

TEKSUUTIMET

Tekniikkaa ja Teekkarielämää

1/2013



www.oty.fi



Visioita ja toimitushommia

Aikaisemmista pesteistä opittua: jokin variaatio Murphyn laista sanelee, että kun kiltalehtijutussa esiintyy lause "Tästä artikkelista alkaa juttusarja aiheesta x..." jossain muodossa, kyseinen artikkelisarja ei tule saamaan jatkoa. Ikinä.

Entä jos saman tekisi Teksun pääkirjoituksessa ja ilmoittaisi, että tästä numerosta alkaa uudistetulla visiolla toimitettu Teksuutimet, joka pyrkii valtaamaan oman tonttinsa kilta- ja ylioppilaslehtien välimaastosta - jäämättä kuitenkaan väliinputoajaksi. Että lehden ulkoasu ja juttujen tyyli tulisi säilymään läpi vuoden eikä poukkoilisi numerosta toiseen... Huuh, parempi jättää ilmoittamatta.

Asiaan. Oululaisen Teekkariseminaarin tiedotusrastilla puhuttiin kiltalehtien roolista. Yhtenä tärkeimmistä tehtävistä nousi esiin killan identiteetin ylläpitäminen, ja tottahan se on: kiltalehdistä peilaantuu vahvasti niitä meemejä, jotka yhdistetään kyseisen killan edustajiin. Terminaalissa on nörttijuttuja ja Kampiakselissa "konepornoa". Sama tehtävä pätee myös Teksuun, mutta kattojärjestön lehden skooppi on luonnollisesti laajempi; lehden sivuilla tulisi huokua identiteetti, josta jokainen oululainen Teekkari voi löytää jotain omaa.

Jottei homma menisi liian helpoksi, Teksun tulisi myös tavoittaa jäsenistön aktiiviporukan lisäksi myös ne Teekkarit ja fuksit, jotka eivät pyöri järjestötoiminnassa mukana. Lehdessä esiintyviltä jutuilta vaaditaan siis melkoisen laajaa aihepiiriä. Toisaalta pitäisi tarttua ajankohtaisiin järjestöaiheisiin - kuten vaikkapa uuden hallituksen esittelyyn - mutta toisaalta pitäisi myös tarjota geneerisempiä artikkeleita, joista kuka tahansa tekniikasta kiinnostunut lukija voi innostua. Järjestöaiheetkin tulisi vielä pitää helposti lähestyttävänä, mikä on välillä haastavaa; näin N opiskeluvuoden jälkeen sitä ei aina meinaa muistaa millaiselta OTY tai edes se oma kilta voi näyttää vaikkapa fuksin silmin.

Näistä vaatimuksista on kuitenkin tuntunut hyvältä lähteä rakentamaan tämänvuotista Teksia eikä vähiten siksi, että visio suunnasta syntyi melko pian vaalikokouksen jälkeen ilman suurempaa luomisentuskaa. Toivottavasti lopputuotos miellyttää, ja muistakaahan arvon lukijat antaa palautetta lehdestä niin tehdään seuraavasta numerosta vielä parempi.

-Teemu, /highlight tiedotus

“InDesign ja unettomat yöt, tervetuloa takaisin elämäni. Teitä on ollut ikävä. ”

Sisällysluettelo

- 2 Pääkirjoitus**
Visioita ja toimitushommia
- 4 Puheenjohtajan palsta**
Minä juon nyt.
- 6 TYKin suusta**
Asiaa TEKin opiskelijatoimijoista
- 7 Hallituksen kanssa keittiössä**
Oulun Teekkariyhdistyksen hallitus ruoanlaittopuuhissa
- 26 Teekkarielämää kuvana**
- 28 Kurssilla**
Kun älyvalot syttyivät kaupunkiin
- 32 Infograafi**
Kuinka kesätöihin?
- 32 Rattoradio**
Rakastelun ratoksi, sinun Wappuusi
- 37 Tasa-arvoaltuutettu vastaa**
- 38 B-pisteen kaarelta lauottuna**
Vähemmän puhetta
- enemmän toimintaa!



26
Uutta Wesibussia
koeponnistamassa

32
Wappu tulee, ja
Rattoradio!

Teksuutimet 1/2013

Julkaisija:
Oulun Teekkariyhdistys ry
Painopaikka:
Monisto Oy
Levikki:
120 kpl

Päätoimittaja:
Teemu Leskinen

Toimittajat:

Ville Brunou
Mira Huttunen
Juha Nikula
Tuija Patana
Jussi Pulkkinen
Outi Toivonen

Taitto:

Teemu Leskinen
Kannen kuva:
Teemu Leskinen

www.oty.fi



7 Hallitusesittely



Minä juon nyt.

Pitkä hörppy Kampimatista. Puhtaanvalkoiset haalarit vaihtuneet kirjavaksi haalaripalasten kokonaisuudeksi. Osa väreistä näyttää hieman väärän sävyisiltä. Aika varmaankin haalistanut. Uusi nuija. Uusi kokardi. Puheenjohtajan nauha päähän yli. Rispaantunut. Ruusukekin painunut myytyksi...

Perintökalut ovat vaihtaneet jälleen omistajaa. Järjestöhommissa tammikuu on siirtymäaikaa.

Lopetellaan vanhoja hommia, opetellaan uusia. Perehdytetään seuraajaa, soitellaan edeltäjälle erinäisten kysymysten merkeissä.

Siirtymäaika on käynnissä myös monissa yliopistoissa. Tänä keväänä Aalto-yliopistossa on huomattavasti vähemmän hakukohteita, kun useita kandiohjelmia on yhdistelty. Tampereen teknillisessä yliopistossa aloitti uusi tiedekunta vuodenvaihteessa osana laajempaa rakenneuudistusta. Oulun yliopisto aloittaa uudella rakenteella ensi vuoden alusta. Samaan aikaan, kun uusia rakenteita suunnitellaan, pohditaan mahdollisia synergiaetuja, joita voisi saavuttaa koulutusohjelmia yhdistelemällä. Toivon mukaan keskustelu ja tiedotus kehittyä aikaisempaa avoimemmaksi.

Mutta ei sen enempää kopo-asioista. Juhlava vuosi edessä. Arkkareiden Ööpinen 50 vuotta, OTiT 25v vuosijuhlat, 20. Mallasappro, Koneen Ykäjuhlat ja tietysti rakkaan Teekkaritalon kaksikymppiset. Mistä tulikin mieleen, että OTYn vuosijuhlatoimikunta kaipaa innokkaita toimijoita juhlia suunnittelemaan.

Sellaista ajatuksenvirtaa.

PJ - JP

TYLSÄ LUENTO?

**HYPPYTUNTEJA, JOLLOIN
VOISI TEHDÄ JOTAIN
HYÖDYLLISTÄ, MUTTEI IHAN
OPISKELLAKAAN JAKSAISI?**

--> [HTTP://BLOG.RUUKKI.COM](http://blog.ruukki.com)

Siispä voit lukea Ruukin blogia!

Blogista löydät kirjoituksia energiatehokkaasta rakentamisesta ja teräksestä.

Kirjoittajat ovat Ruukin asiantuntijoita, yhteistyökumppaneita ja muita alan asiantuntijoita.

Ehkä keksit samalla, mihin suuntautua opiskeluissasi tai millä vakuuttaa haastattelijat meiltä kesätöitä hakiessasi.

Englanninkielistä blogia voit seurata osoitteessa <http://blog.ruukki.com/>

Jos olet kiinnostunut kirjoittamaan aiheeseen liittyviä teekkarin näkemyksiä blogiin, lähetä viesti sivun kautta.

Niin ja ne meidän avoimet kesätyöpaikathan löytyvät osoitteesta: www.ruukki.fi/tyopaikat
Hakuajat vaihtelevat tehtävittäin ja paikkakunnittain.

RUUKKI

Energy-efficient steel solutions for better LIVING. WORKING. MOVING.

Teekkariyhdistysmiehet



Tero Marin

TEK haluaa omalta osaltaan olla tukemassa teekkarikulttuuria Suomessa. Opiskelijatoiminnasta vastaavat Pasilan toimistolla työskentelevä teekkariasiames sekä Otaniemen toimistolla työskentelevä opiskelijakenttäasiames. Pääosa työstä tehdään kuitenkin tekkaripaikkakunnilla, joissa toimintaa pyörittävät teekkariyhdistysmiehet, eli Tykit. Tykkien apuna jokaisessa tekkarikillassa toimii TEKin kiltayhdistyshenkilö eli Kyhi, joka meillä Oulussa on aina killan puheenjohtaja.

Me olemme täällä TEKin puolesta teitä varten, älkää epäröikö tulla kysymään jos vaikkapa jokin TEKkiin tai työelämään liittyvä asia askarruttaa.

Kiltayhdistyshenkilöt



Juha Pesonen
OTY



Milja Tuomivaara
Ark



Jussi Korhonen
Kone



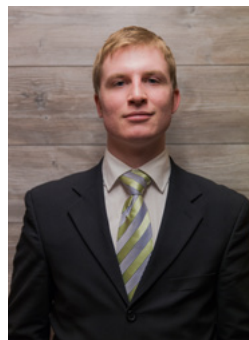
Jarno Salmela
Optiem



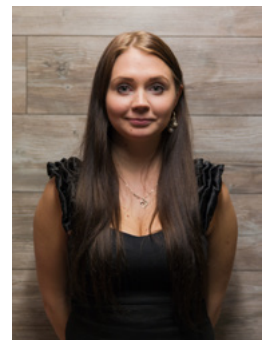
Matti Pulkkinen
OTIT



Ari Himanka
Prose



Aleksi Kestilä
SIK



Henna Jänkälä
Ymp



Hallituksen kanssa keittiössä

Teksti: Tuija Patana, Teemu Leskinen
Kuvat: Teemu Leskinen, Tuija Patana, Nestori Törmä



Puheenjohtaja

Nimi: Juha Pesonen

Kilta: Oulun yliopiston Prosessikilta ry

Aloitusvuosi: 2008

Kotoisin: Oulunsalo

Tyylikkäässä tupakeittiössä soi rauhallinen filistelymusiikki. Musiikki tulee 8track nimisestä nettiradiopalvelusta, josta voi hakea muiden käyttäjien luomia soittolistoja. Illan hakusanana toimii - yllätys yllätys - cooking.

Juha palaa jo halusta päästä ruoanlaittoon, sillä tunnin päästä Tekniikan Ihmelapaset -kyökkäjoukkueella, jossa hän pelaa, on alkamassa ottelu. Onneksi reseptivalinta, kanaa ja kasviksia, on nopea valmistaa. Nopeat ruokalajit ovatkin kiireisen puheenjohtajan erikoisalaa: *“en tee itse mitään, minkä tekemiseen menee yli puoli tuntia”*, hän kertoo. Muutenkin ruoanlaittojärjestys on tarkkaan optimoitu: riisien kiehuessa ehtii juuri sopivasti pilkkomaan kasvikset ja paistamaan kanan. Prosessiteekkari on prosessiteekkari myös keittiössä.

Juha ei varsinaisesti noudata mitään tiettyä ruokavaliota, mutta syö terveellisesti lähinnä siitä syystä, ettei erityisemmin pidä rasvaisista ruoista kuten pitsat ja hampurilaiset. Mausteiset ruoat sen sijaan ovat miehen sydäntä lähellä ja keittiön kaapeista löytyykin varsin kattava valikoima erilaisia maustepusseja. Tuiran Oriental Kauppa on Juhan vakiomaustekauppa, ja lempimausteikseen hän mainitsee chilin sekä intialaiset maustesekoitukset kuten curry, garam masala ja madras. Tänäänkin kokeilussa on uusi currysekoitus.

Kanaa ja tuoreita kasviksia à la Juha

Ainekset:

basmatiriisiä
broilerisuikaleita
rypsiöljyä
makeaa chilikastiketta
currymaustetta
kurkkua
kirsikkatomaatteja
paprikaa
punasipulia

Lämmitä riisin keitinvesi etukäteen vedenkeittimellä. Laita riisit kiehumaan. Riisin kiehuessa pilko kasvikset isoiksi paloiksi. Lämmitä tilkka öljyä ja paista broilerisuikaleita hetki pannulla. Lisää chilikastike. Kun suikaleet ovat hieman ruskistuneet, lisää muut mausteet. Lisää joukkoon kasvikset, kun suikaleet ovat paistuneet. Odota, että riisi on valmista ja kasvikset ovat hieman pehmenneet. Tarjoile kanakastike riisin kera.

Puheenjohtajan juomasuositus tuliselle ruoalle on maito.

Ruoan valmistumista odotellessa huomio kiinnittyy siistiin olohuoneeseen, jonka vahvasti mustavalkoisessa sisustuksessa on käytetty punaista tehosteväriä mm. verhoissa ja tauluissa. Psoasin vuokratolmiossa riittää neliöitä, ja erityisesti Juha pitää siitä, että makuuhuone on erillään työhuoneesta ja olohuone-keittiöstä. Olohuoneesta löytyy myös retropelikonsoli Super Nintendo ja parisenkymmentä peliä - mukana tärkeimmät klassikot. Pelikonsoli onkin ollut suosittu erityisesti etkoilla ja jatkoilla.

Harrastuksikseen Juha mainitsee elokuvien katselun ja Han Moo Don - molemmat harrastukset ovat tosin jääneet taka-alalle järjestökiireiden vuoksi. Han Moo Dossa 1. danin vyön omistava Juha on ollut aktiivinen toimija lajin parissa, sillä hän on käynyt kilpailemassa, vetänyt treenejä ja toiminut seuran hallituksessa. Kilpailumenestystäkin on tullut, mutta edellisistä kisoista on ehtinyt vierähtää jo lähes viisi vuotta.

Ruokapöydässä keskustelu palaa takaisin mausteiseen ruokaan. Harmillisesti toimittaja unohti mainita olevansa itsekkin tulisen ruoan ystävä, joten Juha maustoi kanakastikkeen miedommin kuin normaalisti. Kuulemma aiemmin on päässyt käymään niin, että kaverille tehty ruoka onkin ollut liian tulista tottumattomalle suulle.

Prosessiautomaatioon erikoistuva Juha lähti OTY:n puheenjohtajaksi, koska se tuntui luonnolliselta jatkumolta ensin Prosen rahastonhoitajana ja sitten puheenjohtajana toimisen jälkeen. Alunperin kiinnostus OTY:n puheenjohtajuudesta syttyi jo kun Juha oli toiminut vasta kuukauden rahastonhoitajana. *”Urapolun suunnittelua”*, hän tuumaa.

Tärkeintä puheenjohtajana olemisessa on Juhan mukaan muun hallituksen kuuleminen ja kaitseminen sekä ongelmatilanteiden ratkaiseminen. *”Pidetään huolta, että muut pystyvät hoitamaan hommansa”*, hän kiteyttää. Omiksi vahvuuksikseen, jotka auttavat puheenjohtajana olemisessa, hän mainitsee järjestelmällisyyden ja rauhallisuuden. Erittäin siistin ja harmonisen asunnon perusteella vahvuudet on helppo uskoa.





Taloudenhoitaja

Nimi: Elina Vertanen

Kilta: Oulun yliopiston Ympäristörakentajakilta ry

Aloitusvuosi: 2009

Kotoisin: Jyväskylä



Elinan piti tehdä alun perin toimittajalle ruoksi salaattia, mutta haastatteluajan siirryttyä myöhäiseen iltaan hän päätti vaihtaa paremmin iltapalaksi sopivan ruoan. Nachovuoka on helppo ja nopea tehdä, minkä vuoksi Elina onkin tehnyt sitä jo useamman kerran. Tämä ruoka maistuu ainakin krapulassa ja silloin, kun tekee mieli jotain napsittavaa, jota voi hakea monta kertaa lisää.

Yleensä Elina syö yliopistolla salaattibaarissa. Siellä salaattiin päätyvät aina idut ja ananas. Niiden lisäksi hän valitsee salaattiinsa marinoitua sipulia, cheddar-juustoa ja broileria. Tomaatti ei tämän tytön salaattiin päädy ikinä. Elinan asunto on hyvin runsas yksiö. Tämä

aika sitten viiden viikon pituisella seikkailumatkalla Singaporessa, Malesiassa ja Thaimaassa poikaystävänsä kanssa. Viime syksynä Elina vieraili New Yorkissa, ja kaupunki oli juuri sellainen kuin kaikissa elokuvissa. Elina onkin ahkera isoon omena sijoittuvien sarjojen Sinkkuelämän ja Gossip Girlin katsoja.

Tyttösarjojen lisäksi Elina katsoo muutakin. Hyvän sarjan löytyessä hän katsoo vaikka kaikki jaksot putkeen. Game of Thronesiin hän jäi koukkuun, kun eräänä iltana telkkarista tuli viisi jaksoa putkeen. Elina on kokeillut jo Netfixiä ja Viaplay on harkinnassa. Harkinnassa on myös kuntoilu. Omien sanojensa mukaan Elina ”pyrkii käymään Teknopalatsilla”.

Nachovuoka

Ainekset:

nachosipsejä
jauhelihaa
salsakastiketta
juustoraastetta

Otetaan sopivan kokoinen vuoka ja asetellaan sen pohjalle nachosipsejä. Ruskistetaan jauheliha, maustetaan oman maun mukaan ja lisätään sipisien päälle. Lisätään jauhelihan päälle salsakastiketta ja juustoraastetta. Pidetään uunissa 200 asteessa niin kauan, että juusto ehtii sulaa ja rusketua.

Juomaksi taloudenhoitaja suosittelee olutta. Toimittaja on kuitenkin autolla liikenteessä, joten ruokajuomaksi päätyvät limsa ja kivennäisvesi.

taloudenhoitaja viihtyy hyvin keittiössä ja kokkaa mielellään pihvejä ja salaatteja. Yksin asuvan ongelmana kuitenkin on se, että vain itselle on huono kokata. Taloudenhoitaja ei pidä tiskaamisesta, minkä takia keittiöstä löytyy tiskikone. Teekkaritalon tiskillä hän ei ole vielä ehtinyt viettämään aikaansa, mutta odottaa sitä innolla: keittiöstähän löytyy aina parhaat bileet.

Keittiön pöydältä löytyy Dolce Gusto -kahvikone. Siitä huolimatta Elina ei juo kahvia, ellei kyseessä ole cappuccino tai cafe latte. Myös kaakao maistuu. Ympäristörakentajakillan kiltahuoneelle on ilmestynyt kattava valikoima teelaatuja, jotka ovat saaneet Elinan ostamaan killan kahvikortin. Hän viettää kiltahuoneella paljon aikaa, sillä sinne on helppo päätyä yliopiston lähellä olevasta asunnosta.

Asunnon seinällä on erikoinen kartta. Maailmankartan mantereet ovat ässäarvoista tuttua raaputettavaa pintaa. Valtiot voi raputtaa esiin yksi kerrallaan, kun kyseisissä valtioissa on vierailut. Elina on tilannut kartan aikoinaan Ebaysta. Jo kiitettävä määrä valtioita on raaputettu esiin. Hän kävi jokin

Pöytään on katettu kauniit Iittalan Taika-astiat, jotka on saatu ylioppilaslajaksi. Ruoan ollessa uunissa Elina ei katso normaalisti eikä nytkään kelloa. Valmistumisen tietää helposti hajusta ja ulkonäöstä.

Elinan oma valmistuminen ei ole ihan vielä käsillä, mutta hän aikoo tehdä tänä keväänä kandin ja valmistua sen jälkeen mahdollisimman nopeasti. Hän ei ollut opintojensa alkuvaiheessa lainkaan mukana kiltatoiminnassa, mutta lähdettyään kerran KMP:lle ilman kavereita hän pääsi sisään opiskelijajärjestötoimintaan. Sen jälkeen hän on ollut Ympäristörakentajakillan rahastonhoitaja. Teekkariyhdistys on luonnollinen jatkumo hänen järjestöurallaan. Päätös OTY:n taloudenhoitajaksi lähtemisestä syntyi kuitenkin vasta vaalikokouksessa.

Opiskelijatoimintaan mukaan lähteminen tulee olemaan Elinalle paras teekkarimuisto, josta hän aikoo kertoa vanhana mummona lapsenlapsilleen. Häntä harmittaa ainoastaan se, ettei lähtenyt jo aiemmin toimintaan mukaan.

Sihteeri

Nimi: Kaisa Mäkinen

Kilta: Oulun yliopiston Prosessikilta ry

Aloitusvuosi: 2010

Kotoisin: Lapua



Ruoanlaittohaastattelu alkaa yllättävällä käännteellä; sihteeri onkin laittanut ruoan valmiiksi ja pöytä on jo katettu. Pöydässä on tarjolla salaattia ja jauhelihaberunapaistosta, jonka alkuperäistä reseptiä Kaisa on muokannut. Ikkunasta sentään nähdään jotain kokkaushommia, sillä pihalla vaihtarit paistavat makkaraa grillikatoksessa. Close enough.

Kaisa harrastaa muutenkin ruoanlaittoa close enough -periaatteella; resepteissä mainittuja määriä ei tarvitse mitata vaan ne voi arvioida silmämääräisesti. Kaisan edellisen opiskelualan, kemian, labratöissä periaate ei ollut kovin toimiva, sillä työt vaativat pisarantarkkaa mittailua, ja hieman summittaiset mittaukset aiheuttivat labraparille harmaita hiuksia. Tämä saattoikin olla yksi syy, miksi Kaisa kiinnostui prosessitekniikan puolelle vaihtamisesta.

Prosessitekniikkaa Kaisa onkin kerennyt opiskella jo kolmatta vuotta. Ensimmäisenä syksynä hän luki sekä prosessitekniikkaa että kemiaa pääainena. Kahden pääaineen lukeminen oli rankkaa, mutta melko tehokas laihdutuskeino, sillä kahdeksasta kahteen ja kahdesta kuuteen pyörineiden labrojen ja laskareiden välissä ei ehtinyt syömään. Lopulta Kaisa päätyi valitsemaan prosessitekniikan ainoaksi pääaineekseen.

Modattu jauhelihaberunapaistos

Ainekset:

perunaa
sipulia
jauhelihaa
kylmäsavuporoa
tomaattimurskaa
maustamatonta jogurttia
maitoa
kananmuna
vehnäjauhoja

Keitä perunat ja viipaloi ne. Paista jauheliha, lisää sipulit ja mausta. Lisää tomaattimurska jauhelihan sekaan. Lado vuokaan päällekkäin peruna ja jauheliha. Sekoita maito, jogurtti, kananmuna ja vehnäjauhot ja kaada vuoan päälle.

Paista 200-asteisessa uunissa kunnes pinta on kauniin ruskea.

Ruokajuomaksi sihteeri suosittelee maitoa.

Kaisa mainitsee harrastuksikseen järjestöhommat. Järjestöhommissa hän on kerennyt toimimaan niin Valenssin, Epon kuin Prosen hallituksissa - ja tänä vuonna OTY:n hallituksessa. Alunperin Kaisa ei aikonut enää lähteä hallituskakkeihin ja olikin jo onnistunut kieltäytymään Prosen ja Epon hallituskähminnoistä. Puheenjohtaja Pesoselle hän oli kuitenkin lupautunut lähtemään sihteeriksi, jos kukaan muu ei lähtisi. Vaalikokouksessa ei löytynyt sihteriehdokkaita, joten lopulta Kaisa murtui ja suostui pestiin. OTY vuodelta hän odottaa uusiin ihmisiin tutustumista yli kiltarajojen. Uusiin ihmisiin tutustumista onkin jo tapahtunut, sillä jostain syystä sihteeriltä tullaan usein kysymään Teekkaritalon löytötavaroista, mihin Kaisa haluaa muistuttaa, ettei hän asu Talolla.

Sen sijaan Kaisa asuu Yliopistokadulla Psoasin vuokrakaksiossa. Aiemmin Kaisa asui soluasunnossa kahden kämppiksen kanssa. Toinen kämppiksistä oli kiinalainen tyttö, joka laittoi maailman parasta kiinalaista ruokaa ja oli muutenkin todella avulias. Harmillisesti kämppistä ei voinut ottaa mukaan kotiorjaksi, kun Kaisa muutti nykyiseen asuntoonsa. Nykyinen asunto tosin huokuu muuten kiinalaishenkisyyttä, sillä lattian muovimatot ja makuuhuoneen kaapinovat ovat pirteän punaiset. Naapurikin on koristellut ovensa kiinalaisin kultakirjaimin.

Ruokapöydässä keskustellaan ruoanlaittotottumuksista. Kaisa on varsin tyytyväinen Unirestan tarjontaan ja siksi harvemmin laittaa kotona ruokaa; korkeintaan jotain salaatteja - ei tosin sen takia, että salaatit ovat terveellisiä vaan koska niitä on helppo laittaa. Hänellä on kuitenkin pikkusiskonsa kanssa perinne, että he laittavat kerran kuussa yhdessä ruokaa.

Opiskelujen ja järjestötoiminnan vastapainoksi Kaisa pyrkii käymään vähintään kerran



viikossa ryhmäliikuntatunnilla, lenkillä tai uimassa - tai kuten hän itse asian esittää: *“Käyn siellä Raatin uimahallissa ahdistelemassa nuoria miehiä”*. Lukijakunnan nuorten miesten ei kannata kuitenkaan suinpäin ryntätä päivystämään Raattiin, sillä kyseinen ahdistelutapaus oli vain väärinkäsitys: satunnainen miespuolinen kanssauimari oli tullut kehuaan Kaisan vapaauintitekniikkaa ja koska Kaisalla ei ollut piilolinsejä eikä hän nähnyt kuka puhuja oli, hän oli vaistomaisesti siirtynyt lähemmäksi miestä, jolloin mies oli säpsähtänyt ja siirtynyt kauemmas.

Syömisestä ja haastattelun päätteeksi toimittajana toiminut tietoteekkari piti vielä IRC-pikakurssin. Nyt OTY:n sihteerin saa kiinni myös irkitse!



Fuksiohjaaja

Nimi: Nestori Törmä

Kilta: Oulun Tietoteekkarit ry

Aloitusvuosi: 2008

Kotoisin: Porvoo

Miksi juuri mustikkapiiras? Nestorin mukaan on hieman tylsää, jos kaikki tekevät makaronilaatikkaa. Siksi hän päätyi jälkiruokaan eikä ennalta-arvattavaan suolaiseen ruokalajiin. On melko yllättävää, että kyseessä on kuitenkin Nestorin ensimmäinen oma mustikkapiirakka. Leipurin ote on kuitenkin hyvin hallussa: *”En oikein jaksanut mittailta teelusikallisia. Pitää varmaan maistella ja sitten muokata sen mukaan.”* Esimerkkiä mustikkapiiraasta Nestori on saanut mummulta. Mummun mustikkapiirakka on kuitenkin hieman haastava ensikertalaiselle, sillä sen pohjana toimii pullataikina. Nestori päätyi soveltamaan netistä löydettyjä ohjeita.

Normaalisti Nestori syö *”perusmättöjä”*. Tämä vuosi on alkanut niin kiireisesti, että on ollut helppo syödä lähinnä yliopistolla. Kotona Nestori laittaa normaalisti jauheliha-makaroninuudeli -pohjaisia ruokia. Pientä hifistelyä on kuitenkin ilmassa, kun talon isäntä kaataa vieraille mukiin ihmeitä tekevää parannusjuomaa: pakurikääpäteetä. Nestori suosittelee lisäämään teehen paljon hunajaa, koska tee itsessään ei maistu oikein miltään. Kääpä on itse haettu Kuusamosta. Vanhempien luota Porvoosta tulee usein mukaan marjoja, joista Nestori tekee mielellään pirtelöä. Hänen lempipirtelönsä tulee musti- ja mansikoita.

Kauniit Iittalan Taika-astiat on katettu yksin keittiöön. Keittiön pöytä henkii retroa koko olemuksellaan. Piirakan ollessa uunissa talon isäntä näyttää YouTubesta *”hauskoja”* videoita, joita toimittaja ei aivan ymmärrä mutta teeskentelee tajuavansa. Odotellessa on lisäksi hyvä hieman vakoilla asuntoa.

Nestori asuu yliopiston vieressä laajahkossa yksiossessa. Sijainti on tärkeä, sillä keskustassa hän

Mustikkapiiras, joka ei ole makaronilaatikkaa.

Ainekset:

Pohja:
kananmuna
3 dl vehnä jauhoja
1,5 dl sokeria
150 g margariinia
1 tl vanilliinisokeria
1 tl leivinjauhetta

Täyte:

1 purkki maitorahkua
1 dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
kananmuna
Lisäksi noin 3 dl mustikoita
pohjan ja täyteen väliin.



ei kovin usein vieraile. Asunto on Nestorille riittävä ja samalla tilava. Tavaroille on hyvin tilaa, niitä ei ole liikaa näkyvillä eikä asukasta ahdistaa, kun kääntyy ympäri.

Asunnon seiniltä löytyy itse kuvattuja valokuvatauluja. Valokuvaus on Nestorille rakas harrastus, joka on ajanut hänet hovikuvaajaksi sekä OTiT:lle ja OTY:lle. Molempiin yhdistyksiin toimihenkilövirka perustettiin Nestorin omasta aloitteesta. Valitettavasti kahteen muuhun lempiharrastukseen, polkupyöräilyyn ja lumilautailuun, liittyviä toimihenkilövirkoja on vaikeampi keksiä.



Teekkariyhdistyksen hallitus on Nestorin mukaan looginen jatkumo yhdistyksien ja hierarkian maailmassa. Fuksien kanssa leikkiminen ja telmiminen ovat hänelle mukavia puuhia, joita hän on harjoitellut OTiT:n fuksiapurina. Hallituksessa hän ei kuitenkaan ole aiemmin ollut, joten lisääntynyt vastuu on hänelle uutta ja jännittävää.

Vastuullisesta tehtävästä huolimatta Nestori aikoo ehtiä opiskella kuluvan vuoden aikana. Sitten vuoden jälkeen hänellä onkin jo kasassa kaikki paitsi diplomityö. Nestori on opiskellut yllättäviäkin kursseja: arkkareiden CAD I-kurssin sekä rakettitieteitä.



Tärkeintä Nestorille on tehtävässään saada kaikki fuksit mukaan toimintaan. Kukaan ei saa jäädä yksin. Nestori on tiimipelaaja ja valmis ottamaan oman tiiminsä, fuksijaoksen, johtajuuden. Yhdessä he tekevät onnistuneita fuksitapahtumia, onnellisina kuolleita fukseja ja autuaina syntyneitä teekkareita sekä mukavia hetkiä molempien kanssa.

Vielä lopuksi toimittaja kysyi jo perinteikkään fuksivastaavalle esitettävän kysymyksen: saako fuksia kuksia? Fuksiohjaajan linja on, että ei.

Sekoita kananmuna ja vehnä jauhot. Lisää sokeri ja sulatettu margariini. Lisää vanilliinisokeri ja leivinjauhe. Tätä oli pohja. Levitetään se sopivan kokoisen vuolan pohjalle. Sitten sekoitetaan rahka, sokeri, vanilliinisokeri ja muna. Levitetään mustikat pohjan päälle ja lisätään mustikoiden päälle täyte.

Mustikkapiirakka tarjoillaan sopivan pieneltä lautaselta, jotta lautanen näyttää täydeltä ja piirakka mahdollisimman isolta. Tällä ehkäistään ähkysyömistä. Piirakka syödään pikkulusikalla, jotta siitä voi nauttia mahdollisimman pitkään.

Mustikkapiirakka tarjoillaan vaniljasoosin kera. Nestorin henkilökohtainen mielipide on, että piirakka hukutetaan vaniljasoosiin tai jäätelöön. "Lämpimänä oikein nannaa", kokki kuvailee. Juomaksi Nestori suosittelee maitoa ja vettä.



Isäntä

Nimi: Olli Vuolteenaho

Kilta: Oulun Tietoteekkarit ry

Aloitusvuosi: 2010

Kotoisin: Nivala

Kanaa ja riisiä - krapula edition

Ainekset:

jasmiiniriisiä

hunajamarinoituja broilerin suikaleita

kurkkua

italiansalaattia

Keitä vesi ja lisää riisi kiehumaan. Heitä broilerisuikaleet marinadeineen kuumalle pannulle. Kuutioi kurkku. Kun riisi ja broilerisuikaleet ovat kypsiä, koko annos lautaselle. Taistele yksittäisiä haarukallisia alas ja nauti krapulasta.

Ruokajuomasuositus: Valion Ykkösmaito

Väsänyt isäntä avaa oven. *“Aika järkyttävä krapula”*. Olli on ollut eilen Teekun pikkujouluissa ja tänään kokataankin krapularuokaa.

Siirrymme Psoasin solukämpän askeettiseen yhteiskeittiöön. Olli asuu Syynimaalla kahden arvalla saadun kämppiksen kanssa. Olli ja kämppikset viihtyvät omissa oloissaan, eivätkä esimerkiksi harrasta ruoanlaittoa yhdessä. Normaalialue tietoteekkarin solukämpäasumista siis.

Isännän valinta krapulamätöksi on kanaa ja riisiä. Ruokalaji ei sinällään ole mitenkään erityistä krapulamättöä vaan ruokaa, mitä Olli saattaa laittaa arkenakin. Helppo valmistettavuus pienessä kohmelossa on eduksi. Olli ei kuitenkaan pidä itseään kokkina ja laittaa harvemmin kotona ruokaa. Unirestan palvelut sen sijaan ovat ahkerassa käytössä.

Vaikka Olli ei noudatakaan mitään erityistä ruokavaliota, on hän viimeisen parin vuoden aikana oppinut monipuolistamaan syömistään. Aiemmin hän söi vain hyvin rajattua määrää eri ruokalajeja, mutta päätti alkaa kokeilemaan muitakin ruokia ja on nykyään lähes

kaikkiruokainen - kala ja tuliset ruoat eivät tosin edelleenkään kuulu suosikkeihin.

Iltään hallituksen seniorijäsen - mutta nuorin Teekkari - on aloittanut yliopisto-opintonsa jo vuonna 2004. Vuoden fysiikan opiskelun jälkeen Olli ei pariin vuoteen *"tehnyt oikein mitään"* ja muutti sen jälkeen pariiksi vuodeksi kotipaikkakunnalleen Nivalaan tekemä duunarihommia metallialan yrityksessä. Tietotekniikka on kuitenkin ollut aina lähellä Ollin sydäntä, joten veri veti lopulta takaisin opiskelumaailmaan. Opiskeltuaan vuoden tietotekniikkaa OAMK:ssa, Olli haki yliopistoon opiskelemaan samaa alaa.

Järjestötoiminnassa Olli on kerennyt toimimaan OTiTin Kulttuuriministerinä ja kuului sitä kautta viime vuoden WappuComiteaan. Ajatus isännäksi ryhtymisestä heräsi kun viimevuotinen isäntä Heidi kysyi syksyllä Ollin kiinnostusta pestiin. Aluksi Olli ei ollut varma, mutta lopulta halu siirtyä isompiin kuvioihin vei voiton. Olli aikoo selviytyä Wapun järjestämisestä ja muista isännän vaativista tehtävistä duunarihenkisyydellä: silloin kun hommat pitää hoitaa, kääritään hihat ja hoidetaan hommat.

Vapaa-ajan harrastuksistaan Olli on vaatimaton: *"tietoteekkarilla ei ole harrastuksia"*. Oikeasti Olli harrastaa talvisin kyykkää ja kesäisin pyöräilyä - tosin pyörä on myös talvella ykkösvalinta kulkuvälineeksi. Viime kesänä Olli teki huvikseen pitkiä pyörälenkkejä Nivalan teillä. Kampia tulikin yleensä pyöriteltyä lenkillä ainakin 50 km edestä.

"Jännittävänä" nippelitietona kerrottakoon, että Olli on hallituksen ainoa jäsen, jota ei kannata yrittää pyytää Facebook-kaveriksi. Miestä ei nimittäin naamakirjasta löydy. Syy on tosin erittäin ei-foliohattumainen: *"ei tullut rekisteröidyttävä silloin kun Facebook tuli"*.





Kulttuurisika

Nimi: Aapo Lehtosaari

Kilta: Oulun Tietoteekkarit ry

Aloitusvuosi: 2009

Kotoisin: Ylivieska

Sushi

Ainekset:

sushiriisiä
riisiviinietikkaa
sakea
suolaa
sokeria

Sushi nori:

levää
lohta
kurkkua

Sushilevy:

hunajaa
majoneesia
wasabia

Aapo päätyi valmistamaan sushia, koska se on hyvää ja kaapista sattui löytymään aineksia jotka oli käytettävä pois ennen pilaantumista. Riisiviinietikka ei säily kovin kauaa avattuna. Alun perin kulttuurisian suunnitelmassa oli valmistaa erilaisia makaroneja: niitäkin löytyy kaapista valmiiksi.

Sushi ei ole Aapolle vain pyhäherkku, vaan hän tekee sitä melko usein. Ainakin silloin kun on hyvin aikaa. Aapolle kelpaa oikeastaan mikä tahansa ruoka, ainoastaan homejuusto ei ole lemppari. *"Sika on kaikkiruokainen"*, hän kertoo. Hän syö vaikka pieniä kiviä.

Aapon lempiruokaa on tortilla. Tortilloista saa sopivasti sellaisen, kuin itse haluaa. Sian tortillan sisään päätyvät useimmiten jauheliha, kurkku, salsa, kermaviili, juusto ja salaatti.

Pariskunnan keittiössä on selkeä työnjako. Aapo ei pilko sipulia. Aapo heittelee mausteita ruokaan oman filiksen mukaan, kun taas tyttöystävä Jenna mittaa kaiken tarkasti. Sika on nopea käärimään sushirullia, kun taas Jenna tekee mieluummin täydellisiä rullia, joihin menee enemmän aikaa. Jos riisi on valmiina, voi sushin tekemisestä selvitä vartissa. Aapon normaali ruokalaji tarkoittaa usein jauhelihaa jossain muodossa: pihviä, lasagnea tai merirosvopääkallopatataa. Soijaa kuluu runsaasti.

Aapon asunto on hyvin käytännöllinen kaksio yliopiston lähellä. Asunnosta löytyy tarpeellista elektroniikkaa pelien pelaamiseen. Tietokonepelien lisäksi Aapo viihtyy irl-pallopelien parissa. Hän on pelannut kahdeksan vuotta koripalloa

joukkueessa ja jatkaa harrastusta vielä korkeakoululiikunnan korisvuorolla. Koripallo on Aapon mukaan kuningaslaji, koska se ei ole turhaa vätystelyä kuten esimerkiksi jalkapallo. Jokaisen joukkueen jäsenen on pakko pelata koko ajan täysillä. Koripallon lisäksi Aapo on pelannut tennistä ja Ylivieskassa suosittua pesäpalloa. Erityisesti joukkuelajit ovat lähellä sian sydäntä, koska yhdessä tekeminen on mukavaa. Jos itse kusee hommat, niin joku toinen voi vielä pelastaa joukkueen.

Vielä fuksivuonna Aapo ei innostunut järjestötoiminnasta. Lähdettyään pienryhmäohjaajaksi hän innostui yhdessä touhuamisesta niin paljon, että ryhtyi OTiT:n kulttuuriministeriksi. Hän on toiminut myös Pesti-ryhmässä. Kulttuuri-ministeriys oli niin hauskaa puuhaa, että hän kipusi seuraavana vuonna OTiT:n puheenjohtajan paikalle. Siitä hän päätti nousta vielä korkeammalle. *"Kulttuurisika on korkein arvonimi, jonka teekkari voi saada"*, hän kertoo. *"Voi se puheenjohtaja kuvitella mitä haluaa."* Sian mukaan teekkarikulttuuri on hauskaa ja laulaminen kivaa. Kulttuuri on niin hieno asia, että jonkun on otettava vastuu sen ylläpidosta.

Uuden Laulukalun kokoaminen tekee Aapon alkuvuodesta kiireisen. On paljon hienoja lauluja, jotka on saatava kansien väliin. Niitä on tullut laulumarathonista ja muista kaupungeista. Onneksi hänellä on apunaan toimikunta kokoamista varten. Myös vuosijuhlia on suunniteltava.

Vastuullisista tehtävistä huolimatta Aapo aikoo opiskella ja käydä töissä hallitusvuoden aikana. Informaatio-verkoistoihin erikoistuvana hän on jo työskennellyt ohjelmistotestaajana. Liian lähellä valmistuminen ei kuitenkaan häämötä, eli sialla on vielä monta opiskelijawappua jäljellä.

Ensin huuhdellaan riisi huolellisesti. Sitä kiehutetaan vedessä 10 minuutin ajan, annetaan hautua 20-30 minuuttia ja annetaan jäähtyä. Jäähtyneeseen riisiin lisätään mausteet: sakea, riisiviinietikkaa, suolaa ja sokeria.

Sushi norin teko aloitetaan levittelemällä riisi tasaisesti levänpäälle. Alareunaan lisätään vanaksi kurkkua ja lohta ja sitten kääritään. Käärimiseen tarvitaan apuvälineeksi bambumatto. Täytteiden olisi hyvä pysyä rullan sisällä. Käärimisen jälkeen sushi voidaan vielä puristaa pyöreään muotoon. Neliskulmainen sushi toimii myös, mutta on vääränlainen. Rullasta leikataan sopivankokoisia suupaloja.

Sushilevyssä riisi taputellaan parin sentin paksuiseksi levyksi. Riisilevyn päälle lisätään hunajamajoneesi-wasabi -sekoitus. Päällimmäiseksi lisätään parhaaksi katsotulla tavalla paloitetu lohi.

Ruokajuomaksi kulttuurisika suosittelee sakea ja Kärsämäen mummon mehua. Ruokailuvälineiksi kelpaavat haarukka, syömäpuikot ja omat tai tyttöystävän sormet.





Suhdevastaava

Nimi: Ville Kattilakoski

Kilta: Oulun yliopiston Prosessikilta ry

Aloitusvuosi: 2008

Kotoisin: Ylivieska

Musta maatiaiskissa saapuu tervehdimään ovelta. Kohta toinenkin tulee ihmettelemään päivällisvierasta. Villen

etukäteiskyselyt mahdollisista kissa-allergioistakin selviävät; itämaan erikoisuuksien sijaan ruokana on pitsaa. Kokin valinta ruoanlaittojuomaksi on Jura 16 Year Old -viski. Toimittajalla on vielä autoilua illan ohjelmassa, joten 16-vuotiaan viskin maistelu jää tällä kertaa välistä.

Pitsa: Tuulikintien erikoinen

Ainekset:

Pohja:
vehnälijauhoja
ruisjauhoja
hiivaa
vettä
sokeria
suolaa
öljyä

Kastike:
tomaattimurskaa
sipulia
valkosipulia
mausteita

Päälle
Juustoraastetta
fetajuustoa
aurajuustoa
pekonia
mozzarellapalloja
rucolaa

Pitsa päättyi Villen ruokalajivalinnaksi, koska edellisestä pitsanpyörittelystä on vierähtänyt aikaa jo puoli vuotta. Välineet ovat kuitenkin pro-tasoa, sillä uunissa on esilämpeämässä pitsakivi, jonka avulla pohja paistuu rapeaksi tavallisessa kotiuunissakin. Kun kerran välineet ovat kunnossa, niin entäpä kiinnostus ruoanlaittoon? Omien sanojensa mukaan Ville tykkää ruoanlaitosta ja laittaaakin säännöllisesti ruokaa. Yleensä ruokalajit ovat perinteisiä kotiruokia, mutta välillä tulee tehtyä jotain erikoisempaakin. *“Ettei tule elämä tylsäksi”* Ville tuumaa.

Jatkokysymys erikoisimmasta koskaan tehdystä ruoasta vaatii konsultointia olohuoneessa istuvalta avovaimo-Jenniltä. *“Oot sä aika tylsä, et oo mitään kovin erikoista laittanut”* kuuluu rehellinen arvio. Hetken pohdinnan jälkeen falafel-pyörykät todetaan erikoisimmaksi ruokalajiksi. Jenni on kasvissyöjä, joten kasvis- ja kalaruoat ovat perheen arkiruokaa.

Ville myös harrastaa kalastusta. Kesätöiden myötä tutuimmat kala-apajat löytyvät Kemi-Tornion seudulta. Myös Ylivieskan lähellä oleva Kalajoki on tuttu. Villen pääasiallinen kalastusväline on virveli, mutta onkikin on joskus käytössä. Entä tuleeko paljon kalaa? *“Eihän sitä tule. Tärkeintä on ulkoilla vietetty aika. Saattaa monta tuntia vierehtää huomaamatta.”* Ville naurahtaa.

Erikoistumissuuntautumistaan vielä pohtivalla Villellä on kandintyö on vireillä, mutta kurseja uupuu. Syksyllä olisi tarkoitus aloittaa DI-vaiheen opinnot. Aiemmat kaksi kautta Prosen hallituksessa - 2010 rahastonhoitajana ja 2011 teekkarivastaavana - verottivat opiskelutahtia, kun, kuten Ville asian esittää, *“tuli lähdettyä vähän joka paikkaan”*. Tuttua varmasti monille aktiiveille.

Miksi OTY:n hallitukseen? *“Kliseevastaus olisi tietenkin ‘koska pystyy’”*, Ville lohkaisee. Suhdevastaavan toimet ovat kuitenkin Villelle ennestään tuttuja, sillä hän on hieronut yritysten kanssa yhteistyösopimuksia ennenkin, mm. Prosen järjestämien FBI-päivien (Forest Based Industries) merkeissä. Laskiaisena päätynyt FBI-toimikunnan vetovastuun piti olla Villelle jäädyttelynäkki hallitusvuosien jälkeen, mutta niin vain veri veti vielä yhteen toimeen. Villen mukaan suhdevastaavan tärkeimmät ominaisuudet ovat nopea suu ja hyvä pokka. Nykyisten suhteiden vaalimisen ja uusien luomisen lisäksi hän haluaa panostaa erityisesti uusien Teekkaritarratuksien haalimiseen.

Lämmitä uuni ja pitsakivi 250 asteeseen. Pitsakiven tulisi olla vähintään tunti lämpimässä uunissa ennen paistamista.

Pohja:

Lisää puoli pakettia hiivaa kädenlämpöiseen veteen. Lisää sokeri, suola ja 5dl jauhoja sekä loraus öljyä. Vaivaa ja anna nousta peitettyä vähintään puolisen tuntia.

Kastike:

Kuullota sipulit ja valkosipulit öljyssä, lisää tomaattimurska. Anna kastikkeen lämmetä ja lisää mausteita (oreganoa, basilikaa, paprikaa mustapippuria, suolaa ja vähän sokeria). Keitä kastike kasaan.

Kauli kastiketta odotellessa pohja ohueksi levyksi leivinpaperin päällä. Lisää tomaatikastiketta, juustoraastetta, fetakuutiot, aurajuusto, pekoni.

Nosta pizza pitsakiven päälle leivinpaperin kanssa ja paista noin kymmenen minuuttia.

Kun juuston on kauniin värinen, ota pizza uunista ja lisää päälle mozzarellapalloja ja rucolaa.

Ruokajuomasuositus: Tumma vehnäolut, esimerkiksi Franziskaner Hefe-Weissbier Dunkel

Suurimmaksi saavutukseksi suhdevastaava toteaa jotain, mistä moni N:n vuoden opiskelijakin olisi kateellinen: *“Diffis läpi!”*.



Koulutuspoliittinen vastaava

Nimi: Taavi Saari

Kilta: Oulun yliopiston Prosessikilta ry

Aloitusvuosi: 2008

Kotoisin: Kemi

Odinin lihapata ja perunamuusia

Ainekset:

Lihapata:

karjalanpaistia

ryynimakkaraa

Poppamiehen Odin-marinadia

sipulia

Muusi:

perunoita

maitoa

sipulia

aromisuolaa

voita

Lihapadan valmistus aloitetaan lisäämällä valurautapataan kuorittuja ja paloitettuja ryynimakkaroita ja karjalanpaisti. Sekaan laitetaan sopiva määrä Odin-marinadia. 700 grammaan karjalanpaistia lisätään 140 grammaa marinadia. Pata annetaan olla uunissa 140 asteessa noin kolme tuntia. Viimeisen tunnin ajaksi pataan lisätään sipuli ja lisää marinadia. Pataa on hyvä sekoitella noin tunnin välein. Muusia varten kuori-taan jauhoisia perunoita ja keitetään ne. Sekaan lisätään aromisuolaa, täysmaitoa, voita ja sipulia ja tehdään muusiksi.

Taavin keittiöstä löytyy useita chilin ja tulisten tuotteiden myyjän Poppamiehen tuotteita. Tänäpäin ruokaan päätyi ukkosenjumala Odinin marinadia. Taavi kuvailee kastiketta savuiseksi, tuliseksi ja punaviiniseksi. Mitään muita mausteita ei marinadin lisäksi pataan tule.

Lihapata on Taaville sunnuntairuokaa. Sen tekeminen vaatii aikaa ja rentoa kotona oleskelua. Muuta pyhäruokaa on myös grillattu ruoka, jota ei kuitenkaan Oulussa ole omalla pihalla mahdollisuutta tehdä. Arkiruokaa Taaville ovat kana ja liha kermakastikkeessa. Makaronilaatikkoo ja jauhelihakastiketta on tullut tehtyä vain kerran. Thairuokaa on



nopea tehdä, mutta se vaatii hyvät raaka-aineet. Keitot eivät kuulu Taavin ruokalistalle ikinä.

Koulutuspoliittisen vastaavan koti sijaitsee keskustassa. Sen ansiosta keskustan ravintoloita on helppo kokeilla. Lempi-ravintola on löytynyt "intialaiskorttelista": Garam Masalassa on mukava, autenttinen filis. Siellä on kiva käydä.

Taavin jakaa keittiön tyttöystävänsä Kaisan kanssa. Keittiössä vallitsee tasa-arvo, eikä sääntöjä ruuan suhteen ole. *"Mikä on hyvää, sitä syödään."* Kaisa on innokkaampi leipomaan. Edellisenä päivänä hän oli yllättänyt Taavin tekemällä ystävänpäiväillallisen ja jälkiruoankin. Herkkuhimon yllättäessä pariskunta syö esimerkiksi nachoja.

Vaikka monilta opinnot saattavat unohtua hallitusvuoden aikana, Taavi opiskelee täysipainoisesti samaan aikaan. Hänellä on jäänyt monia rästikursseja, jotka hän aikoo suorittaa nyt. Kurssit ovat jääneet tekemättä killan luottamustehtävien takia, mutta nyt hän aikoo viedä ne kunnialla loppuun. Samalla hän tekee lisäksi kandintyötä, jonka piti olla valmis jo jouluna 2011.

Aiemmin Taavi on toiminut Prosessikillan tiedottajana ja opintovastaavana. Koulutuspoliittisiin asioihin syttyi kipinä, kun hän huomasi haluavansa vaikuttaa opiskelijoiden arkeen. Hän huomasi monia huonoja asioita opinnoissa, joita pitäisi parantaa. Esimerkiksi matemaattiset menetelmät – kurssilla oli läpäisyprosentti pudonnut kymmeneen opettajan vaihdoksen jälkeen. Opintovastaavana Taavi alkoi kehittää kursseja. Kurssin suoritustapa vaihtui ja lisäksi palkattiin kaksi assistenttia auttamaan opiskelijoita ennen välikokeita. Taavin toimien ansiosta läpäisyprosentti nousi kahdeksaan-kymmeneen. Teekkariyhdistyksen lisäksi Taavi on aktiivinen kopovaliokunnassa ja teekkareiden rake-työryhmässä.

Taavin tavoitteena on jakaa OTY-vuoden aikana hyviä toimintamalleja ja pitää yllä hyviä opintomahdollisuuksia. Opiskelijan näkökulmaa on saatava työryhmissä esiin. Jos killoilla ilmenee opintoihin liittyviä ongelmia, hän aikoo paneutua niihin. Yksi tärkeimmistä asioista on tenttiakvaario. Taavi aikoo pitää huolen, että siitä tehdään teekkarinkestävä eikä vain juosten kustu. Toinen tärkeä kopo-asia on yliopiston rakenteellinen kehittäminen, sillä teknillinen tiedekunta tulee hajoamaan. Raja-aitoja ei kuitenkaan tulisi pystyttää, vaan mahdollisuus ottaa muita tekniikan kursseja tulee säilyä.

Oulun Teekkariyhdistyksessä on jaettu hallituslaisille kummikiltoja. Taavi on arkkitehtikillan hallituskummi ja hän on miettinyt muuttoasioita paljon. Asiassa olisi kuultava kaikkia ja oltava tasapuolisia. Hänestä on kuitenkin mukavaa, kun arkkitehtiopiskelijat saapuvat tiiviimmäksi osaksi teekkariyhdistystä. *"Arkkarit on kivoja!"*

Koulutuspolitiikan lisäksi Taavi on harrastanut potkunyrkkeilyä. Peruskouluaihana hän harrasti kilpauintia kahdeksan vuotta, mutta Oulussa uinti on jäänyt vähemmälle. Nykyään Taavi rentoutuu lähinnä passiivisesti ja nauttii samalla hyvästä kahvista. Hän käyttää usein pressopannua tai espressoja varten aeropressoa. *"Tällä saa maailman parasta espressoja!"* Toimittaja on kokeilemisen jälkeen samaa mieltä.



Tiedotusvastaava

Nimi: Teemu Leskinen

Kilta: Oulun Tietoteekkarit ry

Aloitusvuosi: 2004

Kotoisin: Rovaniemi



Salaatti, jossa täysamatöörikään ei voi epäonnistua.

Ainekset:

kurkkua
rucolaa
sujppopaprikoita
kirsikkatomaatteja
mozzarella-helmiä
broilerin filesuikaileita
katkarapuja
oliiveja
Felix Special mango-chili-salaatinkastiketta

Paista broilerin filesuikaleet. Paisto-ohjeet löytyvät pakkauksesta. Lisää mausteeksi chilikastiketta, valkopippuria ja paprikaa. Suikaleihin vähän väriä pintaan ja alennetaan levyn lämpötilaa ja sitten annetaan hautua noin kymmenen minuuttia. Lihan paistuksessa voi valmistella muita aineksia paloittelemalla sopiviksi paloiksi. HUOM! Edellistä multitasking-osiota suositellaan vain advanced-tason kokkaajille! Ota katkaravut pakastimesta ja laita ne sulamaan mikroon pienellä teholla. Laita mozzarella-pallot salaattiin. Sulatetuista katkaravuista valutetaan ylimääräinen vesi pois. Myös oliiveista. Lisätään broilerit salaatin joukkoon. Lisätään sekaan katkaravut sekä oliivit.

Tarjoille kauniissa astiassa ja hyvässä seurassa. Juomaksi kokki suosittelee esimerkiksi hiilihapotettua, siirunamehulla maustettua vettä. Varmaan joku valkoviinikin käy.

Pöytä on katettu avaraan tupakeittiöön. Kokki on valinnut ruoaksi idioottivarmaa salaattia. Salaatti ei ole Teemulle mitenkään superfiniä ruokaa, koska töissä tulee syötävä paljon salaatteja. Lempiainekset salaattilinjastolla ovat tonnikala, katkarapu ja savupaisti. Toimittaja itse olisi valinnut aineksiksi kurkun, tomaatin ja kananmunan, mutta Teemun mukaan niistä ei saa tarpeeksi proteiinia. *"Vähintään kolme eri proteiinin lähde pitää olla"*, hän linjaa.

Jos kotona ei tee mieli salaattia, hän kokkaa jotain mahdollisimman yksinkertaista ja helposti uppoavaa, kuten jauhelihaa tai broileria. Jos hiilihydraatteja ei tarvita, niin silloin lihan kanssa on pelkkää raejuustoa. Tiedotusvastaava on selkeästi perillä urheiluasioista osatessaan kertoa massa- ja kiristelykausien ruokavalioiden eroista. Sen verran tosissaan ollaan, että kaapista löytyy neljä kiloa vaniljanmakuista proteiinijauhetta.

Proteiinikeskustelujatkuu. Sohvaaperunoille riittää 1g proteiinia per elopainokilo päivässä, mutta muille tiedotusvastaava suosittelee vähintään 2g. Teemu hyödyntää proteiininensa harrastamalla maantiepyöräilyä, kuntosalia ja kyykkää. Eteisestä löytyykin näihin viittaavia välineitä ja makuuhuoneesta löytyy kuulemma toinen polkupyörä. Naisellekin taitaa olla vielä tilaa. Teemu on kokeillut monia eri harrastuksia, kuten tennistä, triathlonia, jalkapalloa, rantalentopalloa ja lumilautailua.

Urheiluvälineiden lisäksi asunnosta löytyy herran itse kuvaamia valokuvatauluja. Teemu harrastaa valokuvaamista ja esimerkiksi Suman kielioppikalenterin kuvat ovat hänen käsialaansa.

Teemun asunnossa on myös yllättävän paljon viherkasveja mieheksi. Miehellä onkin viherpeukalo kohdillaan, sillä hän on kasvattanut kolmena kesänä parvekkeellaan chilejä vesiviljelyjärjestelmällä. Naapurit eivät ole vielä kertaakaan soittaneet poliiseja ratsaamaan parveketta.

Tulinen ruoka on Teemun sydäntä lähellä. Keskustelu ruoan ääressä koski lähinnä tulisuuutta ja nautintoa siitä. Onko tulisen ruoan syöminen oikeasti masokistista? Mikä siinä saa aikaan hyviä filiksiä? Ja tärkein kysymys kaikista: jos kivusta nauttii ruokapöydässä, nauttisiko siitä myös sängyssä?

Sängystä hyppäsimme takaisin työelämään. Teemulla on nimittäin jo teekkarilakin naru suora. Hän on ollut kolme ja puoli vuotta työsuhteessa opiskelujen ohella. Hän lähti

viimeisinä päivinään vielä mukaan OTY:n hallitukseen rikkoakseen arkirutiinejaan. Teemu on toiminut vuonna 2009 OTiT:n tiedottajana, jolloin myös OTY-ura alkoi kiinnostaa. Vaalikokouksessa hallituspaikka jäi kuitenkin hakematta työkiireiden vuoksi, jolloin Teemun sisimmän valtasivat katumus ja tyhjä olo. Viimein hän toteutti haaveensa hallituspaikasta ja on siitä selkeästi innoissaan.

Teemu odottaa hallitusvuodelta erityisesti Teksun päätoimittamista ja nettisivujen kehittelyä. Hänen tärkein tavoitteensa on tehdä hyvä lehti. Teemulle ominainen ajatus on kuitenkin se, että jos ei odota mitään ihmeellistä, ei tarvitse pettyä. Toimittaja haistoi tässä pienen pessimismin. Onneksi jonkinlaisia odotuksia vuoden suhteen kuitenkin on.

Isona Teemu haluaisi tehdä sellaisia asioita, joista nauttii. *"Olisi hirveää tehdä hommia, joiden takia vituttaisi herätä joka aamu."* Aamen. ■



> Teekkarielämää kuvana





Teekkarihallitukset Wesibussia koeponnistamassa!

Helmikuun alussa WesiBussiComitea järjesti yllätysohjelmaa Teekkarihallitusten tutustumissaunan yhteyteen ja toi uuden bussin koajettavaksi. Bussi selviytyi mallikkaasti testikierroksesta ja aiheutti tuttua hämmennystä liikennevaloissa "VASEN! ...VASEN!" huutojen säestämänä. Wappuna rullataan taas!



KUN ÄLYVALOT SYTTYIVÄT KAUPUNKIIN

Teksti: Juha Nikula | Kuvat: Teemu Leskinen

Yleensä jossain vaiheessa opintoja saa mahdollisuuden osallistua kurssin puitteissa projektiin, jonka asiakkaana ei toimi vain kurssin assari ja projektin tavoitteena ei ole ristinolla. Yksitällaisista mahdollisuuksista tuli viime syksynä tietotekniikan osaston tarjoamalla Multimediajärjestelmät (521488S) kurssilla. Kurssilla tarjottiin projektia, joka oli osa arkkitehtuurin osaston Adaptive Urban Lighting (AUL) työryhmän Kaupunkikaikuja projektia.

AUL työryhmän tavoite on *”tutkia ja kehittää mukautuvan kaupunkivalaistuksen suunnittelun menetelmiä, jotka hyödyntävät algoritmisia suunnittelutyökaluja”*. Tässä kyseisessä Kaupunkikaikuja projektissa oli ideana luoda mukautuva valoelämys Otto Karhin puistoon. Tekninen puoli projektista ulkoistettiin Multimediajärjestelmät kurssin opiskelijoille. Projekti jaettiin kolmeen osaan; valojen ohjaaminen Oulun kaupungin tapahtumien perusteella, valojen ohjaaminen Oulun kaupungissa käytettyjen bluetooth-laitteiden liikehännän perusteella ja valojen tilan visualisointi nettisivuilla. Tapahtumien perusteella ohjausta lähti tekemään suomalainen ryhmä, bluetooth-liikehännädataa hyödyntävää osaa alkoi tehdä vaihto-opiskelijaryhmä ja valojen tilan visualisointia minun ryhmäni. Kaikki ryhmät olivat kolmi- tai nelihenkisiä. Ryhmiin jaon ja tehtävänannon jälkeen projektin deadlineen oli noin kaksi kuukautta.

Luultavasti iso osa lehden lukijoista on ollut mukana projektissa, joka on mennyt enemmän tai vähemmän reisille. Vai eikö kuulosta tutulta; asiakas ei saa lyötyä speksejä lukkoon ja projektiryhmä on kokematon. Projektin alkaessa oli ihan hyvät filikset, mutta heti ensimmäisten tapaamisten jälkeen asiakas ja meidän projektiryhmä vaikuttivat hieman epätietoisilta projektista. Muutaman tapaamisen jälkeen projektin määrittelemättömyys kävi selväksi. Lähes mikään edellisissä tapaamisissa sovittu seikka ei pysynyt samana tai varmistunut. Vain suurimmat linjat olivat tallella.

Speksien ja vaatimusten lukkoon lyöminen ei luultavasti onnistunut, koska asiakkaalla ei ollut ollenkaan tietoteknistä osaajaa riveissään eikä meidän ryhmämme uskaltanut astua asiakkaan varpaille. Tilanne oli siis hieman samanlainen kuin julkisissa ohjelmistoprojekteissa. Asiakkailta puuttuu usein tekninen osaaminen, eikä palvelun tuottaja välttämättä osaa sanoa vastaan asiakkaan, välillä mahdottomiin, vaatimuksiin.

Yksi esimerkki projektin vaatimusten lukkoonlyömättömyydestä oli tapaus, jossa asiakas lisäsi palaverissa jokaisen ryhmän tehtävälistaan hieman lisää tekemistä. Uudet tehtävät tarkoittivat aina lisää koodaamista. Asiakkaan antoi vaativimmat lisätehtävät suomalaisille. Vaikutti hieman ettei asiakas uskonut vaihto-opiskelijoiden

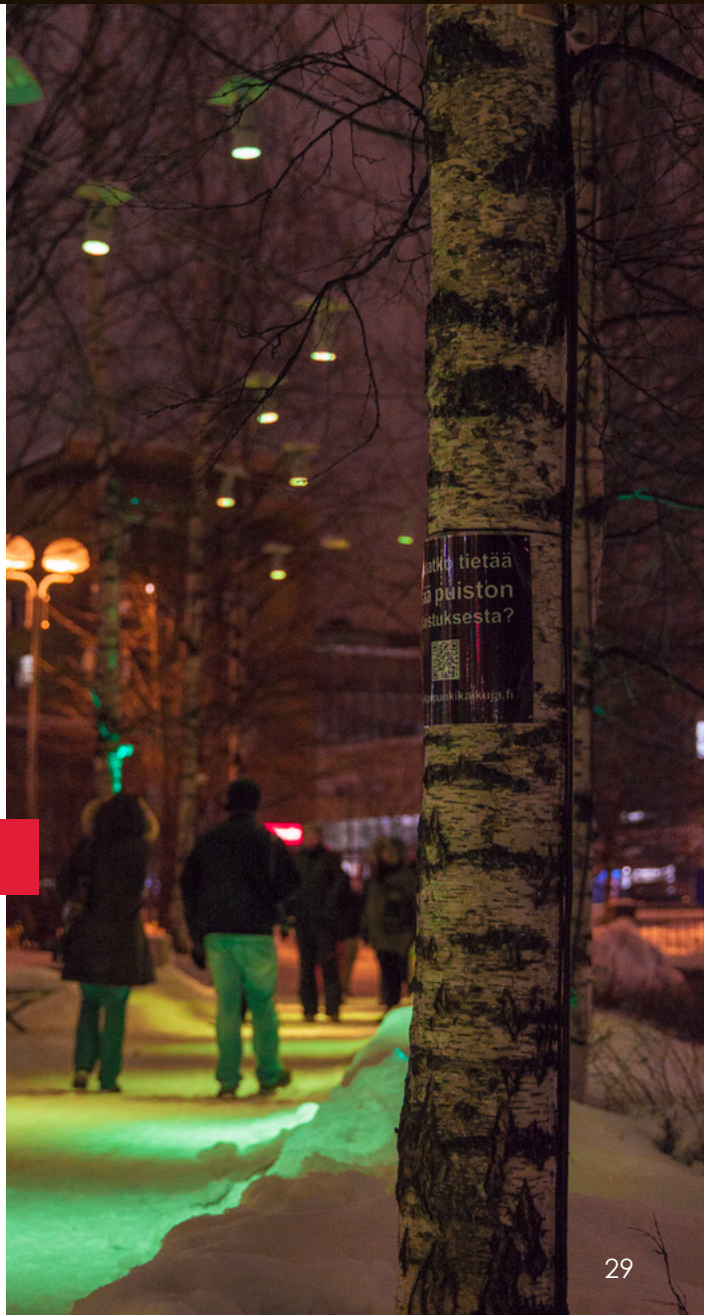


taitoihin. Myöhemmin meille muille ryhmille kumminkin selvisi, että nämä vaihtarit olivat luultavasti kaikki paljon kokeneempia ja osaavampia projektiin liittyvissä ohjelmointiasioissa kuin kukaan meistä.

Jossain tapaamisessa selvisi että asiakkaalla ei ollut vielä palvelinta. Asiasta käytiin keskustelu ja tultiin siihen tulokseen että asiakas voi itse selvittää palvelinasian, koska heillä on jo kontakteja joihinkin verkon ylläpitäjiin ja sieltä varmasti osataan neuvoa asiassa. Kolmen viikon jälkeen oli seuraava tapaaminen ja asiakas kertoi, etteivät he olleet tehneet palvelimen eteen mitään, ja kysyivät voisiko meidän ryhmä sittenkin hoitaa sen. Tuskin tämäkään mistään asiakkaan hölmöydestä johtui, vaan yksinkertaisesti teknisen osaamisen uupumisesta. Onneksi ryhmämme sai asian hoidettua.

“Ois muuten vielä yks juttu. Me ei tästä uskallettu vielä aiemmin kertoa, mutta...”

Yksi tympeämmistä käännteistä oli, kun asiakas oli pimittänyt hyvinkin keskeistä tietoa projektiryhmiltä lähes kuukauden ajan. Eräessä tapaamisessa asiakas ilmoitti: *“Ois muuten vielä yks juttu. Me ei tästä uskallettu vielä aiemmin kertoa, mutta...”*. Projektiin tuli mukaan vielä kolmas osapuoli, jolta saatiin lisää valolaitteita





järjestelmään. Asia oli ilmeisesti pidetty salassa sen epävarmuuden takia. Onneksi tästä lisäyksestä ei tullut kovin paljoa lisää työtä, mutta tällaiset yllätykset eivät ole mukavia. Kolmannen osapuolen valojärjestelmät olisivatkin saattaneet pahimmassa tapauksessa vaatia isoja muutoksia meidän järjestelmään, jolloin projektin aikataulut olisivat luultavasti paukkuneet.

Viimeisellä tapaamiskerralla esittelimme aikaansaannoksemme. Niille nyökkäiltiin ja todettiin riittäviksi. Kolme päivää tapaamisesta asiakas kumminkin soitti ja kertoi, ettei lopputulos olekaan aivan sitä mitä he halusivat. Kurssin aikataulut olivat jo onneksi paukkuneet rikki, joten tuotteen saattaminen uusien speksien tasolle ei enää ollut meidän asiamme. Nämä kaikki keskeneräisyydet jäivät jonkun tutkimusapulaisen huoleksi jonka asiakas aikoi palkata.

Lopputulos oli siis sekava, muka yhteentoimiva toteutus kolmelta eri ryhmältä. Ryhmämme toteutus oli rehellisesti sanottuna aikamoista kuraa. Muiden ryhmien toteutukset onneksi hieman tasokkaampia. Projektin aikana syyttimme ryhmän sisäisesti asiakasta speksausvirheistä, mutta jälkepäin pohdittuna taisimme vain unohtaa katsoa välillä peiliin. Olisiko meidän omakin projektiryhmä kumminkin voinut olla oma-aloitteisempi tapaamisissa ja olisimmeko voineet tuoda enemmän teknistä näkemystämme esille. Toisaalta kurssin henkilökunta torui tätä toista suomalaisryhmää, koska olivat kuulemma menneet liikaa sanelemaan asiakkaalle kuinka joitain asioita kannattaisi tehdä. Yhtä kaikki, valot syttyivät tammikuussa Otto Karhin puistoon ilmeisesti lähes ongelmitta. ■

WÄRTSILÄ® is a registered trademark.



THIS IS YOUR CONFERENCE ROOM.

If we have to make sure ships reach this remote island, then this is our conference room. Because we don't like to spend our time talking about things, but making them happen instead. Become a doer. Check out your opportunities at [wartsila.com/careers](https://www.wartsila.com/careers)

[WARTSILA.COM/CAREERS](https://www.wartsila.com/careers)

ENERGY
ENVIRONMENT
ECONOMY



WÄRTSILÄ

KUINKA KESÄTÖIHIN?

Kesätöiden hakeminen on varmasti tämän vuodenajan polttavimpia puheenaiheita ja perinteiset "Millainen on hyvä CV?" -ohjeet on varmasti kuultu tuutista jos toisestakin.

Miten erottua loputtomasta työhakemuksien massasta, joka on jokaiselle tekniikan alan yrityksen postiin lähikuukausina satanut? Tokihan hyvä CV, edustava kuva sekä hakemuksen huoliteltu ulkoasu tuo hakemukseen panostaneen yksilön esiin joukosta, mutta miten lähestyä yritystä muullakin tavoin kuin "1. Täytä hakemus 2. Odota soittoa 3. ??? 4. Profit!".

Suoritimme kyselyn kiltahuoneilla oleskelleiden Teekkareiden keskuudessa liittyen kesätöiden saamiseen ja kuinka hakijat ovat tuneet itseään esiin. Kyselyyn vastasi 90 henkilöä.

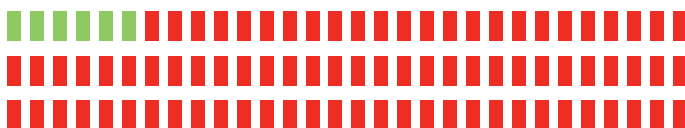
KOKONAISKUVA

80% kyselyyn vastanneista Teekkareista, jotka ovat kesätöihin aiempina vuosina hakeneet, on ainakin yhtenä kesänä päässyt kesätöihin.



NETTIARPA

Pelkkään nettihakemukseen luottaneiden työllistyminen vaikuttaisi kyselytulosten perusteella olevan melko harvinaista, joskaan ei täysin mahdotonta: 6 vastanneista oli työllistynyt pelkällä nettihakemuksella.



Teksti: Jussi Pulkinen

Kuva: Nestori Törmä

Grafiikka: Teemu Leskinen



KYSELYTAPA

Selvästi yleisimmäksi tavaksi onnistuneeseen työnhakuun ilmeni nettihakemuksen sekä puhelinsoiton yhdistelmä. Soittamalla yritykseen tuot omaa nimeäsi jo hyvin esiin. Sähköpostitse töiden kysely oli toiminut yllättävän monissa tapauksissa.

Myös suhteilla töihin päästään melko usein. Suhteilla pääsyllä ei välttämättä tarkoiteta "Mun kummin kaiman setä on siellä isona pomona" vaan myös yliopistoelämässä ja opiskelussa luodut suhteet ovat auttaneet monia.

Nettilomake: **55**



Soitto: **52**



Suhteet: **25**



Sähköposti: **12**



ERIKOISTAPAUKSET

Harvinaisempia onnistuneita tapoja olivat mm. paperihakemukset sekä erään opiskelijan puhelinsoitto yritykseen, jossa kukaan ei ollut kiireiden vuoksi ehtinyt käsitellä kesätyöhakemuksia.

YHTEENVETO

Yhteenvetona voitaneen sanoa että lähes jokainen kesätyöhön päässyt tekniikan ylioppilas, joka kyselyymme vastasi, käytti hakiessaan kahta tai useampaa keinoa firmaan yhteyden pitämiseen ja itsensä esille tuomiseen.

Teksti: Mira Huttunen, Outi Toivonen

Kuvat: Nestori Törmä, Hannu Tolonen, Teemu Leskinen

Mikä se on, mistä kaikki kuhisevat? Mitä tunkeutuu korviisi? Mikä on saapumassa tänne pohjoiseen? Oulun oma Wappuradio! Tampereen Rakkauden Wappuradion innoittamana Ouluun on tänä vuonna perustettu aivan ikioma Wappuradio oululaisten opiskelijoiden ratoksi sekä muille Wapunhenkisille kuntalaisille.

Radion teko ei ole aivan pieni homma, vaan noin 50-henkinen tiimi on alkanut suunnittelemaan viikon mittaista Oulun Rattoradiota jo aikaisin syksyllä 2012. Tämä uurastus puhkeaa kukkaansa Wappuviikolla. Radion tekijät eivät rajoitu pelkästään riittäisiin Teekkareihin vaan mukaan juttujen tekoon osallistuu myös muiden "tieteiden" harjoittajia. Projekti ei ole moniosaavalle porukalle silti läpihuutojuttu, vaan mukaan on mahtunut jo nyt kompastuskiviä ja harmaita hiuksia. Kuten studion hankkiminen on osoittautunut haastavaksi prosessiksi. Tiloja joita on jo Rattoradiolle luvattu, on annettukin toisaalle toisiin tarkoituksiin. Kaikin puolin radion teko on kuitenkin antoisaa! Rattoradio tulee tuottamaan riemukkaita laatujuuttuja kuuntelijoille. Jos salainen haaveesi radiotoimittajan urasta nousi pintaan, vielä sinullakin on mahdollisuus...

Haastattelussa Rattoradion päätoimittaja

No mutta kuka on tämän kaiken takana? No nainen tietenkin! (ja ehkä pari miestäki...)

Hei! Olet Rattoradion päätoimittaja! Mikä on nimesi?

- Hei! Olen Toivosen Outi.

Mistä sait idean Rattoradion perustamiseen?

- Oli yksi hauska ilta Tampereella yksillä sitseillä, jossa oli myös Tampereen Wappuradion tyyppejä. Ajauin keskustelemaan radiotyyppejen kanssa ja hesitten kyselivät että eikö olisi siistiä jos Oulusta tehtäisiin radiojuuttuja! Musta kuulosti hyvältä idealta. Pari kuukautta meni ja tuli OTYn kokous, jossa oli kohta "Wappuradio". Tampereelta oli pistetty tuumasta toimeksi ja alettu järjestää juuttuja jo Oulun päästä. Kerroin muille, että saatan olla osasyllinen Tampereen Wappuradion yhteyden ottoon, jonka vuoksi OTY nakitti minut ottamaan päävastuun Oulun juttujen tuottamisesta. Nakitin Teekkariystäväni Tytin mukaan. Ensimmäisten juttujen jälkeen alettiin jo keskustella Oulun ikiomasta Wappuradiosta. Jotta radio saataisiin pystyyn, tarvittaisiin päätoimittaja. Aluksi sanoin että kerkeän, kesällä sanoin että en kerkeä ja nyt olen päätoimittaja.

Kuinka monta radiotiimiinne kuuluu tällä hetkellä?

- Voi herraisä. Senkun tietäisin. Ehkä joku 50 Teekkaria ja ei-Teekkaria. Eiköhän tuo ennen Wappua silti selviä!



Rattoradion päätoimittaja Outi Toivonen aikoo itsekkin toimia Wappuna radioäänenä

Miten ja milloin rattoradiota voi kuunnella?

- Lähetys alkaa 23.4. klo 8.00 ja loppuu 30.4. uittojen jälkeen. Radiota voi kuunnella nettistreamina osoitteessa www.rattoradio.fi ja FM-taajuudella 98,1 MHz koko Oulun alueella.

Millaisia juttuja Rattoradio sisältää?

- Opiskelijoiden itse tekemiä juttuja. Todennäköisesti suurin osa jutuista tulee liittymään ajankohtaiseen aiheeseen eli Wappuun. Lisäksi löytyy kaikenlaisia juttuja, jotka koskettavat opiskelijoita, kuten Wappu. Mukana saattaa olla myös Wappuaiheista ohjelmaa.

Toimitetaanko ohjelmaa 24/7?

- Kyllä toimitetaan.

Missä teidän studio sijaitsee?

- Senkun tietäisi. Mutta toimittajia tulee varmasti näkemään kentällä tapahtumissa ja riennoissa.

Mistä toimittajat voi erottaa?

- Toimittajilla on Rattoradio-paidat, jotka eroavat myytävistä paidoista niin, että selässä lukee "radiokasvo". Lisäksi on Rattohenkilö-pinssejä ja tietysti julisteista näkee etukäteen jo Rattoradion tekijöiden kuvia. Isoin erottava tekijä varmasti normaaliin juhlijaan on se, että toimittaja on selvinpäin.

Pääseekö toimintaan vielä mukaan?

- Kyllä pääsee! Ota yhteyttä paatoimittaja@rattoradio.fi tai johonkin muuhun rattohenkilöön. Pääsee tekemään ihan mitä vain vielä!



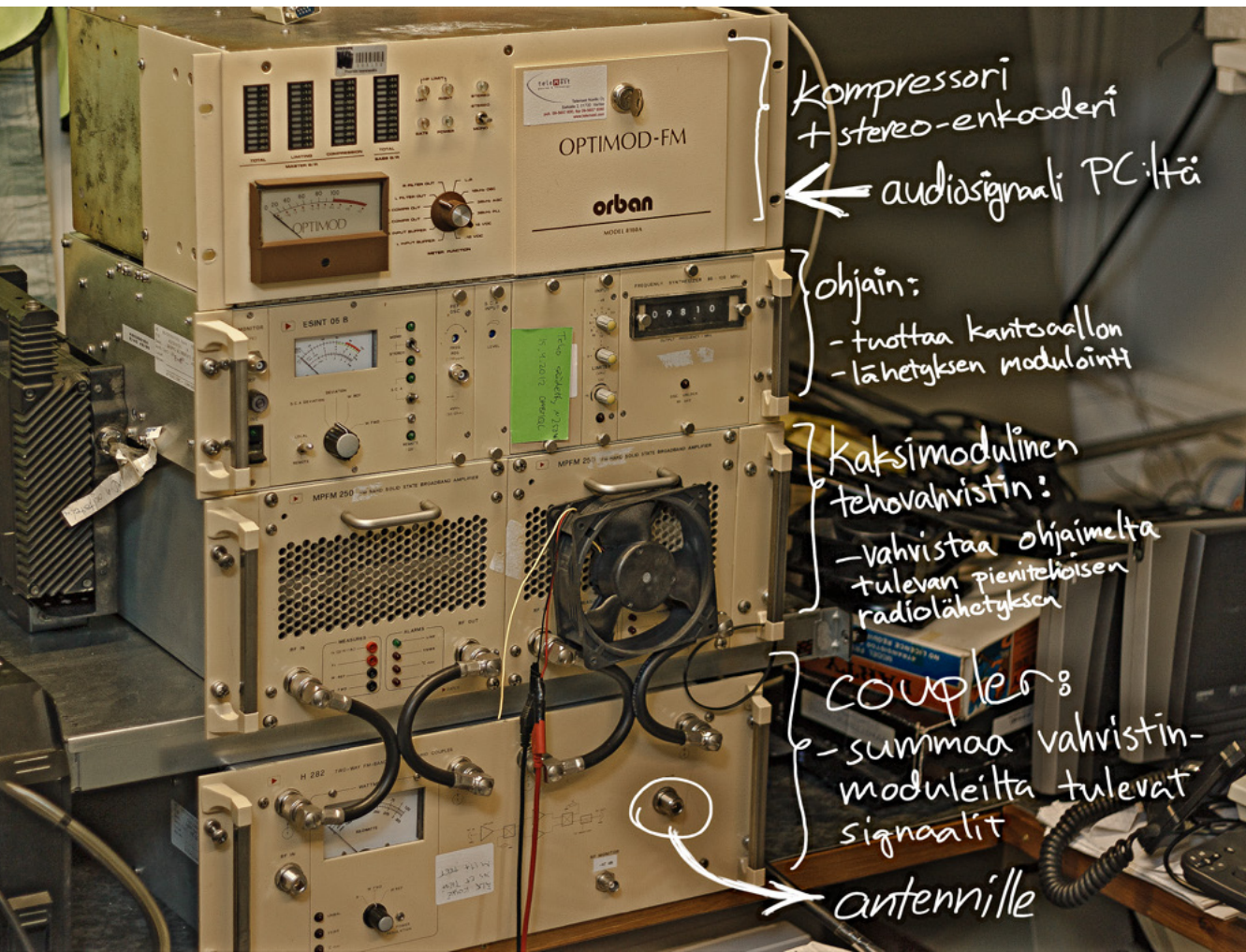
Rattoradion tytöt ja pojat toivottavat sinut tervetulleeksi mukaan tekemään parasta oululaista Wappuradiota!

Radio on tekniikkaa

Radiotoimittajien ääni, musiikit ja mainokset siirretään studiosta bittivirtana radioasemalle olevalle palvelimelle, joka muuntaa äänen lähettimelle sopivaksi analogiseksi signaaliksi. Lähettimellä ääni taajuusmoduloidaan, ääni siis muutetaan radioaaltoiksi. Radioaallot ovat sähkömagneettista säteilyä, kuten esim. valo. Sähkömagneettisessa säteilyssä ovat mukana sekä sähkökenttä että magneettikenttä, jotka ovat kohtisuorassa toisiaan ja etenemissuuntaa vastaan.

Signaali vahvistetaan ja tämän jälkeen voidaan lähettää ULA-lähetyksenä. ULA tarkoittaa ultralyhyitä aaltoja eli radioaaltojen taajuusalueita, jolla lähetetään FM-taajuuksilla 87,5 MHz - 108,0 MHz taajuusmoduloituja radioaalloja. Taajuus kertoo värähtelyjen lukumäärän sekunnissa ja megahertsi täten tarkoittaa kuinka monta miljoonaa värähdystä on sekunnissa. Rattoradiokin tulee kuulumaan FM-taajuuksilla eli aivan tavallisella radiovastaanottimella. ■

Rattoradion lähetinjärjestelmä, lyhyt oppimäärä



Mikä: Rattoradio

Milloin: 23.4.2013 klo 8.00 – 30.4.2013 noin klo 16.00

Missä: Netissä www.rattoradio.fi sekä Oulun alueella FM-taajuuksella 98,1 MHz.

Mukaan tiimiin? Ota yhteyttä paatoimittaja@rattoradio.fi

Liity faniksi Facebookissa (fb.me/Rattoradio), seuraa Twitterissä (@rattoradio) ja

kommentoi ircissä #rattoradio @ IRCNet



Tasa-arvovaltuutettu vastaa säännöllisesti jäsenistöltä tulleisiin tiedusteluihin. Kysymyksiä voi esittää esimerkiksi sähköpostin välityksellä (tasa-arvovaltuutettu@oty.fi).

Tasa-arvovaltuutettu pitää myös hyvin säännöllisesti päivystystä kohteessa Kirkkokatu 10 sunnuntai-iltoina klo 22:00-02:00. Ilmoitathan esittämäsi kysymyksen yhteydessä, mikäli siihen voi vastata tällä palstalla ja millä nimimerkillä toivoisit esiintyväsi.

Olen opiskelujeni ohella toiminut osa-aikaisena työntekijänä ravintola-alalla. Työssäni olen pitkään huolestuneena seurannut kuinka pussinuuskan väärinkäyttö on yleistynyt erityisesti miesten keskuudessa. Väärinkäytöllä viitataan siihen, että pussi nielaistaan roskikseen heittämissä sijasta, ja sitten ne päätyvät virtsan mukana pisuaariin, mahdollisesti jopa tukkien sen.

Toki minulla on jossain määrin oma lehmä ojassa, koska itse olen väärinkäytön jälkiä työssäni jatkuvasti siivoamassa, mutta enemmänkin huolenani on ihmisten hyvinvointi. Voin kuvitella kuinka tuskallinen tapahtuma pussin poistuminen elimistöstä tätä kautta on. Oireiden uskoisin olevan verrattavissa isokokoisiin virtsakiviin, mikä kuulemani mukaan saattaa olla hyvinkin kivuliasta. Voisitteko tasa-arvovaltuutetun ominaisuudessa tuoda tätä vähän julkisuudessa puhuttua ilmiötä esille, jotta ongelmalle saataisiin jotakin tehtyä. Esimerkiksi EU-voisi vaatia pussinuuskapakkauksiin varoitustarrat, jotka selkeästi varoittaisivat niiden nielemiseen liittyvistä riskeistä.

- Kansanterveyden asialla

Hei, Kansanterveyden asialla. Jaan huolesi tämän asian suhteen, joskin en ole täysin vakuuttunut ongelman olevan keskittynyt erityisesti miessukupuolelle. Naiset eivät vaan jätä todisteita samoissa määrin. Tilastoja kuitenkin ilmiöstä en löytänyt, mutta mikäli tilanne on yhtään niin kuin sen kuvailit, siihen täytyy toden totta kiinnittää huomiota.

Mikäli tunnistat tällä tavoin toimivia ihmisiä ravintolanne asiakaskunnasta, kehottaisin ohjaamaan heidät lääkärin puheille. Noin ison kappaleen kulkeutuminen suolistosta virtsan joukkoon saattaa kivuliaan poistumistavan lisäksi viitata laajempiinkin terveydellisiin ongelmiin. En tiedä onko varoitustarrat oikea tapa vaikuttaa asiaan, mutta uskoisin viestin menevän Euroopan Unionin päättäjien tietouteen nyt kun sitä kerran näin Teksuutimienkin sivuilla käsitellään. Enemmänkin minua mietityttää, onko tupakkatuotteiden käyttäjät ajettu jo liian ahtaalle erilaisin säädöksin, kun kerran tämän tapaista äärimmäistä poikkeavaa käyttäytymistä on alkanut ilmetä.

Parhain terveisin,
Tapani Himanka, Oulun Teekkariyhdistys ry:n tasa-arvovaltuutettu



Kirjoittaja notkui aktiivisina opiskeluaikoinaan useita tunteja luentojen ja harjoitusten ohella opiskelukavereitten kanssa kiltahuoneella kahvikupin ääressä. Nykyisin samoja tuttuja tulee vastaan työpäivän aikana lounastauoilla, kahvihuoneessa, laboratoriossa, kokoushuoneissa

Vähemmän puhetta - enemmän toimintaa!

"Niin on kiire, että mittään ei ehi tekemään!" "Ei me tähän kuitenkaan pystytä" Hemmetin huonoja selityksiä sille, että voi taas jättää jonkun asian tekemättä ihan vaan sen takia että just nyt ei nappaa/kiinnosta/kehtaa suorittaa jotain, mikä olisi jo monta kertaa pitänyt tai jonka olisi halunnut tehdä. Otetaan esimerkki. Kolme tekniikan ylioppilasta notkui kiltahuoneella aikaansa tappaen. Notkuminen ja paskan jauhaminen ei ole ollenkaan väärin, varsinkaan tietyissä mielentilassa hyvin juhlistujen bileiden jälkeen, silloinhan ne parhaat ideat yleensä tulevat. Tekniikan ylioppilaat mietivät syntyjä syviä, kertaavat edellisen päivän, illan ja yön tapahtumia. Jossain vaiheessa keskustelu ajautuu siihen, että joku heistä lausuu suunnilleen näin: *"Asiasta kolmanteen, oisko muuten pikkusen siistiä jos ois tämmönen juttu, millä vois tehdä tämmöstä ja tämmöstä"* Johon joku jatkaa... *"Niin ja sitten siinä vois olla vielä tämmönen ja tämmönen ominaisuus"* *"Oispa kyllä... oisko semmonen vaikea tehdä, mietitäänkö?"* Kolmas jatkaa samaan hengenvetoon: *"No eihän se periaatteessa vaatis kuin tämmöstä ja tämmöstä ja sitten vähän tuommosta"* Joko nyt hoksaatte mitä ajetaan takaa? Viimeistään tässä vaiheessa tulisi henkilöiden ryhtyä tuumasta toimeen ja käyttää luennoilla, harjoituksissa, labratöissä ja harkkatöissä opittuja taitoja, soveltaa hieman ja alkaa hommiin. Kun hauska tai hyödyllinen,

parhaimmassa tapauksessa molemmat adjektiivit sisältävä asia on tällaisen pienen tuumaustuokion pohjalta saatu aikaiseksi, voitte onnitella itseänne: loistosuoritus! Sillä väitän, että hirvittävän paljon potentiaalia jää käyttämättömänä notkumaan monttuun, kun ajatusmaailma on mallia *"Kyllähän sille käyttöön ois, hitsi... se ois kyllä aika siisti juttu... kukahan semmosen tekis?"*

Joojoo, blah blah, kyllähän se toimii unelmissa noin... No ei ole pakko uskoo omiin skillseihinsä, mutta lueppa kuitenkin ensin seuraavat tapaukset. Eräs konetekniikan ylioppilassaikerranidean, että olisipahauskaa, kun olisi Speden Spelit -näpyttelypeliin perustuva juomapeli. Mitä paremmin pelaat, niin sitä paremman palkinnon laite osaa sinulle lasiisi annostella. Ja voitpa sopivan tilanteen tullen mainita, että tulipa kerran kavereitten kanssa värkättyä tällainen. Se vaatii mekaniikkasuunnittelijalta hieman piirustuksia ja mekaniikan työstöä, elektroniikka- ja ohjelmistosuunnittelijalta hieman sulautettujen järjestelmien taitoa, yksi hankkii sponsoreita, ei se nyt aivan ilmainen laite ole. Lisäksi pari kaveria oli jeesaamaassa ja testaamassa. Ja tiedättekös mitä! Vain noin puolitoista vuotta myöhemmin, eräissä pikkujouluissa päästiin laitetta kokeilemaan, pelattiin, naurettiin ja olihan se lystiä, voi veljet! Tässä tapauksessa hauskinta on mielestäni se, että idean sai konetekniikan

ylioppilas, jolla ei niin harrastuneisuutta tai osaamista ole elektroniikkaan tai ohjelmointiin. Itse peli kun perustuu kyseiseen osa-alueisiin. Mutta konetekniikan diplomi-insinööriksi opiskeleva kaveri sen sijaan hanskasi mekaniikka- ja materiaalipuolen asiat täydellisesti. Klassisesti, tuntemalla sopivia henkilöitä kaikilta edellämaituilta osaamisalueilta, lähti projekti käyntiin hyvällä porukalla, eikä projektin edetessä ylitsepäsemättömiä ongelmia tullut. Mielestäni tällaista oikeiden ihmisten tuntemista voidaan kutsua hyväksi verkostoksi. Koneteekkari oli opiskeluaikoinaan oppinut tuntemaan monen eri alan osaajia, joka loppujen lopuksi mahdollisti sen, että tällaisesta pienestä juomapeliautomaatista ei tarvinnut vain haaveilla.

Toinen esimerkki. Jo vuosien ajan on Herwoodin metsien siimeksessä Wapun ajan toiminut porukka, joka on ilosanomaa julistanut radiotaajuuksilla. Kyseessä on tietenkin Rakkauden Wappuradio. Jos et tiedä mikä se on, googleta. Nyt pitää tulla mieleen... kaksi kysymystä. Miksi meillä Oulussa ei ole omaa Wappuradiota? Mikä estää sen, että tällaista Rattoisaa Wapun ajan Radiohauskaa ei voisi järjestää myös Ouluun? Loistavia kysymyksiä, joihin vastauksia ollaan kuluvan lukuvuoden aikana alettu saamaan. Sillä Ouluun tulee oma Wappuradio Wapuksi 2013! Näin asiat toimivat - hihat on kääritty, Rattoradio-tiimi tekee kovasti töitä asiansa eteen ja ovat jättäneet turhan empimisen pois. Ja nyt kun tiedän, millainen porukka on tätä Rattoradiota Ouluun puuhaamaassa, uskallan yhtään ohjelmaa vielä kuulematta julistaa, että jälki on hyvää ja tämä tuli jäädäkseen myös Ouluun... (Rattoradio-tiimi, kai nyt huudatte yhteen ääneen KYLLÄ!)

HEMMETTI! Juuri nyt on aika lopettaa jahkailu ja alkaa hommiin. Jos mielessäsi on jokin loistoidea, minkä haluaisit toteuttaa - niin toteuta! Jos tuntuu siltä, että et siihen yksin pysty, niin kerää porukka samanhenkisiä ihmisiä ja tehkää yhdessä! Niin. Tiimissä. Tiimityötä. Se vasta hauskaa onkin - ja on muuten harvinaisen hyödyllinen taito myös opiskelujen jälkeisessä elämässä, jota myös työelämäksi kutsutaan. *"Mutta-emmää tunne kettään kenen kanssa tän kuningasidean vois tehdä.."* No tutustu ihmisiin, hanki kavereita! Elä arvo vaan toimi. Tuumasta toimeen! Oisko mittää? Oonpa kuullut että on opiskelukaverit keskenään saaneet niinkin hyödyllisiä ideoita, että sanalle start-up on ollut käyttöä. Parhaimpien ideoiden jalostuessa ei enää puhuta pelkästään start-upeista, vaan kansallisista ja jopa kansainvälisistä, menestyvistä yrityksistä. Miettikäpä sitä.

-Bruntsi

