



PURJEHDUSTA HYVÄSSÄ SEURASSA

PURSI

VOL. 1 | MAALISKUU 2024



SISÄLTÖ

Lähetä juttutoiveesi tai oma tarinasi toimitukselle osoitteeseen heini.merilaita@sps.fi

Kannen kuva: Puuveneet telakalla, Samiantti Lampela

- KUTSU KEVÄTKOKOUKSEEN
- OHI ON!
- KESKUSTELUPALSTAN KÄYTTÖ
- BIOSIDI-ASETUS JA ELIÖNESTOMAALIT
- KAUDEN SUOSIKKIKUVAT
- SALAINEN PAIKKA
- ESITTELYSSÄ KATSASTUSVASTAAVA
- IN MEMORIAM
- TELAKKAVAJA RESONOI VENEILYN SYKETTÄ
- UIMATASO PELLAVAKOMPOSITISTA



tervetuloa



KEVÄT- KOKOUKSEEN

ma 6.5. klo 18 / Ravintola Saari

Kokouksessa käsitellään sääntöjen 12 §:n 1 osassa mainitut asiat.
Lisäksi kokouksessa valitaan vaalitoimikunta sekä
esitellään ajankohtaisia asioita



SUOMALAINEN PURSISEURA RY



OHI ON!

Olin päättänyt keskittyä muihin asioihin sen jälkeen, kun viimeksi, 1990-luvulla toimin erinäisissä purjehdushallinnon aktiviteeteissä. Kun runsas neljä vuotta sitten minulle sitten ehdotettiin kommodorin tehtäviä, tiesin näkijänä ja tekijänä suunnilleen, mistä on kysymys. Työsarkaa olisi ja jonkun viikon päähkäiltyäni ajatus tuntui mielekkäältä eläkeläisrupeamalta.

Tartuin hallituksen kanssa tarmokkaasti tehtäviin jo ennen toimikauden alkamista. Luulin tietäneeni varsin hyvin, mihin olin ryhtymässä, mutta yllätyksiäkin ilmeni, sekä seuran

sisäisistä että täysin ulkoisista syistä syntyneitä. Viimeksi mainittuna vaikkapa koronaepidemia, jonka vuoksi piti kokouskäytännöt muuttaa, kun melkein maailmanloppua maalattiin, ja myös pohtia, mitä seuran toimintoja voi yleensä tehdä vai pitääkö ne kaikki peruuttaa. Tehtiin kaikenlaisia koronasääntöjä ja ohjeita sen aikaisella tietopohjalla, ex post arvioiden liikuttavalla tavalla. Pari vuotta myöhemmin naapurivaltion toimista syntynyt maailmanpoliittinen kriisi vaikutti uhkaavasti mm. talouteen. Tuntui ihan sannamarinilta, vähän pienemmissä puitteissa.

Monenlaista ideaa syntyy jatkuvasti seuran toiminnasta. Mikä on realistista ja mihin resurssit riittävät – ja mikä se kolmas ärrä nyt olikaan? Kun päätetään tehdä jotain, ei pidä päättää passiivissa: rakennetaan, kehitetään, esitetään, vaan x rakentaa, y ja z kehittävät ja n esittää. Se ei ihan näin hyvin mennyt.

Jotain saatiin noina neljänä vuonna aikaan. Siirryttiin aika voimalla paperikannasta digitaaliaikaan. Mahdollistettiin ylisuuren hallituksen koon pienennys, mutta vastaava jäsenten aktivointi toimikuntiin ja eri alueiden vastuisiin jäi tavoitteestaan alle puolittien. Loppumetreillä saatiin pestatuksi Lauri toiminnanjohtajaksi. Talvitoimisto muutti pariin otteeseen ja lopulta siitä luovuttiin kokonaan. Jätehuolto saatiin vastaamaan eurooppalaisia normeja. Rakennuksia restauroitiin, saniteettitiloja parantamaan saatiin lopulta kontti. Ja saunakin poltettiin! Tästä on seuraajilla hyvä jatkaa.

On maamme köyhä, siksikö jää. Aikoinaan useilla saarilla oli vireää elinkeinotoimintaa, ja siellä, missä sitä ei ollut, oli purjehdusseuroja.

Logistiikka laivoilla ja hevosilla toimi paremminkin kuin mantereella. Mutta ei enää. Sitä saamme tuta; logistiikan hinta siitä, että saadaan vanhentua tällä onnellisten saarella, on varsin merkittävä. Tässä haastetta seuraajille.

Kiitän kaikkia hallitusten jäseniä ja muita seuran tehtävissä olleita, Erikkaa, Heiniä, Henriä, Inkkua ja klubbarin väkeä, Jannea, Jussia, Kaisaa, Kimmoa, Lauria, Leoa ja maanalaista armeijaa, Mariaa, Markkua, Markoa, Markusta, Mattia, Merjaa, Mikoja, Mikkoo, Ollia, Peteä, Satuja, Tiinaa, Timoa ja telakkaryhmää, Tuijaa, Tuomaita, Veikkoa ja Villeä sekä kaikkia seuran jäseniä, jotka ovat auttaneet tämän rupeaman hoitamisessa.

Kai Kuusi

Kommodori 2020-2023





Ravintola Saaren Vappumenu 1.5.2024 klo 13.00–15.00

Teethän vappuvarauksesi pian, sillä moni on jo varauksensa tehnyt!

Varmista paikkasi ja tee varaus 20.3. mennessä, myynti@asravintolat.fi, mainitse varatessa "SPS".

Vappumenu 64,00/hlö sis. alkumalja, alkuruokabuffet, pääruoka pöytiin tarjoiltuna, jälkiruokabuffet, kahvi/tee.

Tervetulomaljana lasillinen talon kuohuviiniä Saatavana myös alkoholiton vaihtoehto

Alkuruokabuffet

Basilika-valkosipulisilakkaa M,G

Saaren tervagraavilohta ja hovimestarin kastiketta M,G

Saaristolaisalaatti lämminsavulohesta, kananmunista ja piparjuurikastikkeesta L,(G)

Maalaiskananpaistia ja parmesankreemiä L,G

Ilmakuivattua metsästäjän possua ja hunajabalsamicoa M,G

Pinaatti-perunasalaatti pikkelikasviksilla VE,G

Tyrnillä mehustettu kesäkaali-coleslaw VE,G

Salviavinegretillä mehustettu panzanella-salaatti VE,(G)

Valikoituja salaatinlehtiä ja raparperivinegrettiä VE,G

Uudensadon perunoita ja tillivoisulaa L,G

Saaren leipävalikoima

Kirnuvoita L,G ja sitrushummusta VE,G

Pääruoka pöytiin tarjoiltuna

Saassa savustettua merilohta

kahvilla maustettua sienimuhennosta, naattijuureksia ja kesäperunoita L,G

tai

Ankankoipiconfit

herukkakastiketta, varhaiskaalia ja kermaista salviapolentaa L,G

tai

Kevyesti savustettu vegaaninen pihvi

karhunlaukkapestoa, paistettua siitaketta ja kurpitsaa VE,G

Jälkiruokabuffet

Raikas seljankukkapannacotta, marja-verbenasalaattia ja lakritsigranolaa L,G

Kahvia & Teetä

Hinta: 64,00 sisältäen tervetulomaljan, menun ja kahvin/teen

Erityisruokavaliot ja allergiat huomioimme ennakoilmoituksesta, viim. 3 vrk ennen tilaisuutta.

Lasten vappumenu seuraavalla sivulla.

L=laktoositon, M=maidoton, G=gluteeniton, (G)=saatavana gluteenittomana, VE=vegaaninen

Oikeudet muutoksiin pidätetään. Tutustu vappumenuun varausehtoihin seuraavalla sivulla.



Lasten vappumenu: 10,00/3–6 v. ja 14,00/7–11 v.

Paistettua merilohta, kevätperunoita tillivoilla ja kermaviilikastiketta L,G

Peuralihapullia ja nauravia nakkeja sekä maalaisranskalaisia L,G

Raikas seljankukkapannacotta, marja-verbenasalaattia ja lakritsigranolaa L,G

Varaus- ja maksuehdot

Pöytävaraus Saaren Vappubrunssille on sitova ja voimassa varaajan ilmoittamalle henkilömäärälle. Menun veloitusperusteena on varaajan **2.4.2024** mennessä A&S Ravintoloiden myyntipalveluun ilmoittama osallistujamäärä. Tämän jälkeen **10 % vähennys** huomioidaan vielä 26.4. mennessä. Mikäli ilmoitus osanottajamäärän pienenemisestä tulee edellä mainittuja aikoja myöhemmin tai sitä ei tule lainkaan, on ravintolalla oikeus veloittaa tilaajalta etukäteen tilatuista palveluista ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti.

Vappumenu maksetaan paikan päällä ravintolassa.

Yhteysvenemaksu

Yhteysvenemaksu: **6,70/aikuinen, 4,00/lapsi 3–11 v.** (meno-paluu) veloitetaan ravintolalaskun yhteydessä. Ei koske esim. SPS:n kausilippulaisia. 30-paikkainen yhteysvene liikennöi Sirpalesaareen Saaren laiturista (Ursininlaituri), joka sijaitsee Merisatamanrannassa, Pihlajasaaren laiturin vieressä ja Cafe Caruselin takana. <http://www.ravintolasaari.fi/yhteystiedot.html>

Hyvän tuulen saari – vain kivenheiton päässä

Sirpalesaaresta silmiesi eteen avautuu upea näköala yli Suomenlahden. Kaukana siintävä horisontti ja aaltojen liplatus tuovat vappuun oman tunnelmansa.

Suomalaisessa Ravintola Saaressa kohtaavat perinteinen keittotaito ja nykypäivän näkemys. Kauden parhaat herkut saivat uudet mausteet, ja niistä voi nauttia merihenkisessä ravintolasalissa, Belvedere-parvella ja Sampo-kabinetin kapteeninsalongissa.

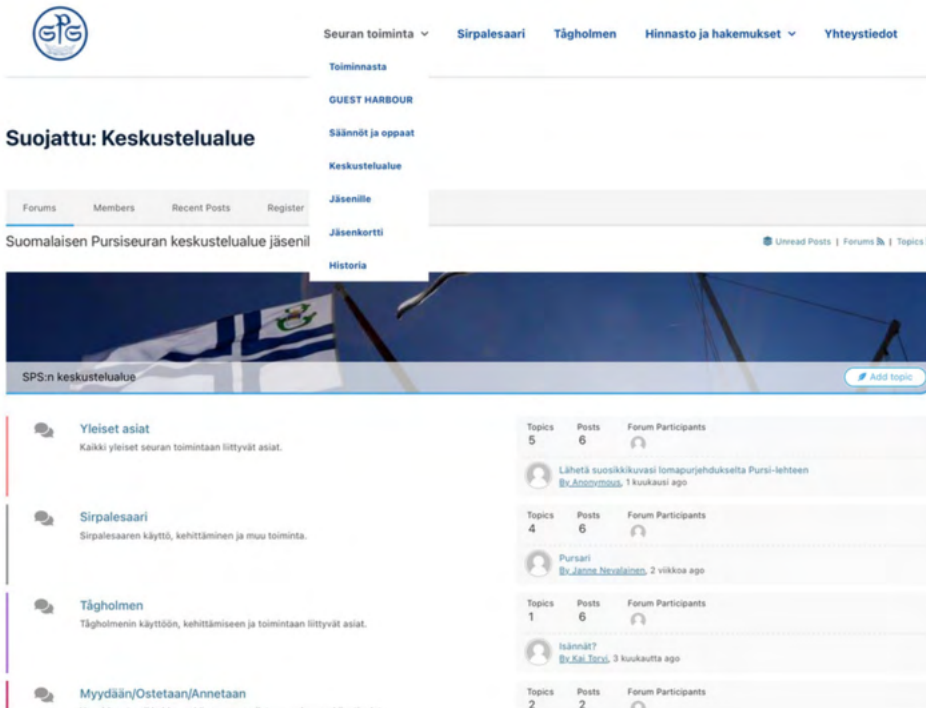
Tervetuloa juhlimaan kevättä ja vappua!

– Suomalaista perheyrittäjyyttä jo 30 vuoden ajan –

2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.

KESKUSTELUPALSTAN KÄYTTÖ

Uudella verkkosivulla (sps.fi) on keskustelupalsta kaikkien jäsenten käytettäväksi. Keskustelupalstalle pääsee etusivun linkistä sekä valikosta.



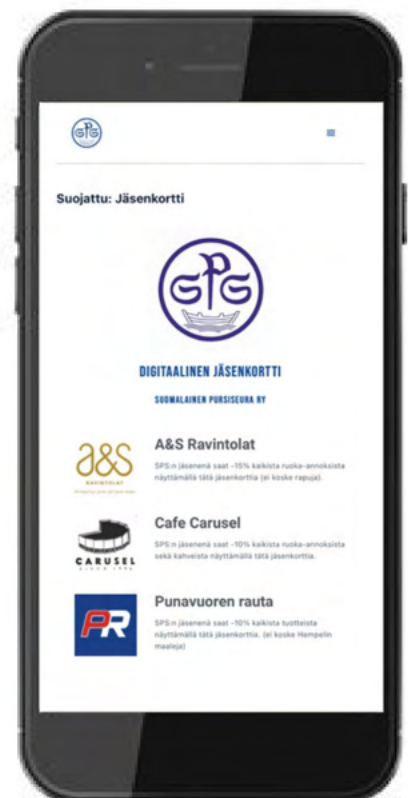
Palstalle voi luoda keskustelunaloituksia valitsemalla ensin aiheen Yleististä, Sirpiksen, Tågiksen tai Myynti/Osto palstoista. Palstan valinnan jälkeen sinisestä "Add topic" -painikkeesta voi siirtyä uuden aloituksen luomiseen. Kuka tahansa muu jäsen voi kommentoida ja käydä keskustelua aloittamastasi aiheesta, ja näet vastaukset samassa ketjussa keskustelunaloituksesi kanssa!

Digitaalinen jäsenkortti

Vanhojen purjeenpalasten sijaan "jäsenkortti" löytyy nyt myös digitaalisessa muodossa verkkosivun valikosta. Kortille on myös koottu kaikki jäsenten saamat edut yhteistyökumppaneiltamme. Näyttämällä tätä korttia saat edut, yhteistyökumppaneitamme on informoitu tästä.

Jos sinulla on ideoita uusista yhteistyökumppaneista, ole yhteydessä tuomas.toropainen@sps.fi

HUOM: Salasana verkkosivuilla kaikkeen suojattuun sisältöön on **SPS101**



BIOSIDI-ASETUS JA ELIÖN- ESTOMAALIT

Satu Samooja

s/y Linnéa

Folkkarini s/y Matildan pohja syksyllä 2023 uuden omistajan telakalla Turussa ei ilmeisimmin ollut kovin mairittelevan näköinen. Minun, Kari Ruffe Nurmen ja monen muunkin kokeilulla olla maalaamatta uutta Silic One -pintaa kahden helppohoitoisen kesän jälkeen oli surkea lopputulos. Pohjat olivat kuuleman mukaan aika täynnä näkkiä. Tonttu siis rankaisi ja harmitti aivan mahdottomasti.

Mitä tästä kuitenkin opimme? Kannattaa lukea tarkkaan maalipurkkien kyljessä olevat ohjeet ja myös toimia ohjeiden mukaisesti, tässä tapauksessa siis yksi uusi Silic One -maalikerros koko pohjaan joka toinen kevät on välttämätön.

Suuri tekijä Silic One -maalin tehokkuuteen piilee myös UV-säteilyn altistuksella, joka siis oleellisesti heikentää maalin eliönesto-ominaisuuksia. Sen tähden ensimmäiset näkit ilmestyvät usein vesirajaan. Altistuminen on myös suurta kevätauringon paistaessa ja pressujen poistuttua venetelakalta, aika ennen kuin vene on laskettu veteen, sekä syksyllä, jos vene nostetaan aikaisin ja on altis auringon UV-säteilylle vielä suht tyhjällä telakkakentällä.

Paras ratkaisu Silic One-pinnoitteelle olisi talvisäilytys hallissa, silloin ei myöskään tarvitsisi odottaa keväällä niin pitkään kosteuden poistumista ja ulkoilman lämpenemistä +10 asteeseen, jotta uuden maalipinnan saisi maalattua. Tosin näin talvitelakoinnin kustannus olisi myös moninkertainen ulkosäilytykseen verrattuna.

Kustannuksia lisää myös se, jos itse ei ole kykeneväinen maalaamaan pohjaa joka toinen kevät.

Uuden veneeni Hallberg-Rassy 29:n pohjassa, kuinkas muuten, oli itsekiillottuvaa maalia eli piti nopealla aikataululla suunnitella, missä pohjamaaliremontti tehdään. Ja koska lasimurska raepuhallus saressamme syksyllä '23 peruuntui, väliaikaiseksi yhden talven telakointipaikaksi erinäisistä muistakin syistä valikoitui Summa läheltä Haminaa, josta veneeni ostin.

Pähkäily pohjamaaleista alkoi taas. Ruffe poisti oman veneensä pohjasta näkit ja aikoo maalata päälle uuden Silic One -kerroksen keväällä. Hän on käyttänyt painepesuria pohjapesuissa, maltillisella voimalla, se nopeuttaa entisestään syystoimia.

Soitin myös Tukesin ylitarkastaja Hanniselle, mitä kuuluu tulevalle EU:n biosidi-asetukselle koskien kupari- ja sinkkipitoisten eliönestomaalien eli uusien maalipurkkien lupapäätöksiä. Asetus on edelleen työn alla ja astunee ehkä voimaan jo vuoden 2024 lopulla, jolloin jo keväällä 2025 kauppojen hyllyille saattaa ilmestyä uusiakin maalipurkkeja uusine rajoituksineen.

YMPÄRISTÖ

Uusi asetus selventää veneilijän vastuuta maalien käytössä. ***"Käyttö-, ylläpito- ja korjaustoimet on suoritettava eristetyllä alueella tai läpäisemättömällä kovalla alustalla, jossa on suoja-reunukset, tai maaperän peittävällä läpäisemättömällä materiaalilla, jotta estetään valumat ja valmisteiden pääsy ympäristöön ja että mahdolliset tehoaineet sisältävät valumat tai jäte on kerättävä uudelleenkäyttöä tai hävittämistä varten."***

Kun siis ostat uuden asetuksen mukaisen maalipurkin kaupasta, sitoudut myös noudattamaan ohjeita.

Rajoitukset eivät koske biosidittomia maaleja tai vanhoja veneenpohjassa olevia maaleja eli rajoituksilla on myös oma siirtymäaikansa. Veneseuroilla saattaa olla lisäksi omat rajoitukset sataman maaperän ja vesistön suojelua koskien.

Jää nähtäväksi, mitä asetus aikanaan pitää sisällään ja milloin uusia maalipurkkeja uusine rajoituksineen ilmestyy kauppojen hyllyille.

Asetuksen mukaisen pesupaikan rakentaminen pурсiseuroille voi maksaa kymmeniä tuhansia euroja, joten siirtyminen pikkuhiljaa biosidittomiin vaihtoehtoihin sekä mahdollisiin mekaanisiin menetelmiin on varteenotettava kysymys tulevaisuudessa. Maalivalmistajat toivottavasti tekevät pikavauhtia kehitystyötään omalla sarallaan ja haitta-aineiden tutkimukset heidän kintereillään.

Nyt tiedetään, että nykyisissä antifouling-maaleissa kemikaalit sekä tehoaineena käytettävät sinkki ja kupari ovat haitallisia Itämeren eliöstölle, erityisesti muutamille avaineliöille, ja sitä myöden koko Itämeren ekosysteemille. Näiden tehoaineiden määrät sallituissa pohjamaaleissa tulevat uudessa biosidi-asetuksessa edelleen pienenemään. Muihin mahdollisiin pohjamaalien kemikaaleihin tai haitta-aineisiin biosidi-asetus ei puutu.

*Oppia ikä kaikki,
kevättä odotellessa!*

Satu



JUUSTOKAKULLA KOHTI KEVÄTTÄ

Lukijoiden toiveesta Pursi saa oman reseptiosion! Nyt onkin tälle oivallinen aika, kun se oma merikeittiö on kiinni, eikä saa enää polkea vettä hanasta tai varmistella kaasuhanoja ja läpivientejä.

Pelin avaa Amerikkalaisen juustokakun vegaaninen versio. Tämä uunin kautta suuhun pantava kakku on maailman helpoin ja myös niin herkullinen, että kuvat kokonaisuudesta valmiista kakusta ovat erittäin harvinaisia.

Olkaa siis hyvät, toivottavasti maistuu!

★★★★★

POHJA

- 200 g vegaanisia keksejä (Digestive-tyylisiä)
- 100 g sulatettua vegaanista margariinia

TÄYTE

- 3 pkt (á 150 g) vegaanista maustamatonta tuorejuustoa (esim. Oatly)
- 1 prk (á 400 g) vegaanista maustamatonta soijajogurttia (Alpro soijajogurtti greek style)
- 1,5 dl tomusokeria
- 3 rkl perunajauhoja
- 1 (luomu)sitruunan raastettu kuori
- 2 rkl puristettua sitruunan mehua

KORISTELUUN

Kuvassa koristeena karhunvatukoita ja ananaskirsikoita. Käytän usein myös vadelmia tai kauden marjoja, esim. karpaloita syksyisin. Sirota halutessasi päälle tomusokeria juuri ennen tarjoilua.



VALMISTUSOHJE:

1. Sulata 50 g margariinia mikrossa tai kattilassa. Murskaa 100 g keksejä hienoksi esimerkiksi perunanuijalla kevyesti murskaten. Sekoita kekseiden joukkoon sula margariini. Painele keksit irtopohjavuokan leivinpaperilla peitetylle pohjalle (Ø n. 20 cm).
2. Sekoita täytteen aineet keskenään tasaiseksi massaksi ja kaada vuokaan. Tasoita pinta.
3. Paista kakkua 180 asteessa uunin alatasolla noin 45 minuuttia. Mitä korkeampi kakku, sitä pidempi paistoaika. Jos teet kakun laakeampaan vuokaan, paistoaika on lyhyempi. Testaa sormella kakun pintaa, jos se on hyytynyt, katkaise uunista virta. Kakku voi olla sisältä hyllyvä vielä tässä vaiheessa. Jätä kakku uuniin jälkilämmölle pariiksi tunniksi. Nosta kakku jääkaappiin yöksi.
4. Kakku on valmis tarjoiluun seuraavana päivänä.
5. (Kakku on myös gluteeniton, jos vaihdat keksit gluteenittomiin.)

KAUDEN SUOSIKKIKUVAT

2023

Pyysimme jäseniltä kuvia kauden lempihetkistä. Näin pääset kurkistamaan seurakaverin kesään.

SPS:n väkeä saattelemassa railakkaasti Tapio Lehtistä ja Galianaa maailmalle 27.6.





Yllä: S/Y Ballerina II Miehistön jäsenen synttärit
Kuva: Tuomo Pesonen



Yllä: Juhannus
Kuva: Satu Samooja



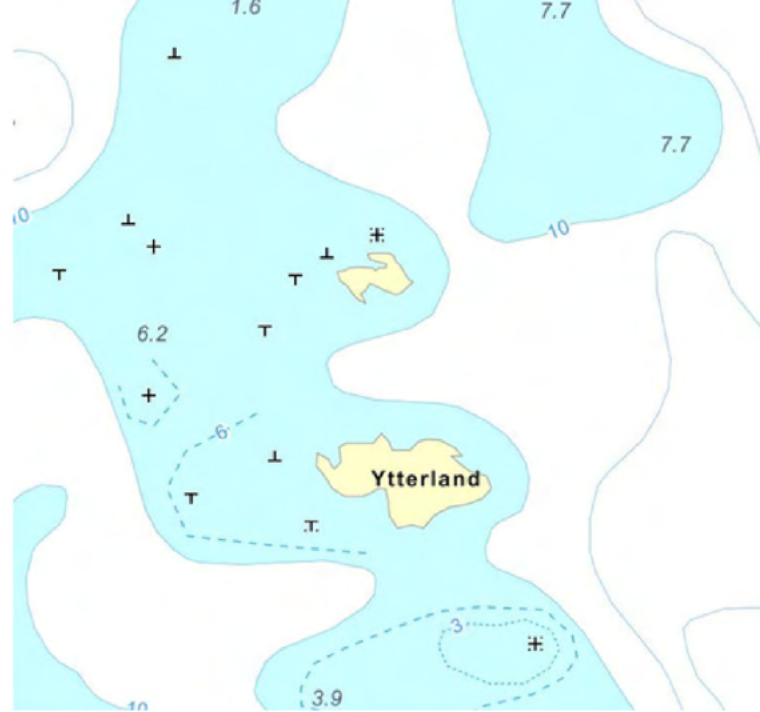
Muinaistulien yö
Kuva: Samiantti Lampela

SALAINEN PAIKKA

59°52.367N, 23°48.900E

Kuvat ja teksti: Vemmu Vehmas

Suomenlahden ulkosaariston ulkolaidalla on saari nimeltä Ytterland. Siellä sijaitsee tiheät karikot, autiotupa ja tyttökalendareri vuodelta 1999. Elokuussa vieraskirjaan oli kirjattu merkintä neljältä päivältä, syyskuussa kahdelta ja lokakuussa saimme olla ihan keskenämme. Saarta googlaamalla ei löydä oikein mitään. Kukaan ei tunnu tietävän, että kenelle luoto kuuluu tai kuka on mökin rakentanut ja milloin. Ainut asia, mitä osataan kertoa, on tarinat saaresta, jossa on mökki haaksirikkoutuneita varten ja tieto siitä, että saarella vieraillessa on sinne syytä viedä jotain.



Me vietiin askit tupakkaa ja tulitikkuja sekä juomavettä. Itse sain paikalliselta kalastajalta rantautumisohjeen "vedä Stadin puolelta sisään tai kolisee". Ilman kiiloja ei tähän satamaan pääse. Itse rantauduin Busterilla. Kuttaperkoilla ja purkkareilla luotoa kannattaa kiikaroida Jussarön väylältä.



KATSASTUSVASTAAVA

TUOMO PESONEN

Tervehdys Arvon Jäsenet,

Veneiden kanssa olen käytännössä ollut koko elämäni, isäni kalasteli paljon ja rakensi kalastusveneensä itse. Sieltä lienee jäänyt kipinä minullekin liittyen puuveneisiin. Harrastan matkapurjehdusta aktiivisesti kesäisin ja talvisaikaan minut löytää vajasta puuveneiden parista.

Veneseuroissa olen ollut jäsenenä yli 40 vuotta ja SPS:ään liityin vuonna 2016.

Veneilypuolella pitkä moottoriveneily tausta, mutta viimeiset 5 kautta olen kipparoinut purjeveneitä. Koulutuksiakin on tullut käytyä, kansanopiston kurssit avomerilaivuria myöten. Minulla on vuokraveneenkuljettajan, kotimaan laivurin ja koneenhoitajan pätevyudet.

Ensimmäisen katsastuskurssini suoritin yli 20 vuotta sitten, eli jokunen vene on tullut katsastettua vuosien varrella. Minua pyydettiin kerhon katsastusvastaavan rooliin vuoden 2024 alusta.

Viime vuodet olemme olleet monenlaisessa myllerryksessä, koronavuodet muuttivat toimintatapoja katsastuksiin liittyen, paperikatsastuksesta siirtyminen sähköisiin järjestelmiin on myös tuonut omat haasteensa.

Pikaisella silmäyksellä sähköiseen SUULI-järjestelmään totesin konkreettisesti asian tilan. Tietojen ajan tasalle saattaminen ei tapahdu hetkessä eikä yksin eli tähän tarvitaan kaikkien yhteistyötä ja ymmärrystä. Otetaan kevään tavoitteeksi se, että kerhomme kaikki veneet ovat katsastettu ja kirjattu järjestelmään niin kuin säännöissämme lukee.



Tämä on kova tavoite. Tähän emme katsastajina yksin pysty, vaan tarvitsemme myös teidän aktiivisuutta. Näin ollen joudun lähestymään teitä hyvät jäsenet tänä keväänä monella kysymyksellä katsastus-asioihin liittyen ja toivon siihen teidän kärsivällisyyttä. Jos vain mahdollista, kaivelkaa kätköistänne venetodistuksenne valmiiksi, koska siellä on tarvittava tieto veneenne katsastukseen ja Suulin tietokannan ajantasalle saattamiseen liittyen.

Aloitetaan vaikka tällä: Tarkista venetodistuksessa oleva viimeinen kirjaus. Mikäli siinä on vuosiluku joku muu kuin 2023, kortti on täynnä tai sinulla on muuta kysyttävää katsastukseen liittyen, **ota yhteyttä tuomo.pesonen@sps.fi tai lähetä whatsapp tai tekstiviesti numeroon 040 724 6494.** ps. kuva venetodistuksesta kertoo kaiken.

Runkokatsastusajat saarella tulevat julkisiksi maaliskuun alkupuolella venekerhot.fi sivustolle. Vuosikatsastus päivät niinkään julkisiksi huhtikuun aikana.

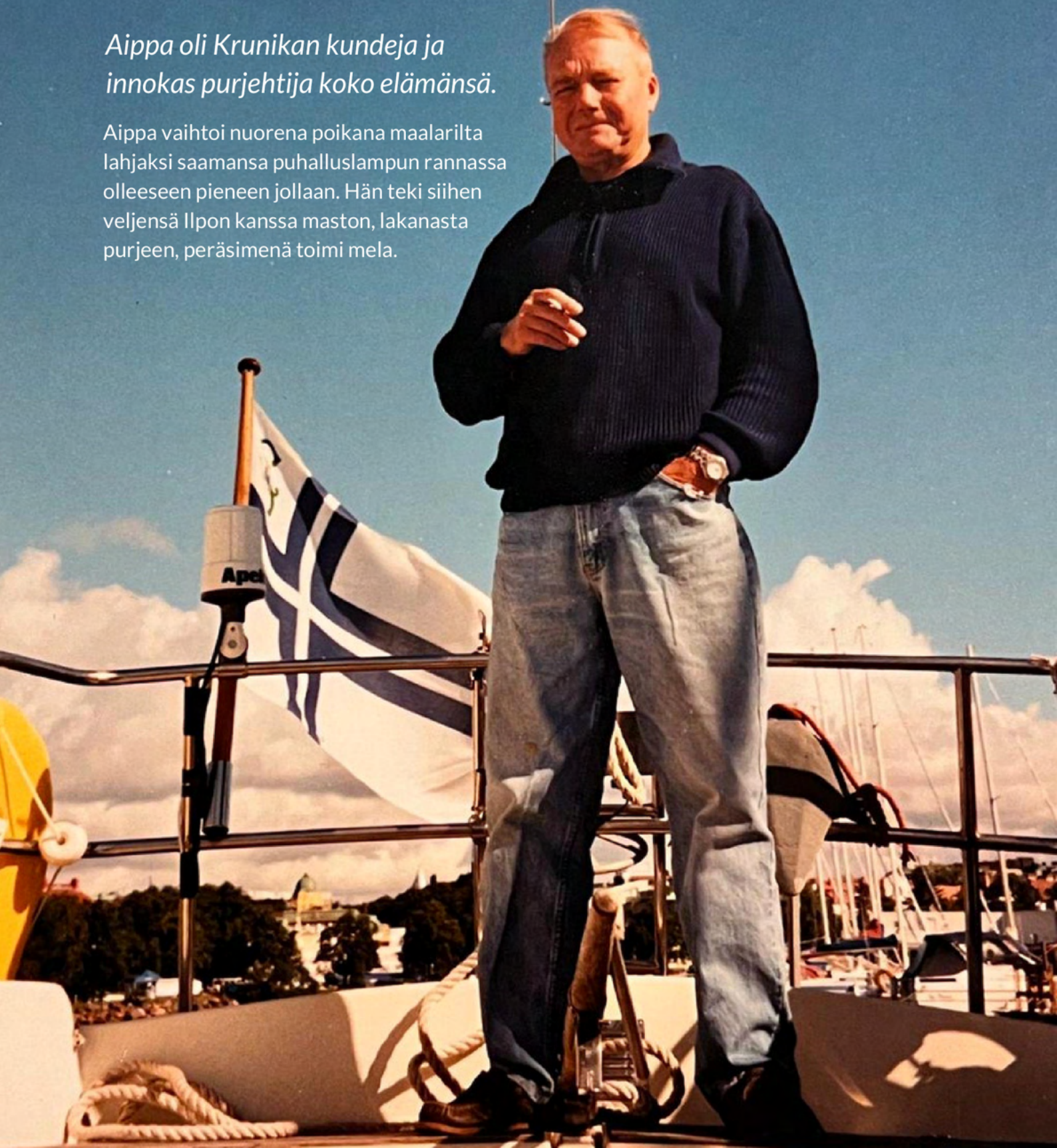
Hyviä Kevätkunnostuksia!

**Nähdään ja Kuullaan,
Tuomo Pesonen**

IN MEMORIAM PURJEHTIJA AIMO (AIPPA) KALERVO HÄNNINEN 1941 - 2023

*Aippa oli Krunikan kundeja ja
innokas purjehtija koko elämänsä.*

Aippa vaihtoi nuorena poikana maalarilta lahjaksi saamansa puhalluslampun rannassa olleeseen pieneen jollaan. Hän teki siihen veljensä Ilpon kanssa maston, lakanasta purjeen, peräsimenä toimi mela.



Näin alkoi Aipan vuosikymmeniä kestänyt purjehdusura. Hän oli liittynyt Suomalaiseen Pursiseuraan jo 13-vuotiaana ja oli sen jäsen kuolemaansa asti.

SPS:n vanhemmat jäsenet Nihtisaareissa (SPS:n silloisessa tukikohdassa) olivat kiinnittäneet huomiota Aipan ja hänen kavereittensa purjehdusinnostukseen ja pyysivät heitä liittymään Suomalaiseen Pursiseuraan. He saivat liityttyään käyttöönsä seuran Kadettijollat, joilla olikin mainiota aloittaa purjehdusharrastus. Purjehdusinnon vain kasvaessa pojat hankkivat pari käytettyä Lightning-venettä.

1950-luvun lopussa Aippa rakensi Vesa Nurmen kanssa itse puisen Litin, joka sai nimekseen Marina. Sillä veneellä Aippa voitti kavereittensa kanssa SM-kilpailut Jyväskylän Säynätsalon edustalla vuonna 1962. SM-voittonsa ansiosta Aippa kavereineen valittiin Suomen edustajiksi EM-kilpailuihin Kreikkaan. Siellä menestys ei kuitenkaan ollut hyvä, sillä heidän käyttöönsä oli annettu surkea lainavene. 1960-luvun alkupuolella Aippa rakensi myös toisen Litin, jolla seilasi aina vuoteen 1968 asti.

Viklalla Aippa purjehti veljensä Ollin ollessa gastina vuosina 1969 - 1970. Viklalla veljekset saavuttivat makean voiton Helsinki Regatassa vuonna 1970, ja samana vuonna Hangon Regatassa he tulivat toiseksi.

1970 - 1971 Aippa hankki puolivalmiin H-veneeseen, johon hän teki tärkeimmät helat itse, ja Olli-veli veisti sisustuksen talvella Sirpalesaaren vajassa. Vene oli nimeltään Marina IV, jolla irtosi kolmostila SM-kisoissa Tammisaaren edustalla vuonna 1972.

H-veneellä Aippa seilasi vielä pari seuraavaakin vuotta, ennen kuin hankki vuonna 1974 puolivalmiin puolitonari Jon 30:n yhdessä Matti Tannerin kanssa. Sen hän sitten muutaman vuoden kuluttua lunasti itselleen. Hornariksi ristitty puolitonari on oiva avomerivene, joka kestää myrskyn kuin myrskyn. (Hornari-nimi juontui Aipan haaveesta kiertää Kap Horn jonain päivänä.)

Hornarilla Aippa purjehti vaimonsa Maijan kanssa miltei joka kesäloma aina Saksaan asti. Myöhemmillä purjehdusreissuilla he kiersivät Ahvenanmaata.

1960-luvulla Aippa oli mukana myötävaikuttamassa SPS:n junioritoimintaan. Vuonna 1963 Aippa kavereineen rakensi 7 vanerioptaria seuran juniorien käyttöön, jolloin SPS:n junioritoiminta heräsikin taas hyvin käyntiin, kun yli 20 aktiivista junnaa seilasi niillä aamusta iltaan joka päivä koko kesän vuorottelu-periaatteella.

Suomalaisen Pursiseuran hallituksessa Aippa oli 1970-luvulla. Työuransa Aippa teki atk-järjestelmäpäällikkönä pankki-alalla.

Minulla oli kokemusta Aipan kanssa purjehtimisesta kahdestaan mm. vuonna 1979 kolme vuorokautta yhtäjaksoisesti Itämerellä 23 metrin tulessa. Aippa olikin määrätietoinen kippari parhaasta päästä, kenties paras kippari, jonka kanssa olen seilannut.

**Kevyitä keskituulia Aipalle toivoo,
Olli Hänninen, Aipan nuorin broidi 70 v**



KLUBBARIN BUFFETTI

KLUBIHUONEELLA
JOKA LA & SU
HUHTIKUUN AJAN

11.30-15.00

Suolaista ja makeaa tarjolla
klubihuoneella

TERVETULO!

terveisin,
KLUBITOIMIKUNTA

TELAKKAVAJA RESONOI VENEILYN SYKETTÄ



”Telakkavaja on Sirpalesaaren sydän. Puuveneiden talvisäilytys ja kunnostus sekä paja, verstaas, junnutilat ja marinakomerot ovat SPS:n jäsenille olennainen osa veneilyharrastusta. Alunperin teollisuushalliksi tehty vaja on saaren vanhin säilynyt rakennus.”

Teksti : Leo Norja, vajapäällikkö
Kuvat: Leo Norja ja Samiantti Lampela

Edellä mainituilla sanoilla alkaa historiasta kertova ytimekäs vajan kuvaus, joka on luettavissa vajan sisäänkäynnin viereisellä seinällä historiavitriinin vieressä. Monia eri vaiheita nähnyt rakennus huokuu sekä historian tarinoita että nykypäivään tiivistyviä tunnelmia: aherrusta, innostusta, osaamista, yllätyksiä, ystäviä ja kannustavaa yhdessäoloa.

MONTA KÄYTTÄJÄÄ

Vajan monimuotoisuus on säilynyt kutakuinkin saman kaltaisena vuosien mittaan. Viimeisimpiä muutoksia on ollut kesällä 2023 toteutettu junnutoiminnan väliseinien purku ja lähes tulkoon romuvarastoksi muuttuneen talkoo-varaston lattian korjaus. Tilalle saatiin yhdeksän varastokomeroa ja junnutilasta talvipaikka yhdelle purrelle. Syksyn korvalla vajaan on saatu rakennettua myös kaksi vesipostipistettä. Edellisenä vuonna vajan katolle asennettiin aurinkopaneelit (vuoden 2023 tuotto oli 11 588 kWh sähköä, kun ennuste oli 10 266 kWh).

Mereltä katsottuna Sirpalesaaren seitsemänkymmentä metrinen vaja antaa toisinaan vaikutelman tyylikkäästä pylväsrivistöstä. Se on kuin Merisataman rannan temppeli. Konepajaksi rakennetun hallin keskilaivan katto säestää samaa tunnelmaa.

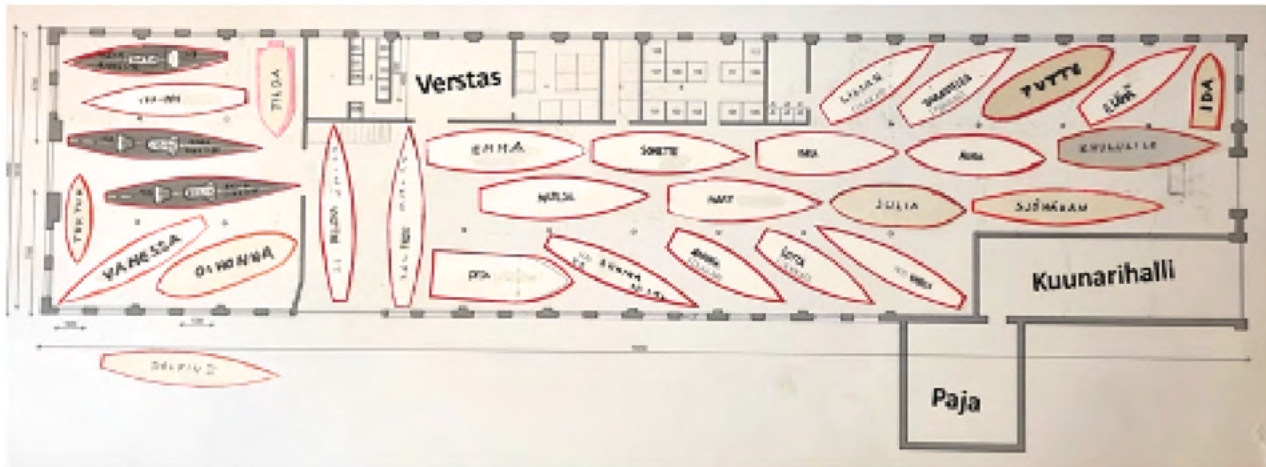
Pääosan vajan tilasta muodostaa Itäpäädyn, keskiosan ja länsipäädyn kokonaisuus. Tänä talvena sinne on telakoituna 29 venettä. Onneksi seurassa on muutama puinen moottoripursi. Ne mahtuvat paikkoihin, joihin edes folkkarit tai hait eivät taivu.



Oivallinen tiivistelmä Sirpalesaaren vajan historiasta on kiinnitettynä vitriinin viereen vajan pääoven kupeessa.

Vanhin pursi ei ole enää kovin kaukana 100 vuoden iästä. Valtaosa vajan puupaateista lienee jo yli 50-vuotiaita.

Paja ja kuunarihalli muodostavat kymmenesosan vajan pinta-alasta. Näitä tiloja käyttää pääsääntöisesti telakkaryhmä. Seuran pienempi yhteysalus talvehtii kuunarihallissa. Kymmenysosa vajasta on jäsenten komerokäytössä. Komeraita on myös itäpäädyn toisessa kerroksessa. Pienen alan tarvitsee myös nikkarointiin tarkoitettu versta, jonka katto-orsilla säilytetään talviaikana joidenkin veneiden puomeja. Länsipäädyn ylätasolla säilytetään kohtuukokoisia puumastoja. Sinne voitaisiin hyvin ajatella rakennettavaksi orret myös muulle säilytykselle, kenties vaikka puomeille.



Vajan paattien pahvimuotit pohjapiirustukselle levitetynä. Suunnittelu auttaa hahmottamaan, kuinka veneet saadaan liikkumaan esteiden ohi.

PUU ELÄÄ

Puu on materiaali, jonka työstövaiheita on toisinaan vaikea arvioida. Eteen voi paljastua urakka, joka vaatii huomattavan määrän työtunteja. Viime kesänä s/y Emma vietti lähes koko kesän vajassa ja pääsi vain pulahtamaan meressä. Siistiä jälkeä syntyi ja alus on nyt huomattavan paljon aiempaa upeammassa kunnossa. Kiiski puolestaan on ollut työn alla jo vuosia. Rakenteisiin pureutunut remontti alkaa olla loppusilausta vaille valmis. Deta odottaa ratkaisuja seuraavista askeleista. Muutamia paatteja on vastikään rimoitettu. Parin paatin pohjan peruskunnostus on parhaillaan käynnissä.

Toimenpiteet vaativat taitoa. Onneksi vajan paattien omistajilla on kokemusta ja ammattitaitoa. Puupaattien kanssa työskentely opettaa uusia taitoja, sinnikkyyttä ja kärsivällisyyttä. Näin itsellenikin kävi muutamia vuosia sitten. Siihen aikaan, kun muiden veneitä kesän korvalla jo liikutettiin veteen, havaitsin Sonetten keulassa pahaenteisen puun pehmenemisen. Olin aikonut siirtää urakan vielä eteenpäin. Tuohon aikaan vuodesta on turha kuvitella löytävänsä ammattiapua.

Heidän työvarauksensa ovat jo täynnä. Ei auttanut kuin saha käteen ja purkutöihin. Monitahoisen kannustuksen ja useiden neuvojen tukemana onnistuin muokkaamaan kaarevat ja kolmiulotteisesti muuntuvat saumaukset vaadittavaan muotoon ja pääsimme ajoissa vesille. Silloinen kannustuskokemus sykkii edelleen sisälläni uutta luovaa energiaa pursuten.

MAANALAINEN ARMEIJA

Vuonna 1982 oli telakkavajassa havaittu veneitä ulos vedettäessä, että vajan lattialankut olivat ikävästi alkaneet väsyä. Koska korjaukseen ei ollut äkisti löydettävissä varoja, ryhtyivät telakoitujen veneiden miehistöt vaihtamaan pääkannattajia lattian alla. Lattian alle mahtui juuri ja juuri kulkemaan ja syksyä kohden merivesi nousi lattian alla liki puoleen sääreeseen. SPS:n satavuotiskirja kuvaa, että jossain vaiheessa loppukesää lattiakorjaajien joukko sai nimen "Maanalainen armeija". Siihen aikaan oli televisiossa belgialaisesta vastarinta-liikkeestä kertonut saman niminen sarja. Nimi vakiintui nopeasti ja on säilynyt nyt siis jo yli neljäkymmentä vuotta.



MA joutuin puurtamaan talkoovoimin kiireellisen urakan myös pari vuotta sitten, kun pilareiden valutyöt olivat viivästyneet kesän aikana ja vielä syyskuun alussa pääoven edessä ammotti aarin kokoinen aukko. Maanalainen armeija taikoi lattian runsaassa parissa viikossa. Valmistumista seuraavana päivänä ensimmäiset veneet siirtyivät sisään.

Alla: Tässä tilanne 6.9.2021
Viimeiset lattiaankut saatiin ruuvattuun paikoilleen 23.9.2021

Lattian korjauksesta talkoovoimin on jatkettu muutamien vuosien välein. Väsähtäneitä palkkeja ja muuta korjattavaa on edelleenkin ja talkoovoimin toimittaessa urakka vaatii valmistuakseen vielä monta rupeamaa. Viimeisimmät korjausurakat ajoittuvat vuosille 2019, 2021 ja 2022. Yksi rupeama edellyttää muutaman sadan työtunnin verran talkootyötä, joka pyritään ajoittamaan kesä- ja elokuulle. Porukka on osallistunut aktiivisesti ja jälkeä on syntynyt upeasti.

Vajan MA väki on velvoitettu osallistumaan veneiden siirtoihin keväällä ja syksyllä. Jotta veneet mahtuvat vajan edessä olevalle asfaltille riittävälle etäisyydelle nosturiradasta, siirrot pyritään ajoittamaan kolmeen aaltoon. Lihasvoima riittää pienten veneiden siirtoon. Yli kolmen tonnin painoisia veneitä ei saataisi liikkeelle ilman konevinssin apua. Muutama vuosi sitten käyttöön otetut uudemmat telit ja uusi lattiapinta ovat helpottaneet veneiden liikuttelua. Oven jälkeisessä alamäessä tarvitaan jo melkein jarrumiestä.



OVIAUKKO ON MITTATIKKU

Vajaan voidaan ottaa vain alle viiden tonnin painoisia veneitä. Lattian kantokyky on laskettu tälle maksimipainolle. Oviaukko rajoittaa veneiden koon. Veneen korkeus ruffin katon tai kaiteen yläreunan ja kölin alimman kohdan välillä ei voi ylittää kolmea metriä. Veneet eivät liikuteltavan pukin kanssa mahdu muutoin ovesta sisään. Nykyisiä veneitä pidemmät paatit eivät myöskään mahtuisi kääntymään ovesta sisään tullessa. Leveyttä rajoittavat vajan tiiliseinä ja tukipilarit. Kaksi venettä täytyy liikuteltaessa mahtua rinnakkain. Ahtaimmillaan rako veneiden välissä on supistunut vain tuuman levyiseksi.

EI TUPAKKIA TULIA KIPINÖITÄ!

Paloturvallisuus on puisen telakkavajan tärkein turvaperiaate. Naapurisaaren

vajan tulipalo on hyvä muistutus siitä, kuinka nopeasti tuho voi yllättää. Siksi kuumailmapuhaltimen tai rälläkän käyttö vajassa on ehdottomasti kielletty. Ainoastaan infrapunalämmittimen (Speedheater) käyttö on maalia poistaessa sallittu silloin, kun asianomainen on saanut käyttöä varten vajapäällikön tai kiinteistöstä vastaavan hallituksen jäsenen opastuksen ja luvan. Halogeenipolttimeiden työvalaisimien käyttö on lopetettu ja sähkölaitteita voi ladata vain valvottuna. Pellavaöljyisiä rättejä ei voi jättää lojumaan itsesyttymisriskin takia.

Yksi pulma on pöly. Sitä on vajan yläosissa turhankin paljon. Viime vuosien aikana kaikki veneiden kunnostajat ovat käyttäneet imureita, mikä on vähentänyt vajassa olevan irtopölyn määrää merkittävästi.

Tarkkasilmäinen voi havaita kuvassa yli kymmenen eri venettä.



Toinen pulma on eri paikkoihin jätetty/jäävä roju. Talkoissa rojua kuskataan jätelavalle suuret määrät. Sitä ilmestyy kuitenkin yllättävän helposti eri paikkoihin. Meidän on ilmeisesti teroitettava jatkuvasti itseämme siitä, että jokainen kuljettaa roskat ja käyttämättömäksi tulleet tavarat pois saaresta tai ainakin niille osoitettuihin keräysastioihin ykkösponttoonin nurkalla.



VARASTOLAVAT

Maksutaulukkoon ilmestyi pari vuotta sitten kohta tavaroiden säilyttämisestä vajassa kesäaikaan, kun tavarat sijoitetaan siirrettävälle eurolavalle viidenkymppin korvausta vastaan. Tätä mahdollisuutta on käyttänyt parikymmentä seuran jäsentä. Vuonna 2023 lavoilla säilytettiin myös veneiden talvitelakoinnin edellyttämiä pressuja.

VERSTAS

Nikkarointiin tarkoitettu puutyöverstas sijaitsee vajan meren puoleisella sivulla.

.Vuosi sitten sinne saatiin pari pystyporaa ja työpisteitä tehostettiin. Useampi ahertaja voi uurastaa saman aikaisesti eri puolilla verstasta. Höyläpenkin lisäksi työskentelyä helpottavat pari ruuvi-penkkiä, konesaha ja pölynimuri.

Seinällä on hienosti kirjattu teksti jälkien siivoamisesta. Siitä huolimatta roju pyrkii pesiytymään myös tänne. Kun opimme huomioimaan toisemme niin, että ulottaisimme siistimisen omien jälkien siivoamisen lisäksi aina myös yleiseen verstaan siisteyteen, tila palvelisi meitä kaikki erinomaisen hienosti.

HUIPPUHETKET

Yksi huippuhetki toteutui kesäkuun alussa, kun saimme nauttia merellisestä musiikista vajan itäpäädyssä. Ira Kaspin jazz-ääni ja Eliina Mäkirannan soitto loivat lähes taianomaisen ilmapiirin. Otaksun tämän olevan alkusoitto tulevaisuuden monimuotoiselle vajan käytölle. Tilan kansoittaminen tapahtumiin nykyistä laajemmassa mittakaavassa edellyttää turvallisuuden huolellisen varmistamisen ja ajankohtien joustavan sovittamisen vajan vuosittaiseen rytmiin.

Monet jutut vajassa työskennelleistä henkilöistä elävöittävät Sirpalesaaren telakkavajan toimintaa. Tokaisut, sanonnat, tunnelmat ja tarinat elävät ja puhuttelevat. Muistot nivoutuvat toteutuviin tapahtumiin.

Mitä kaikkea lipputangon kahvelissa istunut varis mahtoi mieliin nostaakaan taannoin lipunlaskuseremonian yhteydessä?

Leo Norja

Vajapäällikkö

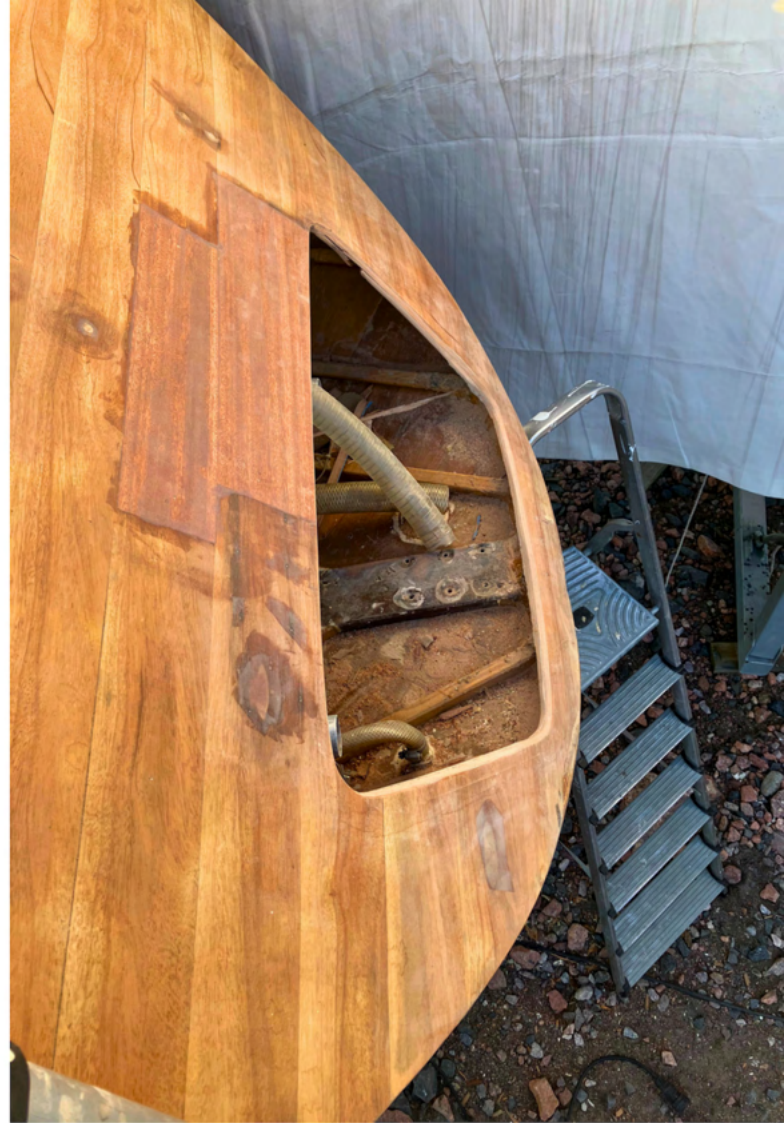




UIMATASO PELLAVAKOMPOSITITISTA

SPS:n Tiimariaa kohtasi syksyn 2022 päätöspurjehduksella epäonni, kun suuri moottorivene ajautui laiturista lähtiessä päälle. Se johti peräpeilin mittavaan muutokseen sekä nimenvaihdokseen. Vaikean korjauksen sijaan vaurioitunut alue päätettiin poistaa ja valmistaa sen paikalle omin kätösin uimataso pellavakomposititista.

Kuvat : Samiantti Lampela & Jyrki Lampela
Teksti: Samiantti Lampela

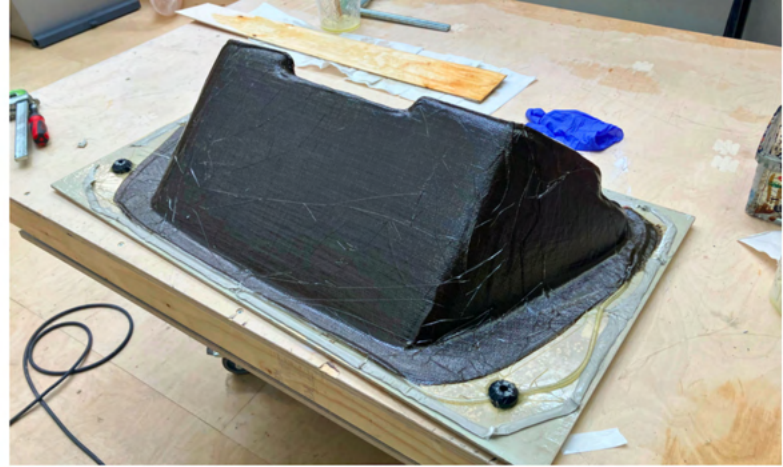


1. Ensisilmäys vaurioihin
2. Lohduton näky.
3. Huolellisesta mittaamisesta huolimatta reiän sahaaminen otti luonnon päälle.

4. Muotti valmistettiin polttojäteastiasta kerätyistä Finfoamin ja kovalevyn palasista. Muoto ja kulmat haettiin veneen perästä mittaamalla. Kaarevat pinnat toistavat veneen kannen ja ruffin kaarevuutta

5. Pellavakankaat aseteltuna muotin päälle. Kuitujen karheuden vuoksi pellava on huomattavasti hiili- tai lasikuitua vaikeampi saada muotoutumaan





6. Alipaineinfuusiolla lujitekuitu imetään kiinni muottiin, jonka jälkeen alipaineen annetaan imeä hartsia tasaisesti koko osaan. 7. Vuorokauden kuivumisen jälkeen alipainepussi poistetaan ja osa voidaan irroittaa muotista 8. Hieman liian joustavaksi jäänyt osa sai mahonkijäkysteiden, jonka muodosta tuli idea venen uudeksi nimeksi, Oiseau (ransk. lintu) 9. Ensisovitus ja suuri helpotuksen tunne 10. Lopputulos



SKIFFERIN TARINA

Gulfin merihuoltoasema Liuskaluodolla (Skifferholmen) tuli myyntiin vuonna 2009 ja sen ostivat veljekset Oskari ja Joonas Juva. Heille heräsi hullunrohkea ajatus avata ravintola huoltoaseman kylkeen ja tämän idean he jakoivat ystävänsä Tuomo "Tumppi" Suorannan kanssa. Tumppi oli aiemmin työskennellyt kokkina Hans Välimäen ravintoloissa. Nuoret miehet päättivät ostaa käytetyn pizzauunin ja toivat sen talvella Merisatamaan Carusellin rantaan. Uuni painoi henkilöauton verran, mutta se saatiin liuskalta trukkilavalle, jonka alle oli viritetty laskettelusukset. Uuni saatiin liukumaan monien vaiheiden jälkeen jään yli luodolle ja vielä nostettua omalle paikalleenkin. Kesällä 2010 avautui ensimmäinen Skiffer-ravintola Liuskaluodolle. Edelleenkin, kuten 2010, luodolla toimitaan kaasun varassa, sillä sähköä ei saareen saada tarpeeksi mantereelta ravintolan pyörittämiseen. Tumppi ei ollut aiemmin tehnyt pizzoja vaan ihan eri tyyppistä ruokaa. Koska hän ei ollut siinä vaiheessa vielä erityisen taitava käsittelemään pizzataikinaa, pizzoista tuli vähän erikoisen muotoisia ja niitä alettiin kutsua liuskoiksi.

Jossain vaiheessa huomattiin, että liuskat ovat myös samanmuotoisia kuin Liuskaluoto, joten muoto kannatti säilyttää, vaikka taikinan käsittely Tumpilta alkoikin sujua. Ihan alusta asti listalla ovat olleet Soignon sekä Surf & Turf ja ne ovat säilyttäneet suosionsa. Surf & Turf on edelleen Skifferin myydyin tuote.

Alusta asti porukassa ovat olleet Pyy Koskimo sekä Rasmus Tikkanen. Kauppatieteilijä Koskimo toi kaupallista osaamistaan merimiehen ja kokin vähintäänkin hulluun ideaan. Taiteilija Tikkanen vastaa ravintolan ja tuotteiden visuaalisesta ilmeestä.

Alkuun mietittiin, että liuskoista pitää tehdä laadukkaita, joka tarkoittaa ensiluokkaisia, eli siis myös melko kalliita, raaka-aineita. Kaveriporukka pähkäili olisiko asiakas valmis maksamaan pizzasta 15 euroa. Soignonissa on mm. mansikoita ja ne eivät ole halvimmasta päästä pizzan aineksia. Skifferin väelle ruoka on tärkeä ja pyhä asia ja he halusivat tehdä vain parasta. Ensimmäiset asiakkaat kesällä 2010 olivat olympiapurjehtijoita ja muuta merellä kulkevaa väkeä. Seuraavana kesänä paikalle pölähti lauma japanilaisia, joilla oli Helsingin esite kädessään. Siellähän oli kuva Liuskaluodolta pizzasta, jonka päällä on mansikoita. Aluksi Skifferiä ei mainostettu juuri ollenkaan, sana vain kiiri, tuotteet ja paikan erikoisuus viehättivät.



MAINOS

Hyvin pian Liuskaluodon Skifferin jälkeen avattiin ravintola Tahkolle. Se toimi neljän talven ajan. Erottajan ravintolan avaaminen 2012 muutti kaveriporukan harrastusta ammatillisempaan suuntaan. Yhtäkkiä kaveruksilla olikin ravintola joka oli auki ympäri vuoden. Vielä noihin aikoihin Soignon -liuskassa oli talvella mansikoiden sijasta viikunaa. Raaka-aineiden saanti on kymmenessä vuodessa muuttunut paljon ja nykyisin saa kelpo mansikoita myös talvella. Haikeaa yrittäjille on se, että 11 vuotta toiminut Erottajan Skiffer tuli tiensä päähän tänä keväänä.

Skifferillä on oikeus käyttää WWF:n Panda-logoa. Skifferiläiset ovat itsekin merenkulkijoita ja haluavat tehdä työtä Itämeren hyväksi. Yhtiölle on tärkeää vastuullisuus sen kaikissa muodoissaan; koskipa se sitten raaka-aineiden tuottajia, yhteistyökumppaneita tai omaa henkilökuntaa. Viiskulmaan avattiin Skiffer 2014, Kallioon 2017 ja Töölöön 2019. Hangon ravintola aukesi 2018 ja tänä keväänä avautui ravintola Turkuun. Peruna & co oy:n ravintoloita ovat myös Sexico Tacot, Tapiolan Goat sekä Hangon Oysters & Fish, joka avattiin viime kesänä.

Omistajien mukaan edelleenkin aidointa Skifferiä Liuskaluodolla on, se kun eiralaisrouva juo shamppanjaa vieressään dieseliä tankkaava merenkulkija ja vastapäisessä pöydässä kilpaperjehtijat väittelevät kisan merkkitilanteista. Liuskaluodolta kuuluu klubimusiikki kesäiltaisinkin myös meille Sirpalesaareen. Liuskaluodon Skiffer avautui vappuna ja toukokuussa paikka on auki kelien mukaan. Skifferin kesä jatkuu aina syyskuulle asti.



**Todellinen lokikirjani on kirjoitettu
mereen ja taivaaseen; sitä ei voi
valokuvata eikä antaa muille. Se on
vähitellen syntynyt kaikesta, mikä on
ympäröinyt meitä kuukausia. Veden äänet
runkoa vasten. Tuulen äänet purjeita
pitkin liukuen. Hiljaisuudet täynnä
salaisuuksia veneen ja itseni välillä, kuten
ne hetket, jolloin lapsena kuuntelin
metsän puhuvan.**

BERNARD MOITESSIER

