai toisella. Useimmiten modauksen kohde on kotelo, miksei myös hiiri tai näppäimistö. Nyt kuitenkin keskitymme koteloon.

Modauksessa ei sinänsä ole mitään rajoja mielikuvitukselle – koteloa voi siis muokata lähes kuinka haluaa. Huomaamattomin tapa modata koneensa lienee sen uudelleen värjääminen spray-maalilla, näkyvin taas koko koneen kasaaminen uuteen uskoon – esimerkiksi leivänpaahdinten muotoon! Tällä hetkellä erityisesti suosiossa on tehdä erimuotoisia ”ikkunoita” kotelon kylkeen, kiinnittää kotelon sisäpuolelle pleksi ja muutama valokaapeli tai led-valo. Pimeässä tietokone näyttää silloin melkoisen jännittävältä laitteelta. Kuka sanoi, että vain kynttilät tuovat tunnelmallisuutta?

Ensimmäinen tehtävä on tietysti päättää mitä koneellensa haluaa tehdä, ja kerätä tietoa aiheesta. Työkalujen hankkiminen voi tulla myös eteen mikäli et omista suurensuurta työkalupakkia. Hyödyllisiä tarvikkeita ovat mm. kuviosaha / rautasaha / pistosaha tai muu vastaava, pora, peltisakset, viila, pihdit sekä kuumaliimapistooli ja liimaa. Ilmastointiteippi on myös käytännöllistä. Riippuu suunnitelmastasi mitä työkaluja tarvitset. Useimmat työkaluista löytyvät rautakaupasta, ja sieltä pystyt hankkimaan myös erilaisia spray-maaleja. Pleksi-ikkunoita yms. tarpeita voit ostaa hyvin varustetuista tietokoneliikkeistä. Usko tai älä – myös kangaskaupan kautta kiertäminen voi osoittautua varsin hyväksi vaihtoehdoksi, sillä mikään ei estä sinua päällystämästä konettasi esimerkiksi eksoottisella seepraraitaisella teddykankaalla.

Mikäli päätät rakentaa koneen kokonaan alusta valitsemaasi ”koteloon” – olkoon se sitten imuri, postilaatikko, ikivanha pelikonsoli tai itse rakennettu vanerilaatikko, suunnittelu on erityisen tärkeää. Parhaimmassa tapauksessa voit saada hiljaisen ja sisustukseesi hyvin sopivan tyylikkään tietokoneen, mutta pahimmassa tapauksessa koko projekti voi epäonnistua. Jos aiot toteuttaa projektin ensimmäistä kertaa, on syytä valita ensin hieman huonommat komponentit eikä suoraan uusinta näytönohjainta ja muita kalliita komponentteja. Osaava henkilö voi saada koneensa todella näyttäväksi – se kylläkin vaatii aikaa, rahaa ja taitoja.

Aloittelevan modaajan kannattaa harkita lisätietojen hankkimista sekä aloittamista helposta modista. Helposti toteutettava projekti voisi olla esimerkiksi maalaus tai kankaalla päällystäminen. Erilaisilla sapluunoilla koneen kylkiin saa erittäin hienoja kuvioita ja kankaissakin löytyy valinnanvaraa. Viimeinen vinkki modauksesta kiinnostuneille sinkkumiehille: naisen sydämen saa taatusti sykähtelemään koneella, joka on kauniisti päällystetty retrohenkisellä Unikko-kankaalla!



Jopa vanha pölyimuri kelpaa koneen koteloksi.



Merensininen delfiinikotelo – ei hullumpaa!



Kasistaan kätevä henkilö voi saada koneensa näyttämään näinkin tyylikkäältä – puisena!



Jos tyttöystävän kone olohuoneessa on liikaa, mikset rakentaisi hänelle tällaista keittiömallia koneesta?



muutamia käytännökkisiä apuvälineitä

nibblen lähes legendaarinen: Hallituksen kokkikoulu

kurkistus hallituslaisten keittiöihin

Syödä täytyy, jotta pysyy hengissä. PirkkaNibble keräsi herkullisimmat kulinaristiherkut, joita hallituslaisten keittiöissä valmistetaan. Suurin osa ruokaohjeet ovat helppoja, ja niistä suoriutuu jokainen, jolla pysyy kädessä paistinpannu ja paistolasta. Mukaan sukelsi myös muutama hieman vaativampi herkku, joita varten keittiössä puuhailun tulee olla tuttua. Mutta pidemmittä puheita: ruokaisaa kevättä ja tervetuloa kesäkilot, arjen ilot!

Kuhaa kookoskastikkeessa à la Heli

Ainekset;

500 g kuhafilettä

suolaa

1 tölkki kookosmaitoa

3 rkl öljyä

1 sipuli hienoksi pilkottuna

tuoretta inkivääriä hienoksi raastettuna

2 vihreää chilipalkoa pilkottuna

¼ tl kurkumaa

2 tl jauhettua korianteria

1 tl maissijauhoa

2 rkl valkoviinietikkaa

(4-6 curryn lehteä)

Hiero kuhafileet suolalla ja huuhtelee 5 minuutin kuluttua kylmällä, juoksevalla vedellä. Paloittelee fileet.

Kuumenna öljy pannussa ja lisää sipuli, inkivääri, chili, kurkuma ja korianteri. Paista, kunnes sipuli on läpikuultavaa.

Sekoita maissijauho kookosmaitoon, lisää seos pannulle ja kuumenna kiehuvaaksi.

Lisää kuhafileet ja anna kiehua hiljalleen n. 10 minuuttia, kunnes kala on pehmeää.

Lisää viinietikka ja keitä vielä minuutti. Poista ruoka levyltä ja ripottele päälle curryn lehdet.

Tarjoa keitetyn jasmiiniriisin ja hyvän valkoviinin kera.



Smagen salaperäinen spesiaalissetti

Ainekset:

~½ kg jauhelihaa, nakkeja tai muuta lihapitoista valmistettua mitä jääkaapista löytyy

400g pikamakaroneja

2 tlk papuja tomaattikastikkeessa

1 tlk tomaattimurskaa

2 prk tomaattipyreetä

1 iso sipuli

pirusti homejuustoa

lisäksi kaikki mitä kehtaa sekaan heittää ja pannulle mahtuu, esim. valkosipuli ja muut mausteet, kananmunat (keitettynä tai ei),

jalapenojakin voi laittaa jne. jne.

Pistetään makaronit kiehumään ja jauheliha/tmv. sekä sipuli pannulle ruskistumaan. Kun ruskistuminen on tapahtunut, heitetään pannulle pavut, tomaattimurska ja tomaattipyree sekä mahdolliset muut kaapista löytyneet herkut. Lisätään homejuustoa sopivan kokoisina paloina, _paljon_.

Kun homejuustoa on lisätty riittävästi, lisätään homejuustoa vielä vähän lisää.

Kaadetaan keitetyt makaronit pannulle ja sekoitetaan seos tasaiseksi. Annetaan hautua miedolla lämmöllä 15min-2h nälän asteesta riippuen.

Syödään viidesosa valmiista ruuasta heti ja eletään loppuilla neljä päivää.

HUOM! Paistinpannun on parempi olla melko iso.

Katriinan kiva kasvislasagne

Lasagnelevyjä

2 litraa kasviksia (esim. porkkana-kesäkurpitsa-sipuli)

1l maitoa

2-3rkl vehnäjauhoja

juustoraastetta (reilusti)

vähän öljyä

mausteita maun mukaan

Kuori kasvikset ja pilko ne. Laita teflonkattilaan tilkka öljyä tai margariinia pohjalle ja anna lämmetä. Laita kasvikset kattilaan ja hauduta noin 10 minuuttia tai kunnes kasvikset tuntuvat pehmeiltä.

Laita uuni lämpiämään noin 175 asteeseen. Kaada kasvien joukkoon 9 dl maitoa ja sekoita 1 dl:n joukkoon vehnäjauhot. Odota kunnes kasviskastike kiehahtaa ja kaada joukkoon suurus.

Lisää reilusti juustoraastetta, anna kiehahtaa, mausta ja ota pois levyltä.

Sitten voit kasata lasagnen. Pohjalle kastiketta, päälle lasagnelevyjä, taas kastiketta ja levyjä. Tee kerroksia oman maun mukaan, viimeiseen kerrokseen tulee kastiketta ja juustoraastetta.

Anna lasagnen hetki levätä ennen uuniinlaittoa (noin 15 minuuttia, mikäli ehdit) ja tökkää lasagne uuniin.

Anna olla reilu tunti tai kunnes pinta näyttää kivan tummalta. Ota lasagne pois uunista, anna levätä hetki (mikäli maltat) ja syö. Maistuu hyvältä raikkaan salaatin kera.

Kirahvin rapulamättö

(Huom! Helppo ohje aloittelevalle kokille)

*vettä
riisiä
öljyä
suolaa
herkkusieniä
yksi pikku sipuli
jauhelihaa
ananasta
tomaattimurskaa
chiliä, curryä ja muita tulisia mausteita*

Ensin otetaan sellaset kuusi desilitraa vettä ja rumpsauteetaan ne kattilaan. Sitten kun vesi kiehuu, sujutetaan sekaan 2.5 desiä riisiä, pikkasen öljyä ja hyppysellinen suolaa. Pistetään kansi kiinni.

Tässä vaiheessa paistinpannu on jo lämpimänä ja sinne viskataan kourallinen herkkusieniä, joita paistellaan jonkin aikaa pannulla. Sitten lisätään yksi pikku sipuli silputtuna sekä jonkinmoinen klunssi (~400g) jauhelihaa.

Paistellaan kunnes jauheliha on ruskistunut, jonka jälkeen mukaan pistetään vielä kolme ananasrengasta pilkottuna, yksi tomaatti pilkottuna sekä chiliä. Paistellaan vielä hetkinen ja sitten tyhjennetään yhden tomaattimurskapurkin sisältö pannuun. Tässä vaiheessa voi varmaan lisätä riisin sekaan sopivasti curryä ja pistää kansi takas päälle.

Lämmitellään pannusekamelskaa niin pitkään kunnes riisi on valmista ja sitten yhdistetään nämä kaksi.

Tästä annoksesta saattaa hyvinkin riittää kahdelle hengelle, mutta suositellaan syötävän yksin Rapula-aamuna. Jos settiä jää jäljelle, sen saa helposti lämmitettyä uudelleen mikrossa.

Aineksia voi keksiä itse lisää miten huvittaa, esimerkiksi paprika on osoittautunut hyväksi.

Johannan kauhian I-H-A-N-A kinkku-juustopiiras

*pohja:
100 g margariinia
2½ dl vehnä jauhoja
½ dl vettä*

*täyte:
100 g savukinkkua
¼ paprika
100 g emmentalia
(1 rkl) hienonnettua persiljaa
2 kananmunaa
1 dl maitoa
1 dl kuohukermaa
1 maustemitta suolaa
riipaus valkopippuria*

Anna rasvan pehmetä (tai sulata hieman mikrossa) ja lisää siihen jauhot puuhaarukalla sekoittaen.

Lisää taikinaan lopuksi vesi, sekoita tasaiseksi, ja painele se käsin vuoan pohjalle ja reunoille. Paista 13 – 15 minuuttia 225 asteessa uunin keskiosassa.

Paloittele kinkku ja paprika, ja raasta juusto. Sekoita keskenään ja ripottele puolikypsälle pohjalle. Vatkaa vispilällä munat, maito, kerma ja mausteet tasaiseksi seokseksi, ja kaada täytteiden päälle. Paista kunnes täyte on hyytynyt, eli noin 20 minuuttia.

Kaisan säyseät sämpyläneliöt

*5dl vettä
4-5dl sämpyläjauhoja
3-4dl vehnä jauhoja
2dl kaurahiutaleita
1dl vehnäleseitä
1dl ruisjauhoja
1 pussi kuivahiivaa
1-2tl suolaa
2rkl sokeria
1-2rkl öljyä*



Laita uuni lämpiämään 225asteeseen. Sekoita n. 3dl sämpyläjauhoja, kuivahiiva, suola sekä sokeri kulhossa.

Lämmitä vesi 42-asteiseksi - vesi saa tuntua reilusti lämpimämmältä kuin kädenlämpöinen vesi. Vatkaa jauhoseos veteen ja lisää vähitellen loput kuivat aineet ja lopuksi öljy. Taikina on sopivaa kun se irtoaa kulhon reunoista. Löysästä taikinasta saat mehukkaita leipiä, kovemmasta taikinasta taas tulee tiiviimpiä leipiä.

Anna taikinan kohota noin puoli tuntia. Kumoa pellille, jolla on leivinpapero, ja levitä taikina koko pellille. Anna kohota jälleen noin 20 minuuttia.

Viillä taikinaan pitkittäin ja poikittain viiltoja, jolloin sämpylöistä tulee neliöitä ja ne on helpompi irrottaa paiston jälkeen. Pistelee haarukoilla taikinaan reikiä ja laita pelti uuniin, paista noin 10-15minuuttia tai kunnes pinta on kauniin vaaleanruskea. Nauti maidon ja voin kera!

Heikalan herkullinen gourmet-menu

Aurinkoiset aurajuustoperunat uunissa

noin ½ pussia peruna-sipulisekoitusta (vaihtoehtoisesti 5-8 perunaa pestynä, kuorittuna ja viipaloituna sekä 1 sipuli hienonnettuna)

*sinihomejuustoa maun mukaan
vajaa purkki (n. 1 ½ dl) kuohu- tai ruokakermaa
teelusikallinen suolaa
mustapippurirouhetta maun mukaan
kourallinen juustoraastetta (esim. oltermanni sopii hyvin)*

Levitetään uunivuokaan kerroksittain perunaviipaleita ja hienonnettua sipulia, homejuustoa ja mausteita, kaadetaan kermaa päälle ja kypsennetään 200°C:ssa puolisen tuntia.

Tämän jälkeen lisätään koko komeuden päälle raastettu juusto ja annetaan muhia toiset puoli tuntia uunissa.

Lupsakat lihapullat pannulla

200 - 250 g jauhelihaa

loraus rypsiöljyä

1 sipuli hienonnettuna (tai noin ½ pussia sipulikuutioita)

½ dl kermaa

1/4 dl vettä

½ dl korppujauhoja

1 muna

3/4 rkl grillausmaustetta (muitakin mausteita voi käyttää)

mustapippurirouhetta maun mukaan

paistamiseen margariinia tai voita

Kaadetaan kerma ja vesi kulhoon, lisätään joukkoon korppujauhot ja annetaan turvota noin viisi minuuttia, jonka aikana ruskistetaan sipuli öljyn kanssa pannulla.

Lisätään kulhoon jauheliha, sipuli, muna ja mausteet.

Sekoitetaan taikina tasaiseksi käsin tai esim puuhaarukalla.

Pyöritellään taikinasta lihapyöryköitä ja paistetaan ne pannussa.

Muikkea mansikkarahka

2 dl pakastemansikoita

noin ½ prk maitorahkaa

½ dl kuohukermaa

sokeria maun mukaan

mausteeksi vanilliinisokeria

Mansikat ovat parhaita hileisinä - älä sulata liikaa!

Vaahdota kerma (esim tehosekoitin käy tähän mainiosti), lisää puolet mansikoista, maitorahka ja sokeri. Mausta vanilliinisokerilla.

Sekoita ainekset tasaiseksi rahkaksi (esim tehosekoittimella) ja lisää loput mansikat. Tarjoile heti.

Pousin villi valkosuklaakakku vadelmakastikeella

Pohja:

1 pkt (165g) kaurakeksejä

50g meijerivoita

Täyte:

4 liivatelehteä

1 rkl sitruuna- tai limettimehua

200g valkoista suklaata

200g Hovi Maustamatonta tuorejuustoa

½ dl sokeria

1 rkl vaniljasokeria

2 valkuaista

2 dl kuohukermaa

(halutessa myös Baileys:ia oman maun mukaan)

Koristeluun:

kaakaojauhetta tai vadelmia

Vadelmakastike:

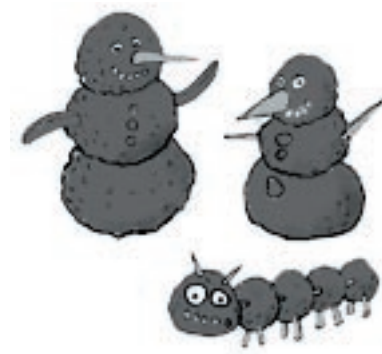
1 l vadelmia

(tai 2 pussia pakastevadelmia)

sokeria

vadelmalikööriä

Hienonna keksit ja sekoita sulatetun voin kanssa. Vuoraa halkaisijaltaan 26cm:n irtopohjavuoka pohjan muotoon leikatulla leivinpaperilla. Taputtele keksiseos pohjalle. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 5 min. Sulata suklaa vesihauteessa. Vatkaa suklaan joukkoon Hovi, puolet



sokerista ja vaniljasokeri. Purista liivatelehdistä vesi pois ja liuota ne kiehuvaan kuumaan sitruunamehuun.

Vatkaa hieman jäähtynyt liivateseos ohuena nauhana täytteen joukkoon. Vatkaa valkuiset lopun sokerin kanssa kovaksi vaahdoksi. Vaahdota kerma. Lisää vaahdot varovasti sekoittaen täytteeseen. Kaada täyte keksipohjalle ja tasoite pinta.

Peitä vuoka ja anna hyytyä seuraavaan päivään. Irrota kakku vuosta ja nosta tarjoiluvadille.

Sihtaa päälle runsaasti kaakaojauhetta tai lada kakun päällystystä täyteen vadelmia.

Valmista kastike. Soseuta vadelmat ja puserra sose siivilän läpi. Makeuta sokerilla ja halutessasi vadelmalikööriä. Tarjoa kastike erikseen pienestä kannusta tai maljasta kakun kanssa.

Tarjoa kuohuviinin tai makean marjaviinin kanssa.

Seuraava ohje sopii alkuruoaksi, pääruoaksi, välipalaksi tai vaikkapa jälkiruoaksi - PirkkaNIBBLE paljastaa:

Ruffecsin lemppari (myös Herwantapelistä tuttu)

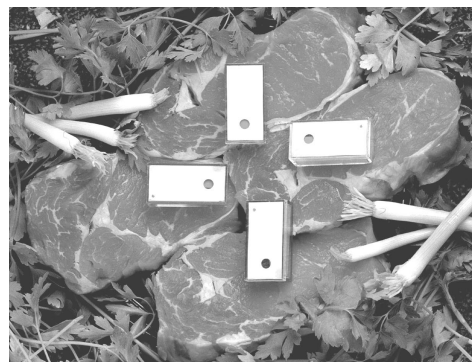
1 pkt makkaraa

1 kalja

1 pkt liivatelehtiä

Paloittele makkarat purtaviksi paloiksi. Kaada kattilaan hieman vettä ja liivatelehdet. Anna liota noin viisi minuuttia eli kunnes lehdet ovat pehmenneet.

Lämmitä seosta liedellä kunnes liivatelehdet ovat liuenneet veteen, varo kiehattamasta! Sekoita kalja, liivatelehdet ja makkara kulhoon, anna jähmettyä yön yli.



Vanhoista sukkahousuista saat oivallisen pölysuojan näppäimistölle, kun pujotat näppäimistön sukkahousun lahkeeseen ja leikkaat lahkeen sopivasta kohtaa irti. Pään voi solmia, jotta näppäimistö ei valu ulos kirjoittamisen tiimellyksessä. Myös näytön voit sujauttaa sukkahousun lahkeeseen, tosin tähän käyttöön ei timmien tyttöjen sukkahousut sovi.

Sisäfilepihvin saa mukavasti mureaksi seuraavalla konstillä: pistä file alkon muovikassiin, muovikassi maahan. Laita jalkaasi nokian saappaat ja hypi pihvin päällä reippaasti. Valmista paistettavaksi!

Sukkahousuihin pystyy kätevästi kerään kaikki pikkukolikot. Mitä useammat sukkahousut niin sitä useammanlaisia kolikoita pystyy keräämään – viisisenttiset yhteen, kymmensenttiset toiseen. Nämä sukkahousut voit ripustaa eteisen seinälle, eikä sinun enää tarvitse etsiä aina hukassa olevia kolikoita.

Mattoja pestessä sujauta mänty-suopasaippua sukkahousun lahkeeseen ja sido housut solmulla vyötärölle - ei lipsu saippua! :)

Kesällä festareilla hyvä tapa pitää kännykkä tallessa on sujauttaa puhelin sukkahousuun ja laittaa housut päähän - ei kännykkä huku!

Telkkarin kaukosäädin pysyy tallessa kun kaukosäätimen sujauttaa sukkahousun toiseen punttiin ja toisen puntin sitoo sohvaa jalkaan.

Lapsenvahtina kesätyössä? Ei hätää! Jos piirrät sukkahousujen varvasosaan silmät ja sujautat kädet sukkaan, saat halvan ja hyvin hauskan nukketeatterin.

Jos kauheesti väsyttää koodatessa, niin sukkahousuilla voi sitoa pään tuolin selkänojaan. Näin pää ei pääse nuokahtelemaan. Myös tulitikut tai hammastikut silmissä pitävät hyvin hereillä.

Oletko kyllästynyt lumitöihin? Lumisena aamuna ei tarvitse mennä enää lumitöihin, vaan pihatielle saat kivan polun näppärästi siten, että sidot sukkahousun toisen pään isoon tynnyriin ja toisen pään vyötäröön. Kävele hakemaan lehti ja tynnyri auraa pihatielle hyvät polut :)

Myöhäisen kotiintulon jälkeen kannattaa vetää tummat sukkahousut päähän (muista hengitysaukot) niin aamuaurinko ei pääse häikäisemään.

Jos on tulossa vähän oudompia vieraita kylään, niin ikäviä hiljaisia hetkiä välttääkseen kannattaa ruokapöytäan tuoda joitakin pieniä eriskummallisia

kodinkoneita tai matkamuistoja, joista saa sitten näppäriä keskustelunaiheita :) Köyhän miehen benjihyppyköysi tehdään tietenkin sukkahousuista.

Pahvilaatikosta saa kätevän telkkarin kun pyytää kaveria sinne sisään juttelemaan kivoja - ei tarvi edes lupamaksua maksaa. Kaveri voi kylläkin haluta muutaman olutpullon palkaksi. Huono puoli vaan on että pahimmassa tapauksessa televisiota ei saa enää hiljaiseksi.

Jos budjettisi on tiukalla ankan biletsviikon jälkeen ja vieraita on tulossa, heille täytyy tietenkin leipoa – kenellä nyt on varaa kaupan leivoksiin. Kolmesta haarukasta saat kätevästi vispilän laittamalla niiden päät yhteen kuminauhalla. Tyhjä olutpullo toimii myös hyvin kaulimena.

Päivän aterian saat kiertelemällä kaupoissa ja syömällä tuote-esittelyjä.

Jos olet illalla oikein väsynyt, ja tiedät aamun alkavan huonosti koska ulkona esim. rakennetaan tai aurataan, kannattaa tehdä seuraavasti: Nuku korvatulpat korvissa ja pistä kännykkä herättämään, värinäähälytys päälle. Laita kännykkä sukkaan ja sukka jalkaan – et voi nukkua hälytyksen ohii!



teekkariraati

Heipä hei!

Syksy on jo pitkällä ja hämärtyvinä iltoina on jälleen aikaa pohdiskella elämän syvimpiä salaisuuksia, näin teekkariraati tut.liekin muodossa. Fuksitkin ovat tutustuneet jo kouluunsa muutaman kuukauden ja oppineet oikein teekkarimaisille tavoille, harjoittelua on tehty mm. bommareitten merkeissä. Fuksipisteitä kerätään apinanraivolla ja kaljapullot kilisevät. Mutta onko alkoholi oleellinen osa teekkareiden juhlia, ovatko fuksipisteet oikotie onneen? Toinen mieltä askarruttava kysymys kuuluu aivan eri aihepiiriin – autoilu. Saako moottoritiellä ajaa niin lujaa kuin haluaa, jos muita ei ole näköpiirissä? Tampereen maanteillä kaistaa riittää, mutta kuinka sitä olisi soveliasta käyttää? Speksin äänentoistosta väiteltiin kovaan ääneen viime vuonna. Onko tämän vuoden speksi yhtä ja samaa megafoniin huutoa, sen saamme nähdä piakkoin esityksen valmistuessa. Muun muassa näitä asioita raatilaist pohtivat tällä kerralla.

Kynttilöiden valoa ja punaviinin tuoksua syksyyn,

Uutisankka Kaisa

Subject: Osaako fuksi ajatella?

Kummalliselta on vaikuttanut tämä keskustelu fuksien ”pakottamisesta” kaikenmoisiin fuksivuoden rientoihin, välillä jopa viitaten puolittaiseen kiristykseen fuksipisteiden avulla. Täytyipä tässä oikein kaivaa laatikoiden kätöistä oma fuksipassini (vuodelta 98-99) nähdäkseni, mihin tapahtumiin minua on aikoinaan painostettu(?) osallistumaan.

Passin mukaan olen käynyt fuksimessuilla ja cinolassa, värittänyt sivujen yläreunoja, harrastanut korkeakulttuuria, tutustunut kiltaani, käynyt hyvän olon päivillä ja yrityspäivillä, jättänyt tutorpalautteen ja ilmoittautunut tutoriksi, osallistunut lukuisiin saunailtoihin ja alkoholittomaan jokuun, myynyt Tamppeja, käynyt speksissä, koonnut palapelin, käynyt excuilla ja bileissäkin, ja paljon muuta. (Yksikään kohta ei ollut ”alkoholin nauttiminen”)

Jostain syystä en ole kokenut mitään yllämainituista tapahtumista pakko-osallistumisena. Näistä tapahtumista alkoholin nauttiminen on kuulunut vapaaehtoisuuteen perustuen bileisiin, saunoihin ja excuihin. Olen siis viettänyt runsaasti myös alkoholitonta teekkarielämää fuksipisteitä saaden. En ole osallistunut mihinkään tapahtumiin, jotka minua eivät ole kiinnostaneet. Olen siis jo fuksina pystynyt itse ajattelemaan, mikä tapahtuma on minun varten ja mikä ei. En usko eronneeni keskivertofukseista mainittavasti, ja yleistykseenä voisin esittää seuraavan hypoteesin:

Aikuinen ihminen (fuksina ollessaankin) pystynee tekemään itse omat valintansa tapahtumiin osallistumisesta tai osallistumatta jättämisestä.

En väitä oppineeni mitään maailmaa mullistavia uusia asioita tai elämää suurempia totuuksia, mutta fuksivuosi ei myöskään ole millään tavoin rajoittanut sosiaalista elämäni Teekkarimaailman ulkopuolella. Näin jälkikäteen miettien fuksivuoden ehdottomasti suurin rikkaus oli kymmenien uusien tuttavien ja kavereiden saaminen erilaisten tapahtumien yhteydessä. Samalla oppi tulemaan toimeen mitä erilaisimpien ihmisten kanssa. Fuksikaste teekkarin ”arvonimiseen” tuli vain kaupanpäällisenä.

Nimim. nykyinen teekkar

Subject: Miehet?

Nykyaikana miehet ovat vallaneet lähes kaiken. Myös sikailun. Onpas vaikeata pyytää naista treffeille/kahville baari-iltaa seuraavana päivänä koska nykyajan miehet ovat tehneet miehistä stereotypian seksivehkeinä. Jos mies pyytää naista ulos se luetaan ”naidaanhan me tänään”. Tätä vihaan, eikä nykyajan miehistä löydy enää sitä mihin langeta. väittäisin että elämänkumppanin löytäminen olisi huomattavasti helpompaa ilman näitä machomiehiä joiden ainoa vietti on lisääntyminen.

Nimim. mies

Subject: Moottoritie

Nyt kun kerran on puhuttu näistä nopeuksista ja liikenteen vaarantamisesta, niin voisiko joku kertoa kenenkä hengen vaaransin seuraavalla tilanteella (jos omaa ei huomioda).

Elikkä, ajoin moottoritiellä Helsingistä kohti Tamperetta. Aurinko paistoi selän takaa lähes pilvettömältä taivaalta, joten näkyvyyttä oli niin pitkälle kuin tietä vain näki. Edessä oli arviolta neljän kilometrin pituinen suora, eikä ainuttakaan muuta autoilijaa menossa samaan suuntaan. Suora meni ison pelto aukean läpi, joten mikään, eikä kukaan pystynyt yllättämään sillä hetkellä. Nostin sitten hurjana ihmisenä nopeuden noin 160km/h:ssa ja laskin koko suoran menemään samaa vauhtia. Eli kysymys kuului kenenkä hengen siinä sitten vaaransin?

-nimim. Autoilija

Seuraava nibble TiTen Pikkujouluglögeillä 4.12.2003 - aiheena Suosikki

P L Ä Ä H



Meiltä saa!!