

Sähkösanomat

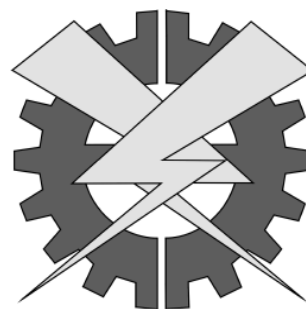
4/2003

EESTEC - kansainvälistä toimintaa
sähkötekniikan opiskelijoille

Rautalankaa ruoanlaitosta - pihviruokaa

Mentorointi nyt myös sähköosastolla

Pääkirjoitus



Jälleen on saatu vuosi melkein päätökseen ja paljon on kerinnyt taas tapahtua. Itselleni oli vuoden poissaolon jälkeen mukava jälleen syksyllä palata Tampereelle ja TTY:lle tuttuun ympäristöön. Vaikka monet asiat olivatkin ennallaan, oli myös muutoksia tapahtunut. Ensimmäisenä silmiini pisti lukuisten tuntemattomien ihmisten läsnäolo. Tämä tietenkin johtui siitä, että en ollut koskaan nähnyt viime enkä tämän vuoden fukseja. Vielä nytkin tulee vastaan tilanteita, joissa tulee esille joku erittäinkin aktiivisesti toiminut henkilö, jonka nimeä en ollut koskaan kuullutkaan. Pääasiat, kuten opiskeluun liittyvät asiat, olivat kuitenkin onneksi ennallaan. Ensimmäisessä tentissäni nyt syksyllä olin kyllä hieman pihalla, kun edellisestä tentistäni TTY:llä oli jo puolitoista vuotta aikaa. Hieman huolestutti myös se, että viimeisin merkintä opintosuorituksistani oinfossa oli puolentoista vuoden takaa, mutta eiköhän tuokin asia pian korjaannu.

Myös Skillassa oli kaikki onneksi ennallaan ja kaikki perinteiset tapahtumat, kuten muun muassa Koo-Vee:n sauna, fuksivala ja –suunnistus, jäidentulo-sauna, ja fuksiexcu, jälleen tänä syksynä järjestettiin. Lisäksi kiltamme järjesti mielenkiintoisen excursion TV2:n studioille ja yleisöksi Harakanpesä-ohjelmaan. Pikkujoulusauan tuotot, 317,30 euroa, lahjoitettiin jälleen hyväntekeväisyyteen, tänä vuonna TAYS:n vastasyntyneiden teho-osastolle. Kiitos kaikille pikkujoulusauaan osallistuneille ja siellä rahaa hyväntekeväisyyteen lahjoittaneille.

Ensi vuoden raati valittiin yleiskokouksessa 25.11. ja puheenjohtajana ensi vuonna toimii tämän vuoden Skillan emäntä, Kati Kettunen. Ensi vuoden raadissa on paljon ensikertalaisia, joten uutta virtaa ja varmasti innokasta ja aktiivista toimintaa on luvassa ensikin vuonna. Kaikki siis innolla osallistumaan Skillan tapahtumiin tulevanakin vuonna!

Paitsi osallistumalla Skillan tapahtumiin, oiva tilaisuus päästä hieman lähemmin tutustumaan Sähkökillan toimintaan on lähtemällä mukaan toimihenkilöksi. Haku ensi vuoden toimihenkilöksi alkaa heti vuoden alussa, joten seuratkaa tarkasti tarkempia hakuohjeita. Haettavia paikkoja ovat kv-vastaava, liikunta-vastaava, mikroguru, päätoimittaja, tenttivastaava, tv-apu ja yritys-vastaava. Näistä lisätietoa Skillan www-sivuilta, joilla muutenkin kannattaa ahkerasti käydä lukemassa informaatiota tulevista tapahtumista tai vaikkapa katselemassa kuvia menneistä tapahtumista.



Hyvää joulua kaikille ja nähdään Skillan tapahtumissa myös ensi vuonna!

Karoliina Salminen

Julkaisija

Sähkökilta
Korkeakoulunkatu 3
33720 Tampere
Puh: 03 - 3115 2273
Fax: 03 - 3115 3779
skilta@skilta.cc.tut.fi
<http://skilta.cc.tut.fi/>

Päätoimittaja

Karoliina Salminen
karoliina.salminen@tut.fi

Taitto

Karoliina Salminen

Toimituskunta

Jouni Aaltonen
Matti Ahola
Roosamari Hakulinen
Heini Järvenpää
Teemu Järvinen
Otso Karhu
Kati Kettunen
Alina Koski
Eeva Lehesvuori

Kuvat

Jouni Aaltonen
Matti Ahola
Heini Järvenpää
Teemu Järvinen
Otso Karhu
Jani Kilpilinna
Javier Rosell
Karoliina Salminen

Etukansi

Otso Karhu

Sisällysluettelo

Pääkirjoitus	2
Sisällysluettelo	3
Pj:n palsta	4
Fuksivastaavien FAQ	5
Skillan raati 2004 valittu	6
Skilta lahjoitti 317,30 euroa hyväntekeväisyyteen	7
EESTEC - hurjan hauskaa	8
Sähköpäivät Iapteen Rannalla	9
Potut pottuina - rautalankaa ruoanlaitosta	10
Mentor on henkinen tuki työelämään valmistautumisessa	12
Vaihtosähkö: Viva México	13
Jäidentulo unrevealed	14
Neverending Story	15



Vaihtosähköä Meksikosta, s. 13



Lämminhenkistä tunnelmaa jäidentulo
saunalta, s.14

MARRASKUU 2002



ONNEA UUELLE
RAADILLE

PJ:n palsta



SKILTA 35 VEE...

PAALJON OONNEEAA SKILTA?



... JATKOA ...



...JATKOILLA



(TATEELLINEN TILAA TILÄ)

WAPPU



ONNEA UUELLE
RAADILLE!



JATKUU
NUMEROS-
SA 4/
2004

Jamm

Fuksivastaavien FAQ

Hei jälleen rakkaat fuksit. Syysluku-kausi lähestyy loppuaan ja sitä silmällä pitäen kirjoitamme teille pienen koosteen fuksien mieltä askarruttavista asioista. Ehkä siitä on teille apua wappuun valmistautuessa.

Q: Arvon fuksivastaavat. Mieltäni on askarruttanut jo pitkään eräs asia. Olen nähnyt lähes kaikkien vanhempien tieteenharjoittajien haalareissa hienon lakki- ja tupsumerkin. Mistä ja miten voisoin sellaisen itsekin saada?

Nimim. Tahtoo paljon hienoja haalarimerkkejä

A: Hyvä että uskalsit kysyä. Lakkimerkin saa jokainen fuksi, joka tulee näyttämään passinsa kun siinä on yli 90 pistettä. Vastaavasti tupsun saa lakkia koristamaan 180:stä pisteestä. Merkkejä voit tulla pyytämään myyntipäivystysaikoina fuksivastaaviltasi Roosamariilta ja Eevalta, jotka laskevat pisteesi ja antavat merkit.

Q: Onko kevääksi olemassa valmis lukujärjestys? Entä voiko siihen ottaa lisää haluamiaan kursseja ja pitääkö niihin ilmoittautua?

Nimim. Hätäntynyt opiskelija

A: Ei huolta hätäilyyn! Kevääksi on olemassa valmis lukujärjestys teille ensimmäisen vuoden opiskelijoille. Se löytyy sähkötekniikan osaston nettisivuilta. Siihen voi halutessaan lisätä muita kursseja, joita voit itse katsella opinto-oppaasta tai pyytää apua tutoriltasi. Fuksikursseille ei tarvitse ilmoittautua, mutta muille kursseille kannattaa ilmoittautua oinfon kautta.

Q: Olin ennen piirianalyysin ensimmäistä välikoetta viisastenkerhossa. Siellä ei kuitenkaan ollut varsinaista opettavaa henkilöä paikalla. Mistä tämä johtuu?

Nimim. Viisaaksi pyrkivä

A: Viisastenkerhon perusajatuksena on antaa opiskelijoille itselleen mahdollisuus lyödä viisaat päänsä yhteen ja auttaa toinen toistaan. Varsinainen opetustyöhän on jo tehty luennoilla ja harjoituksissa, mutta tenttiin valmistautuessa voi olla mukava vielä pyytää apua muilta opiskelijoilta. Omasta kokemuksesta voimme ainakin todeta, että porukassa erinäiset virikkeet kuten televisio, tietokone yms. pysyvät "saavuttamattomissa" ja toisaalta joku ehkä osaa sinulle epäselvän asian hyvin ja taas päinvastoin.

Q: Minulla on pieni ongelma... Miksi kaikesta ei saa fuksipisteitä? Entä jos en saakaan lakkia wapuksi? Olen myös ollut monessa tapahtumassa, mutta olen unohtanut passini kotiin. Voinko vielä saada niistä pisteitä? Entä onko vesi koskessa kylmää wappuna?

Nimim. Houston, I've got a problem

A: We've got the answer for you! Fuksipisteitä annetaan niin että fuksilla killasta riippumatta on mahdollisuus saada ne. Niiden tarkoituksena on rohkaista fukseja tutustumaan teekkari-tapahtumiin mahdollisimman monipuolisesti, eikä niistä kannata ottaa suurta stressiä. Keväällä on vielä paljon tilaisuuksia ansaita fuksipisteitä ja jokaisella on vielä varmasti mahdollisuus saada lakki wapuksi. Vaikka passi jäisikin joskus kotiin, ei huolta. Tule vain rohkesti pyytämään pisteitä meiltä joko lippua näyttämällä tai vastaamalla meidän muutamaan tapahtumaa koskevaan kysymykseen. Kysymyksistä ei kannata loukkaantua, sillä niitä kysytään vain pisteiden jakamisen tasapuolisuuden vuoksi. Vielä viimeisenä muttei vähäisimpänä: Vesi on wappuna juuri sopivan lämmintä ;o)

Hauskaa wapun odotusta!

Eeva ja Roosamari



Skillan vuoden 2004 raati valittu

"Kun mä fuksina tänne taapersin en tiennyt..." vielä reilun parin vuoden päästä kirjoittavani Sähkösanomiin tervehdystä vastavalittuna vuoden 2004 puheenjohtajana. Siihen on nyt kuitenkin päädytty, joten kirjoitetaanpa sitten.

Sähkökillan raati on siis valittu, ja toimintasuunnitelman sekä talousarvion muodossa tulevan vuoden toiminnan puitteet on suurin piirtein laadittu. Perinteisistä tapahtumista pyritään pitämään kiinni ja toisaalta seuraamaan nykyhetkeä ja jäsenistön toiveita. Suu-

rin muutos nykyisestä raadista uuteen on se, että vuoden 2004 raadissa ovat enemmistönä ensikertalaiset. Tällä tarkoitan henkilöitä, jotka eivät aiemmin ole toimineet Skillan raadissa tai toimihenkilöinä. Itse näen tilanteen ensisijaisesti mahdollisuutena ja vasta toissijaisesti haasteena. Mahdollisuutena siksi, että toimintaan saadaan uutta näkökulmaa ihmisiltä, jotka ovat tähän asti olleet killan tarjoamien palveluiden käyttäjiä. Haasteena luonnollisesti on perusrutiinin opettelu, mutta ei yksikään homma ole ihmistä isompi.

Raati on kasassa, mutta lisäksi

kaivattaisiin vielä uusia toimareita. Tehtävistä löytyy lisätietoa Skillan nettisivuilta ja haastattelut ovat heti tammikuun alkupuolella. Hihastakin saa nykiä jos kysyttävää tulee.

Lopuksi haluan vielä toivottaa iloisia joulumieltä kaikille, riehakasta uutta vuotta ja tammikuussa tervetuloa taas mukaan Skillan toimintaan.

Kati Kettunen



Skillan raati vuodelle 2004: Kiltamestari Antti Kangasaho, puheenjohtaja Kati Kettunen, isäntä Kalle Sistola, emäntä Sanna Koivu, fuksikapteeni Roosamari Hakulinen, sihteeri Matti Lahdenperä, tiedotusvastaava Heikki Talla, excursiovastaava Juha-Pekka Paunu ja rahastonhoitaja Ari Moilanen

VALMISTAUDU!

Nuoden 2004 toimihenkilöiden hommat tulevat hakuun heti joululoman jälkeen

* *KV-vastaava*

* *Liikuntavastaava*

* *Mikroguru*

* *Päätoimittaja*

* *Tenttivastaava*

* *TV-Apu*

* *Uritysvastaava*

Skilta lahjoitti 317,30 euroa TAYS:n vastasyntyneiden teho-osastolle



Pikkujoulusaunan tuotto, 317,30 euroa, lahjoitettiin 4.12. TAYS:n vastasyntyneiden teho-osastolle. Summaa luovuttamassa olivat Jouni Aaltonen, Joonas Hytönen ja Kati Kettunen. Lahjoituksen otti TAYS:n edustajana vastaan Lastenklinikan tiedotusyhdyshenkilö Marja-Leena Ruuhi. Skilta kiittää kaikkia pikkujoulusitseille ja -saunalle osallistuneita.

EESTEC – hurjan hauskaa!

Liian harva sähköläinen edes tietää EESTECin olemassaolosta, vaikka se on olemassa vain heitä (meitä) varten. EESTEC siis on Euroopan laajuinen järjestö sähkötekniikkaa tai siihen liittyviä aineita opiskeleville. Sähkötekniikkaan liittyvät aineetkin tässä ymmärretään aika laajasti, eikä tiukkaipaisuutta muutenkaan paljon ole näkynyt. Järjestömme järjestää viikon mittaisia vaihtoja eri yliopistojen välillä, joissa tutustutaan paikalliseen opiskelukulttuuriin ja yrityksiin; workshoppeja, joilla on joku sähkötekniinen teema ja joissa siten yhdistyy hyöty ja huvi; sekä kerran vuodessa kongressin, jossa käydään kattojärjestön yhteiset hallinnolliset jne asiat läpi. Tapahtumiin on helppo lähteä mukaan, vaikkei ketään mistään tuntisikaan, eikä kalliiksikaan tule, kun periaatteessa omasta pussista pitää maksaa vain matka itse paikalle. EESTECin "henki" on jo yleensä kokemuksen arvoinen. Samalla aaltopituudella liikkuvia ihmisiä tapaa ihan yllättäen vaikka romaniasta. Kieli ei ole ongelma – kaikilla on joka tapauksessa vähän vaikeuksia englantinsa kanssa. Ymmärretyksi sitä aina kuitenkin tulee. Ja on hauskaakin vielä samalla.

Toiminta TTY:illä

Täällä Tampereelle meillä on ihan oma LC (local comitea), joka aina välillä järjestää jotain omaa, ja jonka kautta voi sitten lähteä muidenkin järjestämiin tapahtumiin. Melkein aina matkaan pääsee, kun vain ajoissa ilmoittaa. Heti ensi keväänä olisi tarkoitus järjestää viikon mittainen vaihto. Tarkoituksenaamme on kutsua muista LC:stä porukkaa tutustumaan Tampereeseen ja yliopistoomme. Periaatteisiin kuuluu, että me täältä Tampereelta lähdemme sitten vastavuoroiselle vierailulle esimerkiksi ensi syksynä. Siellä he ovat sitten järjestäneet meille mukavaan oh-

jelmaa ja samme vuorostamme tutustua heidän kotikaupunkiinsa ja yliopistoonsa. Vielä emme ole tarkkaan päättäneet, että ketä tänne kutsuisimme, joten nyt on jokaisella vähänkin toiminnasta kiinnostuneilla mahdollisuus päästä mukaan vaikuttamaan ja järjestämään vaihtoa. Minne siis haluaisit lähteä viikoksi ensi syksynä mahtavalla porukalla pitämään hauskaa?

Kaikki mukaan toimintaan!

Heti vuoden alusta on tarkoitus järjestää kaikille avoin suunnittelutilaisuus, jossa mietimme miten vaihtoa alettaisiin järjestää ja ketä tänne siis kutsuisimme. Nyt on todella hyvä tilaisuus lähteä mukaan EESTEC:n toimintaan ja tutustumaan sähköopiskelijoihin myös muualta muin täältä TTY:ltä. Helpoiten

päaset mukaan liittymällä sähköpostilistalle lähettämällä sähköpostia osoitteeseen risto.a.leppanen@tut.fi. Listalle tulee tietoa tulevista tapaamisistamme ja muustakin toiminnastamme. Www-sivuiltamme <http://www.students.tut.fi/~eestec/>, jotka eivät valitettavasti vielä ole kaikilta osin päivitettyjä, löytyy myös lisää tietoa EESTEC:stä. Muistakaa myös seurata muuta ilmoittelua esimerkiksi prujussa. Kaikkia aiheeseen liittyviä kysymyksiä voi lähettää vuoden 2004 puheenjohtajalle Karoliina Salmiselle osoitteeseen karoliina.salminen@tut.fi. Nyt kaikki siis innolla mukaan kansainväliseen toimintaan!

Heini Järvenpää
Karoliina Salminen



Viime vuonna Tampereen eestec:läiset järjestivät noin viikon mittaisen vaihdon hollantilaisten kanssa. Kuvassa tamperelaiset ovat vasta-vierailulla Hollannissa tutustumassa paikalliseen yliopistoon, kaupunkiin ja opiskelijaelämään.

Sähköpäivät lappeen Rannalla

Sähköpäivät on vuosittain järjestettävä tapahtuma, jossa kaikista Suomen sähkökilloista kokoontuu opiskelijoita vuorovuosina Tampereelle, Ouluun, lappeen Rantaan ja Otaniemeen. Tänä syksynä suuntana oli lappeen Ranta ja alkuperäinen tarkoitus päätyä sinne vasta rankan excun lopuksi. Valitettavasti halukkaiden osallistujien vähyydestä johtuen rankka kutistui pelkäksi reissuksi sähköpäiville, mutta onhan sekin parempi kuin ei mitään.

Niinpä syksyisenä torstaiamuna viiden maissa saapui pieni, mutta sitäkin pirteämpi ryhmä skiltalaisia obeliskille tavoitteenaan päätyä aamun kuluessa lappeen Rantaan. Alkumatka meni ainakin allekirjoittaneen osalta unten maissa, mutta innokkaita kortinpelaajia riitti heti matkan alkumetreiltä asti. Aamu valkeni vähitellen ja yhdeksän jälkeen saavuimme Skinnarilaan. Otaniemeläiset vielä puuttuivat, mutta muuten sähköpäivien osallistujat olivatkin jo paikalla. Aamukahvit ja pullat napattiin aulasta mukaan ja siirryttiin luentosaliin kuuntelemaan yritysesityksiä. Samaan aikaan yleisössä kiersivät ilmoittautumislistat päivän excuille ja pizzalista.

Aamupäivän aikana meille esittivät TBRC (Telecom Business Research Center), ABB ja Pohjois-Karjalan Sähkö. Erityisesti viimeisenä ollut Pohjois-Karjalan Sähkön edustajan esitys jäi mieleen huumoripitoisena ja kohdeyleisön hyvin huomioineena.

Lounaaksi YO-talon kellarissa oli tarjolla makaronilaatikkoa ja ruokailun jälkeen alkoi excujen odottelu. Busseilla suunnattiinkin eri kohteisiin, joita oli yhteensä tarjolla neljä. Itse olin tutustumassa lämpövoimalaitokseen. Aina-kin omalla kohdalleni excu oli mielenkiintoinen, koska energiatekniikan perusteissa käsitellyt asiat pääsi näkemään omin silmin.

Exculta palattua vuorossa oli sauno-

mista ja pizzan syöntiä YO-talon kellarissa. Sauna oli valitettavasti väkimäärän nähden melko pieni ja pesuhuoneessa olikin lähes jatkuva jono itse löylyhuoneen puolelle. Laulusanojen etsiminen eri laulukirjoista kesti välillä hetken, mutta muuten yhteislaulut kaikasivat komeasti. Vähän liiankin pian alkoivat järjestäjät ajaa saunoja ulos, ainakin meillä viimeisenä excuulta palanneilla olisi vielä ollut saunomishaluja jäljellä.

Seuraava kohde oli keilahalli, jonne meille oli järjestetty hohtokeilailu. Pienellä vuorottelulla halukkaat pääsivät vuorollaan pelaamaan, osan keskittyessä virvokkeiden nauttimiseen katsomon puolella. Kierteet eivät tuntuneet aivan menevän niinkuin telkkarissa, mutta onnistui sentään kolmen tunnin aikana muutama kaatokin.

Kaikki hyvä loppuu aina aikanaan ja vähän liian pian olivat bussit jälleen odottamassa keilahallin edessä. Matka jatkui lappeen Rannan kiertoaajelulla, jonka ajankohta (klo 22-23) oli valaistusolosuhteiden kannalta hievenen huono. Bussimme opas ei myöskään ollut oikein perillä paikkakunnan nähtävyyksistä; onneksi tam-

perelaiset pelastivat tilanteen ja excuporukkamme lappeen rantalais – vahvistus hoiti loppumatkan opastuksen asiantuntevasti.

Loppuillaksi ja –yöksi oli paikalliseen ravintolaan järjestetty haalaribileet sekä sähköpäivien osallistujille että paikallisille. Ohjelmassa oli vapaan bilettämisen lisäksi kilpailuja kiltojen joukkueiden välillä. Kovasta yrityksestä huolimatta ei voittoa tullut Tampereelle, vaikka excuvastaavamme pitikin yllä mainettaan ja vetäisi itsensä alasti kunnioitettavalla nopeudella.

Pian kello olikin jo kolme ja oli aika lähteä paluumatkalle kohti Hervantaa. Matka sujui hiljaisissa merkeissä, vain vieno kuorsaus rikkoi bussin rauhaa. Seitsemän maissa olitiin taas kotoisassa Hervannassa ja excuillijat lähtivät kuka jatkamaan unia, kuka valmistautumaan koulupäivään. Kokokaisuudessaan reissu oli varsin hauska, toivottavasti vuoden päästä Otaniemeen saadaan täyden bussilastin verran edustajia Tampereelta!

Kati Kettunen



Potut pottuina

Rautalankaa ruoanlaitosta - Pihviruokaa

VALURAUTAPANNU

Tämä on melkeinpä tärkeimpiä hankintoja keittiöön missä halutaan tehdä oikeasti hyvää ruokaa. Valurautapannu on kallis, painava eikä edes nonstick-pinnoitettu, mutta:

- * Oikein käytettynä se kestää läpi iän (väärin pidettynä ruostuu)
- * Se kestää lämmitystä kunnolla ja varaa lämpöä, joten sillä saa pihvin paistettua ilman että pihvistä karkaa lihasneste.
- * Ei vaadi isoa rasvan käyttöä. Valurauta on huokoista materiaalia, ja pieni rasvanokare leviää pannulle paljon helpommin kuin teflon-pannulle. Rasvaa pitää aina käyttää, mutta voi sen kohtuudessa pitää.
- * Ei hajoa metallisiin työvälineisiin, kuten teflon

Hoito-ohje:

- * Kaupasta haettuna valurautapannu ei heti ole käyttövalmis, se pitää rasvata ja kuumentaa kertaalleen. Jos ostettu pannu on pinnaltaan kovin rosoinen, sen voi hioa tasaisemmaksi. Käytä rasvaukseen vähäsuolaista voita, tai kaikkein mieluiten ihan oikeaa sian ihraa pannun voiteluun sisäpuolelta, ja kuumenna pannu kunnolla niin että rasvasta nousee vähän savua. Nosta pannu kylmälle levyille ja anna jäähtyä omia aikojaan. Liian suolainen rasva edesauttaa osaltaan korroosiota perimätiedon mukaan, ei ole mulla esiintynyt kun olen käyttänyt tavallista vähäsuolaista markettivoita.
- * Valurautapannua ei mielellään pestä pesuaineella, vaan kuumalla vedellä. Näin pannun huokosissa säilyy hiukan sitä voita, joka huolehtii siitä ettei ruoka tartu. Jos kuitenkin joudut aineita käyttämään, niin pannu pitää sen jälkeen aina rasvata ja kuumentaa, muuten se voi ruostua.
- * Älä jätä pannun puhdistusta seuraavaan päivään, siihen ei kauaa kulu.

Pihvisafkan arvioitu valmistusaika 50 minuuttia, joskin hommia tuosta tehdään lähinnä viimeiset 20 minuuttia.

Tarveaineet:

- * Ranskalaisia, suositus Golden Longs
- * Öljyä, suositus joku extra virgin oliivi
- * Ranskalaisiin suolaa tai Santa Maria Mexicana -mausteseosta. Parhaan makuista suolaa on merisuola, jota myydään yleensä aika karkeana tavarana, vaatii myllyn. Merisuolassa on voimakkaampi maku kuin mukaterveellisessä pansuolassa, mitä joutuu laittamaan tuplasti yhtä paljon.

On siinä maussa muutakin eroa.

- * Baby-porkkanoita pakastepussillinen, esim Pirkka.
- * Salaattiaineet, esim porkkanaa ja purkillinen ananasaloja. Edellisessä numerossahan oli fetasalaattia...
- * Valmiiksi leiketyä pihviä, suositus porsaana ulkofile, mieluiten ei marinoitu mutta käy sekkin. Jos pakkaus on >300g niin eiköhän sillä kahden ihmisen nälkä tapeta Todella nälkäisille 200g/naama. Pihvin tulee olla ohuehko luokkaa 1cm ja tasapaksu, ei mikään jämpäpala.
- * Mustapippuria myllyssä, tai sitten valmiiksi jauhettua pussissa.
- * Voita, vähäsuolainen malli.

- * Ruokaflora tai muu ruoanlaittoon sopiva kerma.
- * Soijakastiketta, esim kikkoman
- * Tarjolle ehkä myös jotain vaaleaa leipää. Suositus fazer paistopisteissä myytävä mini-chiapatta.
- * Mahdollisesti jääpaloja
- * Oikea tunnelma

Pihvit otetaan parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi pöydälle lämpenemään puoli tuntia ennen varsinaista safkan valmistusta. Tämä osataan vähentää lihasnesteiden karkaimista paiston yhteydessä, eli pihvistä tulee vähemmän sitkeä. Pihvisafkan valmistus aloitetaan buuttaamalla uuni johonkin 200-225 asteeseen.

Jos tykkää juoda viiniä, niin pihvin kanssa punaista. Sangre de toro on suositus, jos ei tarkemmin tiedä mistä toinen tykkää. Tämä on oikea hetki avata viinipullo ja kattaa pöytä. Muista servetit ja kynttilät =o) Alkosta saa alumiinista valmistettua pyöreitä ohuita läpysköjä nimeltä dropstop. Tämmöisen voi pistää pullon suuhun, estää tehokkaasti sotkuisten punaviinitippojen valumisen viiniä kaadettaessa. Mainittua viiniä saa pienemmissäkin pulloissa, jos kulutus on vähäisempää.

Alkoholiton vaihtoehto hyvän safkan kanssa on vesi, kuplilla tai ilman. Se ei ainakaan peitä safkan makua. Ehkä joku tykkää kolajuomistakin. Alkoholittomat juomat keskimäärin maistuvat hyvälle jääkaappikylmänä. Lisää siis jääpaloja jos käytössä on kesälämmin kraanavesi.

Valmista salaatti oman maun mukaan suoraan lautaselle, se kestää kyllä odottaa. Raasta porkkana vähän hienommalla terällä kuin rakkaan koulumme syöttöloissa, ja laita päälle ananasaloja. Ananaspurkin mehua ei ole pakko kokonaisuudessaan laittaa salaattiin, sehän alkaisi uimaan.

Hienoksi raastettu porkkana pysyy kiltisti haarukassa syötäessä.

Ota esille loputkin tarveaineet. Pistä pienimpään kattilaasi porkkanat, laita kattilaan myös kylmää vettä niin että porkkanat juuri ja juuri peittyvät. Lisätään suolaa teelusikallisen verran. Karkeinkin merisuola liukenee kyllä keitinveteen. Jos omistat siivilän, niin viritä se jo valmiiksi siten, että voit kaataa helposti porkkanoista vedet pois kun niitä on keitelty. Kattila odottamaan liedelle mutta älä buuttaa levyä vielä.

Jahka uuni on kerännyt ainakin 150 lasiin, levitetään pellille jäiset ranskanperunat ja loristetaan ohuena nauhana peukalolla säännöstellen pullosta öljyä päälle. Suola tai mexicana lisätään vasta uunista ottamisen jälkeen, ei imeydy ruokaan vaan maistuu tehokkaammin sen pinnalta. Tunge pelti uuniin, kyllä se joskus lämpenee perille asti mutta ei sitä tarvitse odotella. Tässä vaiheessa kannattaa pistää kellonaika merkille, ettei perunat unohdu uuniin.

Valurautainen pannu pistetään lämpenemään kutosella (jos liedessä tehot 1-6), voita nokare pannulle että näkee myöhemmin sen lämpenemisasteen. Jostain maagisesta syystä parhaiten paistamista kuumalla pannulla kestää öljyn ja voin seos, joten öljyäkin voi tähän sekoittaa. Pannun kanssa tehdään eniten hommia, joten valitse lieden etuosassa oleva isompi levy jos mahdollista. Pihvin voi toki valmistaa myös teflonilla, mutta ei siitä yhtä hyvää saa. Valurautainen pannu vaatii mieluusti kaverikseen metallisen paistolastan, muovinen voi tykätä huonoa teflonpannua suuremmista paistolämpötiloista. Pannulta tulee roiskumaan rasvaa, voita roiskuu jonkun verran ja jos öljyä käyttää niin iihan perkeleesti. Seos roiskuu vähiten. Jahka suositeltu voinokare vaihtaa väriä ruskeaan, tirisee jne, saataa jopa noustaa vähän savua liesituulettimeen - on aika nostaa pihvit tulille. Käytä haarukkaa, minkä pistät toimenpiteen jälkeen tiskiin. Paistinlastalla ei kosketa paistamattomaan pihviin, silloin siihen ei ainakaan tule pöpöjä raa'asta lihasta. Nyt käsillä on syytä olla sitä

mustapippuria, jos pihvissä ei sitä valmiiksi ole. Pippuroi yläpinta oman makusi mukaan, mustapippuria voi käyttää huoletta aika runsaasti.

Pippurointiin lienee tuhrautunut joku puolisen minuuttia. Ei tätä sekuntikellolla katsota, mutta tuossa ajassa kuuma valurautapannu on kyllä käreäytännyt pihvin alapinnasta lihas-syyt tukkoon, eikä lihasneste sitä kautta enää valu pois pihvistä. Lasta käteen ja pihvi ympäri. Nyt pippuria tällekin puolelle. Levy säädetään kutoselta miedommalle: 2-3 mikä tuntuu sopivalta. Pihvin päälle voi halutessaan lisätä epäterveellistä makua laittamalla siihen voinokareen sulamaan.

Tässä kohtaa pistetään porkkanakattila kutoselle. Ranskalaiset ja pihvit muhivat kohti kypsää olotilaa ilman isompaa paimentamista, tässä kohdin on aikaa kipata viiniä mukiin. Kohteliasta on kaataa itselle hiukan ensin, luonnonkorkki murentuu aina hiukan viinin pinnalle, ja nämä muruset kuuluu tulla itselle eikä vieraille, varsinkaan naiselle. Hienossa raflassahan etiketin mukaan kaadetaan ensin isännälle tilkka, joka nuuhkaisee viiniä jne... Samalla päästään niistä korkinmuruista eroon ja voidaan jatkaa kaatamalla naisväelle ja sitten taas isännän muki täyteen. Viinin tarjoilulämpötila on vähän alle huoneenlämmön, itse otan ihan tyylysti jääkaapista ennen syömistä...

Eiköhän se jossain vaiheessa syömistä ole sitten oikeinkin lämpöistä :)

Porkkanakattila kuplii jossain vaiheessa kokonaisuudessaan ja sen tehoja voi tällöin pudottaa liedestä riippuen vaikka kolmoselle. Kuplimista saa jatkaa nelisen minuuttia, jolloin porkkanat ovat kypsiä. Kaada vesi pois (esmes sen siivilän avulla, tai sitten kantta apuna käyttäen tms) ja pistä porkkanat lautaselle. Ulkonäkö on tärkeä osa ruokaa, joten ryhmittele salaattista alkaen eri ainekset omille paikoilleen, eikä päällekkäin.

Kun perunoissa alkaa olla sopivasti ruskeaa, nosta pelti uunista. Mausta suolalla tai mexicanalla maun mukaan.

Pihvit on tässä ajassa kyllä kypsyneet ja voit tarttua tukevalla otteella siihen pannun kahvaan. Valurautapannu painaa, mutta kyllä se pitäs mieheltä hoitua yhdellä kädellä... Toinen käsi kun nostelee lastalla pihvit kauniisti lautaselle.

Pannu uudestaan levyille, joka on edelleen kakkosella. Kaada kermaa pannulle korkeintaan desin verran eli puolet purkista. Pitäisi riittää kahdelle enemmän kuin hyvin. Pannulle jäi toivottavasti pihvin paistosta möhnää. Lisää tarvittaessa nokare voita ja pyörittele sitä pitkin pannua jotta se sulaa. Roiski mukaan soijakastiketta



maun mukaan. Lisää mustapippuria maun mukaan. Sekoita lastalla mahdollisimman tasaisesti. Kastike on valmis varsin pian, koko toimenpide kestää noin minuutin eikä safka siinä ehdi jäähtyä. Koita saada kastike siirtymään pannulta pihvien päälle ja lautaselle ilman että sotket paikkoja. Huuhdo pannulta ylimääräiset lavuaariin ja jätä se vedellä täytettynä odottamaan jatkotoimenpiteitä JA SAMMUTA UUNI SEKÄ KEITTOLEVY (o) Tuo on muuten nopein mun tietämä kastikeresepti, kannattaa opetella. Makua on helppo muuttaa oman maun mukaan aineiden suhteita säätämällä. Sen voi tehdä ilman pihvinjämiäkin, tällöin pitää aina lisätä voita koska sitä ei valmiiksi ole tippaakaan.

Lautaselta puuttuu enää ranskanperunat, niitä voi viritellä sen verran kun näyttää mukavasti mahtuvan. Ei

Kyllä tällaiseen pöytään kehtaa vaikka kenet kutsua syömään, eikä ruoan valmistus ole ollenkaan niin vaikeaa kuin ensin luulisi.

ole kiva syödä jos ruoka ei pysy lautasella. Jos jää nälkä niin voi ottaa pelliltä lisää. Niin juu, vähennä keittiöstä valaistusta että liedien rasvatahrat eivät näy niin silmiinpistävästi. Niitä ei kuitenkaan heti voi siivota kunnolla liedien kuumuudesta johtuen.

Suklaa toimii punaviinin kanssa jos jälkiruoalle jäi tilaa. Perhana kun menivät lopettamaan lakritsifasupalan valmistuksen, se oli saakelin toimiva yhdistelmä.

Teemu Järvinen



Mentor on henkinen tuki työelämään valmistautumisessa

Oletko koskaan miettinyt huolestuneena tulevaisuuttasi ja pohtinut, pärjäätkö DI-koulutuksellasi työelämässä? Oletko tuskailnut pääaineen valitsemisessa ja arponut siihen sopivia sivuaineita ilman pienintäkään visiota tavoitteestasi? Sähköosastolla ollaan aloittamassa mentor-toimintaa, jonka tarkoituksena on pienentää kuilua yliopiston ja työelämän välissä.

Mentor on entinen sähköteekkari, joka on koulutustaan vastaavassa

työssä. Mentoritavaksi taas pääsee toisen tai ylemmän vuosikurssin opiskelija. Monilla ei ole aavistustakaan, millaista diplomi-insinöörin työ voi käytännössä olla. Mentor-parin on tarkoitus tavata esimerkiksi kerran kuussa puolen vuoden ajan ja keskustella ennalta sovitusta aiheesta. Tapaamisen voi järjestää kahvilassa, jommankumman kotona tai vaikka Suolijärven pururadalla. Mentor voi tutustuttaa opiskelijan myös omaan työpaikkaansa.

Apua vaikeisiin valintoihin

Toisen vuoden opiskelija Paula Heikkilä ei vielä ole kokenut valaistumista pääaineen valinnan suhteen.

- Minulla ei ole aavistustakaan, mitä haluan lukea. En todellakaan tunne ketään tekniikan alalla työskentelevää, jonka kanssa voisin jutella siitä, millaisia eri alat ovat. Tällä hetkellä voisin kuvitella valitsevani sähkövoimatekniikan tai sähköenergiatekniikan.

Paula uskoo, että vähän myöhemmässä vaiheessa opiskelua mentorin kanssa voisi olla hyvä jutella käytännön työelämästä. Kaikki diplomi-insinöörit ovat aikoinaan käyneet samat opinnot läpi, ja osaavat varmasti keskustella samalla aaltopituudella nykytekkareiden kanssa.

Nyt etsintäkuulutetaan sopivat mentorit

Mentorointi-suhteen on tarkoitus avar-

taa molempien näkemystä. Keskusteltavia aiheita voivat olla työelämän vaatimukset, mihin opiskelussa kannattaa panostaa, ja yleisesti haaveet, toiveet sekä pelot.

Toiminta alkaa mentoreiden etsimisellä. Jos tiedät jonkun jo valmistuneen yhteystiedot, vinkkaathan hänelle asiasta. Mentoreiden pitää ilmoittautua opintoneuvojalle. Mahdollisesti tammikuussa on ensimmäinen hakuaika, jolloin kaikki halukkaat saavat hakea itselleen mentoria. Ohjeita hake-

muksen tekemiseen jaetaan sitten kun se on ajankohtaista.

Alina Koski

Lisätietoja mentor-toiminnasta löytyy opintoneuvojan sivuilta www.ee.tut.fi/~opintos

Viva México!

Vaihtosähköä Meksikosta

Täällä on chilea, suolaa ja limeä. Ainiin ja viiksiä! On täällä kyllä vähän muutaakin: aurinkoa, salsaa ja ystävällisiä ihmisiä. Pyramideja ja tequilaakin vielä. Opiskellaan siis täällä Guadalajarassa (Jalisco) Meksikossa (Heini, Ella ja Pietari) ja täällä ollaan nyt oltu jo neljä kuukautta eli yksi kokonainen lukukausi.



Vielä on loppukokeet edessä ja sitten päästäänkin lomalle. Guadalajara on Meksikon kolmanneksi suurin kaupunki ja koko tällä kaupunkialueella on joidenkin arvioiden mukaan 8 miljoonaa asukasta. Ei ihan Mexico Cityn lukemiin yllä, mutta iso kuitenkin. Kaupunki ei kuitenkaan aina tunnu niin isolta miltä se kuullostaa ja ihmiset on aivan hurjan ystävällisiä huolimatta siitä kuinka köyhiä olisivatkaan. Se taitaakin olla maan parhaita puolia: ihmiset. Lukuunottamatta tietysti sitä machomiesten viheltelyä ja pusutteluäänä, joita kuulee kun vaan ulos asunnosta astuu. Mutta sille ei kai mitään voi kun täällä blondina (ainakin Ella) vaeltelee.

Hyvin on mennyt ja monta hassua juttua ollaan koettu. Viime viikolla syö-

tiin heinäsirkkoja ja mezcal-pullosta matoja. Heinäsirkat olivat aikas suolaisia, mutta saa niitä kuulemma makeita "jälkiruokaheinäsirkkojakin". Bussilla matkustaminen kouluun on joka päivä seikkailu. Se ollaan ainakin opittu, että aina (huom AINA!) on tilaa vielä yhdelle. Koulu on aikalaiilla paluuta yläasteelle. Kellot soivat merkiksi tuntien alusta ja tunneilla on läsnäolo pakollinen. Läksyjä tosin on enemmän kuin ylästeella. Varmaan enemmän kuin koskaan missään. Mutta ei siinä mitään. Nautitaan olostamme kyllä täysin riittävästi :) Espanjan opiskelu tuntuu hyvältä....

Kaikki vaihtoon siis! Se on helpompaa kuin luuletkaan!

Terkkuja tutuille!

Heini, Ella ja Pietsu

Vallankumouspäivänä (día de revolución 20.11.) pienillä tytöillä ja pojilla oli oma kulkueensa, jossa he olivat pukeutuneena hieman tavallisesta päivästä poikkeavasti.

Jäidentulo unrevealed

Jäidentulos sauna-kokemus alkoi jo eräänä loskaisena tiistaina, kun joukko innokkaita vanhempia opiskelijoita valloitti kaikessa hiljaisuudessa nurkan Hermannista jonottaakseen tähän vanhemmalle väelle suunnatulle saunaille. Koska saunalle otetaan osallistujat vuosikurssien mukaan ilmoittautumisaikana ilmoittautuneista, oli seurueen nuoremmilla jäsenillä kova jännittäminen siitä että tuleeko ennen Joonas-isännän saapumista valtava vyöry vanhempia opiskelijoita.

Jäidensaunalle lähdettiin eräänä synkkänä ja pimeänä syysiltana obeliskin varjon alta. Sekalainen kokoelma skittalaisia pakkautui linja-autoon ja innolla odotti mitä kaikille jaettu perinteinen puuhapussi sisältäisi: saunailtaa piristämään oli tällä kerralla pakattu sädetikku, tikkari sekä narunpätäkään kiinnitetty pieni villalankapallo, jonka kamppailu- ja vetovoimaominaisuudet selvitettiin illan aikana. Samalla bussissa vahvistettiin jo aikaisemmin kiertänyt huhu että bussikyödyin jälkeen on vielä kohtalainen kävelymatka majalle.

Kun sitten viimein saavuttiin paikalle josta bussi ei päässyt enää eteenpäin, ulostauduimme bussista ja tiirailimme pimeään metsään johon oli kartoitettu reitti ulkotulilla. Ei sitten muuta kuin tarpomaan kosteassa metsässä eteenpäin ulkotulien kartoittamaa reittiä, johon kylläkin oli otettu ehkä hieman liian pieni näytteistystaajuus koska välillä polku teki mielenkiintoisia mutkia. Tosin mukaan ottamani taskulamppu helpotti huomattavasti kulkemista. Puoliväliä merkkasi renki-Anteron tuhoama virvokekori. Vietimme hiljaisen hetken.

Viimein kaikkien koettelemusten jälkeen saavuimme päärakennukseen, joka oli oikein hyvin mitoitettu seurueellemme: Pitkä pöytä johon mahtui monta ruokailijaa ja runsaasti makuupaikkoja väsähtäville. Kati-

Emännän ja Sanna-piian laittaman ruoan tuoksu alkoi mökkiä samalla kun ase-tuimme aloillemme odottamaan ruokailua. Osa porukasta lähti jo saunaan, mutta sepä ei vielä ollutkaan lämmin. Sytyttämisprojektin alle päätyi myös takka, jonka partiolaisena puheenjohtajamme Jouni otti henkilökohtaiseksi haasteekseen. Kauan ja hartaasti sen eteen kyllä töitä sai tehdä, koska puut olivat käytännössä märkiä. Viimein takka saatiin n:llä yrittämällä syttymään, ruoka valmistui ja osa pettynyttä sauna-osastoa palasi syömään samalla kun sauna lämpeni.

Ruokailun jälkeen kaikki olivat hie-man voipuneita ja osa siirtyi seinustalle sijoitetuille yöpymispaikoille lepäämään, takaisin saunaan, takan eteen pyromanian kiillo silmissään taikka pöydän ympärille keskustelemaan tai viettämään muuten aikaa. Maria ja Hese koettivat siipiään kynttilä-alalla Marian toimiessa steariinikaivoksessa ja Hesen korjatessa kynttilöitä. Mikäli Hese aikoo hakea kesätyöpaikkaa Havilta takuukorjaajana, ainakin henkilökohtaisesti aion suositella häntä. Myöskin tulitikuilla pelattavien "ota

tikku pois liikahtamatta" -pelejä ja muita älynystyryitä hierovia seurapelejä pelattiin. Loppuillasta alkoi hilpeys olla huipussaan kun Karkki ja Emmi sijoituivat vierekkäin ikään kuin varkain ja muodostivat kikatusekskallaattorin. Heidän kikatusekskallaattorista jutuistaan ja keksimistään leikeistä jää varmasti muistoja jälkipolville. Ainakin niiden henkilöiden lapsille, jotka olivat mukana Vroom-rallileikissä, johon tytöt onnistuivat koko pöydän suostuttelemaan. Johtuen tyttöjen kiltteydestä, heidän mielensä eivät kehittäneet mitään yhtä kaukaatempattua kuin HC-kanikani...

Kuten niin monet kivat asiat elämässä, myös jäidentulos sauna loppuu aikaan. Niinpä tuli myös lähtöme aika, jolloin selvisi ihan pienoinen ongelma: polun varteen sijoitetut lyhyet olivat sammuneet eikä pimeässä metsässä olisi paljon nähnyt ilman taskulamppuja, joita oli rajoitettu määrä. Lopulta kuitenkin saatiin kaikki turvallisesti bus-siin ja matka takaisin alkoi. Viimein pääsi Teemukin näyttämään miten matkan alussa annettua villa-palloa voi käyttää



kaverien naamalla pomputtamiseen, koska häntä oli kielletty harrastamasta kyseistä toiminnetta saunalla.

Jälleen kerran jäidentulosauna onnistui hyvin ja ilta sujui ilman henkilövahinkoja, siitä kiitokset isännälle ja emännälle. Tulee kai ensi vuonnakin lähdetty näille yksistä loistavista rau-

hallisista sauna-illoista, jolla seura on yleensä parasta mahdollista. Saunaa painoi ainoastaan se tosiasia, ettei sauna ollut ihan täydessä suorituskyvyssä alusta alkaen ja että jäät eivät olleet tulleet. Koko iltaa voi kokonaisuudessaan kommentoida hyvin loppu-illasta kikatus-oskillaattorin aikaan jonkun tokaiseman lauseen hengessä: "Oli niin

kivaa että meinas tulla kynnel housuun"...

Matti Ahola

Neverending Story

Oven tammenterhoksi muotoiltu kolkutin jyskyi oveen ja aiheutti aavemaisen jylinän huvilassa. Koska huolimatta lukuisista kolkutuksista ovi ei auennut, lähti Sakari kiertämään taloa toisen sisäänkäynnin toivossa. Takaovikin pysyi kiinni eikä ikkunoistakaan ollut sisälle asiaa, sillä ne olivat raudoitettua panssarilasia.

Sakari alkoi huhuilla keskellä pihaa. Viimein huvilan ovi aukeni varovasti ja esiin astui harmaatukkainen ja -partainen mies, jonka silmät loistivat kuin kaksi supernovaa säkissä. "Ne eivät saaneet sinuakaan!" mies kiherteli itsekseen ja Sakari ymmärsi että uuden ystävän piirikortilla on muutama kylmä juotos. Mies pomppi Sakarin luokse toteamaan ettei hän ollut vaan kangastusta – ainakin näin Sakari luuli voimakkaasta kädenpuristuksesta ja sitä seuranneesta pienestä voitontanssista. Miehen silmät kostuivat liikutuksesta ja alkoi soperrella. "Moimoimoi. Mä oon Timppa. On niin hienoa.... Sä elät!. Miten sä selvisit? Hampaat! JA NE SILMÄT! SILMÄT! AAAH!". Sakari seurasi vierestä kuinka Timppa putosi tomuun nyyhkimään. Ilmeisesti hänen mielenterveytensä oli viimein romahtanut, raukkaparka...

Sakari havahtui ja huomasi että heidät oli piiritetty: Joka puolella oli laikukkaita oravia, jotka nauroivat ivanauraa pikkurava-äänellä. Sakaria kuvotti. Tarkemmin katsottuna kävi ilmi etteivät oravat eivät olleetkaan laikukkaita, vaan niillä oli päällään pienet kommandoasut joiden laikut olivat ruosteenpunaisia tahroja. Asun alta näkyi sininen karvoitus, joka lienee näiden makaaberien petojen oikea väri. Palapeli lokahti kohdalleen, ja sillä oli yhtä neulanterävät hampaat kuin näillä Sakaria ja Timppaa ympäröivillä nököhampailla.

Sakari kuuli puunrakenteiden lyhyen parkaisun ja kääntyi äänen suuntaan: Hänelle valkeni samantien miltä peurasta tuntuu, kun se tietä ylittäessään vilkaisee sivulle ja huomaa olevansa tukkirekan edessä. Siinä missä oli äskettäin kellarin luukku, oli nyt vain haljennutta puuta ja kirjahyllyn kokoinen syvä varjo, joka porautui vihreillä silmillään Sakarin verkkokalvoihin. Sakarin selkäpiitä hyytävässä silmissä ei pahinta ollut kuitenkaan se pahuus, joka niistä leimusi vaan niiden takana piilevän älykkyyden kristallinkirkas palo joka oli kylmä kuin napajätikkö nakuna.

Varjoista ojentui valtava sininen ja mustapilkkuinen käsi, josta ojentui yksi neljästä pitkiin kynsiin päättyvästä sormista osoittamaan maassa makaavaa, vielä omaan maailmaansa hukkunutta Timppaa. Nopeammin kuin silmien hypnotisoima Sakari ennätti väliin, oravat olivat nostaneet kirkuvan Timpan irti maasta ja kuljettivat oravapatjalla häntä kohti pimeyttä, joka nyt irvisti lähes koko aukon levyistä, terävähampaista hymyä.

Sakari lähti juoksuun välittämättä jalkojen alle jäävistä pedoista. Koko orava-armeija lähti liikkeelle estääkseen Sakarin matkaa: Pedot roikkuivat joukolla Sakarin vaatteissa ja hidastivat hänen juoksunsa mateluksi. Kaikki oli menetetty: Sakari sortui oravamassan alla kuitenkin koskaan putoamatta maahan. Pienet kynnet painoivat hänen selkäänsä kun hänen otettiin vastaan ja häntä lähdettiin pyörittämään huimaa vauhtia. Sakari alkoi voida pahoin ja taivaan sini muuttui tuskan valkoiseksi.

Sakari suoritti pikaisen tilannearvion uudelleen: hän makasi alasti olohuoneessa pullonkorkeista tehdyn maton päällä ja halogeenilamppu oli sijoitettu osoittamaan suoraan hänen naamaansa. Sakarille tuli kiire ja hän lähti etsimään vessaa: Sakari juoksi ensimmäiselle näkemälleen ovele, jossa luki "This is not an exit, Tämä ei ole uloskäynti, Det här är inte utgång". Sakari tempaisi oven auki...

MAINOS
(Sähköinsinööriliitto)