

Kotiliesi.



(LeKo n)



Talviretki-
donitsit

Joulu-
ruoka



1 (etukansi) Piparit

Leppävaaran Korvenkävijät ry

Hallitus

Pertti Palo, lippukunnanjohtaja 044-5828754
Nadja Debenjak, lpkja
Jasmin Joenperä, sihteeri, koulutusvastaava
Mika Lehtinen, kalustovastaava
Antti Somervuo, Akela

Luottamushenkilöt

Annukka Debenjak, Sampo, jäsensihteeri
Päivi Rokkanen, rahastonhoitaja

Sudenpentulaumat

Ryhmä	Kokoontumisaika	Johtajat
Susi	Ma 17.00-18.15/18.30	Sari
Kettu	Ma 18.00-19.30	Jasmin ja Mika
Ewokit	Ma 17.15-18.30	Antti K. ja Antti S.

Vartiot

Ryhmä	Kokoontumisaika	Johtajat
Minotaurit	Ma 17.30-18.45	Holtti, Oskari
Maakotka	Ma 19.45-20.00	Holtti
Metsänhaltiat	Ke 17.00-18.15	Sara, Annukka
Hobitit	Ke 17.00-18.00	Eero, Hannes, Joel

Vaeltajat

Ryhmä	Kokoontumisaika	Johtajat
Siirtymäryhmä	Ke 18.00-19.00	Michael, Riku
Metsän lapset	Ke 18.00-19.00	-
Aielit	Ke 19.00-20.00	-
Sparta	Ke 19.00-20.00	-

Lippukunnan tili ja maksut

Tiliyhteys: OP 572023-260100

- Retkiä, leirejä yms. maksaessa viestiksi tapahtuman nimi sekä osallistujan nimi.
Esimerkiksi: Ewokkien retki 1.4.2008, Antti Somervuo
- Kalentereita tilittäessä viestiksi: Joulukalenterit 2008, sekä partiolaisen nimi.

Lippukunta netissä

<http://www.lpk.partio.fi/papa/leko/>
<http://leppavaarankorvenkavijat.freeforums.org/>

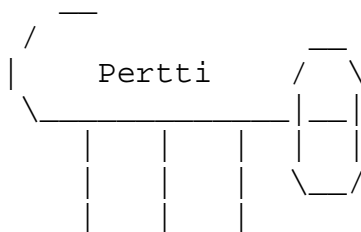
Päälöpinät

Tämän lehden ei ole tarkoitus olla kauhean vakava. Siinä on muutama sivu, joilla on jotain luotettavaakin tietoa. Lopuilla sivuilla sitten jutun taso on mitä on. Lehteä tehdessä oli kuitenkin vain yksi varsinainen tavoite – saada se ilmestymään.

Holtista oli korvaamaton apu (huonoja) juttuja ideoidessa ja toteuttaessa. Lisäksi Annukka ystävällisesti toimitti kohtuullisen luotettavan munkkiraportin.

Jatkossa armas lippukuntalehtemme ilmestyy näillä näkymin ainakin kevääksi. Silloin teemme LeKon Tekniikan Maailman eli kevätspesiaalin. Jonain talvena sitten voisi olla aika julkaista puolivakavamielinen Korpikäppyrä. Kummankin tekemiseen saavat osallistua kaikki kynnelle kykenevät. Juttuja tuskin karsitaan, paitsi sikäli mikäli ne eivät ole päätoimittajalla ajoissa (mikä on suhteellinen käsite ja päätoimittajan mielivallan alainen).

Siispä ei muuta kuin värit päälle,



P.S. Pahoittelut Vilille, josta ei tullut vielääkään kansikuvapoikaa, vaikka toisin lupasin jo vuosia sitten.

ka:nanəxəs nə ga:ɫɪgʲ ~ Cànachas na Gàidhlig



Kutsu yhdistyksen syyskokoukseen

Leppävaaran Korvenkävijät ry:n yhdistyksen syyskokous kutsutaan koolle sunnuntaina 14.12.2008 klo 16.00 Partiomaja Kanervalla.

Syyskokouksessa käsiteltävät asiat:

1. Lippukunnanjohtajan vaali vuodelle 2009
2. Hallituksen jäsenmäärän vahvistaminen vuodelle 2009
3. Hallituksen jäsenten vaali vuodelle 2009
4. Tilintarkastajien (2) ja varatilintarkastajien (2) valinta vuodelle 2009
5. Vuoden 2009 toimintasuunnitelman ja talousarvion vahvistaminen

Leppävaaran Korvenkävijät ry:n hallitus

Jouluruoka

Joulu tekee kovaa vauhtia tuloaan ja siksi onkin ehkä syytä alkaa ajatella asiaa.

Joulu on monella tapaa aivan erityinen juhla. Ensimmäisenä ei ehkä ajattele jouluruokaa mitenkään erityisesti, mutta onhan se suuri ero arkisen einessmaksalaatikon ja pinaattilettujen rinnalle.

Perinteinen suomalainen jouluruoka on melko varmasti tuttu kaikille; Erilaisia laatikoita, kinkkua, salaatteja, kalaa ja tietysti pipareita jälkiruoaksi. Harvinaisempaan herkkuna tarjotaan ulkomaiseen tyyliin myös kalkkunaa. Seuraavassa muutamia vinkkejä jouluruoan laittajille.

Perinteinen sinappihuntu-kinkku on maukasta ja sitä usein meneekin paljon. Tästä syystä kannattaa valita tarpeeksi iso kinkku, sillä lihaa voi syödä leivän päällä vaikka koko loppuvuoden. Kinkku paistetaan yleensä alhaisissa läpötiloissa ettei se kuivu. Hieman ylikypsä ja mureneva kinkku on monien, mukaanlukien allekirjoittanut, mieleen.

Myöskään laatikoitten (peruna, porkkana, lanttu yms.) kanssa ei kannata pihistellä sillä ne ovat kovassa huudossa, Etenkin laseten mieleen on hapanimelletty perunalaatikko. Kaupan laatikot ovat varsin maukkaita, mutta parhaita ovat tietysti itse tehdyt.

Holtin selain ei välttämättä näytä tätä kuvaa.

Salaatteina yleensä tarjotaan rosollia sekä italiansalaattia. Rosolli valmistetaan punajuuresta, porkkanasta, perunasta ja omenasta. Joskus tosin osa edellä mainituista jätetään pois. Rosolli on varsin raikas ja terveellinen salaatti. Italiansalaatti taas sisältää vihanneksia, makaroonia ja kinkkua valkeassa kastikkeessa. Salaatit tuovat hyvän lisän jouluateriaan ja niitä ei siksi kannata unohtaa.

Kalaa tarjotaan yleensä kylmänä ja siksi se on helppo ostaa valmiina. Tarjolle laitetaan monasti graavilohta ja erilaisia sillejä. Etenkin sillejä kannattaa laittaa useita eri vaihtoehtoja, koska niitä riittää: sinappisilli, tillisilli, saaristolaissilli jne.

Piparit ovat erityisesti lasten herkkua. Piparien valmistus kannattaa muistaa aloittaa ajoissa, sillä taikinan on annettava olla noin viikon ajan ennen leipomista. Piparitaikinaa saa myös kaupasta tarvittaessa, mutta itsetehdyissä pipareissa on sitä jotain. Piparimuotteja on monenlaisia ja niitä on myös helppo itse valmistaa vanhoista metallisista muoteista vään telemällä. Piparien paistamista pitää muistaa seurata, sillä mikään ei masenna niin paljon kuin kärähtäneet piparit.

Viimeisenä vaan ei vähäisimpänä muistutan seuran tarpeesta. Kunnan jouluaterian kruunaa sukulaisten läsnäolo, joten jos kutsua joulupöytään ei tule, voi aina itse kutsua sukulaiset tai ystävät syömään.

Holtti

Jasminin lista

(lukekaa tarkasti)

- Kursseille haluavien on ilmoitauduttava Jasminille 16.1. mennessä
Lisätieto pian meilillä ja foorumissa.
- Piiri järjestää 15-17-vuotiaille leirin pääsiäisenä ja tätä vanhempaa porukkaa kaivataan pesteihin.
- Väiskin pestejä on nyt jaossa (EPT tiedottaa sisältää tarkemmat koordinaatit)
- Väiskillä savuumme tarvitaan ainakin huoleton keittiöorja sekä mahdollisesti savunjohtaja.

(lista loppui, alla oleva on huttua)
(sitä ei tarvitse lukea tarkasti – tai ollenkaan)

vivere est cogitare

nullus est liber tam malus, ut non aliqua parte prodesset

ratio quasi quaedam lux lumenque vitae

I like Indian food

('S toil leam biadh innseanach)

Càit' a bheil thu a' dol a-nochd, Una?
Tha mi a' dol dhan chèilidh còmhla ri Raonaid.

Tha sinn a' seinn aig a' chèilidh.

Càit' a bheil thu fhèin a' dol?

Chan eil fhios 'am.

Trobhad dhan chèilidh còmhla ruinn, ma tha.
Cha toil leam cèilidhean.

I like traffic lights,

Ruualle pyhitetystä retkestä

Lauantaiamuna 22.11. urhea joukkomme (yksi Aieli, Siirtymäryhmää ja kaksi Spartalaista) lähti matkalleen kohti Nuuksion Mustalammen seutua lastinaan raaka-aineet Michelintähti-kelpoisiin retkiruokiin.

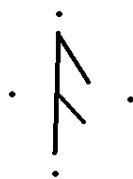
Lyhyehkön kävelymatkan jälkeen pystytimme kotamme Valklammen rannalle. Koska kaikilla oli nälkä, aloitettiin heti retken varsinainen ohjelma eli gourmeeruuan valmistaminen eräolosuhteissa.

Polttopuunhakumatkalla kohdatut Japanilaiset turistit eivät onneksi ryöstäneet ruokiamme, ja niinpä valmistimme iltapäivällä nautittavaksi mm. wieninleikkeitä, donitseja ja pizzan joka jätettiin kipinämiikoille.

Vaihteluna kodan sisäpuolen savusaunalle (joka tosin väheni huomattuamme että Aku Anka-nuotio tuotti kodassa vähemmän savua kuin pagodinuotio. Kummallista..) lähdimme illalla pienelle kävelylle Romlammen ympäristöön.

Sunnuntaiamuna ehdimme herkutella letuilla kera kermavaahdon ja hillon.

Tiivistunnelmaisen automatkan jälkeen oli mieluista palata kotiin ilman tavanomaisia harhakuvia kolmen lajin illallisista.



- Annukka, Sparta -

Erädonitsit (noin 20 kpl)

Ainekset:

2 muna
3/4 dl sokeria
2 dl ruokakermaa
2 1/2 tl leivinjauhetta
1 tl kardemummaa
1 tl vaniljasokeria
1/2 tl suolaa
noin 6 1/2 dl vehnä jauhoja
50 g sulaa voita tai margariinia

Kuorrute: Taloussuklaata, nonparelleja ja vapaavalintainen määrä metsää

Paistamiseen: Trangia, polttoaine sekä paljon munkinpaistorasvaa

1. Vaahdota munat ja sokeri. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet vuorotellen kerman kanssa muna-sokerivaahtoon. Lisää sulatettu rasva. Anna taikinan levätä hetki.
2. Jauhota kätesi ja tee taikinasta pyöreitä kakuja. Tee keskelle iso reikä.
3. Paista donitsit kuumassa öljyssä molemmin puolin kauniin ruskeiksi.
4. Sulata suklaa vesihauteessa (suklaaseen ei saa päästä vettä eikä Sinolia) ja dippaa donitsit siihen. Ripottele nopeasti suklaakuorrutuksen päälle nonparelleja.



LeKon Talviretki 31.1.-1.2.2009

(johtajat ja vaeltajat 30.1.-1.2.2009)

Lippukuntamme talviretki suuntautuu tällä kertaa Espoon kaupungin Luukin kesäsiirtolaan eli leirikeskukseen. Ilmoittautua retkelle voit oheisella ilmoittautumislapulla palauttamalla sen joko ryhmäsi johtajalle tai suoraan retken johtajalle Pertti Palolle (Lumivaarantie 10 A) vuoden 2008 loppuun mennessä.

Perjantaina johtajat ja vaeltajat saapuvat Luukkiin parhaaksi katsomallaan tavalla, mutta lauantain ja sunnuntain kuljetuksiin tarvitsemme vanhempien apua. Kerro siis ilmoittautumisen yhteydessä saatko oman kyydin Luukkiin ja/tai sieltä pois ja kuinka monta partiolaista autoon kaikkiaan mahtuu. Lähtö retkelle tapahtuu Läkkitorin parkkipaikalta (Gallerian taksitolpan vierestä) lauantaina klo 9.00 ja paluu kyytien toivotaan olevan Luukissa sunnuntaina 15.00 mennessä. Ajoaika on noin puolituntia. Ajo-ohjeet tulevat ilmoittautuneille retkikirjeessä.

Annan luvan _____:lle lähteä Leppävaaran Korvenkävijöiden talviretkelle Luukkiin 31.1.-1.2. 2009.

Voimme tarjota kyydin ____:lle partiolaiselle.

Allergiat ja muut huomioitavat seikat:

Huoltajan allekirjoitus ja puhelinnumero: