



Oikosulku 4/2009

Vuosijuhlaloistoa

TÄSSÄ NUMEROSSA

Vuoden 2010 päättäjät

5



Juhlahumua

6



Oikoksen söpöt ja ihanat

10



2 oikosulku

- 3 Toimitukselta
- 4 Puhiksen palsta
- 5 Onnea uudelle hallitukselle!
- 6 Vuosijuhlareportaasi
- 10 Vuoden 2009 Oikut
- 12 Kerasmus
- 13 Mummon hillonurkka
- 14 Ravitsemustieteen jaosto
- 15 Oodi Oikokselle

Yhteistyössä



Elintarviketeollisuusliitto





Lopussa kiitos seisoo

Teksti: Heidi Poikonen

Kuva: Heidi Poikonen

Monen asian yhteydessä on todettu: Malku aina hankalaa. Tämä päti myös enemmän kuin hyvin Oikosulun tekemiseen. Vaikeudet alkoivat jo aivan alkumetreillä, kun taitto-ohjelma piti siirtää päätoimittajan koneelle lehden tekemistä varten. Tämä aiheutti harmaita hiuksia ja vahvisti jälleen uskoamme siitä, että tietotekniikka on mahdoton ymmärtää. Päätoimittaja joutuikin turvautumaan tekniseen tukeen, jotta matka saatiin jatkumaan.

Ensimmäisen lehden tekoon suhtauduimme suurella innolla ja paloimme halusta keksiä jos jonkinlaisia juttuja myös tuleviin lehtiin. Itse lehden taittaminen oli aluksi hidasta ja hankalaaakin, kaikki taitto-ohjelman salat eivät auenneet aivan yhdessä illassa. Onnistumisen tunne oli kuitenkin suurtakin suurempi, kun vihdoinkin ja viimein monen kirosanantäyteisen illan päätteeksi saimme ensimmäisen lehtemme kasaan. Siinä se oli. Kannesta kanteen itse luomamme ihan oikea lehti! Lehden painoon lähettämistä

juhlimme hyvän ruoan ja juoman voimin, ja hymy oli korvissa pikkutunneille saakka. Varsinainen jännitysnäytelmä alkoi kuitenkin vasta, kun posti toi pahvilaatikollisen painotuoreita Oikosulkuja kotiovelle. Tuntuu mahtavalta avata paketti ja saada lehti käteen. Olimme niin ylpeitä itsestämme!

Toisen numeron tekeminen sujui jo helpommin ja kolmannen numeron kohdalla tunsimme tehneemme parhaan lehden tähän asti. On hienoa huomata kehittyneensä siinä mitä tekee, varsinkin kun lähtötiedot olivat käytännössä nollan tasolla. Tätä samaa onnistumisen tunnetta toivomme kaikille, mutta erityisesti uudelle päätoimittajalle Sanjalle, joka pääsee ensi vuoden ajaksi haastamaan itsensä lehden tekemisen ihmeellisessä maailmassa!

Kiitos kuluneesta vuodesta,

päätoimittaja Heidi Poikonen ja
toimituspäällikkö Hanna Laurikainen

OIKOSULKU

Oikos ry:n jäsenlehti. Toimitus pidättää oikeuden muokata kirjoituksia ja kuvia. Toimittajien sähköpostiosoitteet löytyvät mainarista (www.helsinki.fi/mainari).

Paino: Juvenes Print, Tampere

Painosmäärä: 30

Kannen kuva: Sanna Roito

Julkaisun koko: 210 x 210 mm

TOIMITUSKUNTA 2009



Jemina Kivelä,
kenttätoimittaja



Mikko Orrenmaa,
toimittaja



Saira Paavola,
kulinaristi

Jälkipyykki

Teksti ja kuva: Lotta Stenman

Taas on yksi kalenterivuosi ohi, mikä tarkoittaa suuria muutoksia myös Oikoksessa. Ennen kuin puhis pääsee rentoutumaan joulun parissa, täytyy huolehtia, että Oikos asetetaan hyvän ja vastuuntuntoisen hallituksen käsiin. Tämän vuoden viimeisen Oikosulun ilmestyessä näin on toivottavasti jo tapahtunut. Siispä onneksi olkoon hallitus-fuksit ja te urheat, jotka päätitte jatkaa vaivannäköä opiskelukaverienne vapaa-ajantoiminnan laadunvalvontaosastolla.

Vuoden aikana on tapahtunut paljon, jopa liikaa tähän palstatilaan nähden. Vuosi alkoi perinteisestä laskiaisesta, kun oikoslaiset pyörittelivät satoja 60-grammaisia palloeroita. Loppukeväällä tehtiin tuttavuutta kollegojemme lipidien kanssa Glamourissa tunnelmassa Alina-salin salamavalojen räiskeessä. Urhea sitsikansa kokoontui myös kaukaisempien kollegojensa, retikalaisten, kanssa sitsaamaan upouudelle Domus Gaudiumin kattosaunalle Eka kerta -tunnelmissa.

Kevät huipentui opiskelijan jouluun eli wappuun, kun Oikos tarjosi jäsenilleen skumppaa jo perinteeksi muodostuneella Kiasman aukiolla, ja heti syksyn alussa lähdettiin vuoden odotetuimmalle matkalle eli Oikoksen ulkomaan exculle. Matkanjohtaja, vpj Martikainen tutustutti oikoslaiset yhdessä lipidien kanssa saksalaiseen panimokulttuuriin ja Berliinin teknillisen yliopiston panimoteknologian opintosuuntaan.

Syksyllä uudet fuksit toivotettiin railakkaasti tervetulleiksi sekä fuksi-iltojen että -bileiden merkeissä unohtamatta perinteikästä fuksiristeilyä ja teeman mukaisesti C-grundilla pidettyjä fuksisitsejä. Kulttuuriraakastava Oikos tutustui myös elämäntilaa parantaviin aineksiin viininmaistelun ja suklaafestivaalien merkeissä. Kun vuoden kohokohta eli vuosijuhlat ovat nyt onnistuneesti ohi, hallitus voi huokaista helpotuksesta.

Siispä puhiksen saldo tästä vuodesta on:

- Kunniakkaasti toteutettu sääntömuutos
- Puoli vuotta kestänyt laskiaispulla-aversio
- Mystisesti sitseillä tyhjentyneet viskipullot
- Lopullinen maineenmenetyksensä ja siitä johtanut budhistinen itsensä löytäminen

Kiitos hallitustovereille tästä vuodesta ja Helille korvaamattomasta avusta vuosijuhlien järjestämisessä.

Tehokana kuittaa.



Oikoksen hallitus 2010

Teksti: Hanna Laurikainen ja Heidi Poikonen

Hallitus vuodelle 2010 valittiin Oikoksen vaalikokouksessa 24.11.2009 Agronomiliiton tiloissa. Halukkaita hallitukseen nähtiin monta jännittävää äänestystä. Hallitusvirkoihin tuli hieman muutoksia tänä vuonna, sillä yrityssuhdevastaavan pesti oli jaossa ensimmäistä kertaa ja opintovastaavan virka siirtyi toistaiseksi toimihenkilöpaikaksi. Mahdollisen tulevan sääntömuutoksen myötä opintovastaavan ja isännän virat tulisivat jatkossa olemaan myös hallituspaikkoja.

Hallituksen jäsenet ensi vuodelle ovat:

Puheenjohtaja: Alpo Martikainen (rav)

Varapuheenjohtaja: Heli Luoma-Halkola (rav)

Sihteeri: Kai Mathias (KE)

Taloudenhoitaja: Markus Malmberg (KE)

Emäntä: Laura-Elina Toivola (rav)

Tiedotusvastaava: Sauli Jäppinen (rav)

Kulttuurivastaava: Mirka Puputti (rav)

Urheiluvastaava: Antti Lassila (KE)

Yrityssuhdevastaava: Heidi Poikonen (rav)

Päätoimittaja: Sanja Laitila (rav)

Lisäksi valittiin toimihenkilöitä seuraaviin tehtäviin:

Opintovastaava: Sanna Roito (rav)

Isäntä: Pauliina Solanne (rav)

Apuemäntä: Jemina Kivelä (rav)

Matkaopas: Henri Saxén (KE)

Oikosulun toimituskunta:

Lotta Stenman (rav)

Jemina Kivelä (rav)

Charlotta Hyttinen (rav)

Markus Malmberg (KE) ja

Saara Antell (KE)

Yritysexcuvastaava: Leene Kiilunen (KE)

Uusi hallitus aloittaa Oikoksen 63. toimintavuoden tammikuussa 2010. Oikosulku toivottaa kaikille hallituslaisille ja toimihenkilöille iloista, idearikasta ja aktiivista vuotta!

Onnea 62-vuotias Oikos!

Teksti: Hanna Laurikainen ja Heidi Poikonen

Kuvat: Saila Paavola ja Sanna Roito



Oikoksen 62. vuosijuhlaa vietettiin ravintola Pianissimossa Lauttasaarella. Juhlaan osallistui yhteensä noin 40 oikoslaista ja kutsuvierasta. Iltaa juonsivat emäntä Jemina Kivelä ja illan isäntä Sauli Jäppinen.

Illan ohjelmaan kuului muun muassa puheenjohtaja Lotta Stenmanin tyylikäs puhe Oikoksen historiasta, varapuheenjohtaja Alpo Martikaisen tunteellinen puhe naiselle sekä kustuvieraiden tervehdykset. Ohjelman lomassa vieraat pääsivät nauttimaan herkullisista ruuista ja maukkaista juhlajuomista.

Kuvassa etualalla Jemina Kivelä (vas.) ja Suvi Kangas.

Pöytäseurueissa ilta kului leppoisasti keskustellen ja juomalauluja laulellen.

Kuvassa vasemmalla Kirsi Ali-Kovero ja Taru Saloheimo sekä oikealla Lea Kovanen ja Arja Heinonen.



” CONFERENCE! ” Miesten WC:ssä oli ajoittain ruuhkaista ja tunnelmatyvistä.

Kuvassa vasemmalta Riikka Kaukonen, Sanja Laitila ja Heli Suutarla.

VUOSIJUHLAREPORTAASI



Virallisen osuuden jälkeen juhlavieraiden jalkohin sai vipinää dj, joka soitti hyväntuulista musiikkia ja sai vieraat sankoin joukoin tanssilattialle. Erityisesti Oikoksen miesvahvistukset Alpo ja Pasi saivat nauttia salamavalojen räiskeestä. Muut puolestaan pääsivät ihailemaan poikien sulavaa liikehdintää.





Ilta jatkui Kampin Crushissa, jonne juhlavieraat siirtyivät yhdessä bussikuljetuksen voimin.

Kuvassa vasemmalta Annette Göransson, Sauli Jäppinen, Heidi Poikonen, Sanja Laitila ja Riikka Kaukonen.

Jatkoilla tunnelma nousi kattoon, kuten kuvasta on huomattavissa.

Kaiken kaikkiaan Oikoksen 62-vuotisjuhlat sujuivat loisteliaasti ja innolla odotamme jälleen rakkaan ainejärjestömme vanhenemista (ja etenkin sen mukana tuomia hyviä juhlia!).

Kuvassa Sauli Jäppinen (vas.) ja Saira Paavola



”Osallistunut aktiivisesti Oikoksen toimintaan ja toiminnan järjestämiseen, söpö, ihana kaveri, puhuu puoliksi poria ja puoliksi heliä.”

Palkitut oikoslaiset

Teksti: Hanna Laurikainen ja Heidi Poikonen

Kuvat: Laura-Elina Toivola ja Heli Luoma-Halkola



Heli Luoma-Halkola

- Ravitsemustieteen kolmannen vuoden opiskelija
- Oikoksessa jo vuodesta 2007
- Vuoden 2009 apuemäntä
- Puhuu poria

1. Miksi mielestäsi kannattaa olla aktiivisesti mukana Oikoksessa?

- Mukana olemalla saa paljon uusia ystäviä. Erityisen kivaa on tutustua ihmisiin useilta vuosikursseilta. Uskon, että hyvistä kontakteista on hyötyä myös sitten työelämässä.

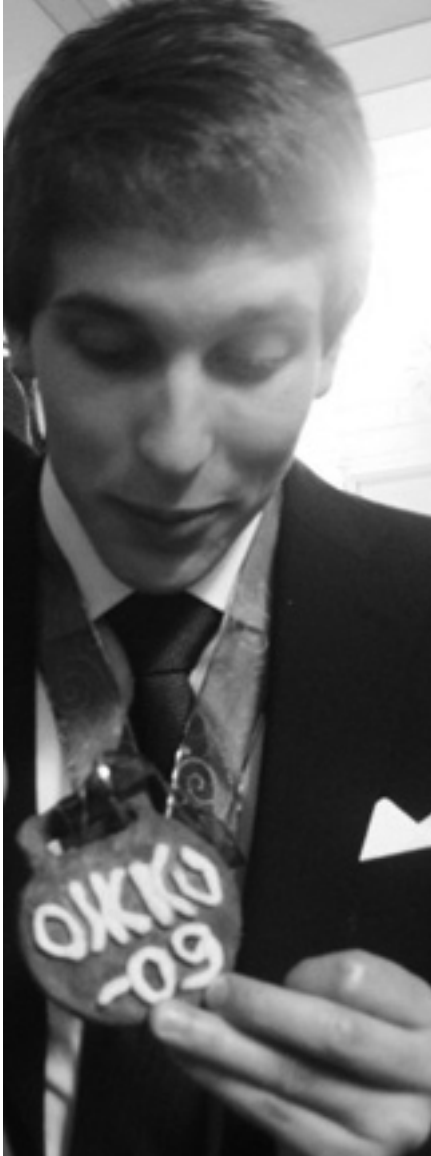
2. Mikä on ollut kohokohtasi oikoslaisena?

-Fuksibileistä päädyin Tuomiokirkolle, enkä porilaisena osannut suunnistaa sieltä tietäni rautatieasemalle. Soitin Pasille, joka henkilökohtaisesti tuli opastamaan minut tuomiokirkolta rautatieasemalle.

3. Missä Oikku-mitalisi on nyt?

- Se on tällä hetkellä hyllylläni kahtena kappaleena, mutta paikkaamiseen tarvittava pikaliima on jo ostettuna!

”Iloinen, pirteä, SÖPÖ, reipas, kaikkien ka-
veri, aina ajan tasalla.”



Sauli Jäppinen

- Ravitsemustieteen kolman-
nen vuoden opiskelija
- Oikoksessa jo vuodesta
2007
- Vuoden 2009 hallituksessa
tiedotusvastaavana
- Puhuu imatraa

1. Miksi mielestäsi kannattaa olla aktiivi-
sesti mukana Oikoskessa?

- Siihen on monta syytä: On kiva järjestää
tapahtumia ja samalla pääsee vaikuttamaan
niiden sisältöön. Lisäksi tutustuu uusiin ih-
misiin. Oikoksessa on mukavaa toimintaa,
jolla parannetaan yhteishenkeä ja tuotetaan

virikkeitä opiskelun vastapainoksi,

2. Mikä on ollut kohokohtasi oikoslaisena?

- ”Kyl se miun mielest lämmitti sydäntä saa-
da (Oikku-)palkinto”. Oli mukava huomata
ihmisten arvostavan sitä työtä, jonka olen
tehnyt hallituksessa. (Toim. huom. Sauli on
myös hyvä jätkä!) Fuksiaiset olivat tietysti
myös mieleenpainuva tapahtuma.

3. Missä Oikku-mitalisi on tällä hetkellä?

- Se on kirjahyllyn ylähyllyllä näkyvällä
paikalla. Tarkemmin sanottuna se nojaa
fyysikkospeksin American Spy-kaljapul-
loon, jonka sisällä on herneitä.



Suomiruokaa

Teksti: Mikko Orrenmaa

Pidän syömisestä erityisen paljon ja mielestäni yksi matkustamisen suurimmista nautinnoista on uusiin ruokiin ja ruokakulttuureihin tutustuminen. Perinteisiä suomalaisia ruokia on usein moitittu epäterveellisiksi liiallisen rasvaisuuden ja kasvien puuttumisen vuoksi. Puolen vuoden tutustuminen andalusialaiseen terveelliseksikin mainostettuun ruokakulttuuriin kuitenkin kasvatti fyysistä preesensiäni enemmän kuin kotimainen ruoka koskaan.

Vaihto-oppilasaikana ymmärsin, kuinka vähän syön perinteistä suomalaista ruokaa. Esimerkiksi italialaisten kanssa keskusteltuani huomasin, että pastat kuuluvat molempien perusruokavalioon. Muutkin yleismaailmalliset ruoat kuten wokit, pitsat, thai-ruoat, välimeren salaattit ja kiinalainen ruoka ovat vallanneet ruokapöytäni.

En osaa valmistaa karjalanpaistia, kaalilaatikkoa tai karjalanpiirakoita. Ruokasie-

niä tunnistan yli kymmenen, mutta niiden muuttaminen ateriaksi on jo hankalampaa. Perunat korvaan usein pastalla tai riisillä. Liha-, makkara- tai kalakeittoa tulee syöttyä yhä harvemmin ja armeija tappoi kiinnostukseni hernekeittoon. Joulunakaan en kerää lautaselleni suurta kinosta porkkana- tai lanttulaatikkoa. Ruisleipä menee aamupalaksi, mutta aamupuurosta en välitä edes marjojen kanssa.

Kesäsuomessa matkusteltaessa kotimaisten ruokia löytyminen ei ole itsestäänselvyys. Tampereen lähellä sijaitsevasta suuresta



kulutuskeitaasta ei nopealla silmäyksellä löydä suomalaisiin ruokiin erikoistunutta ravintolaa. Tilanne on lähes sama tarkasteltaessa ravintolatarjontaa muuallakin maassamme. Onneksi mainioita poikkeuksiakin löytyy.

Ensi lukukauden tavoitteenani onkin gradun valmistumisen lisäksi syödä ja valmistaa enemmän perinteisiä suomalaisia ruokia. Rantakuntoon en ole päässyt aikaisemminkaan, joten kotimaiselle dieetille täytyy antaa mahdollisuus.



Pellillinen taivasta

Teksti: Saira Paavola



Mummon ollessa nuori, toi mummon vanhempi sisar kotiin seuraavanlaisen omenapiirakkareseptin kotitaloustunnilta. Samaisena syksynä piirakkaa leivottiin harvase iltä. Uunipellillinen mehevää herkkua riitti kahdelle nälkäiselle teinille korkeintaan kahdeksi päiväksi...

(PS. Piirakkaa voisi kutsua terveelliseksi, koska taikinaan käytetään rypsiöljyä.)

*6 dl piimää
1 dl rypsiöljyä
2 dl sokeria
9 dl vehnä jauhoja
2 tl ruokasoodaa
2 tl kanelia*

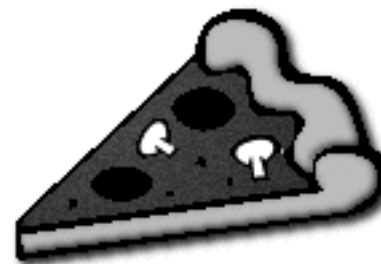
*monta omenaa (noin 600 g)
kanelia ja sokeria*

Sekoita piimään öljy ja keskenään sekoitetut kuivat aineet. Levitä taikina uunipellille leivinpaperin päälle. Levitä pinnalle reilu litra omenalohkoja sekä kanelia ja sokeria. Paista 180 asteessa noin 30 minuuttia.

Mistä on pienet ravin excut tehty?

Teksti: Saira Paavola

Tajuttomasta määrästä porukkaa
Ajattelemisen aiheista UKK:lla
Maistuvasta mutusteltavasta Saarioisella
Pehmeistä lakanoista hotellissa
Ennennäkemättömän pitkistä pöydistä ravintolassa
Rattoisasta illasta ja yöstä (kenellä mistäkin syystä)
Eriskummallisen muotoisesta Diabetes-liitosta



Niistä on pienet ravin excut tehty.



Kekonomi ja ravilainen

Kun EE-talo ovet sulki
 kekonomii vastaan kulki
 ravilainen kiireinen.
 Hämärä jo Viikkiin hiipi,
 ravilainen Kaislaan kiiti,
 kekonomi kotiin lukemaan.
 Vain kaksi kaljaa oikoslaisten kanssa otta-
 maan
 ravilainen oli matkalla.
 Ei kekonomi ennen aamutenttiänsä voi
 vain istuskella kaljalla.



Katselivat toisiansa
 kekonomi rinnassansa
 tunki kummaa leiskuntaa.
 Sanoi: olet kasvissyöjä
 mutten ole eläissäni

nähty mitään yhtä ihanaa.
 Ei haittaa, vaikka aktivisti Oikoksessa oot
 on seurassasi hyvä hengaila.
 Käy kanssani, niin Latokylään
 näytän sulle tien
 ja sinut solukämppään vien.



Ravi vastas: KE-kulta,
 hiljaisuus vie hengen multa
 enkä tahdo kuolemaa.
 Kaislaan täytyy heti mennä
 ellen sinne tänään ennä
 niin en oikoslaisii nähdä saa.
 Niin päätti kaunis kekonomi mukaan läh-
 teä,
 kun ravilainen lupas tarjota.
 Siitä asti kekonomi ravilaisen kaa
 oli Oikoksessa mukana.

