

Setukaisten ystävät ry:n jäsenkirje kevät 2020

Hyvä Setukaisten ystävät ry:n jäsen

Jos haluat jatkossa jäsenkirjeen suoraan sähköpostiin, niin lähetäthän tiedon sähköpostiosoitteestasi yhdistyksen sihteerille Anna-Liisa Esalalle sähköpostitse:
anna-liisa.esala@luukku.com

Vuosikokouksen päätökset

Setukaisten ystävät ry:n vuosikokous pidettiin 7.3.2020 Eesti Majassa Helsingissä.

Vuosikokousesitelmä: FT Heikki Rausmaa: Viron vapaussodan päättänyt Tarton rauha 100 vuotta

Yhdistyksen puheenjohtajaksi valittiin edelleen Tapio Mäkeläinen, varapuheenjohtajaksi Mikko Savikko, rahastonhoitajaksi Eija Kalliala ja sihteeriksi Anna-Liisa Esala. Muiksi hallituksen jäseniksi valittiin Hannu Oittinen, Osmo Pekonen ja Tapani Pitkänen.

Jäsenmaksut:

Jäsenmaksut päätettiin säilyttää entisinä eli 15 €, opiskelijoilta 7,5 € ja yhteisöjäseniltä 100 €.

Maksathan vuoden 2020 jäsenmaksusi 18.6.2020 mennessä

Setukaisten ystävät ry:n tilille

FI49 2084 1800 0364 96 viitenumera 3146.

Setukaisten ystävät ry:n kotisivusto

Yhdistyksen sivuston uusi osoite on setomaa.fi. Sivustoa kehitetään jatkuvasti. Suunnitteilla on mm. blogiartikkeleita setoista.

XXVII Setomaan kuningaskunnan päivä

Kuningaskunnan päivä on siirretty tänä vuonna syyskuulle. Se pidetään lauantaina 5.9.2020 Kolossovan kylässä.

Vöron ja seton kielen teemalauantai

Teemalauantai on siirretty lokakuulle ja pidetään 17.10.2020 klo 12.00–15.30 Eesti Majassa, Sörnäisten rantatie 22, Helsinki. Opettajana on yliopistonlehtori Helen Plado. Hinta on 15 euroa. Ilmoittautuminen Tuglas-seuran nettisivuilla 12.10. mennessä.

Mikko Savikko: Uutta tietoa Reko Paulosta (3. osa) Reko Paulo ja Bellevue

Setomaan Tiskren kylästä kotoisin ollut Reko Paulo avasi ravintola Bellevuen viimeisten tietojen mukaan vuoden 1918 joulukuussa. Katajanokalla sijainnut ravintola suljettiin viime vuonna ja liiketila on tällä hetkellä ilman vuokralaista.

Työskentelin Bellevuessa 1970-luvulla ja silloin ravintolan vanhemmat työntekijät kertoivat Reko Paulosta joitakin asioita. Muun muassa kieltolain aikana ennen ratsiaa soi puhelin ja kukaan ei sanonut luuriin sanaakaan. Työntekijöille jäi riittävä aika laittaa todisteet piiloon, ennen kuin poliisi tuli ovesta sisään. Kassakoneen alle oli tehty kolmen pullon laatikosto, jossa oli vodkaa, konjakkia ja (muistaakseni) viskiä. Niitä tarjottiin tuohon aikaan kahvikupeista.

Radiosta kuului iltauutiset kello 19 ja jos Reko Paulo oli silloin itse keittiövuorossa, asiakkaat joutuivat odottamaan, koska hän kävi kuuntelemassa uutiset kotonaan eli ravintolan yläpuolella olevassa huoneistossa.

Paulo kasvatti omalla tilallaan muun muassa lehmiä ja kanoja. Kaksi rotuvasikkaa Paulon karjasta vietiin 30-luvulla Viroon Mihhail-veljelle, joka oli ottanut sukunimekseen Rannulan. Vasikat kuljetettiin lentokoneella, joka laskeutui Obinitsan lähelle apilalaitumelle. Ennen sotaa oli niistä kahdesta vasikasta kasvanut jo kahdeksan hyvälypsyistä lehmää.

Paulolla oli ollut Hotelli Kämpin kanssa aikaisemmin joku yhteys ja kellarivarastoissa oli 1970-luvulla vielä vanhoja Kämpin ruokailuvälineitä ja laseja. Kellaria siivotessa niistä suurin osa heitettiin pois.

Nyt tuntuu vahvasti siltä, että ravintola Bellevuenkin tarina on siirtymässä historiaan, joten jaan muutamia muistikuvia sen toiminnasta 70-luvulla.

Bellevuen blinien pohja eli hapatettu juuri saattoi vielä silloin olla peräisin Paulon tekemästä. Nimittäin siihen ei koskaan lisätty hiivaa, eikä astiaa pesty. Menekin mukaan pohjaan lisättiin vehnä- ja tattarijauhoja. Ennen paistamista lisättiin vatkattu munanvalkuainen ja blinit paistettiin kaasuhellalla sekä tarjottiin voisulassa tirisevinä pannuilta.

Ehkä keittiön suurin kokkiveitsi, jonka terä oli noin 50 cm pitkä, oli myös Paulon peruja? Hiiliteräksinen terä teroittui hyvin ja sillä pilkottiin borssikeiton ainekset. Borssia tehtiin noin 30 litraa kerrallaan ja esille laitton yhteydessä siihen lisättiin punajuurilientä, koska väri muuttui kellarissa muutaman päivän kuluessa.

Lohikulebjaka tehtiin myös itse. Voitaikina kaulittiin kerrokselliseksi ja täytteet olivat myös kerroksittain. Riisi, kananmunan keltuainen, kananmunan valkuainen, tilli ja lohi, joka laitettiin keskelle. Sen jälkeen ladottiin toiset kerrokset päinvastaisessa järjestyksessä. Keitettyyn riisiin lisättiin raakaa kananmunan valkuaista, jolloin riisi vaikutti irtonaiselta, mutta piirakka pysyi hyvin koossa.

Pelmenit leivottiin myös itse, pakastettiin ja keitettiin tilauksen saatua lihaliemessä. Lisäkkeeksi laitettiin smetanaa, joka maustettiin tujauksella sinappia. Oliko 70-luvun alun yksi suosikeista eli lankkupihvi Paulon ajasta, siitä ei minulla ole käsitystä. Tammilankun päälle pursotettiin duchesse-perunaa ja laitettiin se uuniin tomaatin kanssa. Pihvi paistettiin erikseen.

Keittiössä oli myös jonkin aikaan töissä 70-luvun alussa Hyvärisen Hese, joka myöhemmin kunnostautui keittokirjojen tekijänä. Hänen kädenjälkenään jäi keittiön laatikoihin tekstit. Työvälineet eivät pysyneet paikallaan, joten hän kirjoitti neljän laatikon tekstit savoksi: Veihet; Kaahat, kapustat; Varsläviköt, vispaemet; Kaalin, ratti, tuslaaki.

Bellevuelle kuuluu Suomessa olleiden venäläisravintoloiden toiminnan ikäennätys eli lähes 101 vuotta.

Lähteet Reko Paulosta ja Bellevuesta:

Paulon säätiö, paulo.fi/eesti

Paul Sõrmus, artikkeli Pliinidega miljonäriks, Setomaa-lehti. Huhtikuu 2011

Soome sild Setomaa kohal -artikkeli, Võrumaa Teataja. Marraskuu 2011

Våra Kvinnor -lehti 31.10.1928

Kirjoittajan kuullut tarinat vuosina 1972-1974 ravintola Bellevuessa

- - -

Setukaisten ystävät ry

Puheenjohtaja Tapio Mäkeläinen

Haapaniemenkatu 16 C 315, 00530 Helsinki

040 593 5633

tapio@tilbil.fi