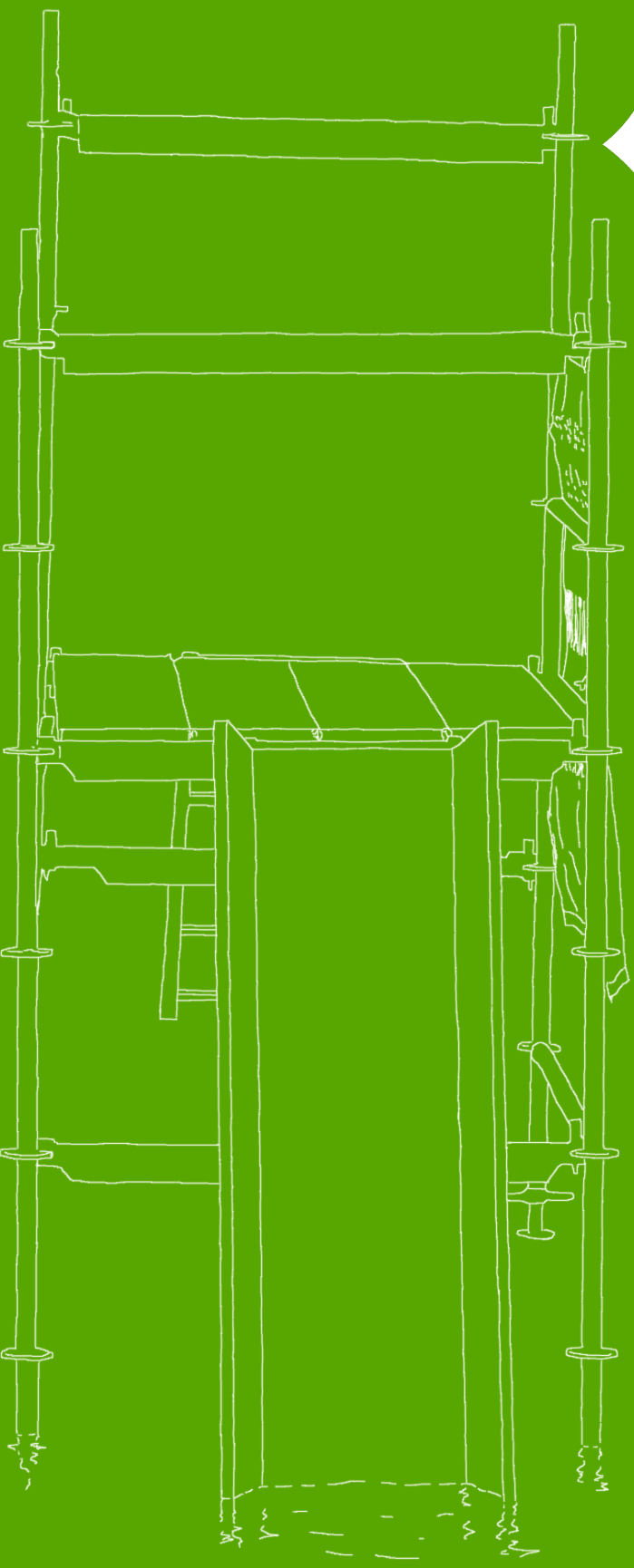


# Teksuutimet 2/20





# Työmaainsinöörinä Raide-Jokerilla

”Aloitin vuonna 2018 työnjohdon harjoittelijana. Ennen Raide-Jokeria ehdin työskennellä Riihimäen ratapihalla, Kemijärvellä päällysrakennurakassa ja Pännäisten kolmioraideurakassa. NRC:llä pääsee tekemään monenlaisia hommia.

Työtehtäviini kuuluu mm. työnaikaisten liikennejärjestelyiden toimivuuden takaaminen, lupa-asioiden hoitaminen, ympäristöasioiden käsittely sekä turvallisuusvastaavana toimiminen. Tekemällä oppii mielestäni parhaiten.”

Teemu Mikkola, työmaainsinööri

Raide-Jokeri on Helsingin ja Espoon uusi, moderni pikaraitiolinja. Muita projekteja ja työmahdollisuuksia meillä on ympäri Suomen. Rakennus- ja sähköalan opiskelijoille tarjoamme kesätöitä sekä opinnäytetyöpaikkoja.

NRC Group – Pohjoismaiden johtava raideinfra-alan urakoitsija. **Katso uramahdollisuudet** [nrcgroup.fi](https://nrcgroup.fi)



## Sisältö

4 Pääkirjoitus

5 Puheenjohtajan palsta

6 Kiltakummin terveiset

8 O

18 Wanhan Sian palsta

20 Teemu Teekkari



## Teksuutimet 2/2020

**Julkaisija** Oulun Teekkariyhdistys ry

**Painopaikka** Monisto Oy

**Levikki** 40kpl

**Päätoimittaja** Vilho Tikkanen

**Taitto** Vilho Tikkanen

**Kuvat**

**Toimitus:**

Marco Quiroz

Santeri Siira

Ville Mukka

Markus Honkanen

Julius Kittilä

-. .- .. -. / -- .- .. -. -. - - .- - - .- .- .-  
 -. / - .- - - .- .- - - .- .- .- .- / -- - - /  
 .... - .- .- / - .- .- .- - - - - .- .- / .. -  
 .... .- / - .- .- - - - - .- / - .- .- / .- .-  
 .. - - .- .- .- .- .- .- .- / -- - - .- .- .- - -  
 - - - - .- .- .- / .- .- .- .- - - - - .- / -- -  
 - - - - .- .- .- / -- .- .- .- / - .- .- - - - - .- / - -  
 .- .- .- .- / .- .- .- .- .- .- .- / - .- .- .- -  
 - - - - .- .- .- / -- .- .- .- .- / - - - - .- / - -  
 .- .- .- .- / .- .- .- .- .- .- .- / - .- .- .- -  
 .- .- .- .- / .- .- .- .- .- .- .- / - .- .- .- -  
 .- .- .- .- / .- .- .- .- .- .- .- / - .- .- .- -  
 / - - - .- .- .- .- .- .- .- / .- .- .- / .- .- .- .-  
 .- .- - - .- .- .- .- / - - - .- .- .- .- .- .- .-  
 - / .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .-  
 / .. - .- .- .- .- .- .- .- .- .- / .- .- / - .- .-  
 .- .- .- .- / - - .- .- .- .- / - .- .- .- .- .- .-  
 .- / - - .- .- .- .- / .- .- .- .- .- .- .- .- .-  
 .- .- .- / - .- .- .- / - .- .- .- / - .- .- .- /  
 - - .- / - .- .- .- / - - .- .- / - .- .- .- /  
 - - .- .- .- .- / - - - .- / - - .- .- - - .- .-  
 .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .- .-

Terveisin,  
 Vilho "Teightmu" Tikkanen



Vilho Tikkanen  
 Teightmu  
 Tiedotusvastaava  
 OTY  
 tiedotusvastaava@oty.fi

#### Kauden drinkki:

#### Jallu Sour (tai Jauer)

6cl Jaloviinaa  
 4cl Sitruunamehua  
 2cl Sokerilientä  
 ½ Munanvalkuainen

Kaada ainekset jääpaloilla täytettyyn ravistimeen. Ravista voimakkaasti. Kaada On the Rocks tai sour-lasiin. Nauti.  
 (Munanvalkuainen ei vaikuta makuun, vaan luo vain vaahdon drinkin pinnalle)

Ajankohta: alltime

## etäTervehdys!

PJ:n Soundtrack: JVG – Ikuinen vappu

**Luonto tarjoaa tälle vuodelle oman lisänsä tähän vuoteen. Enpä olisi viime palstaa kirjoittellessani uskonut, että tilanne saisi näin jännittävän käänteen COVID-19:n takia.**

Alkupalvi oli vauhdikasta aika. On pyörittä etelässä vaalimassa suhteita, voitettu WCOK:in hallitussarja ja ihasteltu Laskiaismäessä Mäyhemiä. Kamat oli pakattu jo ViikinkiWapun ryöstöretkiä varten, kun valtioneuvostolta tuli tilanpäivitystä ja valmiuslaki otettiin käyttöön. Ei muuta kuin kaikki verkkoon ja etäWappua tulille! Fuksit uitetaan, lisätään solmuja lakkien naruihin ja painetaan lakit yhdessä päähän kuten perinteisiin kuuluu, vaikka sitten etänä.

Teekkarit ovat todellakin sopeutumiskykyisiä olentoja. Näin vielä lopuksi haluan kiittää jo nyt koko porukkaa, joka on ollut tekemässä tätä poikkeuksellista Wappua. Tästä jää muisteltavaa meille kaikille.  
 Pysykää terveinä!

Marso

Marco Quiroz  
 Puheenjohtaja  
 OTY  
 puheenjohtaja@oty.fi





## -kiltakumminne terveiset!

Moikka moi,

Wapputerveisiä täältä karanteenilnnoituksestani olohuoneeni lattian matolta. Vaikka Wappu ei näillä näkymin tule perinteiseen tapaan, niin se ei estä meitä nauttimasta wappufiiliksestä. Päivät menee paljolti nyt kotona, mutta onneksi netti pelaa, joten niin kokoukset, kahvittelut kuin myös kaljoittelut ja pelituokiotkin onnistuvat. Aikaa vapautuu myös enemmän ulkoilulle ja onneksi nyt on saanutkin nauttia aurinkoisista ja lämpenevistä keleistä. Intoa on löytynyt myös enemmän kokkailulle ja tässä on tullut harkittua mikäli meno näin jatkuu, niin kokeilisi ehkä Wappumunkkienkin tekoa itse.

OYYnkin toimisto on nyt suljettu, mutta toiminta jatkuu yhä. Apua saa aina asiassa kuin asiassa [help@oyy.fi](mailto:help@oyy.fi) ja meikäläiseenkin voi ottaa aina yhteyttä. Lähipäivinä on tullut avustettua kiltoja postin suhteen, avattua halloped-paikkojen toimikuvia ja suunniteltu tapahtumavastaavien kanssa, jos viimein saataisiin kaikkien Oulun yliopiston järjestöjen yhteinen pelittävä tapahtumakalenteri. Hyvin tulee myös päivystettyä ainakin Koneen, OLTO:n ja YMPin virtuaalikiltiksillä Discordissa. Kuulemani mukaan myös muilla Teekkarikilloilla on jo myös vastaavat. Suosittelen liittymään, sillä nyt kun pitää ottaa fyysisesti muihin etäisyyttä, niin netin välityksellä saa kumminkin kaveriporukkaa seuraksi. Itsekin olen opiskelun parista pitänyt tauot kahvikupposen kanssa ja ottanut etäyhteyden tuttuihini. Wapun poikkitieteellisyyttäkin saa simuloitua laittamalla vaikka allekirjoittaneelle viestiä, niin voi tulla Koneenkin "kiltiksellä" vierailemaan.

Vaikka pyrin tuomaan vasiten positiivista fiilistä teillekin, niin enemmän kuin samaistun harmitukseenne tapahtumien peruuntumisesta. Toimin OYYn hallituksessa tapahtumista vastaavana, joten oman pestinikin puolesta meni suunnitelmat uusiksi. No, ei anneta sen haitata. Toivon mukaan saadaan Wapun tapahtumat vietettyä sitten syksyn puolella. Onpahan vähintään omalla tavallaan ikimuistoinen Wappu!



Santeri Siira  
Telegram: Alesandero

OYYn tapahtumahääräilijä  
Teekkarikiltojen, OTYn ja OLTO:n kiltakummi

# etäViikinkiWapun Sima-resepti x 3

Kirjoittanut: Ville Mukka

(Etä)Wappu kolkuttelee kovaa kyytiä kohti korona-eristäytymisestä nauttavia/kärsiviä tekniikan ja arkkitehtuurin palleroita. Wappuhan ei ole wappu ilman simaa, ja vaikka tämän jutun putkahtaessa lukijoidemme verkkokalvoille aprile onkin jo kovin pitkällä, Teksuutimet jakaa jälleen vinkit maukkaaseen simareseptiin. Yhteenlaihın tätä juhla juomaa voi nautiskella myös vaikkapa juhannuksena! Tällä kertaa huomioimme kokoneem-pien simamaakareiden ohella myös keittiökemian ensikertalaiset tarjoamalla kolmen eri vaikeusasteen reseptit käyttöönne. Mikäli näistä ei kuitenkaan löydy omaan käyttöön soveltuvaa reseptiä, suosittelemme tutustumaan Teksuutimien numeroihin 1/2014 sekä 1/2017 (oty.fi/jäsentoiminta/arkisto) sekä hankkimaan lisätietoja valmistusprosessista.



## Vaikeusaste 3: Humaloitu panimosima

Panimosima ei teknisesti ole sen vaikeampaa valmistettavaa kuin muutkaan reseptit, mutta vaatii hieman erilaisia raaka-aineita tarjoten mahdollisuuksia kikkailuun sekä raaka-aine, että välinepuolella. Resepti pohjautuu Lappo.fi:ssä julkaistuun panimosiman reseptiin, ja sen raaka-aineet löytyvät mm. mainitusta panimotarvikeliikkeestä. Reseptillä valmistuu noin 10 litran erä ~6% vahvuista simaa, ja sitä voi skaalata, joskin humalan määrää ei kannata hirveästi nostaa ellet pidä katkeroista. Huomioi, että tämän siman valmistus kestää 3-4 viikkoa! Lisää kuvia panimosiman valmistuksesta löydät Teekkari-panimo Mikkelsbrauerein Instagrammin tallennetusta storiesista @mikkelsbrauerei.

### Raaka-aineet:

- 900g hunajaa
- 400g ruskeaa kandisokeria
- 200g fruktoosia (tai 500g dekst-roosia)
- 100g kuivattua sitruunankuorta
- 10-15g humalaa
- 1 pussi Mead-hiivaa
- 12 litraa vettä

### Tarvikkeet:

- Kannellinen käymisastia 1-2 kpl & ilmalukot
- Lappoletku
- Kattila veden keittämistä varten
- Mitta-astia
- Kapusta/vast. sekoitukseen
- Pulloja, korkkeja, korkituslaite
- Desinfointiainetta



Raaka-aineet



Humalat

## Valmistus:

1. Aivan aluksi kannattaa desinfioida huolellisesti kaikki käyttämäsi tarvikkeet; erityisesti käymisastia! Muista, että olet tekemässä nautintoainetta itsellesi sekä mahdollisesti ystäville, ja ylimääräiset pöpöt todennäköisesti pilaavat satsin sekä wappumielen. Panimotarvikeliikkeet myyvät elintarviketeknisiä desinfointiaineita (kauppanimi Star San tai ChemiPro San) mutta myös Melkkon tuttu valkoinen pullo käy myös. Vinkki: sumutepullo auttaa desinfointiaineen levityksessä!
2. Kiehauta isossa kattilassa vettä, johon sekoitat kandisokerin ja fruktoosin sekä sitruunakuoret. Muista sekoittaa kunnolla, jotta sokerit liukenevat eivätkä pala pohjaan. Hunaja kannattaa sekoittaa kuumaan veteen vasta keittämisen jälkeen, jottei sen aromikkuus haihdu liiaksi. Nopea keitto varmistaa ettei raaka-aineiden mukana käymisastiaan pääse mitään ylimääräistä villihiivaa, bakteeria tai hometta. Ison kattilan puutteessa voit kiehua tarvittavan määrän vettä erissä.
3. Humalaa voi käyttää joko pellettinä tai käpynä, joko humalasukassa tai sellaisenaan. Myös humalat kannattaa lisätä vasta keittämisen jälkeen, koska tarkoituksena on saada enemmänkin aromia kuin katkeroita irti; lajikkeeksi kannattaa valita matala  $\alpha$ -happoinen ja sitruksinen, esimerkiksi Lemondrop tai Mandarina Bavaria toimivat hyvin!



Sitruunankuorten keitto



Humala lisättyinä

4. Pyöräytä keittoastiaan rivakka whirlpool, jotta sitruunankuoret ja humalamuhju jäävät mahdollisimman hyvin keittoastias pohjalle. Anna sokeriliemen jäähtyä hiivauslämpötilaan 20-25 °C, lappoa se käymisastiaan ja sekoita hiiva joukkoon. Muistathan desinfioida sekä hiivapussin että sakset joilla avaat sen! Sulje kansi ja työnnä vesilukko paikoilleen. Käymisen tulisi käynnistyä noin vuorokaudessa; jos vesilukkoon ei ilmesty kuplia hiivasi saattaa olla kuollut. Koeta lisätä uutta hiivaa ja odota. Mikäli parissa päivässä ei tapahdu mitään, kannattaa satsi viemäröidä.



*Viilennys ennen hiivausta*

5. Pääkäyminen kestää viikosta kahteen. Kun ilmalukosta ei tule enää kuplia, siman voi lapota toiseen \*desinfioituun\* käymisastiaan pullotusta varten. Jos haluat simaasi happoja, kiehauta noin 5 g sokeria tai hunajaa per simalitra ja sekoita se simaan ennen pullotusta. Pullota lappoletkulla, korkita ja anna jälkikäydä pulloissa vielä noin viikon verran. Pullot kannattaa sijoittaa pimeään ja suojata vaikka pyyhkeellä, varmuuden vuoksi jos paine kasvaisi liian suureksi. Vaihtoehtoisesti voit käyttää myös 1,5L muovipulloja joiden korkkeja et ole ruuvannut aivan tiukasti kiinni.
6. Simasi on valmista! Viilennä, kaada varovaisesti lasiin ettet sekoita pohjan hiivasakkaa mukaan, puhaltele serpentiiniä ja kuuntele Rattoradiota!



## **Vaikeusaste 2: Mummon perinteinen sima**

Mummon simaresepti on se perinteisempi marittamalli, jonka käyttää tavallinen pullahiiva ja valmistus onnistuu vaikkapa kannellisessa ämpärissä jollet omista vesilukollista käymisastiaa. 10 litran skaalautuvasta erästä tulee noin 2-3% vahvuista simaa, tai hiukka vahvempaa jos vaihdat pullahiivan tilalle viinihiivan. Turbohiivaakin voinee kokeilla jos kiire painee päälle. Tuoreet sitrushedelmät tuovat runsaasti mukavaa makua!

### **Raaka-aineet:**

- 600g valkoista sokeria
- 600g fariinisokeria
- 4 sitruunaa & appelsiinia
- rusinoita
- pieni pala hiivaa (noin herneen kokoinen)

### **Tarvikkeet:**

- Kannellinen puhdas ämpäri
- Kattila & kapusta
- Kuorimaveitsi
- Siivilä
- Pulloja

### **Valmistus:**

1. Pese sitruunat ja appelsiinit fairy-vedellä ja huuhtelee huolellisesti. Kuori hedelmät ja pane kuoret ämpäriin. Poista kuoren ja hedelmälihan välistä kitkerä valkoinen kerros ja leikkaa hedelmä viipaleiksi. Pane myös hedelmälihat ämpäriin ja kaada sokerit päälle. Halutessasi olla ekstra-tarkka, kuoret voi liottaa yön yli vahvassa alkoholissa, jolloin ne desinfioituvat.
2. Kuumenna viisi litraa vettä kiehuvaaksi ja kaada sima-ainesten päälle. Sekoita huolellisesti jotta sokeri liukenee. Lisää loput viisi litraa kylmää vettä niin, että sokeriliemen lämpötila on noin 30 °C. Peitä kannella tai kostella kankaalla.
3. Liota hiiva pieneen määrään kädenlämpöistä vettä, ja lisää se sokeriliemeen. Peitä kannella ja jätä huoneenlämpöön pari päiväksi. Kansi ei saa olla tiukasti kiinni jotta muodostuva paine pääsee ulos. Hento käyminen ilmenee kuplimisena ja sihinänä.
4. Kun käyminen rauhoittuu, pane puhtaiden limsapullojen sisälle kuhunkin pari rusinaa ja 1tl sokeria. Siivilöi sima pulloihin ja korkita ne löyhästi. Vie pullot viileään paikkaan noin viikoksi jälkikäymiseen. Huoneenlämmössä jälkikäymisessä kestää hieman vähemmän aikaa. Jälkikäymisen päätyttyä voit sulkea korkit tiiviimmin ja viedä ne jääkaappin viilentymään. Tässä vaiheessa rusinoiden tulisi olla noussut pullojen pinnalle.
5. Sima on valmista nautittavaksi! Tarjoa kavereille ja naapureille (koronatilanne huomioiden!) ja levitä wapun ilosanomaa ympärillesi!



## **Vaikeusaste 1: Voi hitto, unohdin ja nyt on kiire**

Voi pettymysten pettymys, unohdit koko wapun lähestymisen ja et enää ehdi valmistaa omaa simaasi! Ei hätää, Teksun pikasimalla saat saman humalluttavan sokerimehuelämyksen käden käänteessä! Eihän tämä mitään hyvää saati itse tehtyä ole, mutta toimii silti etäwapun tunnelman piristäjänä siinä missä ylemmätkin reseptit. Lisäksi tämän vaihtoehdon voit valmistaa myös alkoholittomasti vaihtamalla kossun tilalle aromiveden, alkoholittoman ”viinan” tai jättämällä sen kokonaan pois.

### **Raaka-aineet:**

- 0,7 -1 L haluamaasi viinaa
- 2 – 4 L kaupan simaa
- Sitruunaviipaleita
- Rusinoita

### **Tarvikkeet:**

- Kiire
- Juomalasi

### **Valmistus:**

1. Totea olevan ihan liian myöhäistä tehdä enää itse simaa. Riennä valtion alkoholi-liikeeseen ja osta haluamaasi jäykkää alkoholia tai vastaavaa hohitonta korviketta. Piipahda myös päivittäistavarakaupassa hankkimassa kaupan omaa simaa, muutama sitruuna ja paketti rusinoita.
2. Marssi takaisin kämpillesi. Pese sitruuna, ja leikkaa siitä viipaleita tai puolipyöreitä.
3. Laita puhtaan lasin pohjalle pari rusinaa, yksi sitruunan pala ja kaada päälle haluamasi määrä ”terästettä”. Jos sinulla on jääpaloja, voit myös lisätä niitä. Kaada päälle kaupan simaa. Sekoita.
4. Nauti viileästä pikasimastasi ja vietä parasta etäwappua!

Kirjoittanut: Markus Honkanen

## Tasapainonvartijat

Tästähän tulikin sitten poikkeuksellisempi kevät. Tarkoitus oli kirjoittaa jotain vähän kevyempää tyypillisen vuorisaarnan sijaan, mutta uskoisin tämän teeman olevan tähän hätään enemmän tarpeen. Päivän aiheena on siis vaatimusten ja jaksamisen välisen tasapainon löytäminen. Itselläni tämän tasapainon löytäminen on ainakin ollut monesti haastavaa, sillä kunnianhimoa on vaikeaa kytkeä pois päältä ja toisaalta oman hyvinvoinnin tärkeyttä tulee helposti vähäteltyä.

Tällä hetkellä monen kesätyöt ovat vaarassa tai jo peruuntuneet ja kursseihin keskittymisen on ymmärrettävästi vaikeaa etänä. Eristäytyminen nostaa vertaistuen kynnystä, mikä näkyy varmasti yleisesti ottaen varsin seurallisten Teekkarien opintomenestyksessä. Mikä siis neuvoksi tähän vaikeaan tilanteeseen? Siinä onkin erittäin hyvä kysymys. Tällaisina aikoina oman jaksamisen ylläpito nousee hyvin tärkeäksi, samoin kavereiden tsemppaaminen. Joillekin voi auttaa etäyhteyden välityksellä pidetty kahvitauko, toiset käyvät ulkoilemassa. Tärkeintä olisi kuitenkin olla passivoitumatta, sillä siitä kuopasta voi oikeasti olla paha rasti päästä pois. Virtuaalikiltiksiä on otettu kuuleman mukaan käyttöön, joten ainakin jonkinasteista sosiaalista kontaktia on onnistuttu järjestämään. Nostankin kelleräytynyttä ja rastoittunutta tupsulakkiani tämän idean toteuttaneille, sillä juuri yhteisöllisyys on Teekkarikulttuurin sydän ja sielu.

Mikäli tällainen etäkontakti ei tunnu riittävän elämän rytmittämiseen, voin omasta puolestani suositella asioiden yksinkertaistamista tällaisina vaikeampina hetkinä. Tämän voi tehdä esimerkiksi kirjoittamalla ylös tärkeimmät tavoitteensa vaikka seuraavalle puolelle vuodelle. Tällä tavalla kokonaisuudet ovat helpommin hallittavissa ja ylimääräisen stressaamisen saa minimoitua keskittymällä tärkeisiin asioihin. Tämä toimii myös siinä vaiheessa, kun to-do-lista tuntuu venyvän kuin Isännistön univelka Wapun alla. Kun tehtävälistan saa fyysiseen muotoon mielen perukoilta, on helpompaa priorisoida tärkeät ja kiireelliset hommat vain tärkeiden tai kiireellisten alta pois. Tämä tapa on muuten hyödyllinen opintojen päätyttyäkin, sillä tekniikan ammattilaisille saadaan keskimäärin järjestettyä enemmän työtä kuin kukaan pystyy oikeasti tekemään. Tällöin pitää hallita aikamoisia kokonaisuuksia, jolloin yksinkertaistaminen tulee tarpeeseen.

Rytmittämiseen kuuluu myös olennaisena osana tauot, joihin pitääkin kiinnittää erityistä huomiota neljän seinän sisälle jäädessä. Omalla kohdalla tähän on toiminut kliseisesti liikkumaan lähteminen, esimerkiksi puolen tunnin lenkki juosten tai kävellen. Tarkoituksena olisi ehkäistä mökkihöperyyttä pääsemällä välillä uuteen ympäristöön nollamaan aivot. Tämä onnistuu toki perinteisemmin vetämällä ns. pelikaani turbiiniin, mutta väittäisin että tämä ”solution based solution” ei ole kovin kestävää toimintaa pitkässä juoksussa terveyden (fyysisen tai psyykkisen) kannalta. Suosittelen siis mieluummin päivittäistä ulkoiluhetkeä ja aktiivista yhteydenpitoa lähipiiriin ahdistuksen torjunnassa.

Loppukevennyksenä voisin siteerata erästä seuraamaani blogia, jonka sanoma tuntuu sopivan vallitsevaan tilanteeseen. Toivonkin että arvoisat lukijani löytävät myös ahdistavina aikoina huumoria vastoinkäymisistä. This too shall pass.

”Ei huonommin voisi enää mennä, sadatteli tuttu golfkentällä. Mietimme, onko sadattelija optimisti vai pessimisti. Joukon vanhin ja viisain löysi oikean vastauksen: ”Ei kumpaakaan, hän on vaan niin kokematon”.

*Kirjoittaja on vuoden 2017 Kulttuurisika, joka tuli toimineeksi laajalti järjestökentällä aina kiltta- ja otyhommista edariin, Teekuun, radioon ja speksiin. Hyvin alkaneet opinnot päättyivät kesällä 2019 töiden ajaessa Etelä-Suomeen.*



Kuva: Markus Honkanen

# Teemu Teekkari

# Teemu Teekkari

Verkkosivut

[www.oty.fi](http://www.oty.fi)

Facebook

[@OulunTeekkariyhdistys](https://www.facebook.com/OulunTeekkariyhdistys)

Instagram

[@oulunteekkariyhdistys](https://www.instagram.com/oulunteekkariyhdistys)

Telegram

[t.me/OTYtiedotus](https://t.me/OTYtiedotus)