

Laatuaikaako?

SINIKKA KALLIO

Siihen aikaan, kun meillä lapset olivat pieniä, ei kukaan puhunut laatuajasta. Nyt puhutaan. Se on tullut esille siinä, miten vanhemmat ehtivät viettää aikaa lastensa kanssa. Monet kiireiset vanhemmat lehtien palstoilla toteavat, jotta he eivät ehdi usein puuhailla lastensa seurana, mutta se aika, kun sitä on, onkin laadukasta. Eli he sanovat olevansa silloin täysipainoisesti lastensa kanssa. Hyvä niin. Kyllä lapset ansaitsevat edes joskus vanhempiensa jakamattoman huomion. Sen, että heille luetaan,

heidän kanssaan leikitään ja tehdään vaikkapa kotiaskareita. Ja, että heitä myös kuunneltaisiin.

Näin ikääntyessä sitä ihmettelee monia asioista. Yksi sellainen on tuo jatkuvasti lisääntynyt yövalvominen. Erikoisesti mietityttää monien nuorten viikonloppujen vietto. On se aika kummallista, että kuulemani mukaan jotkut kouluikäiset elävät monta päivää viikonlopun odotuksessa ja menomahdollisuuksien suunnittelussa. Puhumattakaan sitten varttuneemmista nuorista. Onko se yö sitä laatuaikaa heille? Jos esimerkiksi perjantai-iltaisin jos-

kus kymmenen-yhdentoista maissa suunnitellaan minne vielä lähdeäisiin, niin sen voi arvata, että tuloaika ei ole "ihmisten aikaan".

Mitä ihmeen tarvetta on lähes aamuun asti ajella autoilla, lorvia mökeillä ja baareissa tai muissa vetelehtimispaikoissa? Ja sitten nukkua iltapäivään saakka. Eikö sitä voisi lähteä reissuilleen aikaisemmin ja tulla sitten ajoissa kotiin nukkumaan. Tokihan ymmärrän, että on mukava koulu- tai työviikon jälkeen valvoa vähän pitempään ja aamulla nukkua myöhempään kuin tavallisesti, mutta vain kohtuullisesti.

Vanha sanonta toteaa: "Illan virkku, aamun torkku, se tapa talon hävittää." Siinä on aikamoinen totuus. Jos ei tänä aikana niinkään taloudellisesti niin asenteellisesti kuitenkin. Kun seuraa ihmisten elämää lehtiinkin palstoilta, niin öisin ne suurimmat typeryydet tehdään. Ravintoloiden ja grillien edustat ovat monesti tappelupaikkoja. Ja usein ravintolaillan jälkeen tulee monessa perheessä riita, josta on omat seurausensa. Eli se "laatuaika", juhlinta ja väärässä paikassa onnen etsiminen tuokin onnettomuuksia.

Olisikohan tässä asennekasvatuk-

sen paikka? Onneksi monet vanhemmat, muut lasten kasvattajat ja kuntien päättäjätkin ovat havahtuneet huomaamaan lasten liiallisen valvomisen tuomat haitat ja vaarat. Sellaisten, jotka ovat saaneet kulkutaidin nimeltä jatkuva meneminen, on siitä vaikea parantua. Mutta varhaisnuorten kohdalla vanhempien yhteinen, jämäkkä kasvatusote tuo tulosta tässäkin asiassa. Ainakin toivon niin.

Joka jättää aloittamatta hyvän elämän ja lykkää ratkaisevan hetken aina tuonnetmas, on kuin sellainen yksinkertainen joka odottaa rannalla että joki virtaisi pois edestä. Mutta siinä joki vain virtaa ja se virtaa iät ajat myös vastedes.

Qui recte vivendi prorogat horam, rusticus exspectat dum defluat amnis: at ille labitur et labetur in omne volubilis aevum.

Horatius

Valtuuston kokous pidetään keskiviikkona 26 päivänä lokakuuta 2005 al-kaen klo 18.00 virastotalon valtuustosalissa.

Kokouksessa käsiteltävät asiat:

- Kiinteistö Oy Hourunkosken takausanomus
- Pyhäjoen Teollisuusyhtiö Oy:n takausanomus
- Sitoumus Pohjois-Pohjanmaan ympäristökeskukselle Joki laaksojen Jäte Oy:n kaatopaikkojen ympäristölupien velvoitteiden täyttämistä
- Vuoden 2006 koiraverosta päättäminen
- Kunnan tuloveroprosentin päättäminen vuodelle 2006
- Kiinteistövero vuodelle 2006
- Vuoden 2006 talousarvion ja taloussuunnitelman laatimisen tilanne

Kokouksen tarkastettu pöytäkirja pidetään yleisesti nähtävänä hallinto- ja elin-keino-osastolla keskiviikkona 2 päivänä marraskuuta 2005 klo 9.00 - 16.00.

Markku Kestilä
valtuuston puheenjohtaja

metsänhoitoyhdistys
PYHÄJOKILAAKSO

Myytävänä Pyhäjoella:

- Metsäpalsta n. 10,6 ha (Määräala)
- Metsäpalsta n. 2,9 ha
- Metsäpalsta n. 26,3 ha (koostuu 3 tilasta)
- Tontti n. 3390 m², kaava-alueella Pohjankylällä

Kaikki palstat ja tontti myydään erikseen tarjousten perusteella. Myyjät pidättävät oikeuden hyväksyä tai hylätä tarjoukset.

Tarjoukset 18.11.2005 mennessä osoitteella Mhy Pyhäjokilaakso, Vanhatie 32, 86100 Pyhäjoki. Tiedustelut ark. klo 8-16 p. 0500-281 942

Maaseudun kehittämisiltä

Nouseva Rannikkoseutu ry on laatimassa maaseudun kehittämissuunnitelmaa 2007 - 2013. Asukkaiden mielipiteet ja kehittämissuunnitelmat ovat pohjana ohjelmaan kirjattaville toimenpiteille.

Tule kertomaan mielipiteesi kotiseutusi tilasta ja sen tulevaisuudesta!

tiistaina 25.10.2005 kello 18.00
Pyhäjoki, lukion auditorio
Tervetuloa!

Nouseva Rannikkoseutu ry
Ruukintie 3, 92400 Ruukki

p. 08 270 000
www.nousevarannikkoseutu.fi

Syötkö riittävän usein kalaa? Hinnat voimassa lokakuun ajan

PÍRKKKA

Kirjolohikääryleet
(4 annosta)

700-800 g:n nahallinen kirjolohifilee n. 3/4 tl suolaa n. 1/2 tl sitruunapippuria n. 150 g maustettua tuorejuustoa (katkarapu, tilli, ruohosipuli) 1 ps (180 g) Pirkka kuorittuja katkarapuja nippu tilliä n. 2 dl kuohukermaa tai kasvirasvasekoitetta

Leikkaa kirjolohifilee vinottain ohuiksi viipaleiksi graavin kalan tapaan. Levitä ohuet fileeviipaleet työlaudalle. Mausta fileet suolalla ja pippurilla. Annostele fileille nokare tuorejuustoa pikkulusikalla ja asettele juuston päälle katkarapuja. Jätä muutama katkarapu koristeeksi. Hienonna juuston ja katkarapujen päälle tilliä. Kääri fileet tiiviisti rullalle ja lada rullat laakeaan vuokaan vieri viereen. Kaada vuokaan kerma tai kasvirasvasekoite. Kypsennä 200-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia. Koristele hienonnetulla tillillä ja katkaravuilla. Tarjoa keitettyjen perunoiden ja salaatin kanssa.

K-marketeissa keräily 30.11.2005 asti!
littalan Essence-viinilasit keräilymerkeillä!

Voimassa to-la 20.-22.10.
Suomalainen kirjolohifilee

6⁹⁵ kg

Lapin Pakari juusto- ja perunarieskaset
8 kpl/240-340 g (3,79-5,38/kg)

1²⁹ pkt

PÍRKKKA Kakkupohja
400 g (4,95/kg)

1⁹⁸ kpl

PÍRKKKA Porsaan lihasuikale
naturel tai marinoitu 400 g (4,23/kg)

1⁶⁹ rs

Saarioinen jyväbroilerin fileesuikale
marinoitu 300 g (8,30/kg)

2⁴⁹ rs

Felix ketsuppi
500 g (2,98/kg)

1⁴⁹ pl

Lotus Soft Embo WC-paperi
6 r l (0,43/r l)

2⁵⁵ pkt

Lotus Emilia Design talouspyyhe
3 r l (0,58/r l)

1⁷⁵ pkt

Voimassa to-su 20.-23.10.

Atria possun etuselkä **1⁹⁹ kg**

Atria possun lapa **2⁶⁹ kg**

Grillattu paahtokylki **5⁹⁰ kg**

Riitan Herkun Lapin Tähti kermajuusto
450 g (6,64/kg) **2⁹⁹ kpl**

Unkarilainen Gala omena
1,5 kg (0,93/kg) **1³⁹ ps**

Tuoretorilta to-la 20.-22.10.

Espanjalainen klementiini
1,5 kg/ps (0,99/kg) **1⁴⁹ ps**

Espanjalainen Abate Fetel päärynä **1⁴⁹ kg**

Lokakuun K PLUSSA etu!
Plussakortilla

Pouttu porsaan uunifilee
maustettu, n. 1,2 kg ilman korttia 5,99/kg säästä 1,00 € **4⁹⁹ kg**

Apetit kermaperuna
pakaste, 750 g (3,05/kg) ilman korttia 2,79/ps säästä 0,50 € **2²⁹ ps**

Pullava pulla tai pitko
5 kpl/270 g (6,26/kg) 450 g (3,76/kg) ilman korttia 1,89/ps säästä 0,20 € **1⁶⁹ ps**

K MARKET KIELONKUKKA **Palvelemme:** ma-pe 8-21, la 8-18, su 12-21, Vanhatie 44, Pyhäjoki, p. 08-433 186

www.k-market.com