



Hollmén-suku

MAALISKUU 2026

Perustettu 1965

Julkaisija: Hollmén-suku ry | Toimitussihteeri: Mikko Toivonen | Paino: Plusprint | www.hollmen-suku.fi



Lapin lölyemäntä ja -isäntä tittelit vuonna 2025 Puusaun yrittäjille!

Lapin rantasaunan edellisen yrittäjän jäätyä eläkkeelle, **Jorma Leino** lähti tyttärensä **Rosanna Vuorisen** kanssa luotsaamaan rantasaunan toimintaa vuonna 2019. Kunnan rantasaunaksi kutsuttu paikka sai Puusaun nimensä lisäksi ison kasvokohotuksen. Puusaun avattiin yleisölle 3.8.2019.

Isän ja tyttären matka on ollut yrittäjinä vivahteikas ja ennen kaikkea uskomaton menestystarina.

Kävijöitä Puusaun on tavoittanut hyvinkin pitkien matkojen päästä ja saanut kunniamainintaa mm. Kaupalehti optiossa, jossa listattiin 10 suomalaisen saunakulttuurin helmeä.

Puusaunan ympärivuotinen toi-

minta tarjoaa erinomaisen harrastusmahdollisuuden avovesiuinnin ja saunomisen ystäville. Jokapäiväisen aukiolonsa lisäksi Puusaun on tullut tunnetuksi erittäin hyvistä makkaraperunoistaan.

Vuoden 2025 Lapin lölypäivillä Rosanna ja Jorma saivat kunnian vastaanottaa Vireä Lappi ry:n Lapin lölyemäntä ja -isäntä tittelit.

Vuoden 2025 lopussa yritykseen tapahtui sukupolvenvaihdos ja Jorman tilalle yrittäjäkaartiin astuivat hänen neljä lastansa; **Vivian Palo-oja, Camilla Uusi-Pietilä, Jalmar Leino ja Kasper Leino.**

Lisätietoa nettisivuiltamme:

www.puusaun.com tai

Facebook sivuiltamme.



Puheenjohtajan palsta

Kiitollisuuden tunne antaa voimaa!

Tammikuussa olin viikon verran puolipakollisella palvelutyöharrastukseen kuuluvalla koulutusmatkalla Amerikan Yhdysvaltojen Floridassa. Lähes kaikki maailman noin 530 ensi kesänä aloitettavaa piirikuvernööriä, minä joukossa mukana, oli kokoontunut oppimaan, keskustelemaan, luomaan kontakteja ja saamaan evästystä kuvernöörivuodelleen. Parasta matkassa oli ihmisten kohtaaminen.

Kun rotarymerkki on kauluksessa, jutustelu lähtee vaivattomasti alkuun. Yhteinen arvomaailma ei ainoastaan yhdistä ja helpota kommunikointia. Voit olla oma itsesi, on turvallista. Niinpä yksityisissä keskusteluissa nousikin esiin huoli maailman tilanteesta. Moni amerikkalainen kertoi olevansa ahdistunut, näköalaton, jopa epätoivoinen. Ymmärrettävästi tanskalaiset ystävät olivat huolestuneita mutta toisaalta vakuuttuneita ja helpottuneita maansa saamasta tuesta.

Tätä juttua kirjoittaessani on helmikuun alun kirpeä pakkaspäivä. Olen onnellisesti kotona. Päivä päivältä vahvistuu auringon säteiden voima. Männyneulasten kuura sulaa pisaroiksi pakkasessakin. Siinä taivasta vasten hehkuu petäjän oranssi runko, jota pitkin puukiipijä nousee nykiensä etsiessään syötävää kaarnan raoista. Napakelkasta riemuitsevien lasten kiljahdukset kantautuvat valkoisena hohtavalta menneeltä.

Ajattelen tammikuun matkaani ja ensi kesän sukujuhlaamme Lapissa. Kun amerikkalainen kysyi minulta,

pelkäätkö Suomessa, vastasin, että emme pelkää mutta olemme huolissamme ja siksi varsin hyvin materiaalisesti ja henkisesti varautuneita. Yhteiskuntamme on melko vakaa kansalaisyhteiskunta, jossa keskeinen demokratian työkalu on valtiomme tukema yhdistystoiminta.

Sukuyhdistyksemme on yksi maamme noin 109.000 rekisteröidystä yhdistyksestä. Meitä yhdistää sukumme historia, jota itse teemme eläväksi kukin omalla tavallamme. Kunnioitamme meitä ennen eläneiden työtä, jolla nykyinen, maailman onnellisin maa on rakennettu. Kun luen sukulaistemme elämästä ja saavutuksista, nousevat esiin silmiinpistävästi vahvasti omiin kykyihin perustuvat työurat ja harrastukset sekä auttaminen ja palvelu eri muodoissaan. Tuskin näin olisi tapahtunut ilman enimmäkseen yhteistä arvomaailmaa.

Tänä päivänä en pidä tarpeellisenä alkaa sanoittaa tarkasti sukuyhdistyksemme arvoja. Oman historiani ja yksilöiden kunnioitus, halu auttaa ja tehdä parhaansa riittävät. Näiden turvin on mukavaa kokoontua jälleen Aliselle Haudalle heinäkuussa komean tuulimyllymme siipetten suajas. Samalla päättyy tehtäväni sukuneuvostossa, jossa olen saanut olla mukana 32 vuotta, josta kahdeksan vuotta puheenjohtajana ja noin puolet varapuheenjohtajana. Olemme dokumentoineet sukuumme liittyviä juttuja hienossa lehdessämme. Sukuyhdistys on avartanut maailmaani. On ollut mieleenpainuvia kohtauksia, ja olen saanut elinikäisiä ystäviä. Lämmin kiitos entisille ja nykyisille sukuneuvoston jäsenille. On aika vaihtaa nuijaa! ■

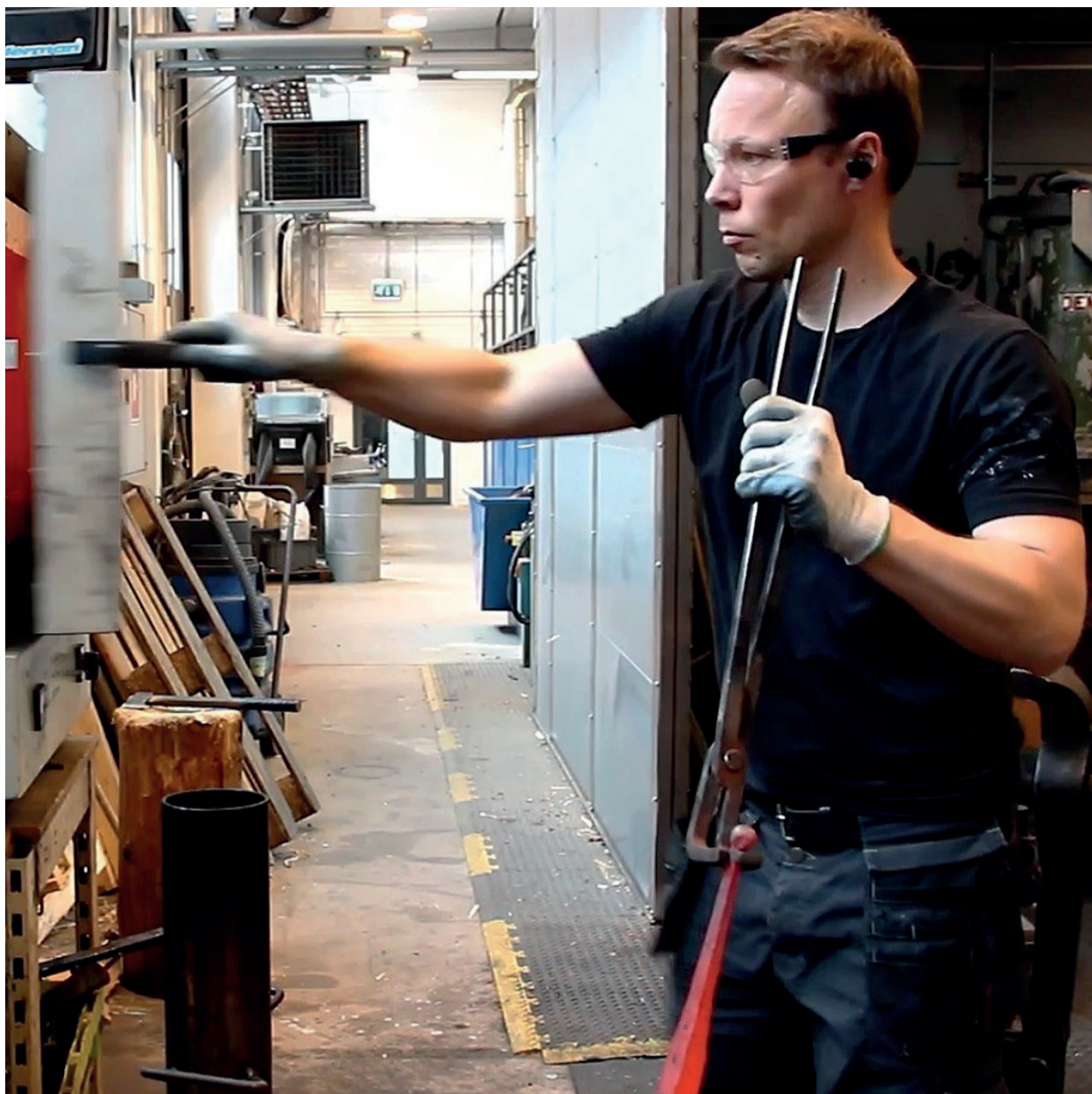
Sakari Alaranta



Tul suku mylly!

Opastettu Hollménin tuulimyllyn näyttö. Sopimuksen mukaan Ville Pertola 0500 922 664 tai Ilkka Hollmén 050 564 9603 Kävijöille lahjaksi cd-dokumentti "Kalle ja Mylly" 1 kpl/Ryhmä.

Käsityöperinne elää – puukkoseppä Riku Vastamäki esittäytyy



Nimeni on Riku Vastamäki ja olen syntynyt 1983 Raumalla. Vietin lapsuuteni Kourujärvellä. Vanhempani ovat Anne Sjöblom ja Risto Vastamäki. Anja Vastamäki (os. Hollmen) on isäni äiti. Olen naimisissa ja kahden lapsen isä. Asumme Rauman Lapin kirkonkylällä, jonne muutimme 2015 ja aloimme rakentaa omakotitaloa. Kokopäiväinen ammattini tällä hetkellä on sähköasentaja, joksi valmistuin 19-vuotiaana ammattikoulusta. Välissä olen ollut tietoliikenne asentajana, sähköpuolen teknisessä tuessa ja muutamissa muissa työtehtävissä. Nykyään toinen ammattini on puukkoseppä.

Alkujaan kaveri pyysi mukaan kansalaisopiston puukkukurssille ja ensimmäisen kerran vasaran käteen ottaen ja hehkuvaan teräkseen lyöden, ei ollut enää paluuta tästä harrastuksesta. Se oli monine rakentelun haaroineen ja haastavuuden takia, juuri sopiva harrastus minulle. Kurssilla kävin kolmisen vuotta, jonka aikana innostuin vielä enemmän harrastuksesta ja aloin hankkia kaikkea alaan liittyvää välineistöä, esimerkiksi sopivia hiomalaitteita ja lämpökäsittelyuunin. Taontatilaa etsiessäni ajattelin, että varmasti Lapista löytyy sepän paja, jossa voisin takoa teriä, koska pihalla takomisessa on niin monta huonoa puolta. Otin yhteyttä Tuomisen Timoon ja kyselin, olisiko hänen yrityksensä vanhassa pajassa tilaa takoa. Timo innostui ajatuksesta ja sain hienon tilaisuuden harjoittaa siellä puukkoseppän alkutaivalta. Tästä oli suuri apu minulle ja olen siitä erittäin kiitollinen. Vieläkin ajoittain pistäydyn pajalla, ainakin talvella, jos pitää takoa teriä valmiiksi kylminä ja pimeinä kuukausina.

Noin vuosi sitten sain valmiiksi pienen pajarakennuksen kotipihaleni, jossa teen suuren osan töistä-

ni. Taontapaikka on vielä rakenteilla tämän toisen pajan viereen. Tupen työstön teen vielä keittiön pöydän ääressä. Metallipöly kun ei tee nättiä jälkeä märkään nahkaan ja työtilat täytyy pitää täten erillään. Asiat ovat edenneet hitaasti, mutta kuitenkin suunnitelmallisesti omakotitalon rakentamisen ja lapsiperhearjen lomassa. Puukkoseppän tutkinnon suoritin Raision Raseko:ssa.

Koulusta sain tarvittavaa tietotaitoa esimerkiksi lämpökäsittelyistä, jotka ovatkin monitahoisempia kuin aluksi osaa edes odottaa. Monet ovat varmaan kuulleet karkaisun ja ehkä päästämisen. Siihen kun lisätään vielä pehmeäksi- ja kiderakenne hehkutus, normalisointi, kylmäkäsittelyt jne. Erilaiset teräket vaativat erilaisia toimenpiteitä. Esimerkiksi ”hiiliteräksen” karkaisu on aivan erilainen prosessi kuin ruostumattoman teräksen. Veitsikäytössä erilaisia laatuja on kymmeniä, ellei satoja, niin vaativuus ei lopu aivan heti. Olen pari vuotta myös harjoitellut japanilaisista savikarkaisumenetelmää, jolla saadaan teräkseen erilaisia karkaisukuvioita aikaan. Myös monikeroteriä, toisin sanoen damascusteriä on tullut tehtyä jo vuosia. Toinen näyttötyönikin sisälsi rakenneterästä, kuparia ja hiiliterästä, joista ajohitsasin käyttövalmiin terän.

Alussa tein pelkästään puukkoja, mutta mukaan tulivat myös erilaiset keittiöveitset ja molempia menee nykyään asiakkaille aika tasa-puolisesti. Intohimoni on kokeilla uutta ja haastaa ammattitaitoani. Kisamenestystäkin on tullut mukavasti ja 2024 tuli ensimmäinen Suomen mestaruus puukko- ja leuku sarjoissa, Suomen puukkoseuran kisoissa. Tänä vuonna tuli voitajien sarjan mestaruus puukko sarjassa. ■

Lisää tietoa ja töitteni kuvia löytyy nettisivuiltani,

www.rv-unique.com.

Yritykseni nimi on RV Unique ja minulta löytyy myös Instagram, Facebook ja Youtube kanavakin.

*Kutsu
Hollmén-suvun jäsenille perheineen
Tul myllyl!*

Tervetuloa Hollmén-suku ry:n sääntömääräiseen sukukokoukseen ja sukujuhlaan Rauman Lappiin Alisen-Handan tilalle sunnuntaina 19.7.2026.

Päivän ohjelma

Klo 11.30 Lapin hautausmaalla kukkalaitteiden lasku suvun handoille. Täältä jatketaan Alisen-Handan tilalle, Murtamontie 697 Rauma, jossa sukujuhla. Ilmoittautuminen Alisella-Handalla n. klo 12.30

*Puheenjohtajan tervehdys
Ruokailu
Sääntömääräinen sukukokous
Vapaata yhdessäoloa mm.
Tutustuminen myllyyn
Pihasuunnistusta
Kahvit*



Osanottomaksu: aikuiset 40 €, alle 12-vuotiaat maksutta.

Ilmoittautuminen viimeistään 10.7.2026 joko internetissä osoitteessa <http://www.lyyti.in/hollmensuku2026> tai puhelimitse Sakari Alarannalle 040-551 4251.

Maksut mieluummin ilmoittautumisen yhteydessä sukuseuran tilille FI75 5214 1340 0152 61, kuitenkin viimeistään 10.7.2026 (viestikenttään ehdottomasti osallistujien nimet!).

Sukujuhlissa on myynnissä sukuseuramme tuotteita. Juhlissa voit myös liittää uudet suvun jäsenet helposti sukuseuran ainajäseniksi. Ainajäsenmaksu on 40 €.

Lämpimästi tervetuloa tapaamaan sukulaisia ja tutustumaan uusiin tuttavuuksiin!

Sukuneevosto



Hollmen-suku ry Facebook ryhmään voi liittyä vaikka ei sukuseuran jäsen olisikaan. Ryhmä on suljettu ja tarkoitettu kaikille, jotka ovat kiinnostuneita Hollmén suvun vaiheista. Ryhmässä voi jakaa kuvia ja tarinoita, kertoa vaikka uusista syntyneistä sukulaisista.

TANKKITUOMISET OY

Öljysäiliöt yli 50 vuoden kokemuksella

Haoda kylä ensimmäine traktor

Kirjoittanut Kalervo Hollmén v.1989

Siit o ny melkken tasan nelikymmentviis vuoat ko Haodan pelloil pörräs ensimmäine traktor. Jos oikkeen tarkoi olla, ni kyl tääl ennenki jo yks ol, mut se tek vaa semse ”ranskalaise visiiti”. Mahdoik se satta meetriä pelloil kulkki ko jäi paikkas kuapima ja viätti pois kylästä, eik sitä se jälkke o näil nurkil näkyn.

Mää oli sillo viimätten sotasuven saan maatalousloma elokuun pualvälist ai syyskuu loppu saak. Koton saivat täättä pari päivä ennen syyskuu loppu, et muul ol loma myännet ja viikko verra jälkke tiäsi määkin et muul ol pualentoiskuukaude loma ja sitä ol jatket toistaiseks.

Ei muul pali ilo siit lomast ollu, eik näyttän oleva siit jatkostaka. Em mää pääs lähtemä lomal ennen ko päämaja lomakort löyty ja löydys se viime. Se ol Eräjärven koulutuskeskuksen komppanianpäällikön kirjoituspöydä loodas, mää kävei siäl kouluttamas nuari alokakai sotta varte ennen kon tuli niitten kans takasi Kannaksel.

Ko mää sit joskus lokakuun pualväli aikoihin viimen pääsi kotti, ol tääl jo viljat tappuroit ja vähä välttättykki. Se hom kävei paremi hittaste, kon parha hevose niinko miähekki oliva siäl jossa.

Vanhemma velje, Niilo ja Erkk, oliva suvel ostanu setä-Kostilt traktor, semse betrolkäyttöse Fordsoni. Ei sillon mittän betroli saan ja se oliki viät Tuamise Laurin pajal, et se sortteratais kotimaisel polttoainel käöväks. Pistetäis klapei pessä vaa ja mennäis häkävoimal.

Marraskuu alk päivästä Lauri sit soittiki, et se traktor o ny kunnos ja sais hakki pois. Mää en ol koska ol traktorin pääl, kaukkapäin joskus nähän vaa. Lauri pit muul oppitunni sen teknisist pualist, sekä yksilöllisist ominaisuuksist ja pistetti se sit yhdes käymä.

Mää käänsi traktor noka Haodal päi ja läksi jyskättämä piikkiste rautpyäritten kans hittast mut varmast kotti. Peril pääsi, mut kyl se matk kauvan kest.

Seoravan päivän tul Niilo Luvialt näyttämä kui sen kans välttät. Hän ol ikäspualest pääs kans jo kottitöihä ja ol Luvial ajel samanlaisen traktorin kans. Menttin Koivistol, sin Kullanperä rajoil, ketto välttämä.

Pari tunti siin yhdes ajelti ja sit Niilo läks kotti ja mää oli valmis traktormiäs.

Ei marraskuisen päivän pali kerk, kon pimi tule niin aikasi. Ehtot kohde pilve klaaranusiva ja näyt et tule oikke aika pakane. Huame voi ol maa jääs ja Koivistol o viäl pari hehtari välttämät ja Voinus konas.

Perävainio Reino ol sillo semne rippiskouluikkäne poik ja ol meil trenkin. Hän välttät siäl heosparin kans. Ehtoedel me funteerasi yhdes, et mitä pidäis tehd. Keltu, se traktor sai semse nime ko se ol kellane, jaksais vettä vältei vaik läpi yä, mut ko siin ei ol valoi ni siit mittän tul.

Meil ol kyl semne betromax-lyht, mut ei sen suk sitä tärinä kest,



Alan harrastajan pieteetillä entisöimä ja vaalima vuoden 1937 piikkipyöräinen Fordson N -traktori Suomen maatalousmuseo Saran KoneSarka tapahtumassa elokuussa 2025. Fordsonin N ja sitä edeltänyt F-malli olivat Suomen suosituimpia traktoreita. Ennen sotaa 80% traktoreistamme oli Fordsonin valmistamia.

jos sen siihe traktori nokal köyttä. Sit Reinol leikkas: ”Pistetä se lyht köpi nokka ja mää ota se olkallen ja kävele edel pitki vakko ja sää tule peräs”.

Reino vei heose kotti, söi ja toi mulleikki sapuska viel yätäkki varte. Nii sitä mentti. Reino edel lyht seljäs ja mää Keltun kans peräs. Maat tul mustaks nii et melkke laulut, ainaki muu kon sain traktorin pääl ol. Kyl mää väli Reinolt kysyi, et kui kauva sää jaks. «Kyl mää viäl mene» sanos Reino vaa ja ni jatkettin taas.

Joskus pualeyä aikoihin ko me ite vähä tankattin ni Keltu teki lako. Se rupes tyhjäkäynnin nikotelema ja vaik mää olisi mitä tehni se pysäs. Eik siin kaik, betromax rupes myätätuntolakko ja nii me pojat olttin pimiäs. Tähdä vaa kiilusiva ja ruaho oliva härmäs, mut ei ne pali valassu.

Ei me olt huamat aja kuluva nii pia, vaik oma mako sen sanoski, mako ol tyhi muiltakki. Meil ol lamppu varte vähän betroli ja tenuakki. Tulitiku valos betroli pistetti betromaxin tankkihi, mut kon tenu meinatti pistä syytys varte, ni eiköst se asti ollukki siin pimes auen ja kaik tenu pitki maata. Sillo ei pali laulattan. Sit mää huamasi, et pala se pensaki ja sitä ol Keltun tankis.

Ol vähä jännä kon pensa otetti tulitiku valos ja panttin lyhty syytyskuppahi. Kaik kävei hyvi ja hetken pääs mailm ol taas valkone. Pistetti pilkkei häkäpönttöhö, ja Keltu rupes taas käymä ja nii sitä mentti jälle.

Ko aamu rupes vähä vaalistuma ol Koivist välttät ja me läksi Voinuksel päi. Kaentäl, siin talvitiähaaran paikkeil, Reino pakkas jo vähän komproittema ja mää käski häne



lähti lyhtyines talvtiät pisi kotti kyl mää näe jo sen verra et Voinuksel pääse ja ai vaalemaks aamu tule.

Voinus ol sänkmaat eik välti oikkeen tahton men maahan sarkan pääs ko maa ol jo niin pali kopottun. Muutma meetrin pääs ol piän notk ja siin ol vesi pelloin pääl. Ko mentti siit yli menivä vältti maaha, mut hetken pääs ko ol taas kuitvemppe Keltu väsys, maa ol niin pali jääs. Kyl se traktor sillo jo sen tiäs, ettei siit hommast enä mittän tul, eik se luvan enä yrittäkkä. Vaik mää olisi mitä tehni, se ol hiljane vaa. Ei auttan muu ko jättä se siihe ja lähti taapertama kotti.

Siäl ol juur aamukorvikkeai. Mää meni sakkiki ja sen jälkke oikasi siihe tuva petil ja nukui koht.

Museoitu, puukaasuttimella varustettu Fordson N Punkalaitumen Talonpoikaismuseo Yli-Kirran kokoelmista. Sotavuosien polttoainepulan vuoksi autojen ohella myös traktoreita varustettiin puukaasuttimella eli häkäpöntöllä. Jälkiasenteiset häkäpöntöt tuottivat bensiini- ja petroli-moottoreille polttoaineksi soveltuvaa kaasua, ja vaikka koneen ulkonäkö muuttuikin melkoisesti, pysyi se edelleen ajokelpoisena, vaikka oikeaa polttoainetta ei olisikaan ollut saatavilla.

Vartin pääs mää heräsi ja ensmäittekst tul miäle, ettei sitä Keltu sen-tä talveks sin Voinuksel jätetä ja läksi taas patikoittema sin päi.

Peril mää tein kaik alkuvalmistelu Tuamise Lauri ohjeitte mukka ja kon pääsi siihe saak et ol aik veivat ni se hörät juur heti käymä. Mää oti hiuka pakki, nosti välti ylös ja läksin kotti. Sen syksy välttättykse oliva tehty.

Semmost oli tyänteko siihe maailma-aikka. Ei nykyisin tuski sais kettän kävelemä marraskuist yät lyht seljäs traktori edel pitki välttävakko ja tuski hytittömä traktorin päällekkä istuma. ■

Kuvat ja kuvatekst: Lauri Viinikkala, Museonjohtaja Suomen maatalousmuseo Sarka

Kolme naista kirjan julkistamistilaisuudessa Turussa syyskuussa 2024.



Kolmen naisen keittiössä

Hannes Pirilän tyttärentytär Leena Saarimaa sekä tyttärentyttären Emma ja Vilma Puosi

Olemme äiti ja kaksi tyttärtä, joille ruuanlaitto, reseptien metsästyks ja niiden ideointi on rakas elämäntaitainen harrastus. Nuoremmalle tyttärelle syntyi Italian kesäillalla lomareissulla idea yhteisestä keittokirjasta ja hetken harkinnan jälkeen koko tiimi innostui ideasta kovasti. Rakkaus ruokaan ja ruuanlaittoon on yhdistänyt meitä aina ja parhaat yhteiset muistomme liittyvät hetkiin ruuan äärellä. Hiljalleen vuosien saatossa kalenterivuoden juhlien ja vuodenaikojen ympärille on muodostunut ruokaperinteitä ja tapoja, joiden parissa on aina uudelleen ihana kokoontua yhteen.

Kun ajatus yhteisestä keittokirjasta oli syntynyt, lähdimme pohtimaan tarkemmin sisältöä. Ide-

aksemme kiteytyi, että kirjassa yhdistyisivät reseptit eri vuosikymmeniltä tarinoihin niiden takana. Kantavana teemana kirjassa on meidän yhteinen ruokamatkamme. Suurin osa resepteistä liittyy juhlapäiviin tai erityisiin viikonloppuihin, mutta mukana on myös arkiruokasuosikkeja ja mummeilta perittyjä luottoreseptejä. Kauniiden annosten lisäksi arvostamme kattauksia ja kodin valmistelua juhlapyhien varalle, minkä toivomme myös välittyvän lukijalle kirjamme sivuilta. Toivomme, että keittokirjamme innostaa muitakin luomaan yhdessä ihania ruokamuistoja!

Käy lukemassa meistä myös Hollmén-suku ry:n facebook -sivuilta (5.11.2024). ■

Sadonkorjuuajkaan: Maa-artisokkakeitto

- 1 kg maa-artisokkaa (*)
- 2 pientä jauhoista perunaa (*)
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 l vettä
- 1 dl valkoviiniä (myös alkoholiton viini käy hyvin)
- 2 dl laktoositonta kuohukermaa (vegaaniversioon käytä ruokakauraa)
- suolaa ja mustapippuria
- 2 rkl voita (vegaaniversioon käytä kasvimargariinia)



● Pese maa-artisokat sekä perunat huolellisesti ja kuori ne. Laita kuoritut maa-artisokat ja perunat välittömästi kylmään veteen odottamaan, sillä ne tummuvat nopeasti.

● Pilko maa-artisokat sekä perunat, mutta paloittele perunat puolet pienemmiksi paloiksi kuin maa-artisokat. Leikkaa valkosipulinkyntset neljään osaan.

● Kuullota maa-artisokkia, perunoita ja valkosipulia voissa kattilassa muutama minuutti. Lisää viini ja anna kiehahtaa. Lisää vesi, kuohukerma, suola ja mustapippuri ja anna jälleen kiehahtaa. Kypsennä keitto hiljaisella lämmöllä ilman kantta, kunnes perunat ja maa-artisokat ovat kypsiä eli noin 20 minuuttia.

● Soseuta keitto sauvasekoittimella ja tarkista suolaisuus.



*) Voit oikaista halutessasi ja korvata tähdellä merkityt aineet kaupan valmiilla maa-artisokkaseoseella. Hyvä määrä on kaksi 400 g pötköä. Jos käytät valmista sosetta, lisää se siinä vaiheessa, kun reseptissä lisätään muut nesteet.

Harrastuksena perhonsidonta

Sukulehtemme juttusarjaan, jossa esitellään kädentaitoja ja suvun taitajia, saimme haastateltavaksi innokkaan perhonsidonnan harrastajan. Istuimme alas Eino Hollménin kanssa keskustelemaan tästä mielenkiintoisesta aiheesta!

Voitko kertoa, mistä perhonsidonnasta on oikeastaan kyse?

– Lyhyesti sanottuna se on syöttien tekemistä perhokalastukseen, ja tavoite siinä on jäljitellä mahdollisimman hyvin kalojen erilaisia ravintoeläimiä. Loppupeleissä on tietenkin kyse kalojen narraamisesta!

Se on sorminäppäryyttä vaativaa käsityötä, jossa saan käyttää hyväksi myös tietämystäni eri kalojen ruokavaliosta, kalojen käyttäytymisestä sekä eri vuodenaikojen vaikutuksesta luontoon, eläimistöön ja virtavesien ominaisuuksiin.

Miksipä olet aikoinaan aloittanut harrastuksen ja miksi olet yhä kiinnostunut siitä?

– Minulle perhojen sidonta tarkoittaa hauskaa kädentaitojen harjoittelua; toinen keskeinen syy on saada kalastukseen käyttötavaraa hiukan halvemmalla kuin mitä kaupasta ostettuna saa.

Lisäksi harrastuksessa kiehtoo mielikuvituksen vapaus, joka useinkin tuottaa ainutlaatuisia syöttejä, joita ei muilta löydy. Niiden kalastavuudesta ei tosin ole mitään takeita, mutta omaan perhoon nappaava kala on vähintään kymmenen kertaa parempi tunne kuin kaupan valikoimalla saatava eväkäs!

Tällä hetkellä minulla ole tavoitetta laajentaa harrastustani myyntitoimintaan asti; toki se olisi yksi mahdollinen tapa kehittää harras-

tusta eteenpäin. Juuri nyt minua kiinnostaa paljon enemmän erittäin yksilöllisten pintaperhojen sidonta kuin sarjatuotantona tehtävien leech-perhojen valmistus.

Ilmeisesti olet myös innokas perhokalastaja?

– Kyllä! Sidontaharrastus on minulle olennainen osa perhokalastusta; toki tätä voisi harrastaa, vaikka omilla perhoilla ei koskaan kalastaisikaan, mutta silloin perhonsidonta jäisi vähän ”kuivaksi” touhuksi...

Perhokalastukseni on pääosin niin sanottua *catch and release* -tyyppistä, eli irrotan koukun ja päästän kalan menemään. Tässä kalastustyyliä saa kalastaa enemmän, kun ei joudu miettimään kalakiintiöitä, ja samalla joudun miettimään erilaisia perhomalleja hiukan tarkemmin.

Jos joku sukulainen kiinnostuu perhoista tämän jutun pohjalta, miten hän pääsee helpoimmin alkuun?

– Tämä on tietty hiukan välineurheila, mutta yksinkertaisimmillaan pääset alkuun parilla eri koukukoolla, langalla ja vaikkapa luonnosta löytyvillä yksinkertaisilla materiaaleilla. Tärkeintä on hankkia perustiedot eri kalalajien ravintotottumuksista ja antaa oman mielikuvituksesi lentää!

Kerro vielä lyhyesti tarvittavista välineistä ja tarvikkeista, jos joku haluaa panostaa hiukan enemmän.

– Ehdottomasti hyödyllisimmät välineet ovat sidontapenkki ja langanpidike eli *bobbin*, koska niillä saa touhusta nopeampaa ja tarkempaa. Välttämättömät tarvikkeet käsittelevät erikokoiset koukut, sidontalangat sekä erilaiset materiaalit.

Millaisia materiaaleja käytät?

– Suosikkini on *dubbing*-villa, jolla teen perhorunkoon massaa ja haluamani pohjavärin. Olen todennut hyödylliseksi myös päätypainoina toimivat kuulat, joilla saa syötteihin tarvittavaa lisäpainoa sekä houkutusvärejä. Monissa perhoissa käytän myös höyheniä; ne ovat monikäyttöisiä ja suhteellisen edullisia.

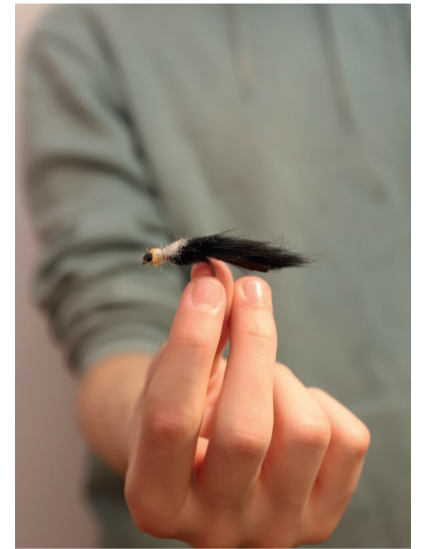
Onko perhonsidonta sinulle jokapäiväinen harrastus?

– Olen harrastanut sidontaa noin kolme vuotta, ja nykyisin teen eniten perhoja valmistautuessani kalastusreissuihin, kun tiedän tarkkaan, minkälaiseen vesistöön olen suuntaamassa ja mitkä ovat kohdekalat. Hyvä aika oman perhorasian täydentämiseen on myös näin talvella! ■

Haastatteli Sakari Hollmén



Eino viimeistelemässä sidontapenkissä olevaa perhoa.



Valmis streamer-mallinen perho. Tällä haetaan taimenta!

Lehden toimituskuntana Hollmén sukuneuvoston jäsenet Kotisivut: www.hollmen-suku.fi

Nimi	Puhelin	Sähköposti
Sakari Alaranta, puheenjohtaja	040 551 4251	sakari.alaranta@elisanet.fi
Laura Pirilä, varapuheenjohtaja	040 556 7984	laura.pirila@fimnet.fi
Terhi Hemmila, sihteeri	0400 902 463	terhi.hemmila@lailanet.fi
Juuso Alaranta, rahastonhoitaja	045 184 2323	juuso.alaranta@elisanet.fi
Maija Tuominen, jäsenrekisterin hoitaja	0440 324 193	maija.tuominen@hotmail.com
Mikko Toivonen, sukulehden toimitussihteeri	045 319 2688	mikko.toivonen@zehndergroup.com
Olli Haaslahti, sähköinen viestintä	040 827 6485	olli@haaslahti.fi
Jouko Anttila	0500 867 505	jouko.anttila@lappilainen.com
Sakari Hollmén	040 354 2495	sakari.hollmen@vaisala.com

JÄSENTIEDOT AJANTASALLE!

Osoitepäivitykset ja muut jäsentiedot pitää päivittää kotisivujen kautta tai jäsenrekisterin hoitaja Maija Tuomiselle.

Myytävät tuotteet

Kotisivuiltamme löydät sukuseuran myytävät tuotteet.
Tilaukset Ville Pertola, puh. 0500 922 664