

Lapajärvellä on kesäteatterille luonnolliset kulissit

Isäntä Matin Museo on avoinna ja Juhannusaattona 22.6. klo 19 - 22. Lapajärven rannassa tulistellaan, keitetään nokipannukahvia ja paistetaan räiskäleitä. Yhteislaulua loihit haitarillaan Veijo Kivelä. Mukaan tunnelmaan pääsee kymmenellä eurolla

Lapajärven Kesäteatterissa eletään aikaa sata vuotta sitten, Silloin Saarivallan aikaan.

Näytelmä esitetään 7. ja 14. heinäkuuta klo 16 alkaen.

Näytelmän käsikirjoitus pohjautuu elämään Kursun seutuvilla sata vuotta sitten.

Tapahtumapaikkana on Kursun Hyötkän talo. Meillä on kesän kiireisin aika. Isännällä on sivut huonona ja hänen pitäisi aloittaa talon piikojen ja renkien kanssa heinänteko. Huoli painaa miten selvitä ja saada tulevaisuuteksi tehtyä heinäntekoa lehmille. Tilanteen pelastaa taloon pyörähtävä kuppari Selma sekä Venäjältä tulla tupsahtaa kapsäkkeineen Vienan karjalainen laukkukauppias Nikolai. Heinän tekoon päästään monien vaiheiden jälkeen oikeaan aikaan, angervojen alkaessa kukkimaan Esitys on Isäntä Matin Museolla Lapajärvellä. Esityksen päät-



Kesäsään suosiossa Lapajärven teatterissa on luonnolliset kulissit.

teeksi tarjotaan torttukahvit kaikille. Teatteripiljetit maksavat kymmenen euroa. Vesisateen sattuessa esitys on Kursun kylätalolla Teatterista voi Tiedustella lisää Seppo Leinoselta 0400 011312.

Kylän emännät keittävät Siikapottua ja Hillakiisseliä

teatteripäivänä. Varaus ruokailuihin tulee tehdä vähintään kahta päivää ennen tapahtumaa. Leena Lampela puh. 016 863317 tai Sirkka Leinonen 016 863319. Kattauksut ovat molempina päivinä klo 14 ja klo 15. Aterian hinta on 10 euroa.



Lisää tietoja museosta ja tapahtumista, sekä Lapajärven historiasta löydät osoitteesta: www.elappi.fi/~isanta_matin_museo/

Suomun matkailuyhdistys on saanut Urheilusivakan Kari Lukkarisesta hyvän yhteistyökumppanin. Karin johdolla on matkailuyhdistys toteuttanut jo kolmet kalastus- kilpailut. Kari on järjestänyt kisoja ympäri Itä-Lappia, joten häneltä onnistuu kisa-asioiden hoito. Matkailuyhdistyksen toteutettavaksi jäävät oheistapahtumat.

Tänä kesänä uistelukilpailu on viides elokuuta. Vesille lähdetään perinteiseen tapaan Räisälän lossirannasta, jossa on veneiden vesillelaskuun erinomaisen hyvät olosuhteet. Kilpailukalana on tietysti hauki.

Viime kesänä Suomun mestaruusuistelukisassa nousi kalaa yli 200 kiloa. Osanottajia oli 17 venekuntaa. Kisan voittajat Esko ja Kari Högman saivat haukia kaiken kaikkiaan mahtavat 33824g. Kilpailun isoimman kalan sai Henrik Säynäjäkangas 8290 g.

Elokuussa Suomun mestaruudesta kisailaan neljän



Kisa on päättynyt ja saalis tuodaan punnitukseen.

Suomun mestaruudesta uistellaan taas elokuussa

tunnin ajan. Venekunta saa laittaa veteen kaksi vapaa, kaikuluotainta saa käyttää, samoin painoja ja syväääjää, mutta takilan käyttö on kielletty. Pienveneilläkin on nyt mahdollisuudet menestyä kisassa.

Ilmoittautua voi paikan päällä. Osanottomaksu on 35 euroa. Palkinnot jaetaan kisan jälkeen Pub Nassakassa Siirtymäaikaan kilpailupaikalta on puoli tuntia. Palkinnot ovat hyviä tavarapalkintoja ja lahjakortteja Suomun alueen yrityksiin. Kisassa kolmen kärkijoukko saa Diplomit Suomun Mestaruudesta.

Lapsille ja nuorille järjestetään ongintakilpailu kello 13.00-14.00. Osanottomaksua ei kisassa ole ja palkinnot kaikille osanottajille jaetaan Nassakassa alkaen 15.30.



Erkki ja Henrik Säynäjäkangas toivat Suomun mestaruusuistelussa rantaan kisan komeimman kalan.

Innokkaat pilkkijät voivat jo merkitä kalenteriinsa Suomun Mestaruuspilkin. Pilkkikilpailut pidetään 30.3.2008. Lisätietoja Suomun kalastustapahtumista voi kysellä Kari Lukkariselta 0400 157 737.

Tuulenpesän juhlapalvelussa pitää kiirettä kesällä

Touko-kesäkuun vaihteessa kun koulut sulkevat ovensa, käy Tuulenpesän keittiössä kakkukoneet kuumina. Valmistujaisjuhlat ovat vuoden kiireisin aika kakkuleipuri Leena Luokkalalle. Äitienpäivä- ja rippijuhlat ovat alkukesän tapahtumia ja häättilaisuuksiin tarvitaan leipomuksia pitkin kesää.

Leena on leiponut kakkuja jo yli kaksikymmentä vuotta. Suomalaisten makutottumukset eivät tänä aikana ole muuttuneet. Täytekakut ovat säilyttäneet perinteisen tyyliä ja asemansa juhlan arvokkaimpana tarjottavana. Leena Luokkala kertoo, että asiakkaan kanssa yhdessä valitaan juhlaan sopivat tarjottavat asiakkaan mieltymysten mukaan. Tehdäänkö kuivakakkuja, tuulihattuja tai pikkupizzoja. Täällä Lapissa menee tietysti enemmän porokakkua kuin eteläisessä Suomessa. Valmiit tuotteet voi sitten joko noutaa itse Tuulenpesästä tai so-

piä kuljetuspalvelu tilaajan kiireistä riippuen.



Juhlatilaisuuden kakkuvalikoima voi olla esimerkiksi tällainen.

piä kuljetuspalvelu tilaajan kiireistä riippuen.

Ruskasesongin päätyttyä lokakuussa, pannaan Tuulenpesän ovet kiinni ja aloitetaan remontti. Talon päädyssä otetaan käyttöön ennen asuntokäytössä ollutta tilaa. Sinne tulee erillinen kokoustila ainakin kahdelletoista hengelle ja kahvilaan saadaan tilaa muutamalle lisäpöydälle, kertoo talon isäntä Mauri Karjalainen. Lisätilaa tarvitsisi myös jatkuvasti laajeneva matkamuistovalikoimamme. Tavarapaljous pitäisi saada näyttävämmiin esille, mutta suunnitelmat eivät ole vielä siltä osin valmiina.



Tuulenpesästä saa myös gluteenittomia kakkuja.

Mesimarjakakusta riittää jopa kolmellekymmenelle vieraalle