

Leinonet

2-2022





Leinonet

Leinosen sukuseura ry:n jäsenlehti

Päätoimittaja, lehden ulkoasu

Eija Leinonen
puheenjohtaja@leinonet.fi

Kannessa

Tervansoutajat kahvitaulla Oulujoen
rannassa. Kuvaaja I. K. Inha 1898.
Museovirasto

Julkaisija

Leinosen sukuseura ry
Tehtaankatu 32e A10, 00150 Helsinki
Y-tunnus 1651030-4
ISSN 0786-2679
35. vuosikerta.

Painopaikka

KTMP Group Ab, Singsby, 2022

Toimihenkilöt

Puheenjohtaja Eija Leinonen
050 5902159 / puheenjohtaja@leinonet.fi

Varapuheenjohtaja, sukututkimus

Pertti Leinonen, 040 5874741
pertti.leinonen@hotmail.com

Sihteeri, jäsenasiat

Taloudenhoitaja (1.1.2023-)

Jaana Sarkkinen

0500 333 308 / sihteeri@leinonet.fi

www.leinonet.fi

Leinonet 1–2023 ilmestyy 15.5.2023

Sisältö 2–2022

- 3 Terveiset Tampereelta
Kuvamuistoja sukutapahtumasta
- 7 Vuosikokouksen päätöksiä
- 8 Muusikkoserkukset
Antti & Ville Leinonen
- 14 Kiikkustuoli saa jäädä
Tapparan Mikko Leinonen
- 18 Perinneruokaa Sepon pirtissä
Isäntä Matin Museolla Sallassa
- 26 Kotasavuporoa moneen juhlaan
Kilpisjärven Ilkka Leinonen
- 28 Sukututkimusta seurassa
Juuson kolme elämää
Laukaan Leinonet
- 32 Jouni Leinonen – positiivisin
raahelainen
- 33 Tervetuloa Pohjois-Karjalaan
Sukupäivät Joensuussa 2023
- 34 Merkkipäivät · Kuolleet
- 36 Sukuseuran julkaisut

oikealla: Lauantain kävelykierros Tampereen
punatiilisen historian ytimessä, paikallisoppaana
arkkitehti Sakari Leinonen.

EIJA LEINONEN



Terveiset Tampereelta

Leinonet ympäri Suomea kohtasivat aurinkoisena elokuun viikonloppuna pirkanmaalaiset sukulaisensa vuosittaisilla sukupäivillä



EIJA LEINONEN

yllä: Lauantain aamupäivän kaupunkikävelyllä, oppaana arkkitehti Sakari Leinonen
alla: Seppeleen lasku sankarihautausmaan Kiviristille Kalevankankaan hautausmaalla.
Jarmo Ahonen, Mirja Nurminen ja Marja-Liisa Manka



JAANA SARKKINEN



EIJA LEINONEN

yllä: Museokierros alkoi Museokeskus Vapriikin aurinkoiselta etupihalta
alla: Paikalliset Leinonet sukujuhlissa lavalla. Säveltäjä Minna Leinonen ja hänen isänsä Reijo
Leinonen, laulaja Ville Leinonen



MARJA-LIISA MANKA





yllä: Sunnuntain sukujuhlan esiintyjä: Minna Leinonen, isä Reijo Leinonen ja Anja Blomqvist, sisarukset Marja-Liisa Manka ja Mirja Nurminen, heidän välissään kuvaaja Veli Matti Leinonen.

alla: Vuosikokouksessa kunniamaininnoin palkitut Antero Leinonen, Matti Leinonen, Martti Häikiö, ja Mika Hirvonen hotellin terassilla. Sukuseuran kunniakirjan ja seuran tunnuksella kirjailut villasukat saavat lisäksi Liisa Manu, Marja-Liisa Kontkanen sekä Tuomas Honka.



VELI MATTI LEINONEN

Vuosikokouksen päätöksiä

Leinosen sukuseuran vuosikokous 14. elokuuta 2022 klo 10, Sokos Hotel Tornin, Tampere. Läsnä 49 jäsentä. Liiteasiakirjat on julkaistu jäsenlehdessä 1–2022.

1§ Seuran puheenjohtaja **Eija Leinonen** avasi kokouksen klo 11.

2§ Puheenjohtajaksi valittiin **Mika Hirvonen** (Korpilahti), sihteeriksi **Jaana Sarkkinen** (Espoo), pöytäkirjantarkastajiksi ja ääntenlaskijoiksi **Seppo Nuojua** (Helsinki) ja **Heikki Leinonen** (Masku)

3§ Kokous todettiin laillisesti koolle kutsutuksi ja päätösvaltaiseksi.

4§ Hyväksyttiin työjärjestys.

5§ Taloudenhoitaja **Jarmo Ahonen** esitteli vuoden 2021 tilinpäätöksen ja luki toiminnantarkastajien antaman lausunnon.

6§ Vahvistettiin 2021 tilinpäätös ja hallitukselle myönnettiin vastuuvapaus.

7§ Puheenjohtaja Eija Leinosen toimintasuunnitelma sekä taloudenhoitaja Jarmo Ahosen tulo- ja menoarviot 2022–23 hyväksyttiin ja vahvistettiin. Vuoden 2023 jäsenmaksuiksi päätettiin 25 €.

8§ Erovuoroisten hallitusjäsenien **Mari Leinosen** ja **Teuvo Leinosen** sekä eroilmoituksen jättäneen **Liisa Manun** tilalle valittiin uudet jäsenet **Kari Härkönen** (Nummenkylä), **Mika Hirvonen** ja **Jaana Sarkkinen**.

9§ Toiminnantarkastajaksi valittiin **Urpo Leinonen** (Paltamo) ja varatoiminnantarkastajaksi **Tapio Leinonen** (Vantaa).

10§ Vuoden 2023 sukupäivät järjestetään Joensuussa. Ajankohdaksi sovittiin elokuu.

11§ Tiedotteet: Sukuseuran puheenjohtajana 1995–2015 toiminut Oulun yliopiston emeritusprofessori **Tatu Leinonen** on promovoitu riemutohtoriksi.

Sukujuhlan kutsuvieras, sosiaalipolitiikan professori ja onnellinen isoäiti **Liisa Häikiö**, **Kielo Isomäki** ja **Melissa Karjalainen**. Liisan isä on sukuseuran jäsen **Paavo Häikiö**.

Sukuseuran kunniajäseniksi kutsuttiin 7 henkilöä, jotka ovat huomattavasti edistäneet ja tukeneet sukuseuran toimintaa:

Antero Leinonen, Kello, rahastonhoitaja 1985–2002 / **Yrjö Leinonen**, Oulu, rahastonhoitaja 2002–2018 / **Tuomas Honka**, Rovaniemi, verkkosivut, lehden toimittaja 2008–2021 / **Matti Leinonen**, Paltamo, sukukirjojen myynti, toiminnantarkastaja 2014–2022 / **Liisa Manu**, Lappua, useiden sukutapahtumien järjestäjä / **Marja-Liisa Kontkanen**, Vantaa, sihteeri 1995–2010 / **Mika Hirvonen**, Korpilahti, Laukaan Leinosten sukututkimustyö

Lisäksi palkittiin **Martti Häikiö**, Helsinki, sukulehden päätoimittaja 2002–21 ja puheenjohtaja 2020–21.

12§ Puheenjohtaja päätti kokouksen klo 11.45. (pöytäkirja tiivistetty).



JAANA SARKKINEN



TOMI PALSA

Antti ja Ville yhteisellä kiertueella Saksassa 2008

Sukujuhlassamme Tampereella laulanut Ville Leinonen kertoi sukunsa olevan Kainuusta vaikkakin orpokodissa kasvaneen ukin Allan Leinosen vanhempien historia on edelleen selvittämättä. Tilaisuuden jälkeen säveltäjä Minna Leinonen vinkkasi kuulleensa samankaltaisen sukutarinan harmonikansoittaja Antti Leinoselta. Serkuksia ovat!

MUUSIKKOSERKUT ANTTI & VILLE LEINONEN

Meitä Leinosia aina kiinnostaa kuulla samannimisten perhe- ja sukutaustat. Millaisessa perheessä olet varttunut, missä ja miten olet viettänyt nuoruutesi?

Ville: Synnyin 1975 Savonlinnassa esikoisena perheeseen, jossa äitini on paikkakunnalta kotoisin oleva sairaanhoitaja ja isäni sinne asettunut muusikko. Isäni oli kiertänyt useamman vuoden Pohjoismaita ja Suomea pääasiallisesti trumpetinsoittajana tanssiravintolabändeissä. Hän soitti 70-luvun alkupuolella bändeissä, jotka oli pitkillä kuukaudenkin kiinnityksillä eri kaupungeissa. Isä sattui sitten tulemaan Savonlinnaan keikalle ja soittamaan soolon kauniille nuorelle naiselle ja hurmasi näin tulevan äitini. Isäni asettui Savonlinnaan heti ja sai töitä musiikin ja soiton opettajana ja loi näin työuransa. Minulle syntyi vielä pikkusisko ja kaksi pikkuveljeä. Savonlinnassa asuin elämäni ensimmäiset 20 vuotta.

Antti: Olen syntynyt Tampereella 1979. Äitini on Tampereelta ja siellä vanhempani ovat tavanneet. Isäni tuli Tampereelle Kajaanista nuorena miehenä ensin opiskelemaan ja sitten töihin. Minun isäni on syntynyt Kuhmossa, mutta Kajaanissa meidän molempien isät siis viettivät lapsuuden ja nuoruuden. Isoäitimmekin on sieltä

Kainuusta. Vanhempani tekivät valtaosan työurastaan Tampereen kaupungin liikennelaitoksella. Muutin pois Tampereelta 1998, viisi vuotta nuorempi pikkuveljeni asuu siellä edelleen.

Miten musiikista tuli osa elämääsi?

Ville: Musiikki oli meille iso osa lapsuutta. Isä oli päivätöissä tuntiopettajana musiikkiopistossa sekä lukiossa musiikinopettajana. Mulle oli jostakin 5–6 vuotiaasta selvää, että haluan soittaa. Sisarukseni ovat elämänsä aikana olleet musiikin kanssa tekemisissä, mutta taidan olla ainut, joka jäin elättämään itseäni musiikilla.

Muutin 18-vuotiaana pois kotoa ja menin armeijaan. Sen jälkeen mulla oli Savonlinnassa jo aika paljon muusikon töitä. Kävin ravintolabändien kanssa soittamassa ja soitin Savonlinna Big Bandissä ja puhallinorkestereissa rumpuja.

Parikymppisenä halusin päästä isompiin ympyröihin, missä olisi enemmän keikkaa ja samanhenkistä soittajaporukkaa. Tampere sitten valikoitui, siinä oli kaupunkina jo jotakin tuttua. Tampereella musiikkiura lähti sitten käyntiin.

Siinä 1998–99 mun keikoista jo tykättiin ja sain levytyssopimuksen ja enemmän keikkaa. Siitä sitten muodostui jo nuorena ammattini.

Ville Leinonen

Syntyi 1975 Savonlinnassa

Perhe Vaimo ja 3 lasta: poika 6, tytöt 11 ja 14 vuotta.

Asuinpaikka Tampere

Ammatti laulaja-lauluntekijä

Soittimet kitara, piano, huilu, lyömäsoittimet

Yhtyeet Ville Leinonen & Valumo, Risto, Chisse Forever -band, Suudelmitar -orkesteri, Ville Leinosen Unilehto

Sooloalbumit (Villen suosittelat)
Suudelmitar 2004

Ville Leinosen Unilehto 2008

(kansanlauluja)

Auringonsäde/Pommisuoja 2011

Camp Crystal Lake 2012

Isi 2015

Laivalla 2016 (Mopo & Ville Leinonen)

kuva: Ville Ilosaarirockissa 2007



Antti Leinonen

Syntyi 1979 Tampereella

Perhe Avopuoliso ja poika (8 kk), kaksosytöt (10 v) edellisestä suhteesta.

Asuinpaikka Helsinki

Ammatti muusikko, harmonikansoiton lehtori

Soittimet harmonikka

Yhtyeet Tjango!

Levytykset

Tjango!: Pohjantähti (julkaisu 2/2023)

Matti Riutamaa: Encounters.

Harri Wessmanin musiikkia (2019)

Tjango!: Greens and Blues (2017)

Tjango!: Tjango! (2014)

Sampo Lassila Narinkka:

Suomiklezmer (2012)

Dorothea Grünzweig & Antti Leinonen:

Sonnenorgeln (2011)

Nuottikirja Mikä boogie?: kaiken maailman musiikkia harmonikalle. (2016)



TUOMAS TENKANEN

Antti: Mun vanhemmat eivät erityisemmin olleet musiikin kanssa tekemisissä, mutta lasten musiikkiharrastusta tuettiin, ja sekä minä että veljeni kävimme monen vuoden ajan soittotunneilla Tampereen konservatoriossa. Musiikkigeenit ehkä tulevat enemmän Leinosten puolelta, mutta harmonikan valitsin, koska äidinisä oli innokas harrastajahaitaristi. Aloitin jo 5-vuotiaana soittamaan harmonikkaa, soitin paljon ja soitto lähti hyvin sujumaan – mikä nyt sitten on luontaista lahjakkuutta ja minkä oppii tekemällä. Lukioaikana alkoi tuntua, että tämä voisi olla ammatti. Kävin soittamassa pikkukeikkoja jo musiikkiluokalla, säestin mm. kuoroa.

Lähdin opiskelemaan klassista musiikkia, mutta aloin kiinnostua myös modernista nykymusiikista. Haitaristina on tullut tutuksi musiikin koko kirjo, erityisesti vanha tanssimusiikki saatuani äidinisän mittavan arkiston alkuperäisiä levysovituksia 50-60-luvuilta. Valmistuin musiikkipedagogiksi Turun Taideakatemiasta 2003. Opiskelin Saksassakin pari vuotta ja sain sieltä taiteellisen diplomin. Muutin takaisin Suomeen ja nykyiseen kotikaupunkiini Helsinkiin 2005 ja aloitin opiskelun Sibelius-Akatemiassa, josta vuonna 2009 valmistuin musiikin maisteriksi.

Olen siis opiskellut musiikkia pitkän kaavan mukaan ja soittanut kaikenlaista siinä ohessa. Kuten jo Villekin sanoi, musiikista tulee iso osa elämää, kun sitä tekee paljon ja joka päivä. Muita uravaihtoehtoja ei tule tosissaan mieleen.

Millaista muusikon työsi on tänään?

Ville: Olen jo nuorena halunnut tehdä omia biisejä ilman rajoituksia, elää taiteellisenä muusikkona, joka laatii itse omat sääntönsä. Mutta ennenkuin oma musiikki pääsee radioon asti, on monta mutkaa matkalla. Vuosien varrella levy-yhtiöitä on kaatunut juuri kun sain levyn julkaistua, cd-levyjenkin myynti on loppunut.

Muusikolle ei julkaisuista ja keikoista jää paljon käteen. Vielä 10 vuotta sitten olisi kehonut muusikon elämää loistavaksi, mutta tällä hetkellä ammatti on haastava. Kaiholla kuuntelin Antin juttua, kun hänellä on pätevyyttä ja hän on opiskellut, on ammatti ja työpaikka.

Viime vuosina on ollut tauko julkaisujen kanssa ja keikkoja on ollut maltillisesti koronankin takia. Soitan rumpuja sellaisessa bändissä kuin Risto ja siitä on tullut melkein päätyö, kun on ollut enemmän keikkaa. Yksityiskeikkoja oli aiemmin viikottain. Toivottavasti korona ei tappanut näitä muusikoille tärkeitä tilaisuuksia.

Olen nyt parin kolmen vuoden aikana työstänyt oman sydämeni levyä, uutta aluevaltausta musiikissa: haluaisin perustaa uuden rockbändin. Diggaan nuoruuteni speed ja trash metal musiikista kamalasti. Saan siitä virtaa ja oon lähteny tekeen sen tyyllisiä biisejä. Levy on jo niin pitkällä, että se varmaan ilmestyy vuoden alussa.

Antti: Käytin tosiaan paljon aikaa opiskelemaan, mutta olet Ville löytänyt itsesi nopeammin. Omat vanhempani ajattelivat, että kunhan vain opiskelee, niin sitten saa ammatin ja työpaikan, ja kaikki menee hyvin. Vaikka valmistuin maisteriksi, niin opinnot eivät yksin riitä. Päteviä muusikoita on paljon, ja uusia tulee koko ajan lisää.

Nykyiseen työpaikkaani päädyin alun perin sattumalta. Olen viimeiset 15 vuotta ollut Itä-Helsingin musiikkiopistossa opettajana ja jo 10 vuotta tehnyt lehtoraattia. Päätyönä tämä on tietysti perheelliselle mukava homma. Itsensä pystyy sekalaisella keikkailulla elättämään, mutta perheelliselle opettajan työ on parempi, vaikka omaa musiikkia ei sitten pysty tekemään ihan niin paljon kuin haluaisi.

Ajatus omasta bändistä oli minullakin pitkään taustalla. Aloitimme viulistikaverini kanssa soittamaan *Astor Piazzollan* tangoja ja tykättiin *Django Reinhardtista*.

Perustimme 2011 *Tjango!*-yhtyeen, johon tuli kitaristi ja basisti mukaan. Tjango! oli aluksi meille klassisen musiikin ammatillisille kevyen musiikin sivuprojekti, joka lähti ihan hyvään lentoon. Verkostojemme avulla päästiin hyviin tapahtumiin ja festivaaleille soittamaan. Aloimme tekemään siitä omaa musiikkia, enemmän swingin kuin tangon suuntaan. Kutsun sitä akustiseksi folkjazziksi, se on instrumentaalimusiikkia, jossa on mukana viulu, kontrabasso, kitara ja harmonikka. Olen nykyään ainoa alkuperäinen jäsen, yksi kerrallaan muut ovat vaihtuneet ja nykyiset ovat enemmän kansanmusiikin ammatillaisia. Klassisen musiikin soittajien sivuprojektista on siis siirrytty juuri tämän musiikin ammattilaisiin. Tjango! on ainoa bändi, johon olen tehnyt kappaleita. Ikäinen unelma omasta bändistä ja oman musiikin tekemisestä ovat siinä sulautuneet.

Olette myös keikkailleet yhdessä?

Antti: Helsinkiin muutettuani kuulin, että Saksalais-suomalainen seura *DFG* etsi muusikoita kiertueelle Saksaan. Osallistuin seuran koesoittoon soittamalla haitaria sekä Villen levyjä. Saimme kiertueen ja keikkoja oli parin viikon ajan joka päivä, joskus parikin. Soitimme Villen musiikkia ja vanhaa iskelmää. Kansanlaulujakin oli mukana, kun iäkkäämmälle yleisölle ne olivat tuttuja lapsuudesta Suomessa. Tuon jälkeen keikkailimme kyllä jonkin verran yhdessä Suomessakin.

Mistä syntyy oma musiikkisi?

Ville: Mä oon vaan aina rakastanu musiikkia niin syvästi, melodiaa ja rytmiä, että mä tykkään kaikesta musiikista. Musiikki soi joka päivä, soitan kitaraa ja hyräilen melodioita ja kirjotan niitä muistiin.

Antti: Mun sävellykset Tjango!lle on pohjimmiltaan aika yksinkertaisia. Sävellys herää eloon yhteissoitosta ja muusikoiden osaamisesta. Toki yritän aina jollain uudella tavalla sekoittaa erilaisten mulle läheisten musiikkityylien vaikutteita keskenään: vanhaa iskelmää, brasilialaista musiikkia, gypsy swingiä sekä pohjoismaista kansanmusiikkia.

Miltä näyttää uusi vuosi 2023?

Ville: Alkuvuodesta julkaistavan uuden levyni, työnimeltään *R.I.P.*, myötä toivon uralleni uutta suuntaa.
www.facebook.com/villeleinenofficial

Antti: *Minna Leinosen* sävellys *Vyöry* harmonikalle ja jousiorkesterille äänitetään maaliskuussa 2023. Pääsen itse soittamaan harmonikkaa *Keski-Pohjanmaan Kamariorkesterin* solistina, kapellimestarina on *Tomas Djupsjöbacka*. Levytys tehdään *Alba* -levy-yhtiölle, julkaisuajankohtaa en vielä tiedä.

Tjango!n *Pohjantähti* -albumin julkaisu-kiertue alkaa helmikuussa 2023, tarkempi ohjelma www.tjango.fi.

teksti EIJA LEINONEN

VILLE LEINONEN KOTIALBUMI



Amália, Rosa, Iver ja Antti

Vuokko, Ville ja Elsa



ANTTI LEINONEN KOTIALBUMI

Allan David Leinonen

Allan syntyi 27.7.1919 Hämeenlinnassa ja päätyi siellä orpopoikana lastenkotiin. Vanhempien nimet, syntymä- ja kuolinajat eivät ole tiedossa eikä miten Allan jäi orvoksi. Allan kouluttautui nuoruudessa kirvesmieheksi. Hän osallistui sotaan ja sieltä palattuaan avioitui 2. vaimonsa **Ilma Maria Korhosen** kanssa. Perhe muutti Allanin töiden perässä Katermaan (Kuhmo), edelleen Kajaaniin ja sieltä takaisin Tampereelle. Allan on kuollut 1995 ja haudattu Lamminpään hautausmaalle. **Lapset** Mauri (1. avioliitosta), Irma, Pauli (Antin isä), Markku (Villen isä), Sirkka, Maija ja Seija

kuva: Allan sylissänsä Irma, 1949 tai 1950

MARKKU LEINONEN KOTIALBUMI





KIIKKUSTUOLI SAA JÄÄDÄ

Tapparan kukoistuskauden rakentajan Mikko Leinosen eläkepäivät jäivät lyhyiksi. Leinonen lähti lyhyen hengähdystauon jälkeen Tamhockeyn hallitukseen ja nousi nopeasti puheenjohtajaksi. Hän on hoitanut keväästä asti myös urheilujohtajan tehtäviä ja vastannut näin joukkueen kokoamisesta.

Lauantai-ilta 28. joulukuuta 2019. Harva muistaa Tapparan ja HPK:n välisen liigakamppailun kulkua tai edes voittajaa. Sen sijaan kaikille Hakametsässä olleille on jäänyt mieleen hienoja hetkiä **Mikko Leinosen** jäähyväisillasta.

Moni pyyhkäisi kosteita silmäkulmiaan, kun Tapparan fanit kiittivät pitkäaikaista toimitusjohtajaa rytmikkäin ”Mikki, Mikki, Mikki”-huudoin.

Juhla huipentui siihen, kun Tapparan pelaajat saattelivat sivuun siirtyneen johtajan jäältä pois kiikkustuolissa. Ei ole tietoa, mihin Teiskoon asettunut Leinonen on sijoittanut lahjansa. Luultavasti kiikkustuolille on löytynyt sopiva paikka maalaisidyllin keskeltä. Se on huomattu, ettei hän ole malttanut siirtyä keinutteluosastolle vielä.

Leinonen, 67, palasi jo kesällä 2021 Tapparaa pyörittävän Tamhockey oy:n hallitukseen. Tänä kesänä Leinosen vastuu lisääntyy entisestään, kun hänet valittiin hallituksen puheenjohtajaksi.

Lisäksi Tapparan kukoistuskauden merkittävin henkilö on hoitanut urheilujohtajan tehtäviä keväästä lähtien, kun pestiä hoitaneelle **Jukka Rautakorvelle** annettiin mahdollisuus neuvotella valmennussopimuksesta toisen seuran kanssa.

Sittemmin Rautakorpi otti JYPin luotsaamisen vastuulleen.

Niinpä tulevan kauden joukkue on osittain Rautakorven ja osittain kaksikon Leinonen – **Kimmo Vähä-Ruohola** käsialaa. Toki myös päävalmentaja **Jussi Tapolaa** on kuultu.

Näin Leinonen on taas yhtä tiiviisti sidoksissa Tapparaan kuin reilun 23 vuoden toimitusjohtajajaksollaan.

Mukana aidosta halustaan

Miten tässä näin pääsi käymään?

”Tapparan omistajat halusivat saada hallitukseen yhden urheiluihmisen lisää ja osasivat käyttää oikeita konsteja minun houkuttelemiseen. Toisaalta minulla oli ollut riittävästi aikaa itseni lataamiseen ja puhdistamiseen. Pystyin ajattelemaan asioita uudella tavalla”, Leinonen perustelee.

Hän korostaa intohimon merkitystä. ”Luottamustoimeen ei kannata lähteä, ellei löydy aitoa halua miettiä Tapparan kehittämistä. Liiketoiminta on kasvanut aika railakkaasti. Se tuo lisähaasteensa.”

Tappara teki viime tilikaudella 1,4 miljoonan euron positiivisen tuloksen ja nosti liikevaihtonsa 12,5 miljoonaan. Nämä olivat seurahistorian ennätyslukemat.

Mikko Leinonen kokee saaneensa riittävästi välimatkaa Tapparan asioihin eläkkeellään, jolla hän malttoi olla lopulta vain puolitoista vuotta. Nyt hän tuntee pystyvänsä ajattelemaan seuran asioita uudella tavalla.

Mikko Leinonen

Syntyi 15.7.1955 Tampereella.

Tapparan toimitusjohtaja 1993–96 ja 1999–2019. Jäi eläkkeelle joulukuussa 2019.

Tuli Tapparan hallitukseen 2021 ja puheenjohtajaksi 2022. On vastannut urheilujohdosta keväästä 2022 lähtien.

SM-kultaa 2003, 2016, 2017 ja 2022. SM-hopeaa 2001, 2002, 2013, 2014, 2015 ja 2018. SM-pronssia 2008 ja 2019.

”Toimitusjohtajan vaihdos oli tietoinen päätös – ja tuli minun kannaltani oikeaan aikaan. Se tehtiin suunnitellusti **Mika Aron** kanssa. Aro on osoittanut, että hän pystyy hoitamaan homman hienosti. Hän on tuonut toimintaan paljon uusia asioita ja siirsi joukkueen onnistuneesti areenaan. Kympin suoritus”, Leinonen suitsuttaa.

Leinonen ei yllättänyt pitkäaikaisen työ-kumppaninsa Rautakorven lähdöstä. ”Tunnen Jukan niin hyvin, ettei hänessä ole yllättänyt enää mikään asia kymmenen viime vuoden aikana. Tiesin, että hänellä on edelleen kova polte valmennushommiin. Keskustelujen jälkeen asiassa tehtiin nopea päätös. Näin oli parempi sekä Jukalle että Tamhockeylle.”

Arvostus on korkealla puolin ja toisin. ”Jukka on ollut meillä useamman kerran valmentajana ja urheilujohtajana. Mitaleita ei ole tullut aina, mutta työ on tehty hyvin joka kerta.”

Onko mahdollista, että Rautakorpi palaa vielä Tapparaan?

”Se ei ole poissuljettu vaihtoehto. Ikä ei ole ratkaiseva tekijä, vaan intohimo ja työnteko. Näitä Jukalta ei ole puuttunut ikinä. Hän on pitänyt itsestään huolta.”

Tapparan kasvatin pelaajaura huipentui kolmeen Suomen mestaruuteen (1975, 1977, 1981) ja yhteen Ruotsin mestaruuteen (1979).

Huippuhyökkääjä pääsi myös NHL:ään ja pelasi siellä neljällä kaudella (1981–85) kaikkiaan 182 ottelua. Keväällä 1982 New York Rangersin hyökkääjä antoi yhdessä pudotuspelissä kuusi maalisyöttöä Philadelphiaa vastaan ja teki NHL-ennätyksen. Muuan Wayne Gretzky nousi rinnalle viisi vuotta myöhemmin.

Pelasi A-maajoukkueessa kolme kertaa MM-kisoissa sekä kerran olympiakisoissa ja Kanada Cupissa.

Areenasta vauhtia

Leinonen tervehtii suurella ilolla paikalliskilpailija Ilveksen ryhtiliikettä ja Nokia-areenan tarjoamia mahdollisuuksia.

”Erittäin hyvä juttu, kun naapuri on saanut asiansa kuntoon. Tämä lisää jännitteitä meidän ja Ilveksen välillä. Kun Ilves on vähän heikompi, jouduimme tekemään vähän kaiken yksin. Areena-juttuihinkin Ilves tuli mukaan vasta loppumetreillä.”

”Areena on tarjonnut isoja yllätyksiä niille, jotka eivät uskoneet hankkeeseen. Moni on hämmästellyt, minkätasoinen paikka on ja miten hyvin se palvelee käyttäjiä. Nyt ainoana ongelmana on hyvien päivien löytäminen. Areenayhtiön pitää huomioida meidät pääkäyttäjät (Tappara ja Ilves) entistä paremmin. Ymmärrys on lisääntynyt koko ajan puolin ja toisin.”

Prameat ja monikäyttöiset tilat lisäävät liiketoimintamahdollisuuksia entisestään. Menestyvän joukkueen rinnalle rakennetaan laajasti kiehtovaa elämysmaailmaa.

”Viihdebisneksen rooli korostuu. Pelaajat ovat kaukalossa kuin viihdeartistit lavalla. Mitä enemmän ilo näkyy pelaajista, sitä paremmin katsojat viihtyvät. Tässä yksi työsarka valmentajille.”

Kansainvälinen kenttä uusiksi

Tappara on puhunut kansainvälistymisen puolesta jo pitkään ja osoittanut tämän konkreettisesti osallistumalla ylikansallisten kilpailujen kehittämiseen.

Prosessi lähti liikkeelle vuonna 2006 perustetusta Nordic Trophysta. Sen jälkeen tuli European Trophy ja edelleen CHL eli Mestarien liiga.

Taustaan nähden helmikuinen CHL:n finaali paikka meni juuri oikeaan osoitteeseen.

”Haluamme olla edelleen eturintamassa mukana, kun kansainvälistä toimintaa kehitetään. Alkuvuodesta asioihin tuli aika dramaattinen muutos, kun KHL:lle kävi niin kuin kävi. Kenttä meni kerralla uusiksi. Suomen liigan kantokyky on selkeästi alle Ruotsin ja vielä selkeämmin alle Sveitsin, mutta kaikki eivät voi pelata niissä sarjoissa. Suomi tarjoaa monelle erinomaisen paikan kehittyä hyvässä roolissa.”

Jokerien kohtalo nousee väistämättä esille tulevina kuukausina.

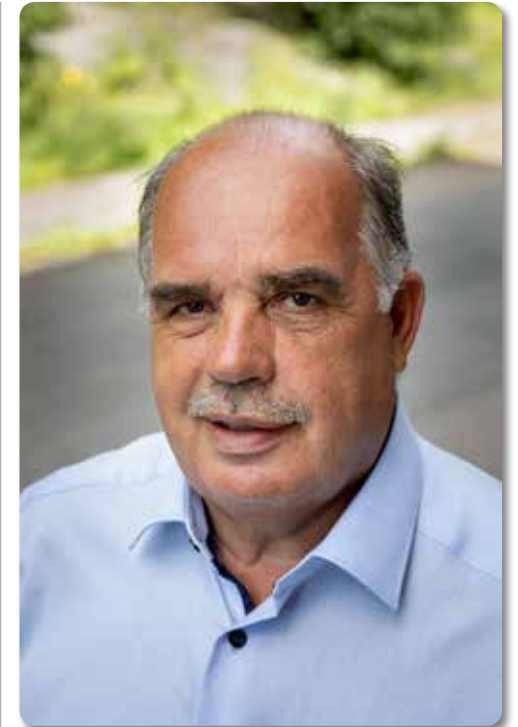
”Jokerit on jokerikortti. Se voisi tuoda hyviä asioita koko liigalle. Vastapainoksi se voisi tuoda myös negatiivisia asioita historiaan liittyen.”

Liigahallitus ja lisenssivaliokunta ovat luvanneet tehdä Jokerien tapauksess erittäin tiukan arvioinnin. Leinonen luottaa tähän.

”Jokerien lähtö oli aikoinaan vikatikki. En ymmärtänyt sitä ollenkaan. Se tuli liigan kasvoille kuin märkä rätti. Lähdön olisi pystynyt hoitamaan myös asiallisesti. Tiesin alusta lähtien, että KHL-taival päättyy jossain vaiheessa. Olen touhunnut sen verran venäläisten kanssa, että ymmärsin realiteetit.”

teksti JARI PERKIÖ

AAMULEHTI SU 7.8.2022



OSSI AHOLA / AAMULEHTI

”Isäni Erkki Aulis Leinosen (1924–2002) suku on kotoisin Säräisniemen Veneheiton Leinolasta. Isäni osallistui jatkosotaan ja sota keskeytti opinnot Oulun lyseossa pari vuodeksi. Hän suoritti filosofian kandidaatin tutkinnon Helsingin yliopistossa 1951 ja kasvatusopin approbaturin Turun yliopistossa 1954. Isäni ja äitini Kersti Inkeri Nummela (s. 1931) avioituivat 1953 ja muuttivat Tampereelle isäni aloittaessa biologian ja maantieteen opettajana Kalevan yhteiskoulussa. Perheeseemme syntyi veljeni Tuomas (1954), minä Mikko (1955), sekä kaksossiskot Annamari ja Kirsiliina (1957).

Omaan perheeseeni kuuluu vaimoni Anne ja meillä on kolme tytärtä: Anuliisa, Justiina ja Ida-Roosa. Anuliisalla on miehensä kanssa tytär Aino.

PERINNERUOKAA SEPON PIRTISSÄ

Ohraista nyrkkirieskaa, leipäjuustoa, kampanisuja ja nisuleetoja, mustikkasankipiirasta, siikapottua ja hillasoppaa. Pirtti täyttyi pohjoisen perinneherkuilla isäntä Seppo Leinosen ja avustajien ruokaperformanssissa Isäntä Matin Museolla Sallassa.

Marraskuisena lauantaiaamuna ajelin 5-tietä Mooseksen Kurun kautta ohi Suomutunturin ja siitä edelleen Joutsijärven kylään. Tuosta lähimmältä kyläkaupalta on matkaa Isäntä Matin Museoon 22 km. Sallan keskustasta matka on noin 30 km. Lapajärven talvimaisema oli verhoutunut lehdettömien puiden valkoisuuteen. Jäljittelemättömän kaunista satumaisemaa.

Tervehdittyäni metrisiä koivuhalkoja kускаavaa **Seppo Leinosen Liisa**-siskoa astelemme leivinuunin lämpöön Sepon päämajaan, pirttikahvilaan, jonka ikkunoista näkymä Lapajärvelle on vaikuttava.

Olimme Sepon kanssa sopineet marraskuussa järjestettävästä perinneruokatapahumasta jo vieraillessani täällä keskikesällä Unikeonpäivänä. Nyt istumme nauttimassa herkkutattijauheella maustettua naurisperunasosekeittoa Sepon kertoessa viikonlopun ruokasessiomme aikataulusta. Aamulla aloitetaan jo klo 4.

Verkot vetehen jään alle

Jotta lähiruokaan perustuva perinneruoka puuhastelu olisi liki täydellinen, sonnustaudun verkonuittopuuhiin Lapajärven selälle. Varmistun jään vahvuudesta ja enempää aikailematta uitan kolme siikaverkkoa jään alle. Uittolaitteena toimi *härveli*, joka on paikannuksen varmistamiseksi varustettu kirkkaalla ledivalolla.

Aikaisin sunnuntaiaamuna

herään Sepon uuninlämmityspuuhiin. Uunissa on jo isot valkeat. Koivuhalat ovat järeäkköistä pölleistä tehtyjä metrisiä kovapuisia lämpöpakkauksia.

Leivontasessio lähtee heti käyntiin. Kipaisemme pyöräyttämässä nyrkkirieskitaikinahan kesäravintolan keittiössä. Kylmään veteen sekoitetaan ohrajauhot, jotka sisältävät ruokasoodaa, suolaa ja leivinjauhoja. Taikinaa vaivataan kunnes siihen on muodostunut pieni sitko. Lyhyen tekeytymisen jälkeen se on valmis leivottavaksi.

Nyrkkirieskasta pokasaharieskaksi

Seppo pläjäyttää rieskitaikinahan leivontapöydälle. Paloiteltuaan taikinapötkön annospaloiksi rieskamestari sirottelee ohrajauhoja leivontapöydälleen taikinahan tarttumisen estämiseksi. Sepon iso kämmen puristautuu nyrkkiin ja pikkuhiljaa taputtaen muotoilee muhkuraisen rieskan, keikauttaa sen pöydälle ja taputtelee pyöreäksi. Käsisahan terällä Seppo painelee rieskan pintaan ruudutuksen. Nimitän rieskan *pokasaharieskaksi*. Loppusalaus tehdään haarukalla pistellen, jotta rieska ei paiston aikana pullistu.

Eipä aikaakaan, kun kahdeksan rieskaa on muotoiltu paistoa varten ja nostettu erilliselle levyille lyhytvartisella leipälapiolla odottamaan.



Hilkka Patosalmen mustikkasankipiiraat paistuvat taidolla lämmitetyssä leivinuuniissa. Taustalla Maija Rytilahti ja Seppo Leinonen.



yllä: Seppo Leinonen koivuhaloilla lämpiävän leivinuuninsa äärellä
 alla: Leipäjuusto jäähtymässä



Uskomattoman tehokas leivinuuni

Sepon pirttikahvilan leivinuuni on peruskorjattu muutamia vuosia sitten ja se on vuorattu lämpötehon lisäämiseksi pellityksin. Ja totta vieköön Sepon uuni osoittautuu kuuluvaksi varmuudella leivinuunien aatelistöön.

Hiilloksen synnyttyä ja hiivuttua pienen tähtihekkoon, hiillos pudotetaan hiilituhkapesään hiilikolaa käyttäen. Uuni putsataan paistokuntoon käyttäen erillistä juuriharjaa. Se tulee liottaa kylmässä vedessä ennen käyttöä. Likaantunut pesuvesi heivataan ulkonurmikolle. Viemäriin kaadettuna nokivesi voi aiheuttaa tukoksen.

Mainittujen toimenpiteiden jälkeen uuni tekeytyy vielä tovin rieskojen paistolle sopivaan lämpötilaan. Koska uunia ei ole varustettu lämpömittarilla, Seppo havainnollistaa sepänkämmen-tekniikalla kättä hetken uunissa pitäen, että uuni on riittävän lämmin. Kokeeksi käytin minäkin kämmentäni siellä hetken toteamalla sen polttavan kuumaksi.

Juustoleipää vai leipäjuustoa

Perinneruokanimikkeet vinksahtavat maakuntien kesken. Lapin *leipäjuusto* on nimensä mukaisesti leipäjuustoa, kun taas Kainuussa sitä nimitetään juustoleiväksi.

Seppo kumooa 10 litraa rasvaista luomumaitoa kattilaan ja purkin reunuksiin tarttunut maitorasva riivitään veitsellä joukkoon. Rasvainen maito tekee juustosta pehmoisempaa. Maitoa kuumennetaan hellalla varoen, ettei maidon lämpö missään tapauksessa ylitä 40 astetta. Toimin valtuutettuna mittarivahtina ja pian päättän nostaa maidon hellalta syrjään, kun lämpö on 38 astetta. Lisäämme haaleaan maitotilkkaan pari lusikallista perunajauhoa, hyppysellisen suolaa ja sokeria sekä ruokalusikallisen juustonjuoksutinta ja seos sekoitetaan lämpimän maidon joukkoon. Juustoutumisen pitäisi alkaa noin tunnin odottelun jälkeen.

Tässä vaiheessa rieskat nousevat leipälapion avustuksella uuniin. Ensimmäiset rieskat paistuvat n. 3 minuutissa eikä seuraavakaan viivähdä uusissa paljon pidempään. Maistamme ruskeatäplikkääksi paistuneita, uunilämpimiä rieskasiivuja lapsuusaikaisen tyyliin voilla päällystyäen.

Nyrkkirieskoja ja "pokasaharieskoja"



Leipäjuuston muotoilu ja paistaminen

Rasvainen luomumaito on alkanut pikkuhiljaa juoksettua. Alamme ammentamaan juustoutunutta maitoa siiviläkattilaan niin, että enin osa herasta valutetaan erilliseen astiaan jatkohödyntämistä varten. Herasta valmistetaan myöhemmin ruisjauhounipuuroa, *Sallan hölleriä*.

Hyytelöitynyt juusto kiinteytyy kattilassa juustomassaksi. Muutaman minuutin jälkeen juusto on muotoutunut 2–3 sentin paksuiseksi kiekoksi ja se kumotaan pyöreään, kostutetulla voipaperilla päällystetylle terästarjottimelle valmiina paistoon. Seppo on valmistuttanut aluseksi jalallisen telineen, jolla tarjotin saadaan nostettua vesihaudealustaltaan 3–4 cm korkeuteen. Korkealaitainen uunipelti toimii vesihaudealusena. Nyt helahoito ujutetaan uuniin.

Leipäjuusto on paistunut uunissa 10–12 minuuttia ja saanut täplikkään pinnan. Juusto käännetään toiselle tarjottimelle kostutetun voipaperin päälle ja ujutetaan taas uuniin. Toisen puolen paisto kestää 5–6 minuuttia. Leipäjuusto peitotetaan tekeytymään vapaaksi jääneelle tarjottimelle ja on valmis makusteltavaksi tekeydyttyään jääkappikylmässä vuorokauden.

Isäntä Sepon avustajakaarti saapuu

Jo ennen puolta päivää pirttiin saapuu avustajajoukko, ensimmäisenä **Hilkka Patosalmi Arvo**-ystävänsä kera. Energinen Hilkka on lähtöisin Kuusamon Paanajärveltä ja on perehtynyt erityisesti perinneleivontaan. Pian tupaan astelee **Maija Rytilahti** Kursun lähikylästä tuomisenaan *kampanisutaikina* eli torttutaikina.

Maijan kampanisut ja tähtitortut

Naiset tarttuvat toimeen. Seppo touhuu Hilkkan kanssa vehnätaikinaa vaivaten ja Maija on essuineen asettanut leivontapöydän ääreen. Tuota pikaa tortut alkavat muotoutumaan Maijan näppärissä sormissa. Maija kertoo kemijärväläisten torttujen, *kampanisujen*, sakaramääräksi viisi, kun taas sallalaisilla se on vaatimattomasti neljä. Jäämme pähkäilemään kuusamolaisien kampanisujen sakaramäärää.

Kun kampanisut ovat pellillä valmiina paistettaviksi, muotoillaan samasta taikinasta tähtitortut luomutäyttein. Tortut paistuvat 7–10 minuutissa kullankeltaisiksi.



Hilkkan mustikkasankipiiraat ja nisut

Hilkka alustaa leivontakuntoon hapatetun ruistaikinän, jonka hän on tuonut tullessaan. Hapanruistaikinajuureen on käytetty hiukan kuivaa ruisleipää, jonka avulla taikinaa hapatetaan noin 2 vuorokautta huoneenlämmössä. Ruistaikinasta muotoillaan puolensentin vahvuisia kiekkoja halkaisijaltaan noin 15 senttiä.

Sanki-nimitykseen en ole ennen törmännyt. Sanoisin, että piiras on kuhmolaistyylinen *rönttönen*, mutta suurempi. Sanki on Paanajärven Rajalan tilan perinneruokia, joita on siellä tehty muissakin talouksissa.

Sanki saa miedosti sokeroidun, vehnäjauhottetun mustikkatäytteen ja piiraan reunukset taitetaan keskiön suuntaan valumisen estämiseksi. Paisto 225–250 asteissa uunissa 15–20 minuutin ajan.

Vehnätaikina on kohonnut liki taikinatiinin yli. Hilkka ryhtyy alustamaan taikinaa leivontapöydällään. Näkee, että *nisuleetaa*, vehnäpitkoja, on leivottu ennenkin. Suurperheen tytär ja oli jo 15-vuotiaana savottakokkina Lapin selkosilla.

Nopsakätinen taituri on pikapuoliin muotoillut nelilettiset leetat kohoamaan paistoa varten. Sitä odotellessa *mustikkasankipiiraat* päätyvät leivinuuniin. Uuni on puhkunut kodikasta lämpöään jo aamuneljästä saakka näyttämättä minkäänmoista hyytymisen merkkiä. Paistosessio on nopsaan tehty ja pian uuniin päätyvät nisuleetat. Paistoaika on noin 30 minuuttia, jonka jälkeen kypsät pullat voidellaan vahvalla kahvilla, johon on sekoitettu sokeria. Voitelun jälkeen pitkojen päälle sirotellaan hienoa sokeria ja pikkutovien jälkeen kahvisokerivoitelu suoritetaan vielä kertaalleen.

Paistetut nisuleetat voidellaan sokeroidulla kahvilla ja päälle sirotellaan sokeria.

Maijan korvapuustien tyyliin pyöräyttämät bostonkakut valmiina.



Leivontoperformanssia jatkaa Maija pyöräyttämällä muutaman bostonkakun samaisesta vehnätaikinasta. Kun bostonkakut on paistettu, olemme iltapäivän hämärässä. Satumaisen alkutalven pilvettömän taivaan aurinko on laskenut maille ja me miehet jalkaudumme **Hannu Vihriälän** kuumaksi lämmittämään rantasaunaan Lapajärven rantamaille.

Saunan jälkeen hirvikäristystä

Saunasta tultuamme pääsemme katsastamaan päivän aikaansaannoksia. Isäntä Seppo on sinut tuon mahtavan leivinuuninsa kanssa. Siinä ei ole lämpömittaria, mutta vuosien kokemuksella Seppo on opinut tuntemaan uuninsa sielunfilosofian. Vaatii tavattoman paljon taitoa ja kokemusta, jotta kerrotun kaltainen paisto-

sessio saadaan ajoitettua päivän kullekin paistokselle sopivassa lämpötilassa.

Hirvikäristys on tietenkin tehty jo etukäteen uunin jälkilämmössä hauduttaen. Liha voidaan kevyesti ruskistaa voissa ennen nesteen lisäämistä ja uuniin laittamista. Mausteena on tákäläisittäin vain suolaa. Nyt ennakkoon valmistettu hirvikäristys vain lämmitetään ja tarjoillaan puolukkahillon ja kuoripöytäkeitintenperunoiden kera.

Jälkiruuaksi tarjoillaan leipäjuuston valmistuksesta jääneeseen heramaitoon tehtyä sallalaista *hölleriä*, ruisuunipuuroa. Ulkonäöltään hiukan valju, mutta ihan herkullinen tuotos on paistettu jälkiuunissa ruokaperformanssimme päätteeksi.

Saunomisten jälkeen avustajajoukko jalkautuu kukin omille kotitanssilleen.



Päivän siikasaalis käyttövalmiina keittiöön

Maanantain siikapottua, sipulinvarsi-voikastiketta ja hillasoppaa

Tilapäisen renkipojan roolissa jalkaudun aamun pakkasessa Lapajärven selkäjälle verkkoja kokemaan. Kaksi verkkoa tuottaa kolme silopintaisen hopeaista siikaa, jotka otan päättömiksi, suomustan ja suolistan valmiiksi. Hyvästelen järven kiitollisena.

Pirtissä isäntä Seppo on lämmittänyt leivinuuninsa ja vierustalla olevan *hellän*.

Hillasoppa

Aluksi valmistamme sokeroituun veteen tehdyn *hillasopan*, kiisselin, jossa on tälläiseen tyyliin myös teelusikankärjellinen suolaa. Kiehahtaneeseen veteen kipataan puoli litraa pakastettua kesähillaa, kiehautetaan hetken aikaa ja lisätään veteen sekoitettu perunajauhosuus. Nyt ei sekoiteta laitoja pitkin pyöräyttäen, ilmoittaa Seppo, vaan sekoitetaan eestaas, jottei soppaan ilmaannu *sinkua*, venyvää vanuvaa. Pian soppa pulpahtaa sivulaidoiltaan, siirretään pois lämmöltä tovin sekoittaen.

Siikapottu

Siikapottu on lappi-koillismaalainen perinneruoka kuten *kalapottukin*. Muistan jo *Rukahovin* ajoiltani 1971, että *muikkupottu* oli ko. paikan ehkäpä suosituin annos, varsinkin kesällä *uus’pottujen* aikaan.

Kalapottu voitiin tehdä mistä kalasta vain, ja rospuuttoaikaan se saatettiin valmistaa suolakalasta tai *kapulasiiasta* (lumeen kokonaisena säilöttyä syyssiikaa).

Kattilan pohjalle suolaveteen (tai kalalimeen) asetellaan kuoritut perunat yhteen tasakerrokseen. Keitetään noin 5–10 minuuttia hiljaisella tulella. Perunoiden päälle asetellaan kolmeen osaan paloittelut, peratut annossiit. Haudutetaan hiljakseen (eli vesi ikään kuin hymyilee, pulpahtelee) kunnes perunat ovat kypsiä. Kala kypsyy siinä samaan tahtiin.

Tällä välin sulaan suolavoihin lisätään Sepon säilömiä kesäsipulin varsia ja siitä valmistuu siikapottujen kastike. Mukaan lisätään muutama ruokalusikallinen siikapotun keitinlientä.

Tämä yksinkertaisen helppo ja arkinen, muinainen perinneruoka on nyt valmista syötäväksi. Ja voi että mikä onkaan tämä makunautinto! Kesäsipulin vihreät varret voisulassa antavat hienon ja jäljittelemättömän maun keitinperunoiden kera. Jos joku vierastaa pyöreän siian ruotoja, kerrottakoon, että kun tuotos valmistetaan pyyntituoreesta kalasta, siian selkälihan pienet pystyruodotkin irtoavat selkäruidon mukana. Tunnettuahan myös on, että ruotoineen kypsennetty kala antaa mukavan lisämaun ruokaan kuin ruokaan.

Seppo Kalervo Leinonen

Syntyi 1953 Lapajärvellä kotonaan naapurin emännän kättilöimänä.

Venäjälle luovutetun Kuusamon Heikkilänkylän Tavajärvellä syntyneen Kaarlo (Kalle) Viljo Leinosen (1915–2002) ja Ilja Jenni Niemelän kolmilapsisen perheen nuorin poika.

Lapsuus- ja nuoruusvuodet varttui Lapajärven maisemissa. Teini-ikäisenä Seppo koulutautui keittiö- ja kokkausalalle, joka oli hänen kutsumusammatti kuin luonnostaan.

Valmistui kokiksi Kemijärven keskusammattikoulussa 1970.

Työskenneltyään Hotelli Suomotunturilla siirtyi Rovaniemen hotelli- ja ravintolakouluun opetustehtäviin 1974, josta siirtyi pitkäaikaiseen keittiömestarin pestiin Suomulle vuosiksi 1976–1984.

Suoritti keskijohdon täydennyskoulutuksen ja siirtyi Kemijärven aikuiskoulutuskeskukseen koulutus- ja projektitehtäviin. Eläkkeelle 2016.

Isäntä Matin Museo Sepon pitkäaikainen haave ja toiveiden toteutuma, jonka kehittäminen jatkuu edelleen. 2002 alkanut projekti on ollut työläs voimienponnistus entisöinti- ja restaurointitöineen.

Isäntä Matin Museo, Lapajärventie 122, 98600 Kursu | www.lapajarvi.fi/museo/



Siikapottua ja sipulinvarsi-voikastiketta



Kiitollisin mielin totean, että isäntä Matin Museon nykyinen isäntä, Seppo Leinonen avustajineen teki uskomattoman monipuolisen ruokaperformanssin 19.–21.11.2022 Lapajärvellä koivuhaloilla lämpiävän leivinuunin ja valurautaisen Upo-puuhellan toimiessa lämmönlähteinä. Tällaista elävän elämän suoritusta ei pääse näkemään nykyisin ihan missä tahansa.

Tästä kaikesta jäi allekirjoittaneelle kiitollisuuden mieluisa muisto.

Kiitos Seppo ja avustajat!

teksti ja kuvat VELI M. J. LEINONEN



yllä: Ilkka Leinonen kokemassa pyydyksiään Kilpisjärvessä.

oikealla: Savustuskota Kilpisjärven rannalla

alla: Kotasavuporon lihapaloja kohentelemassa Nuutti Kotavuopio.
Tyytyväinen Hilja Maria Kotavuopio herkuttelemassa kotasavuporonkärityksellä.



Kotasavuporoa moneen juhlaan

Lapissa lämminporonpaisti on ollut perinteinen joulu- ja pääsiäispöydän herkku. Myös savustettua kotasavuporoa voi käyttää monella tapaa.

Se valmistetaan kodassa avotulella pajua tai koivua polttamalla ja lihat ripustetaan kodan kattoon savustamaan muutamiksi tunneiksi.

Savustettava liha leikellään sopiviksi kappaleiksi ja annetaan suolautua karkeassa suolassa yön yli.

Valmista kotasavuporoa voi lämmitellä vaikka nuotiolla tikun nokassa, paistaa pannulla tai nauttia leikkeleenä. Poronkärityksen lisänä se antaa ateriaan mukavan savun maun.

Kotasavuporoa löytyy Lapissa siianmädin ja raudun lisäksi melkein joka torpan joulupöydästä.

Ce qui est bon, c'est l'ordinaire!

teksti ja kuvat HEIKKI LEINONEN



Ilkka Leinonen

Lähtöisin Keiteleeltä

Töissä rajavartiostossa 1978–1986

Siirtyi luontaiselinkeinoharjoittajaksi

Vaimo Päivi, asuvat Kilpisjärvellä

Lapset Miia ja Jukka. Miian puoliso

karesuvantolainen Mika Kotavuopio,

lapset Hilja Maria ja Nuutti sekä Veeti.

Pientä mökkimajoitusta Kilpisjärvellä



Sukututkijat koolla Martti Häikiön kotona joulukuussa. Martista oikealle Kari Härkönen ja Reijo Kontkanen, edessä Mika Hirvonen, Marja-Liisa Kontkanen ja Pertti Leinonen.

Sukututkimusta hyvässä seurassa

Uuden toimintamallimme mukaisesti sukuseuramme sukututkimusasioita hoitaa oma työryhmänsä. Meitä on Pertti Leinosen vetämässä ryhmässä jo kuusi henkilöä, jotka kukin ovat perehtyneet omien sukuhaarojensa historiaan.

Martti Häikiö keskittyy nyt isänsä Juuson elämäkertaan ja Mika Hirvonen jatkaa Laukaan Leinosten historian selvittämistä. Uusi jäsenemme Kari Härkönen ottaa haltuunsa Lapin Leinosten tietokannan ylläpidon. Pertti jatkaa Kainuun Leinosten tietojen kartuttamista, mutta keskittyy jo ensi vuoden sukupäiviimme

Joensuussa ja etsii tietoja Karjalan Leinosista. Pohjois-Karjalan Leinosiin kuuluva Marja-Liisa Kontkanen ylläpitää Kiihtelysvaaran ja Kiteen sukuselvityksiä ja osallistuu sukupäivien suunnitteluun.

Joensuun sukupäivät 11.-13.8. ovat kolmipäiväiset. Kutsumme sukunsa tutkimuksesta kiinnostuneita mukaan jo perjantaksi kuulemaan luentoja muistitiedon keruusta, sukukuvien digitoinnista ja geneettisestä sukututkimuksesta. Aiheita työstetään myös käytännönläheisissä työpajoissa. Tervetuloa mukaan!

EIJJA LEINONEN

JUUSON KOLME ELÄMÄÄ

Kokoan elämäkertaa Leinosen sukuseuran perustajiin kuuluvasta isästäni, seuran kunniapuheenjohtaja **Juuso Häikiöstä** (1917–2000). Juuso ja piispa **Hannes Leinonen**, joka oli seuran varsinaisen perustajan **Tapio Leinosen** isä, olivat luokkatovereita Oulun lyseossa.

Muhokselta kotoisin olevalla Juusolla oli kolme ammatillista elämää. Hän valmistui kadettikoulusta pioneerivänrikiksi toukuussa 1939 ja taisteli talvisodassa Vuoksen varrella ja jatkosodassa Pioneeripataljoona 12:n komentajana Karhumäessä Itä-Karjalassa. Sodan jälkeen hän luki juristiksi ja teki ammattiuransa Itä-Suomen hovioikeudessa. Kolmas ura oli kokoomuksen kansanedustajana 1962–1983.

Hän osallistui myös kuopiolaiseen kunnallis- ja seurakuntahallintoon sekä muuhun yhteiskuntaelämään.

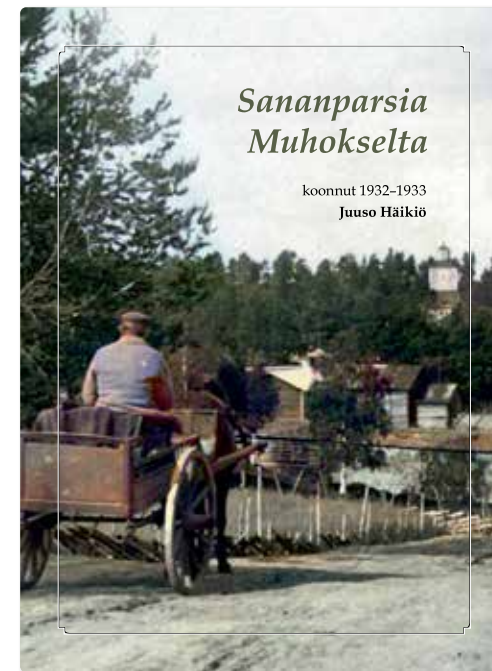
Juusolla oli kolme puolisoa. Minun äitini lehtori **Helena os. Jauhiainen** kuoli 1965. Toinen puoliso farmaseutti **Pirkko ent. Lappalainen os. Pasanen** kuoli 1984. Kolmas puoliso **Eeva ent. Pouttu os. Peltomäki** elää edelleen. Lapsia Juusolla oli neljä ensimmäisestä avioliitosta ja kaksi toisesta. Perhe asui Kuopiossa Veljmies-patsaan nurkalla 44 vuotta.

Koetan rakennella eräänlaista Juuson muistelmien, kirjoitusten ja haastattelujen sekä niitä täydentävän tutkimustiedon yhdistelmää, jossa Juuson oma ääni ja jutut kuuluisivat päällimmäisenä.

Juusolta jäi antoisa 56 kansion ja yli 21 leikekirjan arkisto. Sieltä löytyi muun muassa hänen serkkunsa ja opettajansa, kouluneuvos **Anna Leinosen** 150 kirjettä vuosilta 1937–1941. Löysin myös lukio-laispoika Juusolle annetun kunniakirjan sananparsien keruusta. Kun nuo 51 sananparsilippua olivat digitoituina Kansallisarkiston sivuilta, tein niistä pienen omakustanteen *Sananparsia Muhokselta*.

MARTTI HÄIKIÖ

MARTTI.HAIKIO@KOLUMBUS.FI



LAUKAAN LEINOSSET

Vanhan kansantarinan mukaan Juvan Leinolasta lähti 1550-luvun puolivälin tietämillä uudisasukkaiksi Laukaaseen viisi Leinosten veljestä. Todennäköisimmin he lähtivät liikkeelle Juvan Vesikansan neljänneksessä sijainneesta Vuorensaaren kylän talosta n:o 1.

Laukaassa Leinosten veljeksistä Jussi perusti Kuusveden kylään Leinola nimisen talon vuonna 1552, joka sai erityisen merkityksen, kun siitä tuli vasta perustetun Rautalammin pitäjän nimismiehen talo. Seuraavan 300 vuoden aikana Leinola hallottiin yhteensä 14 eri taloksi ja lähestulkoon kaikki niistä pysyi Leinosten hallussa 1850-luvulle, ja osa tähän päiväänkin saakka. Kuusveden kylästä tuli siis varsinainen Leinosten kylä.

Laukaan Leinosten toisen päähaaran kantaisä on puolestaan Pekka Leinonen, joka perusti 1564 Haapavatan kylälle Vatan talon. Vanhan kansantarinan mukaan Pekka Leinonen voisi olla Jussin veli. Dna-sukututkimuksen myötä saatamme saada vastauksen tähänkin kysymykseen lähitulevaisuudessa.

Laukaan Leinosten tietokannassa on tällä hetkellä yhteensä yli 12 700 Jussi ja Pekka Leinosen jälkeläistä puolisoineen. Aloitin Laukaan Leinosten sukututkimuksen alun perin jo vuonna 2008. Välissä pidin useamman vuoden taukoa mm. remontoidessa vuonna 1539 perustetun kotitaloni rakennuksia Korpilahden Sihverissä.

Koronaviruspandemian myötä oma arkeni muuttui niin, että matkustaminen töiden puolesta vaihtui etätöihin ja lisääntyneen vapaa-ajan myötä innostuin aloittamaan töiden ohessa historian opiskelut Helsingin avoimessa yliopistossa. Opiskelen nyt toista vuotta ja opintojen innoittamana olen palannut myös sukututkimuksen pariin.

Tavoitteenani on laajentaa sukututkimuksen tuloksia perinteisistä sukutaluista kohti kertomusmuotoa ja sukukirjaa, joka kertoisi tarinan Laukaan Leinosten suvun elämästä alkaen keskiajan lopun talonpoikaisyhteiskunnasta Juvalla ja jatkuen aina 1900-luvun alkupuolen Laukaaseen, kun Suomesta rakennettiin hyvinvointivaltiota.

MIKA HIRVONEN | SIHVERIN.ISANTA@GMAIL.COM

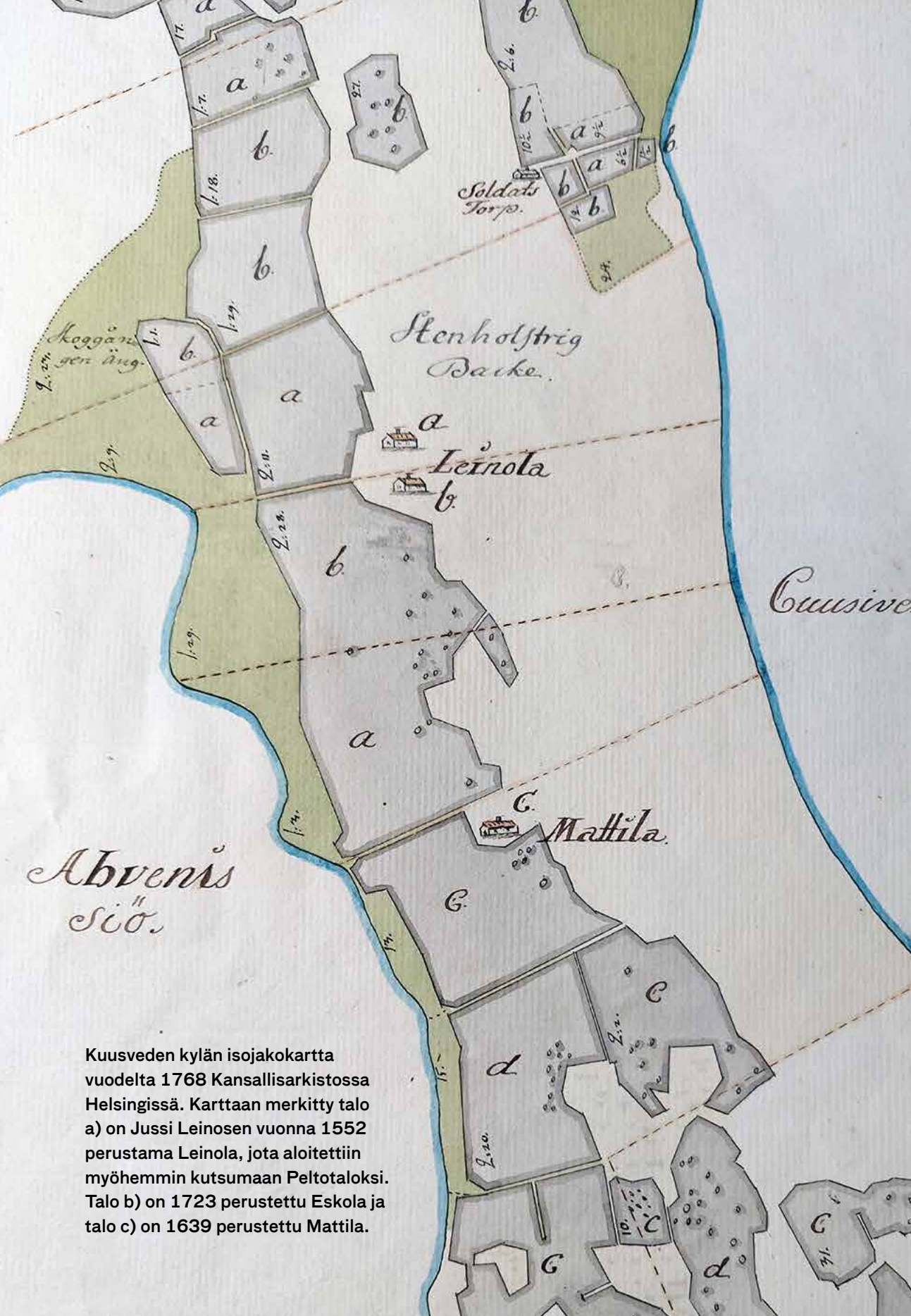
Miten sinä kuulut Leinosten sukuun?

Tule mukaan Leinosen sukuseuran iloiseen yhteisöön kertomaan, kuulemaan ja tallentamaan oman sukusi ja Leinosten tarinaa. Sukuseuran tarkoituksena on selvittää Leinosen suvun vaiheita ja historiaa, vaalia sukuun liittyviä perinteitä ja perintöä, edistää yhteenkuuluvuutta suvun jäsenten keskuudessa sekä tehdä sukuseura- ja sukututkimustyötä tunnetuksi.

Voit liittyä jäseneksi jättämällä jäsenhakemuksen nettisivulla www.leinokset.fi. Voit myös soittaa sihteerillemme Jaana Sarkkiselle, yhteystiedot ovat sivulla 2.

Sukuseuran varsinaiseksi jäseneksi voidaan hyväksyä jokainen 18 vuotta täyttänyt Leinosten sukuun kuuluva henkilö. Jäsenmaksu on 25€.

Kuusveden kylän isojakokartta vuodelta 1768 Kansallisarkistossa Helsingissä. Karttaan merkitty talo a) on Jussi Leinosen vuonna 1552 perustama Leinola, jota aloitettiin myöhemmin kutsumaan Peltotaloksi. Talo b) on 1723 perustettu Eskola ja talo c) on 1639 perustettu Mattila.





HANS BERGGREN, RUOTSI

Jouni kiikaroimassa Perämerellä, noin 15–20 km Raahesta

Jouni Leinonen – positiivisin raahelainen

Vuoden positiivisin suomalainen on valittu vuodesta 1993 alkaen, ja nuorkauppakamarit ovat valinneet paikallisen positiivisimman henkilön tai tahon vuodesta 2004. Raahessa valinta tehtiin ensimmäisen kerran 2021. Tänä vuonna valituksi tuli yrittäjä **Jouni Leinonen**.

Projektipäällikkö **Katja Erkkilä** kertoo kriteereinä olleen tahdonvoima, sisu ja ahkeruus. Vuoden positiivisin raahelainen auttaa muita onnistumaan. Voittaja on innostunut ja palveluhenkinen. Hän on sitkeän pitkäjänteinen puurtaja, joka on uskonut asiaansa. Lisäksi valintaraati kertoo Jounin kulkeneen omaa polkuaan kehittämällä tarjontaansa matkan järjestäjien toiveiden tarpeisiin. Jounin elämysmatkatuotteet ovat löytäneet käyttäjänsä.

Jouni Leinonen on jo 3. polven yrittäjäpersoonana. Jounin isoisä **Eero Leinonen** (1929–2006) toimi poronhoitajana sekä minkki- ja kettutarhurina Kuusamossa. Eero harjoitti myös ennakkoluulottomasti laivaliikenneyrittäjyyttä Paanajärvi Parkin kansallispuistossa 1990-luvulla (Kuusamoon ennen kuulunut Heikkilänkylän Venäjälle luovutettu alue). Myös Jounin isä, vuonna 1955 syntynyt **Pekka Leinonen** toimi pitkään Raahessa Rautakauppa-alan yrittäjänä ennen siirtymistään eläkkeelle. Jouni kertoo MeriRaahen tulleen yleiseen tietoisuuteen hänen tuotteistamiensa hylkeenpyyntiretkien ansiosta. Voinemme todeta, että Jounin yrittäjyys on vahvaa geeniperimää.

RAAHESSA 8.12.2022 VELI M. J. LEINONEN

*Jouni lupaa Leinosen sukuseuran jäsenille 10% alennuksen hylkeenpyyntiretkestä.
www.meriraahe.fi*



JOENSUUN YO_KORPIPAJA

Kuva LAURA VANZO, 2020. Visit Tampere Ltd #visit tampere

Tervetuloa Leinosten sukupäiville Joensuuhun 11.–13.8.2023

Leinokset kohtaavat kesällä 2023 Joensuussa Pohjois-Karjalassa. Sukupäivät järjestetään ensi kertaa kolmipäiväisinä. Halusimme antaa sukututkimuksesta kiinnostuneille kokonaisen perjantain täynnä mielenkiintoisia luentoja ja työpajoja mm. muistitiedon keruusta, kuvien digitoinnista ja geneettisestä sukututkimuksesta. Kutsumme sukupäiville erityisesti maakunnan Leinosia yhteiseen viikonlopun viettoon. Ohjelma julkaistaan 15.5.2023 ilmestyvässä sukulehdessä 1–2023. Tervetuloa mukaan!

Onnittelut merkkipäivän johdosta



90		70	
Pitkääkoski Elsa, Seinäjoki	15.3.1933	Rantanen Hilkkä, Paltaniemi	18.1.1953
Honka Mielikki, Kajaani	29.6.1933	Pasma Elsa, Hyvinkää	29.1.1953
		Kallio Armi, Oulu	6.2.1953
85		Ojalehto Raili, Vantaa	11.2.1953
Tornberg Impi, Posio	3.2.1938	Koukkari Anneli, Veneheito	6.3.1953
Partanen Pentti, Joensuu	5.3.1938	Ronkainen Aino, Kuusamo	7.3.1953
Häikiö Paavo Aulis, Oulu	17.6.1938	Kangaskesti Jouni, Siilinjärvi	11.3.1973
		Vuorijärvi Mirja, Oulu	17.3.1953
80		Leinonen Ilmo, Lahti	3.4.1953
Leinonen Jorma, Tampere	25.1.1943	Leinonen Heikki Esko, Masku	18.4.1953
Pehkonen Terttu, Kajaani	14.3.1943	Pyykkönen Riitta Helena,	
Seilonen Raija Kaarina, Oulu	7.4.1943	Näljänkä	24.4.1953
Lakner Terttu, Nurmijärvi	10.4.1943	Korhonen Marja Sisko, Kajaani	7.5.1953
Kujala Pekka, Oulu	4.5.1943	Eklund Raakel, Oulu	18.6.1953
Kortelainen Liisa, Juuka	26.5.1943		
Linkola Antti Juhani,		65	
Lappeenranta	6.6.1943	Leinonen Sirpa, Joensuu	17.1.1958
		Ahonen Jarmo, Kerava	1.2.1958
75		Wallenius Maret, Espoo	15.2.1958
Vanhala Marja-Leena, Oulu	19.1.1948	Heinrichs Marita, Espoo	16.2.1958
Leinonen Terttu Marjatta,		Leinonen Varpu Kaisa, Helsinki	14.3.1958
Puumala	28.1.1948	Pitkääkoski Risto, Seinäjoki	15.3.1958
Hatakka Annele, Helsinki	31.1.1948	Marttila Aino Marjatta, Kestilä	18.3.1958
Ounissi Liisa Inkeri, Turku	1.2.1948	Leinonen Maire, Kaavi	20.4.1958
Taipaleenmäki Irma, Oulu	6.2.1948	Leinonen Arto, Melalahti	3.5.1958
Torkkola Irma, Vaala	29.2.1948	Hildén Riikka Eliisa, Paavola	10.6.1958
Leinonen Matti, Vuokatti	28.3.1948	Leinonen Rauni, Kajaani	20.6.1958
Lämsä Eero, Paltamo	14.4.1948		
Malinen Irma, Lahela	18.5.1948	60	
Myyrä Maija, Vantaa	31.5.1948	Koski Keijo, Tampere	1.1.1963
Leinonen Sirkka-Liisa, Oulu	6.6.1948	Hämäläinen Jyrki Jaakko,	
Koskinen Helena, Helsinki	30.6.1948	Helsinki	4.3.1963
		Leinonen Anitta, Iittala	7.3.1963
		Vesanto Päivi, Nokia	18.4.1963
		Huovinen Aila, Kestilä	19.5.1963
		50	
		Kallo, Johanna Maaria, Turku	20.6.1973
		Leinonen Harri, Jyväskylä	25.6.1973

Puuttuiko syntymäpäiväsi listalta?
Haluaisitko ilmoittaa lehdessä Leinosten
perheeseen syntyneistä pienokaisista?
Kertoa poisnukkuneista Leinosista?
Ota yhteyttä sihteeriin, yhteystiedot s. 2.

Kuolleet



Elma Sofia Palokari
11.3.1921–12.11.2022

Meille monille rakkaat sisarukset **Elma Sofia Palokari** ja **Kirsti Katri Hellén** nukuivat hiljattain ikuiseen uneen.

Sisarukset olivat Kuusamon Paanajärven Leinosia ja evakkoja. Heidän synnyinkotinsa Uusi-Anttilan tila sijaitsi kuuluisan Mäntykosken välittömässä läheisyydessä.

Sisarukset osallistuivat nuoruudessaan isänmaamme puolustustehtäviin lottatyteinä ja Elma Sofia myös lottana.



Kirsti Katri Hellén
23.11.1929–6.9.2022

Sisaruksista kerrotaan kirjassani *Paanajärven tuhkatut muistot*, joka julkaistiin Elma Sofian satavuotispäivänä 11.3.2021.

Elma Sofia oli vielä eläessään tiettävästi vanhin Leinosen-sukuinen Suomessa.

Otamme osaa omaisten suureen suruun.

VELI M. J. LEINONEN

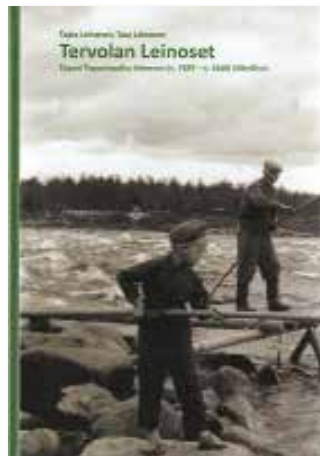
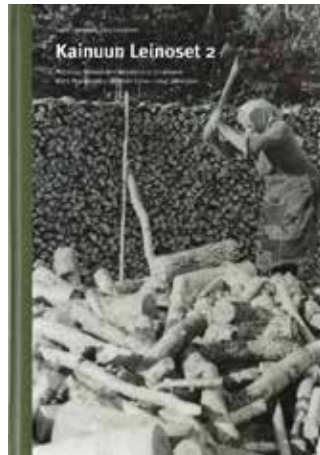
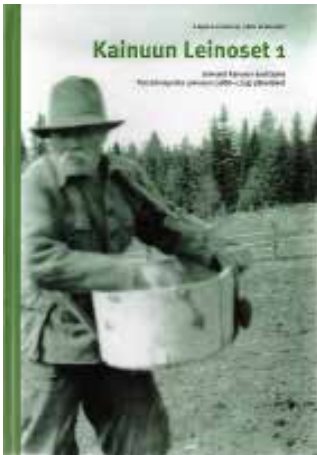
Seuraava sukulehti **Leinoset 1–2023**
ilmestyy jo **15.5.2023!**

Sukuseuran julkaisut

Leinosen sukuseuran yhtenä toimintamuotona on sukukirjojen julkaiseminen tehdyn sukututkimustyön ja arkistoon kertyneen aineiston pohjalta.

Julkaisuja on syntynyt tähän mennessä yhteensä viisi, Kainuun Leinosista osat 1–3, Kuusamon Leinoset sekä Tervolan Leinoset. Lue kirjojen sisällöstä lisää sivustoltamme www.leinonet.fi.

Onko oma sukusi kirjoissa mukana? Tiedustelee asiaa sukututkijaltamme Pertti Leinoselta, pertti.leinonen@hotmail.com. Ilmoita hänelle vanhimman tuntemasi sukulaisen (Leinosen) tarkka nimi, syntymäaika ja -paikka. Vanhemmat sukupolvet löytyvät kirjoista ja tietokannastamme varmemmin.



Sukukirjojen myynti

Leinosen sukuseura ry
www.leinonet.fi
(verkkokauppa)

Kainuun kirja- ja paperi-
kauppa

Puolangantie 12, Paltamo
puh. 08 871 025 /
0400 682 833

kainuun.kirja@paltamo.net
www.kainuunkirja.net
(verkkokauppa)