

Algarven Aviisi

ASSOCIAÇÃO FINLANDESA NO ALGARVE - ALGARVEN SUOMI-SEURA

1 | 2023

SEIJA JA HANNU
perillä Meia Praia, s. 18



Sisälllys

Mausteita maailmalta.....	3	Percebe – meren makuinen herkku.....	10	Seija ja Hannu Portugalissa.....	18
Retki Vidigueiraan.....	4	Iberian aperitiivit tuovat veden kielelle.....	11	Kielen opiskeluun uusia tuulia.....	19
Dom Vasco da Gama.....	7	Algarven yleisimmät isommat kahlaajat.....	12	Vanha vainooja.....	20
Cataplana à la Rami.....	8	Portugalilaista löytöretkeilyä.....	14	Ilmoitustaulu.....	22
Paistetut partaveitsisimpukat.....	9	Ilmastonmuutos.....	16	Yhteistyökumppaneita.....	23

JULKAISIJA

Algarven Suomi-Seura

JAKELU

Osoitteellisenä postituksena
yhteistyökumppaneille

LEVIKKIALUE

e-lehtenä jäsenille

KOHDERYHMÄ

Algarven Suomi-Seura jäsenet,
yhteistyökumppanit ja sidosryhmät

TEKNISET TIEDOT

Koko: A4
Väriyys: 4/4

AIKATAULU 2023

Materiaalipäivä	Ilmestymisaika
nro 1/23 vko 3	vko 5
nro 2/23 vko 13	vko 15
nro 3/23 vko 43	vko 45

ILMOITUSHINNAT

väri-ilmoitukset

Koko	
1/1 -sivu (210 x 297 mm)	450 €
1/2 -sivu (180 x 130 mm)	250 €
1/4 -sivu (88 x 130 mm)	150 €
1/8 -sivu (88 x 65 mm)	70 €
1/16 -sivu (88 x 30 mm)	35 €

Hintoihin lisätään alv 23 %.

TOIMITUS/ILMOITUSVARAUKSET

Rua Quinta do Bispo, Edifício Crisfer, R/C, Loja 2, 8500-729 Portimão
puh./fax: 282 483 191, Sähköposti: algarve.suomi@sapo.pt

TOIMITUSKUNTA

Vastaava: Kalevi Kaukonen
Jäsenet: Seppo Herrala, Päivi Kärkkäinen, Tero Liukas, Martti Lohi

AINEISTON TOIMITUS

Sähköisesti osoitteeseen jirka@offsetkolmio.fi

PAINOVALMIS AINEISTO

pdf-tiedosto, InDesign-, Illustrator- sekä FreeHand-tiedostot, 300 dpi, CMYK

TAITTO

Hämeenlinnan Offset-Kolmio, Paroistentie 2, 13600 Hämeenlinna, Finland
Yhteyshenkilö Jirka Messman p. 043 211 4003

Lehden vastuu virheellisistä ilmoituksista rajoittuu ilmoituksen hintaan. Lehdessä omalla nimellä julkaistut kirjoitukset eivät välttämättä vastaa Algarven SuomiSeuran tai eri viranomaisien kantaa. Jäsenmaksuun sisältyy e-lehtenä ilmestyyvä Algarven Aviisi: www.algarvensuomiseura.fi » Julkaisut.

Painettu lehti 10 €, tilaushinta Eurooppaan 13 €

Pidätämme oikeuden aikataulumuutoksiin.

TÄRKEITÄ TIETOJA

Algarven Suomi-Seura

Toimisto ja kirjasto

Posti- ja käyntiosoite: Rua Quinta do Bispo, Edifício Crisfer, R/C, Loja 2, 8500-729 Portimão
Lankapuh. +351 282 483 191 toimiston aukioloaikoina
Matkapuh. +351 967 520 976, arkisin klo 10-15
Sähköposti: algarve.suomi@sapo.pt, www.algarvensuomiseura.fi

Seuran pankkiyhteydet Portugalissa

Associação Finlandesa no Algarve
Millennium BCP
IBAN: PT50 0033 0000 000 7828 7828 05, BIC/SWIFT: BCPCOMP

Suomen Suurlähetystö

Rua do Possolo 76-1, 1350-251 Lisboa, puh. 213 933 040
(ma-to 8.30-17.00, sekä pe 08.30-14.30)
e-mail: sanomat.lis@formin.fi, www.finlandia.org.pt
Asiakaspalvelu: ma-pe 09.00-12.00 ajanvarauksella
(muina aikoina sopimuksen mukaan)

Suomen Kunniakonsuli Algarvessa

Gisélia Farias. La Finca, Cascalheira, 8125-902 Quarteira
Postiosoite: Apartado 92, 8125-902 Quarteira
Puh. (+351) 289 399 873/4
Arkisin klo 09.00-13.00 ja 14.30-17.30
Suomenkielistä palvelua ke klo 14.30-17.30

Pankit

Auki ma-pe 08.30-15.00. Suljettu la ja su sekä juhlapäivinä

Postitoimistot

Auki 09.00-12.30 ja 14.00-18.00, eräät postit eivät sulje lounasajaksi

Hätänumeroita

Yleinen hätänumero 112
Numerotiedustelu 118
Poliisi Faro 289 899 899
Poliisi Lagos 282 762 930
Poliisi Portimão 282 412 503
Poliisi Tavira 281 322 022

Lentokenttä

Faro 289 800 800
Lentotiedustelut 289 800 801

TOIMIKAUSI 2021-2023

Johtokunta:

Horstia Heikki, jäsen
puh. +358 400 210 181
+351 969 416 929
Kärkkäinen Päivi,
varapuheenjohtaja
puh. +358 40 502 0634

Liukas Tero, jäsen
puh. +351 967 167 637
Saarni Ilkka, puheenjohtaja
puh. +358 400 722 086
+351 935 088 267
Uimonen Jyri, jäsen
puh. +358 50 468 9491

Tilintarkastajat:

Björkqvist Kimmo, jäsen
puh. +358 409 225 949
Hietala Airi, jäsen
puh. 358 400 435 303
Katko Ilkka, puheenjohtaja
puh. +358 40 554 4604

MAUSTEITA MAAILMALTA

Portugali oli 1200-luvulta saakka tehnyt tutkimusmatkoja Länsi-Afrikan rannikolla. Kiinnostusta herättivät muinaiset tarinat satumaisista aarteista, joista oli tiedetty muinaisen Egyptin ajoista lähtien. Kultaa, hopeaa, jalokiviä ... Koko Iberian niemimaa aktivoitui 1400-luvun lopulla kaupankäyntiin kaukomaiden kanssa. Intiaan pyrittiin suoraan länteen purjehtimalla (Kolumbus) ja Afrikan eteläkärki kiertäen (Vasco da Gama). Vanhastaan eurooppalaiset olivat käyneet kauppaa itäisten maiden kanssa maitse, silkkitiellä.

Kaukokauppaa lännestä ja idästä

Kolumbus ei onnistunut Intiaa löytämään, mutta vaivannäkö tuli kuitenkin palkituksi. Kultaa, hopeaa, arvoesineitä rahdattiin muutaman vuosikymmenen ajan Sevillan kuninkaallisten varastojen kautta niin paljon, että väliin tavaroita piti säilyttää patiolla, kun eivät varastoihin mahtuneet. Samalla tullimaksut ja verot rikastuttivat Espanjan kuningasta. Isot kulumäärät jopa romahduttivat aika ajoin kullan hinnan. Raskas hinta maksoivat intiaanit Amerikassa. Heidän kulttuurinsa romahtivat ja kokonaiset kansat olivat kuoleman kielissä.

Kun Kolumbus suuntasi länteen, Portugalin kuningas Emanuel I:llä tuli kiire vastata appivanhempiensä (Ferdinandin ja Isabellan) haasteeseen. Hän lähetti Vasco da Gaman itään toista kautta. Vasco da Gama onnistui siinä missä Kolumbus ei. Meritie Intiaan löytyi (1497–99). Siinä avautui niin tuottoisa kauppareitti Portugalille, että aikaisemmat idänkaupan hyötyjät (Venetsia, Genova, Firenze) vaipuivat epätoivoon.

Tuttuja kauppataavaroita vuosisatojen takaa

Portugalin tärkeimmäksi kauppataavaraksi itäkaupassa tulivat 1500-luvulla mausteet. Jo roomalaisajoista lähtien eurooppalaiskeittiön ainesosiin olivat kuuluneet mausteet, joilla parannettiin ruokien valjuja ja pilaantuneitakin makuja. Mausteita käytettiin myös lääkinnällisten vaikutusten takia. Aikaisemmin mausteet olivat ylei-

lisyystavaroita, 1500-luvulta lähtien niiden volyymit kasvoivat. Niistä tuli nopeasti osa kulttuurista ja kaupallista rutiinotoimintaa. Sama koski monia muitakin idän kauppatuotteita

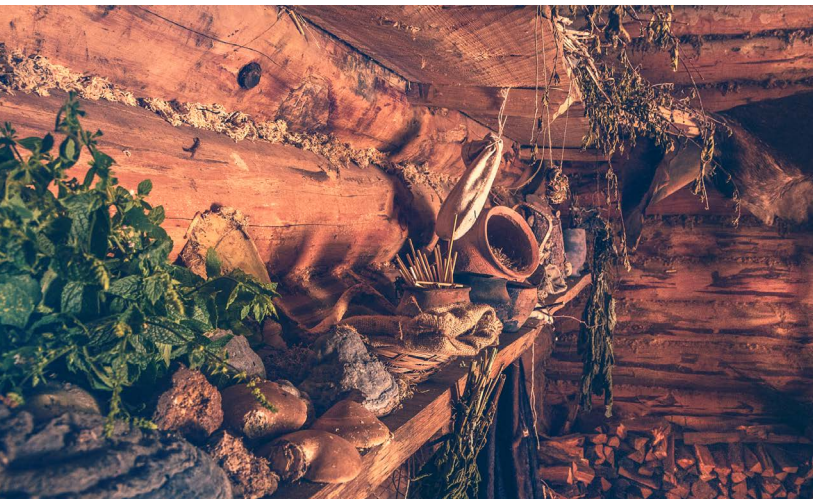
Samat mausteet ovat tuttuja vielä tänäkin päivänä. Niiden lääkinnällisten vaikutusten varaan ei liiketoimintaa kuitenkaan rakenneta. Kanelin katsottiin olevan hyväksi sydämelle, vatsalle ja päälle, ja siitä ajateltiin olevan apua myös epilepsian ja halvauksen hoitamisessa. Muskottöljyä käytettiin lääkkeenä ripuliin ja oksennustautiin sekä vilustumisen hoitoon. Kardemummaöljy rauhoitti suolistoa ja lievitti ilmavaivoja. Eräässä arabialaisessa käsikirjassa oli luku ”Ohjeita pienten elimien koon suurentamiseen ja niiden kohentamiseen”. Siinä kehoitetaan hieromaan sukuelimiin hunajan ja inkiväärin sekoitusta. Vaikutuksen sanotaan olevan niin voimakas ja tuottavan niin suurta nautintoa, että miehen sukupuolikumppani ”ei halua hänen nousevan päältäään”.

Iberian niemimaan maat eivät tuon ajan kaupankäyntitavoissaan olleet aina esimerkillisiä. Käytettiin öykkärimäistä väkivaltaa, oltiin suvaitsemattomia, suhtauduttiin vieraisiin kulttuureihin ja ihmisiin alentuvasti. Siitä seurasi vihanpitoa

ja sotatapahtumia. Kesti oman aikansa, kun huomattiin, että hilitympi ja ystävällinen lähestymistapa on hyödyllistä molemmille osapuolille.

Näistä asioista riittää luettavaa tähän Aviisiin. Vasco da Gama on esillä syksyn retkikertomuksessa. Siihen liittyy runo, jossa on kommentti Vasco da Gaman käyttäytymiseen. Olisi ollut hyödyllistä luettavaa itse Vascollekin. Tässä Aviisissa on tavanomaista enemmän mausteiden käytöstä: kolmen kirjoittajan reseptit.

Kalevi Kaukonen



VALTAVIEN VIINIRUUKKUJEN JA VASCO DA GAMAN VIDIGUEIRA

Syysretkeläiset viini- ja kulttuurikierroksella Alentejossa 22.-23.11.2022

Viime marraskuun lopulla Algarven Suomi-Seuran reipas 43-henkinen retkikunta lähti epävakaata sää-
tä pelkäämättä muinaisten roomalaisten jalanjäl-
jille. Määränpäänä oli Vidigueira, perinteisistä sa-
viruukkuviineistä ja löytöretkipurjehtija Vasco da
Gamasta tunnettu paikkakunta Alentejon maakun-
nassa.

Viidentuhannen asukkaan Vidigueira on ai-
don alentejolaisen ilmapiirinsä säilyttänyt kylä, jo-
ka sijaitsee viitisenkymmentä kilometriä Évorasta
etelään ja päivän mittaisen härkävankkurimatkan
päässä (n. 25 km) muinaista roomalaista tietä Be-
jasta pohjoiseen. Algarvesta startannut ryhmäm-
me pääsi kuitenkin perille huomattavasti antiikin
ajan roomalaisia ripeämmin kuljettajamme João



Ruukkuviinin tietokeskuksessa.



Villa Romanan pihalla.

Landeiron kokeneesti ajamalla Transolin tilausbus-
silla, A2-moottoritietä pitkin.

Ensimmäinen vierailukohteemme oli monipuoli-
nen kotiseutumuseo *Museu Municipal de Vidigueira*.
Museon johtaja Maria Luísa Vargas Costa otti mei-
dät sydämellisesti vastaan ja esitteli auliisti paikka-
kuntansa historiaa ja perinteitä. Saimme kuulla, et-
tä museo toimii vuosina 1880-1883 rakennetussa
Vasco da Gaman mukaan nimetyssä entisessä kan-
sakoulussa. Vidigueiran kunta sai verrattain varhain
kansakoulunsa suostuttuaan luovuttamaan Intiaan
Afrikan eteläkärjen ympäri vuonna 1498 purjehti-
neen Vasco da Gaman maalliset jäännökset Lissabo-
niin, Jerónimosin luostarin kirkkoon. Vasco da Gama
oli vuonna 1519 saanut tunnustuksena merkittä-
västä löytöretkisaavutuksestaan Vidigueiran kreiv-
in arvonimen.

Tukeva alentejolainen lounas Vidigueiran viinei-
neen nautittiin *Casa das Talhas*issa eli Vidigueiran
seudun viinintuottajien osuuskunnan ”viiniruukku-
jen talossa”. Lounaan jälkeen saimme ensimmäiset
maistiaiset muinaisen Rooman valtakunnan tapaan
valmistetusta biologisesta ruukkuviinistä. Sitten oli
vuorossa opastettu kierros tässä Vidigueiran tunne-
tuimmassa viinikellarissa eli *Adega Cooperativa de Vi-
digueira, Cuba e Alvitossa*.

Illansuussa majoituimme paikkakunnan ainoaan
hotelliin eli kolmen tähden yksinkertaiseen mutta



Lounas A Cascatassa.

siistiin Hotel Santa Claraan. Yhteinen illallinen nautittiin jo lounaalla tutuksi tullessa Casa das Talhasissa.

Syysretken toisen päivän aamuna jätimme hotellin ja jatkoimme retkeä naapurikylään Vila de Fradesiin, jota kutsutaan myös nimellä "Capital do Vinho de Talha" eli ruukkuviinin pääkaupunki. Siellä vierailimme huiman marttyyritarinan sankarin São Cucufaten mukaan nimetyillä muinaisilla roomalaisilla raunioilla, tutustuen mahdollisesti "maailman parhaiten säilyneen" roomalaisen huvilan jäännöksiin. Yllättävän paljon huvilasta olikin vielä pystyssä, vaikka paikkakuntalaiset vielä viitisenkymmentä vuotta sitten räjäyttelivät innolla

tätä arvokasta arkeologista kohdetta saadakseen rakennusaineita omia talojansa varten!

Seuraava etappimme oli Centro Interpretativo do Vinho de Talha eli jo tuhansien vuosien ajan valmistetun ja nyky-Portugalissa uudestaan suosittu ruukkuviinin havainnollinen infokeskus.

Retkemme lähestyessä loppuaan vierailimme vielä Luís Amadon pienessä perinteisessä ruukkuviinikellarissa, jonka viereen pystytetyssä teltassa saimme maistella viimesyksyisen viininkorjuun uutta ruukkuviiniä ja perinteisiä alentejolaisherkkupaloja. Meille kerrottiin, että valtavissa saviruukuissa perinteiseen tapaan valmistettu sulfiittiton viini säilyy vain viitisen kuukautta, mutta että se on tapana juoda loppuun jo aikaisemmin.

Syysretken kolmas ja viimeinen yhteinen ateria oli lounas viineen suosituksessa paikallisessa ravintolassa A Cascatassa. Kukaan retkelle osallistunut ei missään vaiheessa valittanut ruoan eikä viinin vähyyttä! Lounaan jälkeen oli vuorossa paluukuljetus Algarven eri pysäkeille.

Syysretken oppaana toimi Mika Palo matkatoimisto SUBLU Tour Portugalista. Suuri kiitos kuuluu paikallisille oppaillemme Joäolle, Alexandralle ja Luísille, jotka avasivat ryhmällemme Vasco da Gaman, viiniruukkujen ja muinaisten roomalaisten mielenkiintoisen maailman. Lopuksi todettakioon kuten Julius Caesarin kerrotaan joskus kauan sitten sanoneen: "Veni, vidi, vici" – tulín, näin, voitin. Kiitos kaikille syysretkeläisille hyvästä matkaseurasta!

Mika Palo

P.S. Mikäli Julius Caesar olisi puhunut latinan sijasta portugalia, hän olisi sanonut "Vim, vi, venci!"

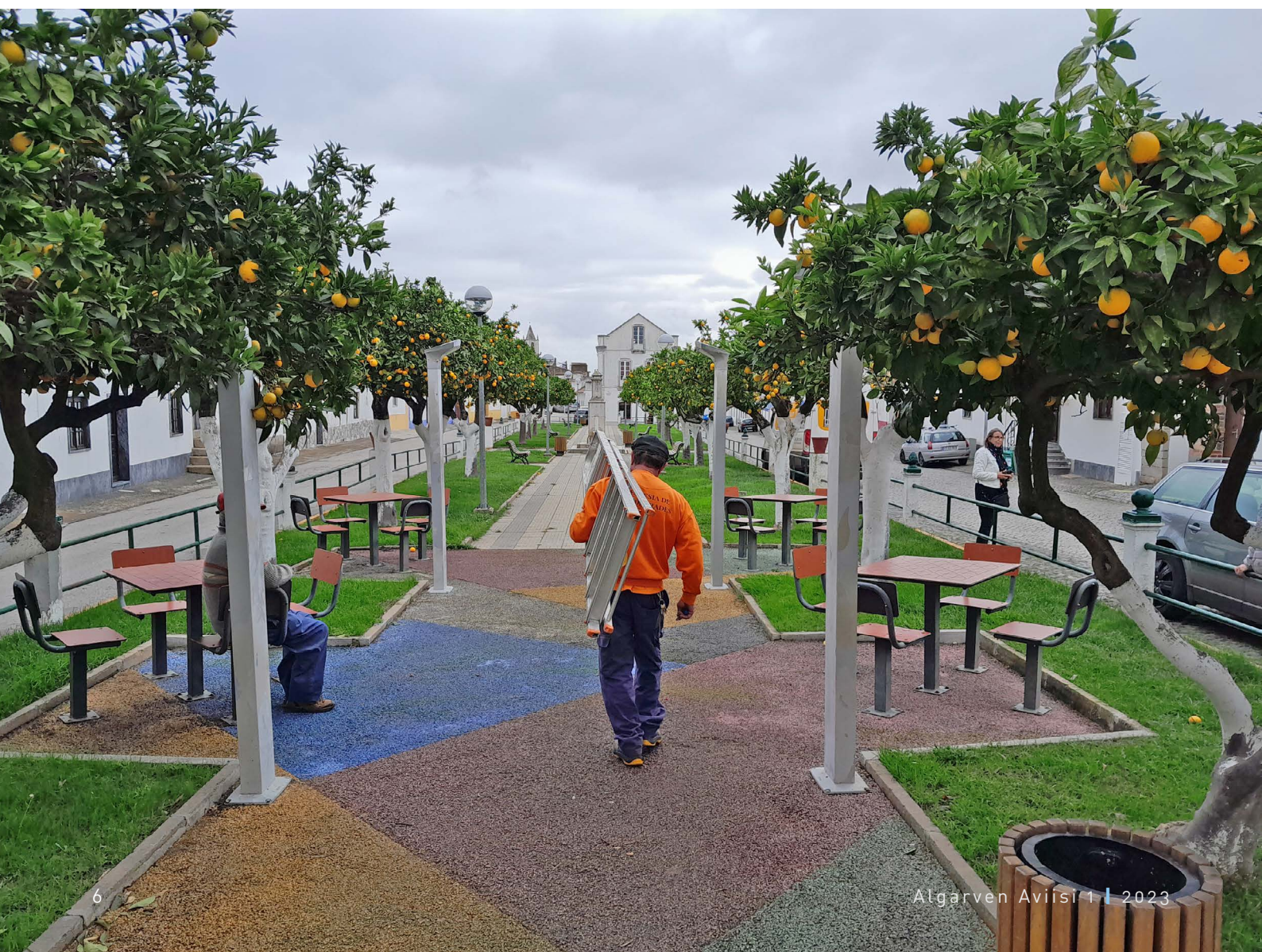


"Capital do Vinho de Talhan" kadulla, pienen ruukkuviinikellarin ovella.



Villa Romanan seinät korkeimmillaan, Mika Palo tulkaa ja esittelee.

Appelsiinikatu Vidigueirassa.



Dom Vasco da Gama

*Aquele ilustre Gama,
Que para si de Eneias toma a fama.
Camões: Os Lusíadas 1-12*

Kaksi karakkia, karaveli ja huoltoalus
ruumassa vesitynnyrit ruutitynnyrit
kanuunankuulat varapurjeet teurasvasikat
matkalla etelän kautta itään etsimään tietä
mereltä jossa ei ole taivaanrantaa
missä tuulet ruhjovat aallokkoa
Neptunus silpoo vesiä
matkalla hakemaan rahaa mainetta valtaa
ei tieteen ei tutkimuksen eetoksesta.

Vasco da Gama niin taitava merenkävijä
niin tahditon ja väkivaltainen
Intia niin ihmeellinen ja itä
niin tuntematon tarinoiden itä
pippuri canella gingiber neilikka
säkit täynnä helmiä kalliita kiviä silkkipakkoja
gente do que comase huum as outras
niiden jumaluuksillakin on neljä kättä
mutta onhan enkeleilläkin.

Hyödytön laiva poltetaan poroksi
kun keripukki on harventanut miehistöä
korvat nenä kädet sivalletaan irti
kun käskyläinen niskuroi
kanuunanpaukkeella samorimin satamaan
valloitetut pakkoverolle
ja kauppaoikeudet omalle kuninkaalle
Vasco da Gama ongelmanratkaisija
suoraviivainen tuloksetekijä.

Malariahorkassa jouluyönä 1524
hänen ruumiinsa tietää mitä mieli ei tiedä
kun hän astuu välittömän todellisuuden tuolle puolen
muuttuu varjonsa mittaiseksi kun se jättää hänet
turkikset purppurasametti kultalankapäärmeet
eivät kantajaansa enää tunne
taukoamaton aika taukoaa
ehtymätön valta ehtyy.

Hänen viimeinen tahtonsa
on hauta omassa kreivikunnassa
mutta kun tahtova minuu on poissa
tahto on poissa ja tilalle tulee muiden tahto
Dom Vasco da Gama Conde da Vidigueira
Almirante do Mar da Índia Vice-Rei da Índia
ei saa päättää edes osteosyyteistään.

Tahtooko Vasco da Gama olla risteilyalus urheiluseura
escola primaria ostoskeskus silta Taguksen yli kotikatu
sitä ei häneltä kysytä.

– Anita Paajanen-Mannila –

CATAPLANA À LA RAMI

Näitä tarvitset;

- Hyvää oliiviöljyä
- Tuoretta roballoa (seabass), pakastettua turskaa tai seitä (tai Suomessa kuhaa tai ahventa)
- Kelta- ja valkosipulia
- Vihreä iso paprika
- Portugalilainen tomaatti
- Tilliä, korianteria, kurkamaa tai saframia, mustapippuria, piri-pirimaustetta
- Katkarapuja
- Simpukoita, hieta-, viher- tai sini-
- Kuivaa valkoviiniä
- Merisuolaa

Cataplanareseptejä on melkein yhtä monta kuin meressä on kaloja. Kun tulin Portugaliin ja maistelin eri tyyllillä tehtyjä Cataplanoja, päätin kehittää oman tyylini. Monet ovat päässeet maistelevaan tekemääni keitosta, ja olen saanut kehittämästäni reseptistä kiitosta. Sen jaan nyt kanssanne.

Parhaan Cataplanan saat näkemällä vähän vaivaa, mutta jos haluat oikoa, voit käyttää myös kala- ja rapuliemikuutioita. Tarvitset tuoretta roballoa, tai Suomessa kuhaa tai ahventa, kaikki ne käyvät, mutta hätätilassa käy myös pakasteturska tai -sei. Perkaa kala normaaliin tapaan, jätä kalafileet odottamaan jääkaappiin. Keitä maltilla hauduttaen ravun "keulaosista" ja kalan ruodosta hyvä rapu-kalaliemi sipulin, mustapippurin, tillin ja merisuolan kanssa. Kun liemi on valmis, siivilöi "roskat" pois.

Silppua iso sipuli ja kaksi-kolme valkosipulin kynttä. Lorauta kattilaan reilusti oliiviöljyä ja kun se on kuumentunut, lisää sipulisilppua ja anna seoksen kuullottua miedolla lämmöllä läpi kuulltavaksi. Lisää lähes kuullotettuun sipulisilppuun valkosipuli ja anna seoksen kuumentua niin, että myös valkosipuli kuullottuu. Hämmennä seosta. Varo valkosipulin palamista.



Raaka-aineita valmiiksi pilkottuina.

Kuutioi vihreä paprika ja lisää kuutiot sipulien joukkoon kuullottumaan. Hämmennä miedolla lämmöllä hautuvaa seosta välillä.

Kuutioi tomaatti. Portugalilainen iso tomaatti on kokemukseni mukaan paras mehevyytensä ja ylivoimaisen makunsa vuoksi. Lisää kuutiot sipuli-paprikaseokseen ja lisää tarvittaessa vähän öljyä.

Mausta seos seuraavaksi. Kierä muutama kierros mustapippuria myllystä ja hyppysellinen piri-piri hiutaleita. Huom! Ei savolaista hyppyselistä, vaan todella vähän! Lisää kuivattua kurkamaa noin yksi teelusikallinen. Halutessasi voit korvata kurkaman saframilla.

Anna seoksen hautua hitaasti miedolla lämmöllä välillä sekoittaen vähintään 30 minuuttia.

Jos katkaravuissa on vielä "rihma", kannattaa pyrstö halkaista ja poistaa se. Lisää kalafileet, osa kala- ja rapuliemestä sekä pieni lasi kuivaa valkoviiniä ja keitä lientä noin viisi minuuttia. Heitä viimeiseksi seokseen katkaravut, ja keitä noin kolme minuuttia, lisää lopuksi simpukat, ja keitä vielä pari minuuttia. Lisää loput kala-rapuliemestä.

Kaada liemeen loput valkoviinipullosta, jonka avasit kun aloit valmistaa ruokaa. Jos viiniä on jäljellä alle puoli pulloa, avaa uusi pullo ja kaada osa viinistä kasariin. Kaikesta huolimatta; pari lasillista on riittävä määrä ruokaan - ja myös kokille!

Anna liemen vielä kuumentua. Lisää vähän ennen tarjoilua vielä koriander- ja tillisilppua ja maista, onko suolaa sopivasti.

Cataplana tarjotaan kuorrutettujen, keitettyjen perunoiden kera. Peruna nostetaan syvälle lautaselle ja Cataplana kauhotaan kaikkein herkkuineen päälle. Liemen kokonaisvaltaisen hyödyntämisen vuoksi tarjotaan aterialla maa-laisleipää, jolla "töpätään" liemi makeisiin suihin viimeistä pisaraa myöten.

Hyvää ruokahalua!

Raimo Sairanen



*Soppakokit
Raimo Sairanen ja Soili Pahtaja.*



Valmis cataplana.

PAISTETUT PARTAVEITSISIMPUKAT OVAT NÄYTTÄVÄ ALKURUOKA

Partaveitsisimpukoita, joita nimitetään myös veitsisimpukoiksi, ei suomalaisten kaupojen tiskeillä kovinkaan usein näy, vaikka niitä kyllä Suomeenkin tuodaan.

Saisi näkyä enemmänkin. Niiden mieto, pehmeä ja pähkinäinen maku ihastuttaa ensi maistamalla.

Nimi on kuvaava. Otukset majailevat kuorissaan, joiden koko ja muoto tuovat ilmiselvästi mieleen partaveitsen. Portugalissa ne ovat haluttuja herkkuja, joita syödään monin tavoin valmistettuina. Simpukoita myydään noin 20 kappaleen kimpuissa. Niitä esiintyy kaikissa valtamereissä sekä Välimeressä, ja sesonki on kevästä loppusyksyyn.

Partaveitsisimpukoita pyydetään sukeltamalla, mikä selittää myös korkeahkon hinnan.

Portugalilaisessa ravintolassa partaveitsisimpukka (portugaliksi longueirão) tulee vastaan useammassakin ruokalajissa. Se on suosittu pastaruokien ja risottojen raaka-aine ja myös raakana syötävä herkku. Silloin simpukat pilkotaan annospaloiksi ja asetellaan takaisin kuoriinsa esimerkiksi sitruunaviipaleiden kera. Partaveitsisim-



pukan rakenne on kiinteähkö. Yleinen tapa on myös simpukoiden paistaminen nopeasti oliiviöljyssä, jolloin niiden hieno ominaismaku säilyy.

Paistetut partaveitsisimpukat

Tämä nopea ja herkullinen ruokalaji syntyy hetkessä. Varo paistamasta liikaa, jotteivät simpukat sitkisty.

Tarvitset simpukoiden ja oliiviöljyn lisäksi vain persiljasilppua sekä sitruunan lohkoja koristeiksi.

Alkuruoaksi riittää kaksi simpukkaa ruokailijaa kohti.

Pese ja poista mahdolliset levät ja hiekka.

1. Kuumenna iso paksupohjainen paistinpannu hyvin kuumaksi. Kaada pannulle vähän oliiviöljyä ja asettele siihen avatut simpukat saranapuoli alaspäin. Simpukat avataan leikkaamalla terävällä veitsellä kuoren puolikkaita yhdessä pitävä kalvo varovasti auki.
2. Käännä simpukat lihapuoli alaspäin heti kun ne ovat avautuneet. Simpukoiden lihan tulisi päästä kosketukseen pannun pohjan kanssa. Paista simpukoita noin minuutti eli kunnes ne ovat saaneet kauniin vaaleanruskean värin.
3. Käännä simpukat, pirskottele päälle hieman lisää oliiviöljyä ja siirrä ne lämmitetylle tarjottimelle. Kaada kastikkeeksi pannulle jäänyt liemi. Voit koristella annoksen sitruunan lohkoilla ja persiljan silpulla. Partaveitsisimpukat ovat valkoviiniruokaa.

Martti Lohi



PERCEBE – MEREN MAKUINEN HERKKU

Kalahalleissa olet saattanut törmätä ihmeellisiin ”kynnekkäisiin” tummiin meren eläviin, jotka eivät juuri ulkonäöllään houkuttele. Kyseessä on *Pollicipes pollicipes*, portugaliksi *percebe* tai *perceve*, Iberian niemimaalla suuresti arvostettu herkku.

Nimiviidakko

Percebe, *perceve*, *pé de dinossauro*, *pata de elefante* ovat Portugalissa käytettyjä nimikkeitä, suomalaiset puhuvat elefantin jaloista ja hanhenkauloista, herkullisella äyriäisellä riittää nimiä! Lajeista arvostetuin on latinalaiselta nimeltään *Pollicipes pollicipes*. Sitä tavataan Atlantin rannikon kallioihin tarttuneina, alkaen Englannin kanaalista Kanarian ja Kap Verdeen saarille. Läheinen

sukulainen on Amerikan länsirannikolla tunnettu *Pollicipes polymerus*, samoin kuin Chilen rannikon *Pollicipes elegans*.

Nimiviidakon syövereihin tai google-kääntäjän kiemuroihin sotkeutui portugalilainen ravintoloitsija, jonka kuppilan ikkunassa oli kyltti: Temos percebes – We have understands! (Sana *percebe* tarkoittaa ymmärtää, äyriäisen lisäksi.)

Percebeiro’n vaarallinen ammatti

Percebes elävät kiinnittyneinä rantakallioihin, vuoroveden huuhtomalla alueella, myös vuoroveden alarajan alapuolella. Parhaimmat *percebe*’t löytyvät niistä kallioista, joissa merenkäynti on kovimmillaan, ja pyytäminen vaarallisinta. Pyytäjät, *percebeiro*’t ovat liikkeellä laskuveden aikana, eikä onnettomuuksilta siltikään välttyä. Sagressissa ja Aljezurissa voi nähdä jyrkkiä kallioita köyden varassa pudotautuvia tai surffilaudalla seikkailevia huimapäisiä *percebeiro*’ja märkäpuvuissaan saalispussi olalla. Tavallinen maakrapu hädin tuskin uskaltaa kurkistaa alas kallioilta!

Äyriäisten pyytäjien on oltava rekisteröityneitä, ilman lupaa ammattia harjoittaville on luvassa kovat sakot, alkaen vajaasta tuhannesta eurosta lähes 50 000 euroon! Lisäksi saalistajien on noudatettava mahdollisia pyyntirajoituksia, joita on pysyvästi ainakin luonnonsuojelualueilla Penichen Reserva Natural das Berlengas ja Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina.

Percebe maistuu - mereltä!

Paras aika äyriäisen syöntiin on maaliskuusta kesäkuuhun ja syyskuusta joulukuuhun.



Kalatiskillä hinta alkaa 25 eurosta, mutta voi kysynnän mukaan nousta paljon korkeammaksi. Helpointa on tehdä tuttavuutta *percebe*’n kanssa ravintolassa tai ostamalla kaupasta valmiiksi keitettyjä äyriäisiä.

Percebe’t ovat parhaimmillaan ”ao natural”, vain suolavedessä keitettyinä, jolloin niissä säilyy tyypillinen meren maku.

Pese ja puhdista *percebe*’t erittäin hyvin, poista levät ja hiekka. Upota ne kylmään veteen muutamaksi minuutiksi mahdollisen hiekan poistamiseksi.

Laita merivesi tai runsaasti suolaa sisältävä vesi leveään kattilaan. Varmista keitinveden olevan yhtä suolaista kuin merivesi, ja kuumenna kiehuva.

Kun vesi kiehuu hyvin, lisää *percebe*’t kattilaa täyttämättä, jotta vesi kiehuu nopeasti uudelleen. Sekoita hieman, jotta ne jatkautuvat tasaisesti.

Kun vesi kiehuu uudelleen hyvin, poista ne vedestä. Nosta lusikalla leveälle tarjoiluastialle, jotta lämpö ei kerääny niiden väliin.

Sitten vain herkuttelemaan! Huuhdellaan alas vinho verde’lla tai oluella!

Resepti: Venicio Raposo

Keitto-ohje YouTubessa:

<https://comidacolorida.blog/2022/02/08/como-cozer-percebes/>

Miten percebe syödään YouTubessa:

https://www.youtube.com/watch?v=trs_p_cEFcy

Maija Katila



IBERIAN APERITIIVIT TUOVAT VEDEN KIELELLE

Juhlava ateria ansaitsee kunnon aperitiivin, eikä totta?

Onneksi apu on lähellä. Iberian niemimaa tuottaa myös hienoja ja hyvinkin edullisia väkevöityjä viinejä. Valikoima yltää kuivista viineistä makeisiin.

Näistä kuivat soveltuvat aperitiiveiksi ja makeat jälkiruokavivieniksi. Keskitymme tällä kerralla aperitiiviviineihin. Portugalin helmistä kimmeltävät madeira ja portviini. Rajan toiselta puolelta, lounais-Espanjasta löytyvät niin kuivat kuin makeatkin sherryt.

Aloitetaan matkamme Madeiran paratiisisaarelta. Madeiravivienien tuotanto ja kauppa ovat vuosisataista perua. Portugali on esiintynyt ja löytänyt niin ystävänsä kuin kauppasuhteensaakin Englannista. Niinpä Madeiran saaren suurimmista viinitaloista puolet kantaa englantilaisen suvun nimeä. Sama pätee myös manner-Portugalin portviinitaloihin.

Madeira on siis väkevöity viini. Sen alkoholiprosentti on 18-20 ja se saadaan aikaan lisäämällä viinin joukkoon brandya, joka myös keskeyttää käymisen. Kullanruskea viini on pähkinäisen aromattista ja säilyy avatussakin pullossa pitkään, useita kuukausia tai jopa vuoden. Avaamattoman pullon säilyvyyttä kuvataan ”rajattomaksi”.

Madeiran viini eli kukoistusaikaansa 1800-luvulla, mutta suosio hiipui vähitellen. Nyt madeira näyttäisi kuitenkin olevan nousemassa uudelleen kunniaan.

Madeiraa valmistetaan neljästä rypälelajikkeesta. Niistä kuivinta, siis aperitiiviviiniä, tuottaa Sercial, josta tehty viini tarjoillaan useimmiten jäädytettynä 10-12 -asteiseksi. Sen kumppaniksi voi panna pöytään vaikkapa kulhollisen paahdettuja suolamanteleita. Enempää ei tarvita.

Madeira pitää matkustamisesta

Pitkiä kuljetusmatkoja pidetään yleensä viinin vihollisina. Madeiraan tämä ei kuitenkaan päde.

Madeiraa vietiin jo 1600- ja 1700-luvuilla sekä Amerikkaan että Kaukoitään. Matkat kestivät purjelaivojen kaudella pitkään. Ja kas kummaa: viini oli parantunut matkan aikana.

Selitys löytyy lämpötilasta. Madeiralle oli eduksi viinilastin lämpeneminen trooppisilla merillä. Vanhoina aikoina päiväntasaaja saatettiin ylittää useampaankin kertaan viinin lämpenemisen vuoksi, vaikkei se olisi ollut itse kuljetuksen kannalta tarpeen. Nykyään lämmitys tehdään viinitalojen lämpökontrolloiduissa varastoissa.

Maistuisiko viisitoistavuotias?

Mutta mennään maistamaan. Oliveirasin viinitalon päämyymälä sijaitsee saaren pääkaupunki Funchalin keskustassa. Liike henkii pitkiä perinteitä jo sisustuksellaan ja viinintuoksullaan.

Asiakkaalle tarjotaan maistettavaksi vakiolaatua, viisivuotiaista madeiraa. Hyvältähän se maistuu.

Haluaisitteko maistaa myös tätä kymmenvuotiaasta, myyjä tiedustelee. Ero on selkeä. Tätäkö otettaisiin?

Kaataisinko vertailun vuoksi vielä tilkkasen viisitoistavuotiaasta, myyjä kysyy. Arvaahan sen kuinka käy. Ei kauppataapaa voi sanoa vilpilliseksi, mutta psykologisesti oivaltava se ainakin on.

Portviiniä tehdään myös kuivana – ja valkoisena

Portviinin koti on Dourojoen suussa sijaitseva Porton kaupunki. Siellä sijaitsevat useimmat merkittävät viinitalot, ja jo kävely viinikortteleissa on tekemisen arvoinen varsinkin kun vieras on aina terve tullut maistelemaan viinitalojen antimia.

Portviinihän on punaista ja makeaa, eikä niin.

Ei aivan aina. Sitä valmistetaan myös valkoisena ja kuivana. Kyseessä on kuitenkin marginaalituote, jota saattaa olla vaikea löytää itse Portugalistakin. Valkoista ja kuivaa portviiniä kannattaa kuitenkin maistaa, jos kohdalle sattuu. Se ei ole aivan rutikuivaa ja maku on hedelmäinen. Se on vaimoni suosikki ja mukava kesäpäivän aperitiivi.

Sherryt tulevat Lounais-Espanjasta

Ylitimme Espanjan rajan ja kuivan sherryn maku on jo kielellä. Kullankeltainen kuiva sherry, aperitiivijuomamme, on madeiran tavoin erityisesti englantilaisten suosima juoma. Sitä valmistetaan Andalusianssa sijaitsevassa Jerez de la Fronteran kaupungissa ja sen ympäristössä. Valikoima ulottuu täysin kuivista erittäin makeisiin.

Aperitiivina kuiva sherry on ehdottoman hieno ja sitä paitsi hämmästyttävän edullinen. Alkoholipitoisuus on 15-18 prosenttia.

Sherry rakastaa ruokia. Se on tapas-annosten perinteinen kyyti-poika ja juustojenkin oiva kumppani.

Ja sitten varoituksen sana: kuiva sherry ei kestä avatussa pullossa muutamaa päivää pidempään toisin kuin madeira. Sherry hapettuu nopeasti. Onneksi kuivaa sherryä myydään yleisesti myös puolikkaan eli 3,75 desilitran pulloissa hävikin vähentämiseksi.

Kuivat sherryt: fino, manzanilla ja amontillado

Kuivia sherryjä on kolmen tyyppisiä. Niistä kullankeltainen fino on erittäin kuiva ja maku on mantelinen. Finoa juodaan aperitiivinä, tapasten ja keittojen kera sekä merenelävien kanssa.

Manzanilla on sekin kuiva sherrytyyppi. Väri on vaaleamman kultainen kuin finon. Manzanilla tulee meren rannikolta Sanlúcar de Barramerasta, jossa se saa merellisiä makuvivahteita. Manzanillan seuraan sopivat samat ruokalajit kuin finojenkin.

Kolmas kuiva sherrytyyppi on amontillado. Sen hasselpähkinäiseksi kuvattu maku on pehmeä ja kevyt.

Martti Lohi

Kuva: Alko

ALGARVEN YLEISIMMÄT ISOMMAT KAHLAAJAT

Kun kävelet rannalla ja
lähelläsi juoksentelee joku lintu vesirajassa,
niin mietkö koskaan minkähän niminen tuokin lintu on?

Jatkan viime lehdessä olleiden pienten kahlaajien jälkeen hieman isommilla.

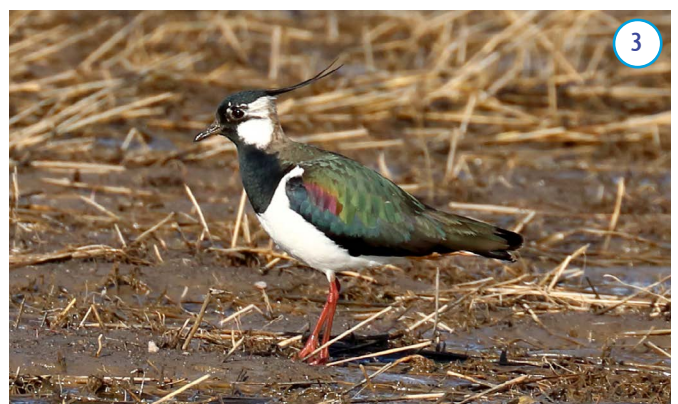
1. Punajalkaviklolle (pituus 24 – 27 cm) tunnusomaiset tuntomerkit ovat punaiset jalat sekä puna-musta pitkähäkö, suora nokka. Algarvessa tapaa sekä paikallisia että muuttolintuja. Muuttavat pesivät Suomessa rannikkoseuduilla. Liikkuu pääasiassa yksin.



2. Valkoviklo (30 – 34) pesii koko Suomessa ja talvehtii pääasiassa Afrikassa, mutta moni jää Algarveen. Liikkuu pääasiassa yksin matalilla järven- ja merenrannoilla. Nokka on aavistuksen pidempi kuin punajalkaviklolla ja hieman ylöspäin kaartuva.



3. Töyhtöhyppä (28 – 31) on varmasti tuttu suomalaisille, sillä se on yksi ensimmäisiä muuttolintuja jo maalis-huhtikuussa. Viihtyy avo- mailla ja rantaluhdilla. Helposti tunnistettava. Liikkuu Suomessa syksyllä isoissa muuttoparvissa.



4. Tundrakurmitsa (26 – 29) pesii nimensä mukaisesti tundralla ja muuttaa sieltä talveksi Länsi-Eurooppaan. Viettää aikansa vuorove- sirannoilla ja syö äyriäisiä, matoja ja muita selkärangattomia.



5. Pitkäjalka (33 – 36) on sitten jo helppo tunnistaa pitkistä punaisista jaloistaan. Se viihtyy matalissa vesissä suolaisista makeaan. Suomessa huippuharvinaisuus, mutta on Algarvessa yleinen varsinkin suola-altailta. Syö hyönteisiä veden pinnalta.



6. Avosetti (42 – 46) on myös helposti tunnistettava pitkän ja ylöspäin kaartuvan nokkansa ansiosta. Suosii suola-altaita sekä matalia merenlahtia. Avosetti "niittää" nokkallaan sivuttain ja pyydystää vedestä tai pehmeästä liejusta hyönteisiä ja äyriäisiä.



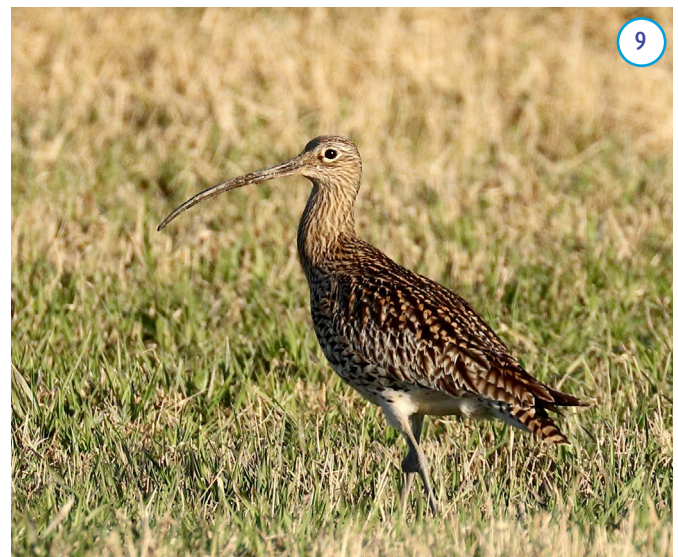
7. Meriharakka (39 – 44) on myös hyvin muista kahlaajista tunnistettava lintu pitkän oranssin nokkansa ja mustan yläosansa ansiosta. Viihtyy kesällä Suomen samoin kuin Algarven merirannikoilla syömällä simpukoita, äyriäisiä ja silloin tällöin pelloilta kastematoja.



8. Pikkukuovi (37 – 45) pesii tunturilammilla ja -varvikoissa. Muuttaa talveksi Länsi-Eurooppaan ja Afrikkaan. Pikkukuovia tapaa Algarven koko leveydeltä meren rannoilta. Pikkukuovin erottaa isommasta kuovista parhaiten lyhemmästä nokasta sekä vaaleammasta silmäjuovasta.



9. Kuovi (48 – 57) on isoin kahlaajamme Suomessa sekä Algarvessa. Täällä kuovin yleensä näkee Faron itäpuolisella rannikkoalueella. Kuovin tunnistaa hyvin myös kuuluvasta, nousevasta ja surumielisestä kutsuäänestään "kuuuu-vi". Kuovi viihtyy pikkukuovia enemmän myös pelloilla ja muilla aukeilla alueilla, missä on kosteita paimenteita tai oja ja suojaavaa kasvillisuutta.



Näitä kaikkia kahlaajia tapaa Algarven matalilla rannoilla ja lamikoissa, mutta mielestäni yksi paikka yli muiden on Ria Formosan kansallispuiston alue Quarteiran ja Taviran välissä. Kannattaa poiketa katsomassa.

Lähde: Svensson, Mullarney, Zetterström Lintuopas (Otava)

Ari Niiniviita

PORTUGALILAISTA LÖYTÖRETKEILYÄ

Portugalin pitkästä ja värikkästä historiasta löytöretket ovat nykyään vähän unohduksissa – paitsi entisissä siirtomaissa. Portugali oli kuitenkin Euroopan tai senaikuisen maailman ensimmäinen systemaattinen löytöretkeilijä ja sitten Euroopan suurin siirtomaavalta ja rikkain valtio. Portugali oli myös nopein ja tehokkain varallisuutensa tuhoaja ja silti viimeinen siirtomaavaltio vuoteen 1975 asti.

Portugalissa ei ole tänä päivänä nähtävissä läheskään niin paljon siirtomaista peräisin olevaa vanhaa varallisuutta ja loistoa kuin muissa entisissä siirtomaavaltioissa. Esimerkiksi naapurissa Espanjassa voi verrata vaikkapa kirkkoja tai niiden sisustusta Portugalin vastaaviin. Tässä asiassa voi tietysti olla syynä myös paavien suosio. Ihmetellä voi kuitenkin sitä, miten 1,5 miljoonainen kansa Iberian niemimaan syrjäiseltä rantakaistaleelta onnistui siirtomaavaltion rakentamaan ja pitämään pystyssä.

Pieni maa, vahva merikansa

Löytöretket alkoivat varsinaisesti 1400-luvulla ja jo siihenkin mennessä Portugalissa oli taisteltu sekä keskenään että useita valloittajia vastaan. Valloittajien alaisuudessa oli asuttu pitkään ja eri uskontojen kanssa säilytty hengissä.

Jo ennen 1400-lukua olivat portugalilaiset purjehtineet tai ajellehtineet omilta rannoiltaan valtameren lähisaaristoihin eli Azoreille ja Madeiralle ja Kanarian ja Cap Verden saarille. Myös Afrikan länsirannikkoa pitkin oli säännöllisesti purjehdittu Guinean lahdelle asti. Brasilian koilliskulmaankin oli ilmeisesti törmätty Afrikan matkoilla. 1400-luvulla alkoi merimiehille ja kauppiaille tulla enemmän kerrettiläisiä ajatuksia maantieteestä ja meristä, avaruudesta ja pan-



nukakustakin. Katolinen kirkko ja uskonnolle alistettu tiedeyhteisö tietenkin nauroi tai vihastui näille sivistymättömien höpinöille. Vastustamattomaksi paineeksi ja syiksi löytöretkille muodostuivat lopulta ahneus, vallanhimo, valtioiden kilpailu. Myös tieteelliset tavoitteet, maineen tavoittelu ja purjehdukselliset tai maantieteelliset haasteet innostivat. Merkittävin syy löytöretkien rahoittamiseen ja tekemiseen - eräässä vaiheessa - olivat mausteet.

Mausteet olivat Euroopassa käsittämättömän arvokkaita ja niukkuustavaraa. Ne olivat myös lääkkeitä tai ihmelääkkeitä. Jo neljäsataa vuotta mausteita oli toimittanut Venetsia ja sen kauppiaat. Eurooppaan mausteet tulivat Silkkitietä pitkin Kiinasta monien välkäsen kautta. Kiinassa mausteita ei kuitenkaan juuri kasvanut, mutta kiinalaiset eivät kertoneet, mistä he saivat mausteet.

Venetsialainen kauppias Marco Polo kävi Kiinassa 1271-1295, mutta ei saanut mausteasiasta selvää. Muuten hän oppi ja kirjoitti Kiinasta paljon. Myöhemmin selvisi, että nykyiseen Indonesiaan kuuluvat Molukien saaret olivat kaikkien kauppiaiden unelmien kohde. Siellä kasvoi mm. muskotti, inkivääri ja kaneli. Ne olivat kulta ja hopeaa arvokkaampia. Ideat merireitistä Intiaan saivat kannattajia ja retkikunnat rahoitusta. Varsinkin Espanjan ja Portugalin välille syntyi kilpailua. Apuun kutsuttiin paavi Aleksanteri VI, joka kaikella arvovallallaan jakoi 7. heinäkuuta 1494 maailman kahtia Espanjan ja Portugalin etupiiriin.

Kinastelu linjasta kuitenkin jatkui, kunnes saatiin diplomaatit yhteen Tordesillasin kaupunkiin Espanjan luoteisosassa. Portugalilaiset saivat demarkaatiolinjan 370 léguaa länteen Kap Verden saarista.



Nykyisen koordinaatiston mukaan on longitudi 46° 30' länsi. Tämä merkitsi, että Portugali sai vaatia Brasilian, jota ei ollut löydetty vielä!

Rajan sijaintia oli mahdoton määrittää, sillä kosmologit eivät osanneet vielä kahteensataan vuoteen määritellä pituuspiirejä. Kartatkin olivat epämääräisiä kuvataideteoksia. Maapallon meret ja mantereet ja niiden väliset suhteet olivat tuntemattomia. Astrologia oli arvostettua ja sitä käytettiin päätöksenteossa, astronomia ei ollut niinkään kiinnostavaa. Maapallo oli vielä maailmankaikkeuden keskus, jota aurinko ja planeetat kiersivät ympyränmuotoisilla radoilla. Oppineimmat tutkijat jo uskoivat, että maa on pallo.

Paavi Aleksanteri VI oli espanjalaista syntyperää. Hän pyrki kaikella arvovalloillaan esittämään tukensa Espanjan katolisille monarkioille. Hän kuoli 1503 ja hänen seuraajansa Julius II suostui muutokseen. Tordesillasin sopimus sai lopullisen muotonsa. Vaikka sopimus perustui virheellisiin oletuksiin maailmasta eikä sen ehtoja voitu soveltaa todellisuuteen, se haastoi kuitenkin vanhan kosmologian. Tilanteessa käytettiin kahdenlaisia karttoja vierekkäin. Yksinkertaisia mutta täsmällisiä portolaanikarttoja, jotka perustuivat navigaattoreiden tekemiin todellisiin havaintoihin, ja toisaalta kosmogرافien taidokkaisiin sepitelmiin. Kummisakaan ei onnistuttu soveltamaan Tordesillasin sopimuksen ehtoja todelliseen maailmaan.

Kolumbuskaan ei lopulta löytänyt Karibian mereltä reittiä Intiaan. Portugalilaiset löysivät suuren mantereen Brasiliasta. Myöhemmin portugalilainen Magalhães etelään ja maapallon ympäri purjehdessaan löysi jopa meritien Intiaan. Hän tosin kuoli kesken matkan, mutta yksi alus selvisi takaisin kotiin.

Mausteet

Eurooppalaisten mausteiden etsintä piti maailmantaloutta liikkeessä ja vaikutti maailmanpolitiikkaan samalla tavalla kuin öljy ja kaasu nykyisin. Mausteilla oli oma hohtonsa. Jo niiden nimet – musta- ja valkopippuri, mirha, olibaaniharts, muskottipähkinä, kaneli, kassiakaneli, muskottikukka, mausteneilikka – toivat mieleen orientin ihmeet. Arabikauppiat osasivat taitavasti nostaa hintoja pitämällä salassa, mistä heidän rikkautensa lähteet olivat peräisin. Muutkin Aasiasta tulevat tärkeät tavarat kuten timantit oopiumi ja helmet saapuivat hitaita, kalliita ja mutkikkaita reittejä pitkin maitse ja meritse. Matkalla ne kulkivat jopa kahdentoista välikäden kautta ja joka kerta niiden hinta nousi.

Löytöretket ja kauppa

Ensimmäisenä eurooppalaisena maana Portugali alkoi käyttää merireittiä hyväkseen mausteiden etsinnässä ja niihin liittyvän imperiumin rakentamisessa. Vuonna 1419 Portugalin ja Algarven kuninkas João I ja hänen vaimonsa Philippa of Lancaster ja hänen kolmas poikansa prinssi Henrik muuttivat Algarveen Sagresin kallioniemelle. Prinssi Henrikiä alettiin kutsua Henrik Purjehtijaksi (oikeammin Navegador). Oikea nimitys olisi ollut Henrik Laivanvarustaja (Armador).

Henrik ei ollut kiinnostunut purjehduksesta, mutta sai aikaan merenkulku-klusterin: laivanrakennusta, koulutusta ja kaupparenkulkua Portugalista ensin Afrikan länsirannikolle ja sitten pidemmälle. Ensimmäinen kaupallinen lasti Afrikasta kotiin oli hylkeen nahkoja, mutta jo seuraavat kaupalliset lastit olivat kultaa, vuotia, norsunluuta ja orjia.



Henrikin (João II) valtakaudella Bartolomeu Dias saavutti vuonna 1488 Hyväntoivonniemen. Se avasi uudet näkymät Portugalin kaupankäynnille. Prinssi Henrik oli ilmeisesti oppinut paljon merenkulusta, kaupasta, matematiikasta ja maantieteestä Algarven ja Pohjois-Afrikan arabeilta. Arabit olivat sen ajan pätevin sivistyskansan monissa asioissa.

Sagresissa sanotaan suunnitellun uusi laivatyyppi karaveli, jossa on tunnusomaista kolmionmuotoinen latinalaispurje. Purjeen malli saatiin arabien käyttämistä aluksista. Karaveleissa oli pieni syväys ja liikuteltavat purjeet sekä hyvä luovimiskyky. Näitä aluksia väitettiin erittäin merikelpoisiksi. Vaikea uskoa, kun näkee malleja ja kuvia. Meri osoittautui oikulliseksi. Prinssi Henrik lähetti kahdentoista vuoden aikana neljätoista retkikuntaa kohti Kap Bojadoria ja kaikille kävi huonosti. Sen jälkeen hän onnistui puhumaan vielä Gil Eannesin matkaan kerran ja toisenkin. Tämä onnistui ja palasi lasteineen takaisin.

Siirtomaat

Hyväntoivonniemen kiertämisen jälkeen reitti aukesi laajalle Intian valtamerelle ja sen reuna-alueille Intiaan, Kiinaan, Indonesiaan, Maustesaarille ja Itä-Afrikan rannikolle. Monet historiankirjoihin sanakareina päätyneet portugalilaiset retkien johtajat ja merenkulkijat ottivat tehokkaasti haltuunsa strategisia kauppapaikkoja, maita ja saaria. Sääliä ei tunnettu. Julmuudessa ja raakuudessa parhaan vastuksen tarjosivat kai Alankomaalaiset. Tämä löytöretkeily ja siirtomaiden hallintovaihe kesti satoja vuosia aina meidän aikoihimme asti.

Seppo Herrala

ILMASTONMUUTOS

*Näkökulma Euroopan koillis- ja lounaskulmista
- mikä meitä yhdistää?*



*Suurlähettiläs
Satu Suikkari-Kleven*

Suomen ja Portugalin viimeaikaisissa korkean tason tapaamisissa osapuolet ovat panneet merkille, että Euroopan vastakkaisten kulmien mailla on hyvin paljon yhteistä vihreän ja digitaalisen siirtymän alalla. Edellytykset vetyteollisuuden kehittämiselle ja tuulivoiman lisäämiselle ovat erinomaiset kummassakin maassa ja sähköautojen akuille välttämättömän litiumin esiintymät ovat huomattavat niin Suomessa kuin Portugalissa, mistä löytyvät Euroopan suurimmat esiintymät. Vihreän siirtymän sitoumusten kunnianhimossa kuulumme maailman kärkeen. Suomi ja Portugali olivat ensimmäisiä maita, jotka sitoutuivat hiilineutraalisuuteen vuoteen 2050 mennessä ja tavoitetta on sittemmin tiukennettu, Suomessa vuoteen 2035 ja Portugalissa vuoteen 2045.

Mikä muu meitä yhdistää? Lähdetään liikkeelle maantieteestä ja luonnosta. Olemme kummatkin merellisiä, metsäisiä valtioita ja yhteys luontoon on meille tärkeä. Sijainti manner-Euroopan äärikulmissa yhdistää pikemmin kuin erottaa. Se luo samankaltaisen näkö-

kulman Eurooppaan. Jos käydään maantieteelliseen maaotteluun, niin Suomi voittaa maa-alueen pinta-alassa, metsien osuudessa sekä saarien ja järvien määrässä. Suomi on pinta-alaltaan EU:n viidenneksi suurin maa (yli 338.000 km²) sekä kaikkein metsäisin (66% pinta-alasta). Portugali on kooltaan 12. suurin (runsas 92.000 km²) ja metsää maalla on 36% pinta-alasta. Kun katsotaan merialueiden kokoa, Portugali vie maaottelun ykkössijan valtavalla, Euroopan viidenneksi suurimmalla talousvyöhykkeellä. Kokonaisuutta katsoen kuulumme globaalitasolla samaan kokoluokkaan.

Sijoitumme väestömäärässä kummatkin EU:n keskivaiheille, Portugali hieman sen yläpuolelle EU:n 12. väkirikkaimpana maana (10,5 miljoonaa henkeä), Suomi jonkin verran sen alapuolelle sijalle 17 (väestömäärä 5,5 miljoonaa).

Biodiversiteetti on kummassakin maassa rikas. Euroopassa melko harvinainen ilves viihtyy kummassakin maassa, samoin susi. Kurjet noudattavat samaa asumissykliä kuin monet suomalaiset: kevät ja kesät Suomessa, syksy ja talvet Portugalissa. Luonnon monimuotoisuus on kuitenkin uhattuna, ja luontokato jatkuu globaalitasolla nopeampana kuin koskaan aiemmin, niin myös Suomessa ja Portugalissa. Luonnon ja merten suojeleminen ja luontokadun torjuminen on kummallekin maalle äärimmäisen tärkeää. Ne ovat vuosisatojen ajan tuoneet meille niin elantoa ja vaurautta kuin iloa ja mielenrauhaa.

Vertailu antaa suuntaa yhteistyölle

Yhteneväisyyksien identifiointi on tärkeää, sillä se kertoo, mihin yhteistyötä kannattaa suunnata. Yhteiset, korkean kunniahimon tavoitteet innottavat luomaan yhdessä uutta. Samankaltaisiin ongel-





miin kannattaa hakea inspiraatiota toisen hyväksi kokemista keinoista ja yhdistää voimat parempien ratkaisujen luomiseksi.

Yhteistyö Suomen ja Portugalin välillä uusien teknologien kehittämisessä ja hyödyntämisessä vihreän siirtymän tarpeisiin on hyvässä vauhdissa ja lisämahdollisuuksia on runsaasti. Hyvänä esimerkkinä potentiaalista ovat vihreää siirtymää edistävät mineraali-

tiin välittömästi loppuun ja yleisö osoitti suosiotaan seisaaltaan pitkään, hartaasti ja äänekkäästi. Saimmekin aivan erinomaiset uutiset viime vuoden lopulla, kun Fundação Calouste Gulbenkian ilmoitti, että Hannu Lintu on nimetty orkesterin ylikapellimestariksi nelivuotiskaudeksi tästä vuodesta lähtien. Kannattaa siis tutustua orkesterin ohjelmaan ja varata liput hyvissä ajoin.

	Suomi	Portugali
Pinta-ala	338.000 km ² (5. EU:ssa)	92.000 (12. EU:ssa)
Metsien osuus pinta-alasta	66 % (1. EU:ssa)	36%
Korkein kohta	Halti 1324 metriä	Pico, Azorit, 2351 m Torre, Serra de Estrela 1993 m
Väkiluku	5,5 miljoonaa	10,3 miljoonaa
Elinajanodote naiset/miehet	84,5 / 79,2	83,5/78

Onnellista alkanutta vuotta toivottaen,
Satu Suikkari-Kleven
Suurlähettiläs

esiintymät kummassakin maassa, onhan litium yksi kriittisimmistä mineraaleista siirryttäessä päästöttömään energiaan. Kummatkin maat ajavat kestäväää akkuteollisuutta, joten osaamisen yhdistäminen on järkevää. Mineraalien hyödyntäminen tuo myös valtavan vastuun. Kaivostoiminnassa on noudatettava korkeita ympäristöstandardeja, jotta ympäristövaikutukset saadaan minimoimiseksi. Myös tässä kokemusten ja asiantuntemusten vaihto kannattaa.

Esimerkki jaetusta kansallisesta haasteesta ovat väestönkasvun hitaus ja syntyvyyden vähäisyys, missä Suomi ja Portugali ovat globaalimittausten häntäpäässä. Tarvitsemme kummatkin huomattavasti enemmän maahanmuuttoa ja myös tässä kannattaa tarkastella, millaisilla keinoilla on puolin ja toisin onnistuttu.

Meitä yhdistää myös rakkaus musiikkiin. Sain viime vuonna todistaa, kuinka portugalialisyleisö hurmaantui Karita Mattilan ja Hannu Linnun esiintymisistä Gulbenkianin konserttitalissa. Esitykset myy-



SEIJA JA HANNU – MÄÄRÄTIE TOISESTI PORTUGALIIN



Kaikille työssä käyville ihmisille eläkepäivät koittavat melko ennalta-arvattavaan aikaan. Silti valmistautuminen niihin jää hoitamatta, jos sitä edes halutaan tai tarvitaan. Näin eivät ajatelleet Seija ja Hannu Aarnio. Eläkepäivien alkaessa syksyllä 2017 muuttokuorma Portugaliin lähti saman tien. Asunto Lagosista, Meia Praian puolelta, oli hankittu jo edellisellä vuonna. Portugalin kielen opinnot olivat alkaneet vuosikymmen aikaisemmin. Jopa tärkeimpään yhteiseen liikuntamuotoon kouluttautuminen oli aloitettu parikymmentä vuotta ennen muuttoa. Golfin peluuta oli siis harjoiteltu. Kenttäkin oli valittu.

Golfia ja kuntolaitteita

Seija eläköityi erityisluokan opettajan virasta. Hannu on diplomi-insinööri. Hän teki koko työuransa Outokumpu-yhtiössä. Reitti golfin peluuseen ja Portugaliin käynnistyi Sotkamon Katinkullan kautta. Oli ostettu lomaosake golfkentän viereltä. Välttämättä oli hyödynnettävä kenttää ja kokeiltava, miltä peli tuntuu. Seuraava askel oli luonnollinen: Portugaliin. Nyt Espichen kentällä Lagosissa menee neljä viisi tuntia päivässä, neljä viisi päivää viikossa. Aikaa ei mene vain pelaamiseen. Pelaamisen ohessa Seija kerää kentältä roskia kolmisen litraa kierroksella, 400 litraa vuodessa. Pelikavereilta on saatu tunnustusta. Kaikillehan on mukavaa, että pelikentän näkymät ovat siistit. Kerätyksi tulee lisäksi aikamoinen määrä golfpalloja ja tiitukia.

Fyysisen kunnon vaaliminen ei Aarnioilla ole vain golfin varassa. Oikeastaan golf edellyttää, että kunto riittää. Kuntolaitteiden määrässä moni kuntosaliyrittäjä jää helposti Seijan ja Hannun kodin jälkeen toiseksi. Ja laitteita käytetään. Tuntimääriä en rohkene toistaa. Uskotaan, että ne ovat ahkerassa käytössä. Määrätietoisuus palkitaan, kun peli sujuu golfkierroksella.

Hyvä suunnitelma toteutuu

Portugalin valinta eläkepäivien asuinmaaksi ei pohjannut vain golfiin. Portugalilaisten ystävällisyys,

iloinen mieli ja suoraselkäisyys tuli selväksi heti ensi käynneillä 1990-luvulla. Algarven ilmaston kanssa on minkään alueen vaikea kilpailla. Yhteydenpito lapsiin onnistuu hyvin. Toinen pojista asuu perheeseen Yhdysvalloissa, toinen Suomessa. Portugali on sopivasti puolessa välissä. Suomessa käydään kerran vuodessa, Lapissa ja Porin seudulla sukulaisissa. Ja Katinkullassa on käytävä golf-uran alkupisteessä. Kotiutuminen Portugaliin tuntuu kuitenkin syvenevän. Kolmessa kuukaudessa Suomen kesässä viimeksi taisi olla yksi kuukausi liikaa.

Suomen elämää seurataan Lagosistakin käsin. Ruoka-asioissa Suomea ei ole unohdettu. Lapin tyttönä Seija tuo mukanaan Suomesta poronlihaa ja hillaa. Jouluna syödään Lagosissakin kinkkua ja muita suomalaisia joulun herkuja. Ruoan valmistus Seijan keittiössä sujuu. On vaikea keksiä konetta tai laitetta, mitä siellä ei olisi.

Lagosin suomalaispiiri – pieni, mutta tiivis

Suomalaisia Lagosissa ei ole kovin paljon. Seija on ollut primus motor suomalaisten yhteydenpidon järjestämisessä. Lauantaisin koonnutaan johonkin paikalliseen ravintolaan lounaalle. Viihdytään yhdessä. Pienestä ”lasujen” piiristä on tullut tiivis ystäväpiiri, joka kiinnittää sekä henkilökunnan että muiden asiakkaiden huomion. Jos joskus siirrytään jatkoille, täyteenkin paikkaan sopii. Seija järjestää, määrätietoisuus avaa.

Ensimmäisen maailmansodan jälkeen on Portugaliin perustettu reserviläisyhdistys Liga dos Combatentes. Yhdistyksen Lagos-osasto on saanut muutamia suomalaisjäseniä. Heidän joukossaan on myös Seija. Sillä tavalla integroituminen Lagosin yhteisöön lisääntyy, askel askeleelta. Aarniot ovat alusta lähtien tulleet jäädäkseen. Muutossuunnitelmia ei ole. Täällä viihdytään. Muualle ei haluta.

Kalevi Kaukonen



KIELEN OPISKELUUN UUSIA TUULIA



Dekkari portugalin kielen oppikirjana

Kieltä voi oppia monella tapaa. Minulle ehdottomasti paras tapa on autenttinen tilanne. Olen matkustanut Portugaliin kymmeniä kertoja, mutta jostain syystä kielen oppiminen on tuntunut minulle useita muita kieliä vaikeammalta. Johtuuko se siitä, että iän tullen ei enää opi niin helposti vai onko minusta tullut laiska? Portugalissa olen pärjännyt melko hyvin englannin kielellä. Tuntuuko sinusta ehkä samalta? Seuraavassa on pari vinkkiä, miten voit kehittää omaa peruskielitaitoasi.

Kieli ja kulttuuri tutuksi Rui Santosin seurassa

Syksyllä löysin kirjaston hyllystä suomalaisen Anu Patrakan rikosromaanit, jotka kertovat portugalilaisesta rikoskomisario Rui Santosista. Kirjojen avulla olen päässyt koti-Suomen takkatulen loimussa takaisin Portugaliin, jossa Rui Santos ratkoo haasteellisia rikoksia. Anu Patrakka on upealla tavalla yhdistänyt tarinoihin myös suomalaisia henkilöitä. Porton lisäksi niissä seikkaillaan pienissä Pohjois-Portuga-

lin kylissä. Kirjoissa voi tunnistaa tuttua portugalilaista elämäntapaa.

Kaikkein paras tapa kielen opiskelun kannalta on Anun tapa käyttää portugalilaisia sanoja ja sanontoja suomen kielen keskellä. Rui Santos on seikkaillut kuudessa kirjassa ja ensi keväänä ilmestyvän kirjan pähahmona on Porton poliisin henkiryöstöyksikössä juuri aloittanut johtava rikostutkija Nelson Monteiro. Onko Monteiro yhtä taitava rikosten ratkaisija kuin edeltäjä Santos oli? Tämänkin teos pohjaa todellisiin rikoksiin, joista Anu Patrakka on taitavasti luonut koukuttavan tarinan.



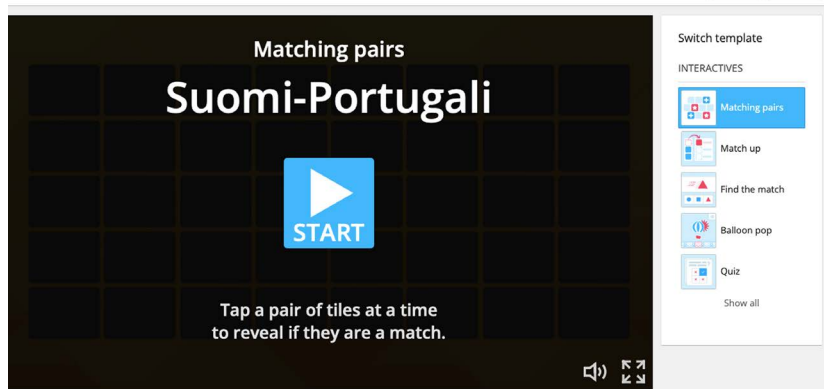
Opiskelu pelin avulla

Opettajan työssäni olen huomannut, että pelien avulla oppiminen on monelle mieluinen tapa. Kielten opiskelussa yksi olennainen asia on sanojen opettelu. Tästä sainkin idean, että teen pelin, johon olen kerännyt Patrakan kirjoista sanoja ja sanontoja suomeksi ja portugaliksi. Wordwall on netissä oleva maksuton sovellys, jossa voi pelata erilaisia pelejä samoilla sanoilla. Vähän riippuen siitä, millä alitteella pelaa, löydät itsellesi sopivan pelin joko aloituskohdan oikealta puolelta tai alapuolelta. Omia suosikkejani ovat "Balloon pop" ja "Find the match", mutta siellä on vaihtoehtona myös muistipeli ja tietovisa.

Alla olevan QR-koodin avulla pääset helposti testaamaan taitosi portugalinkieliä sanoissa. Peli löytyy myös osoitteesta:

<https://wordwall.net/resource/38975407/suomi-portugali>

Mari Jokela



Tuberkuloosi eli keuhkotauti on pelätty vaikea infektio tauti, jota historiassa on ollut kauan. Taudin aiheuttaja on *Mycobacterium tuberculosis* bakteeri, jonka saksalainen Robert Koch löysi v. 1822. Bakteerin DNA:ta on löydetty luista, jotka ovat olleet peräisin 8000 luvulta e.a.a. Kehittyneissä länsimaissa ajatellaan sen kuuluvan jo historiaan, mutta vuosittain noin kymmenen miljoonaa ihmistä maailmassa sairastuu tautiin ja puoli miljoonaa kuolee. Tauti on yksi maailman yleisimmistä vakavista infektiosairauksista.

Ilmaantuvuus

Tuberkuloosia on etenkin köyhissä maissa, joissa asutaan ahtaasti ja infrastruktuuri on vajavainen. Potilaista noin miljoona on HIV-positiivisia. Muita altistavia tekijöitä ovat korkea ikä (etenkin ennen vuotta 1950 syntyneet), tietyt taudit, puolustuskykyä alentavat lääkkeet ja syrjäytymiseen johtava päihteiden ongelmakäyttö. Suuressa osassa Eurooppaa tuberkuloosi on tullut harvinaiseksi, mutta Aasiassa, Afrikassa ja eteläisessä Amerikassa se on edelleen iso ongelma. Euroopassa näiltä alueilta tulevilla muuttajilla tuberkuloosia on selvästi enemmän kuin kantaväestöllä. Esimerkiksi Ruotsissa ja Norjassa 80–90 % tapauksista on maahanmuuttajilla, Suomessa osuus on noin 50 %.

Koko Euroopan unionin alueella on noin 50 000 tapausta vuodessa, se on vähän yli 10 tapausta 100 000 henkilöä kohden. Suomessa sairastui vielä 1950- ja 1960-luvuilla noin 7000 ihmistä vuodessa. Taudin ilmaantuvuus on laskenut viimeisten 50 vuoden aikana huomasti. Suomi kuuluu nykyään matalan ilmaantuvuuden maihin, alle 5/100 000. Portugalissa tuberkuloosin sairastuneita on noin kolme kertaa enemmän.

Tartunta

Tuberkuloosi tarttuu aerosolina. Altistumisesta huolimatta vain noin kolmasosa saa aktiivin taudin. Tauti voi puhjeta kymmeniä vuosia altistumisen jälkeen. Tuberkuloosibakteeri on hyvin sitkeä. Se voi kapseloitua keuhkoihin ja lehtaata sieltä sopivan hetken tullen, kun

puolustuskyky on isännässä heikentynyt. Taudin harvinaisuuden vuoksi ei kehittyneissä länsimaissa tule aina mieleen kuumeilevan ja yskivän potilaan kohdalla tuberkuloosi. Oireetonta tuberkuloosia kantavia ihmisiä on arviolta 1,7 miljardia eli neljännes maapallon väestöstä.

Hoito

Tuberkuloosibakteerin löytämisen jälkeen Saksassa alkoi 1800-luvulla tehokas taudin vastustamistyö. Vastustamistyö oli pitkään yhdistysten vastuulla. Euroopassa parantoloita oli alettu rakentaa jo 1800-luvulla runsaammin, koska tautia oli paljon. Ensimmäiset rakennettiin Suomessa vasta 1900-luvun alussa ja parantolaverkosto saatiin valmiiksi jo ennen toista maailmansotaa. Suomen syrjäinen sijainti Euroopan nurkassa sai aikaan pahimman tuberkuloosi-ryvästymän vasta 1900-luvun alkupuoliskolla.

Potilaat eristettiin hoidon ajaksi parantoloihin. Tärkeänä pidettiin puhdistavaa ja raikasta Alppien ilmaa. Alppien puutteessa Suomessa parantolat pyrittiin rakentamaan raikkaan mäntymetsän keskelle. Tärkeä hoito oli ”hallimakuu”, jossa potilaita makuutettiin peitteisiin käärittynä ulkoterasseilla. Koska lepo oli tärkeää suotavaa ei ollut lukeminen tai keskustelu makuun aikana.

Yskänlääkkeinä oli kodeiini ja todella vaikeassa yskässä heroiini. Ruoka piti olla ravitsevaa. Suomessa parantolan aamupala saattoi olla löysähkö suolainen kaurapuuro kerman kera, mutta ei sokeria.

Pikkulapsikuolleisuus oli suurta. Jos vanhemmilla oli avotuberkuloosi (ysköksissä oli tuberkuloosibakteereita värjäyksessä), vastasyntyneet alettiin siirtää kahdeksi vuodeksi joulumerkkikotiin. Joulumerkkien myynnillä rahoitettiin kotien toiminta. Hoitona olivat aurinkokylvyt. Ravinnon saamiseksi joulumerkkikotien yhteydessä toimi äidinmaitokeskus.

Antibiootit

Antibioottien keksimisen jälkeen hoito muuttui oleellisesti parantavammaksi. 1950-luku oli käännteentekevä tuberkuloosin hoidossa.





Seulonta

Vaikka tuberkuloosia esiintyy maailmassa aina, sen kehittyminen valtavaksi epidemiaksi kestää noin 50 vuotta. Tauti alkaa 100 vuoden kuluttua hiipua itsekseen. Tauti ei kuitenkaan häviä. Varhainen taudin toteaminen on tärkeää. Nuoruudessa jouduimme vartalon yläosa paljaana odottamaan vuoroamme pienoisröntgen-kuvauksissa. Kuvaukset suoritettiin kolmen neljän vuoden välein. Kuvaukset aloitettiin 1940-luvulla ja niistä luovuttiin 1990.

Yhteiskunta

Eristäminen on yleisesti hyväksyttävä hoitokeino, mutta sillä on myös huonoja puolia. Parantolassa oli potilaina kaikista yhteiskuntaluokista. Syntyi ystävyssuhteita ja pieniä tiiviitä piirejä esimerkiksi samanaikaisten ”hallilaisten” kesken. Oli yhteisiä virkistystilaisuuksia, soittoa ja tansseja. Olo parantolassa oli turvallista, mutta myös laitostuttiin. Kotiutuminen ei ollut helppoa. Työpaikkaa ei enää mahdollisesti ollut. Parantolasta tullutta pelättiin ja halveksittiin. Tuberkuloosi tunnettiin suureksi häpeäksi. Vuodesta 1962 tuberkuloosin tutkimus ja hoito on ollut ilmainen. Potilaita hoidettaessa tunnistamaton tuberkuloosi on terveydenhoidon henkilöstölle vaaraksi.

Päivi Kärkkäinen

Kuva Kaija Holma

Nykyään potilasta hoidetaan neljän antibiootin yhdistelmällä. Aluksi on muutaman viikon sairaalahoito, sen jälkeen puolen vuoden ajan valvottu kotihoito. Valvontaa hoidetaan usein videon välityksellä. Ongelmana on nykyään hoidossa tavallisesti käytetyille antibiooteille multiresistentti bakteerikanta. Tautimuotoa esiintyy Euroopan alueella etenkin Venäjällä ja Baltian maissa. Näitä potilaita yritetään hoitaa mm. seitsemän antibiootin yhdistelmällä.

Rokote

Tuberkuloosi ei ole ainoastaan keuhkojen tauti. Sitä voi esiintyä koko kehossa. Vaarallinen ja usein tappava oli pikkulasten keskushermostoon levinnyt tuberkuloosi. BCG (Bacillus-Calmette-Guerin) rokotteen keksiminen oli pelastus. Sen kehittivät Ranskassa Pasteur instituutissa Albert Calmette ja Camille Guérin 1908. Rokote sisälsi eläviä heikennettyjä nautan tuberkuloosibakteereja. Rokotuksen antaminen vastasyntyneille aloitettiin Pariisissa 1921. Rokotukset alkoivat laajamittaisesti Suomessa 1940-luvun lopulla. Rokotteen tarkoituksena oli estää pikkulasten hengenvaarallinen tuberkuloosi. Rokotuksen tartuntaa estävä vaikutus arvelaan asiantuntijoiden mukaan kestävä noin 15 vuotta. Näistä Calmette-rokotuksista luovuttiin Suomessa vuonna 2006, koska taudin pienen ilmaantuvuuden vuoksi haitat kasvoivat suuremmiksi kuin hyöty. Riskiryhmiin kuuluvat lapset rokotetaan edelleen.



Alvar Aallon suunnittelema Paimion parantola. Rakennukselle etsitään uutta käyttöä.

ASSOCIAÇÃO FINLANDESA NO ALGARVE - ALGARVEN SUOMI-SEURA

Aukioloajat

Toimisto ja kirjasto avoinna ma, ti ja to klo 10-16

Yhteydenotot toimiston ollessa suljettuna

Kotisivujen lomakkeella, sähköpostilla: algarve.suomi@sapo.pt,
puhelimella (+351) 967 520 976

Posti- ja käyntiosoite

Rua Quinta do Bispo, Edifício Crisfer, R/C, Loja 2, 8500-729 Portimão
(sisäänkäynti on kadun Avenida 25 de Abril puolelta kaupungin kirjaston kohdalta)

Seuraa tiedotuksia seuran tapahtumista ja Portugalin uutisista
verkkosivuilla: www.algarvensuomiseura.fi ja
FB-sivustolla: Algarven Suomi-Seura - Associação Finlandesa no Algarve

www.algarvensuomiseura.fi



Kuva: Tero Liukas

LAKIASIAINTOIMISTO
GISÉLIA FARIAS

Palvelemme kaikissa lakiasioissa, myös suomeksi

La Finca
Cascalheira
8125-902 Quarteira

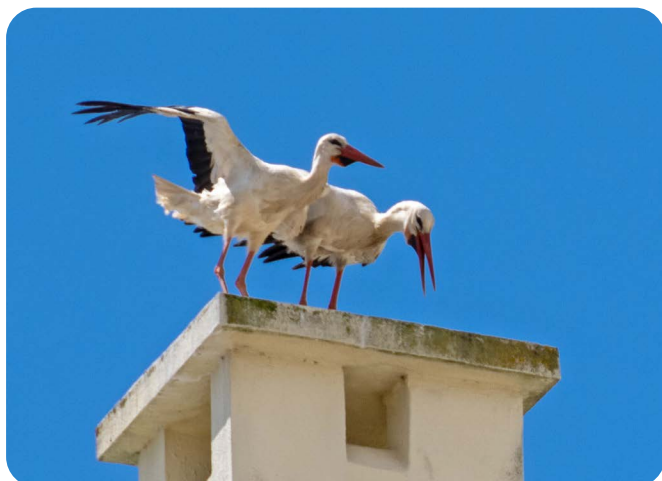
Puh: 289 399 873/4
Fax: 289 399 872
giselia.m.farias@gmail.com

Ongelmia virastoissa?

Jos kielitaitosi ei riitä portugalilaisessa virastossa asioimiseen, pyydä minut avuksesi. Ota yhteyttä ma-pe 9-18.

Maija Katila

+351 962 670 554 • maijariitta.katila@gmail.com



Koti algarven auringossa? Sydämellisesti tervetuloa kiinteistökaupoille!

- yli 100 asuntovaihtoehtoa Portugalissa meiltä ja yhteistyökumppaneiltamme
- myös vuokra-asuntoja -ja konsultointipalveluja



Mia Heinonen

LISENSIOITU KIINTEISTÖVÄLITÄJÄ -JA YRITTÄJÄ, 18 VUOTTA PORTUGALISSA
mia.heinonen@habita.com puh. (+351) 918 696 380

Habita-LKV / Algarve

Edifício Dom Quixote, Liiketila D. Avenida Tomaz Cabreira
(Casinoa vastapäätä) 8500-802 Praia da Rocha, Portimão
Kiinteistövälityslupa AMI-12005



Meiltä parhaat hinnat
Algarven Suomi-
Seuran jäsenperheille ja
ystäville.

Matkatoimisto Matkahaukka
Munkinmäentie 15
02400 Kirkkonummi
Puh 09-296 5000

E-mail: info@matkahaukka.com

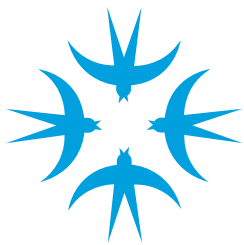
Tuttu ja turvallinen MATKAHAUKKA

auttaa matkajärjestelyissä. Kauttamme
eri yhtiöiden reittilennot Faroon.
Reittilennoista myönnämme
jäsenalennuksen.

Matkahaukan kautta saat myös majoituksen
ja vuokra-auton. Meiltä myös pitkät matkat
toiveiden mukaan räätälöitynä.

Lentovarauksen voit tehdä näppärästi
puhelimella tai sähköpostilla ja sopia
maksusta luotto/pankkikortille.

<http://kirkkonummi.matkahaukka.com>



SUOMALAISET YHDESSÄ ALGARVEN SUOMI-SEURASSA

TULE ALGARVEN SUOMI-SEURAAN

Pääset:

- harrastuspiireihin
 - retkille
- juhliin ja tapahtumiin

Saat:

- neuvontaa
- tiedotuksia
- kirjastopalveluita

Ota yhteyttä:

www.algarvensuomiseura.fi

ASSOCIAÇÃO FINLANDESA NO ALGARVE - ALGARVEN SUOMI-SEURA

