

Uutiset

Vaatii vastauksen



Porissa kiinteistöt huolehtivat omista pyörätelineistään. Kaupungilla on vain muutama pyöräparkki.

Miksi Porissa on liian vähän pyörätelineitä?

AINO HEIKKONEN
Pori

Satakunnan Kansan tekstiviestipalstalla on väliteltä Porin pyörätelineiden vähyyttä. Myös kaupungille tulee aiheesta yhteydenottoja vuosittain.

Onko Porissa liian vähän pyörätelineitä, Porin kaupungin liikenneinsinööri Markku Seitä?

– Pyörätelineiden määrä ei varmasti ole riittävä. Kaupungin pyörätelineitä on läpispäivästä, Kauppatorilla ja Liisankadulla. Lisäksi kaupungin hallintokunnat ovat tilanneet telineitä omien kiinteistöjensä yhteyteen, kuten koulujen pihalle.

Miksi telineitä on niin vähän?

– Olemme läheneet siitä, että kiinteistöt hoitavat itse omat pyörätelineensä. Meillä on myös periaatepäätös, että kävelykadulle ei laiteta pyörätelineitä.

– Kävimme jonkin aikaa

sitten laskemassa alueella olevat pyörät, joita oli silloin 500 kappaletta. Jos niin suurelle pyörämäärälle laitettaisiin telineet kävelykadulle, niin se täyttäisi pelkistä pyöräpaikoista. Lisäksi telineiden kunnossapito ja siirteily vievät paljon aikaa. Meillä alkaa olla miehistöpuja, jos jonkun täytyy kiertää telineitä hoitamassa.

Aiotaanko pyöräpaikkoja lisätä tulevaisuudessa?

– Uskon, että tätä asiaa pohditaan laajemmin. Esimerkiksi eteläisen Kauppatorin laidalle olisi syytä lisätä pyöräpaikkoja. Puistoajaksollakin voisi olla telineitä, jotka olisivat kaikkien käytössä. Porissahan on hyvä liikkua pyörällä. Pyörätelineet ovat yksi osatekijä pyöräilykulttuurin kehittämisessä. Nyt pyöräajokointi on jäänyt toissijaiseksi.

Milloin asia etenee?

– Kyllä sitä jo tämän kesän aikana mietitään.

Moottoripyöräilijä menehtyi Kangasalla

TURMA Moottoripyöräilijä kuoli, kun hänen pyöränsä suistui tieltä Kangasalla Pirkkanmaalla lauantaina. Häätäkeskus sai tiedon onnettomuudesta kolmen aikaa aamuyöllä.

25-vuotias tamperelaismies ajoi Kangasalan keskustasta kohti Tamperetta, kun hänen moottoripyöränsä suistui liikennemyyräksä tieltä. Pyörä osui tämän jälkeen liikenneemerkkiin.

Moottoripyörän kuljettajan todettiin menehtyneen vammoihinsa onnettomuuspaikalla, poliisista kerrottiin. STT/VAASA



Viisivuotiaalla Veikalla on sydänvika, mutta kun hän on terveenä, sitä ei huomaa. Ensiviikolla Veikka lähtee Tanskaan isoveljensä Visan kanssa, sillä motemmat ovat legomiehiiä. Matka tehdään moottoripyörien sijasta autolla, kertovat poikien vanhemmat Pekka Taipale ja Paula Kiviniemi.

Kreikan sijasta Lastenkllinikalle

Läppäsiirre: Veikan infektiot ja keuhkokuumeet ovat välillä muuttaneet perheen suunnitelmia.

SUSANNE EKROTH
Pori

Prosentilla vauvoista

Suomessa syntyy vuosittain 500–550 lasta, joilla on synnynnäinen sydänvika. Rakenteelliset viat ovat periytyviä yleisempiä. Yli 16-vuotiaita leikkattuja sydänlaskia Suomessa on yli 9 000. Sydänlapsesta ja -aikuiset ry kokosi viikonloppuna kymmeniä sydänperheitä sopeutumisvalmennukseen Porin Yhteriin. www.sydanalpsetja-aikuiset.fi

deniin, Legolandiin sekä Hampurissa minityyrimaailmaa katsastamaan.

– Pikkupoikien unelmatmatka, vanhemmat toteavat.

Leikkaus jo vauvana

Viisi vuotta sitten toinen suunnitelma meni uusiksi, kun Veikalla todettiin vuorokauden ikäisenä sydänvika.

– Eurooppaan päästiin vasta seuraavana vuonna, äiti sanoo. Sitä ennen Veikka oli leikattu kolmen kuukauden ikäisenä, ja hänelle oli laitettu luovuttajalta saatu läppäsiirre.

Veikalla on Fallot'n tetralogia (TOF), joka kuuluu niin sanottuihin sinisten lasten sydänvikoihin.

– Lisäksi hänen keuhkovaltimossaan ei ollut läppää ollenkaan.

Kaksivuotiaana tehtiin toinen leikkaus keuhko-ongelmien takia.

Kouluun avoimena
Leikkaukset sujuivat hyvin, mutta keuhko-oireet jäivät. – Flunssa muuttuu helposti keuhkokuumeeksi. Viime vuonna niitä oli kolme, mutta tämä kevät on selvitty ilman sairaalahoitoa.

Edessä on uusi sydänleikkaus, sillä vauvana asennettu siirre ei kasva.

– Jännittää, miten se ajoittuu koulun aloittamiseen, äiti myöntää.

Hän uskoo, että avoimesti kerromalla yhteistyö koulun kanssa sujuu.

– Olen tällainen avoin höpötyjä. Lähebän vaikka tekstiviestejä ja kerron, missä mennään.

Huumorilla eteenpäin
Äiti toimii aktiivisesti sydänlasten yhdistyksessä. Myöhemmin hän aikoo ryhtyä vertaistueksi, mutta nyt aika ei tahdo riittää edes nettikeskusteluun.

Isä myöntää, että yhdistystoiminta on enemmän naisten kenttää.

– Me isät olemme tällaisia avustavia assistentteja, hän vitseilee.

Huumori on ollut pariskunnalle voimavara.

– Kerran ratkaisimme kivi-paperi-sakset-pelillä kumpi jää sairaan lapsen kanssa kotiin, kumpi lähtee odotetulle matkalle, äiti paljastaa.

Paikam bääll olla!

Tervetuloa nauttimaan kesätunnelmasta! Hurmaava Rauma on täynnä tekemistä ja kokemista koko perheelle. Matkailusaaat, Poroholman lomakeskus ja Vanha Rauma kaupunkijulkierokseen houkuttelevat luonnikkaaseen suven viettoon.

Vatsat täyteen lapsuksia ja sitten pystökaffellia!

SuviRaum-kisa
Tutustu Rauman kesätapahtumiin ja nähtävyyksiin SuviRaum-kisassa ja voita mukavia palkintoja!
www.rauma.fi/suviraum

Kesän tapahtumatarjontaa:
11.6. Klusterus, 25.6. Unajan juhannus, 7.–9.7. Rauma Summer Jazz, 22.–23.7. Rauma Blues, 23.7. JAMi-festivaali, 23.–31.7. Rauman Pitsiviikko, 30.7. Unaja Open Air, 4.8.–10.8. Festivo-musiikkipäivät, 5.8. Pitsiturnaus, 19.8.–21.8. Blue Sea Film Festival.

Tutustu näihin sekä lukuisiin muihin tapahtumiin ja kohteisiin osoitteessa www.rauma.fi.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Rauma Luunikas suvi Raumalla • www.rauma.fi

Moni vaihtaa makkaraperunat luksusruokaan

Ruokalista: Gourmet ja luomu kasvattavat suosiotaan kesäfestareilla.

RIKU ROSLUND
STT/Helsinki

Alkuun friteerattuja turkaspaljoja valkosipulimajoneesilla. Pääruuaksi ankanmaksalla ja trufflemajoneesilla täytetty luomopossburger, ja aterian kruunuksi hyydytetty suklaavaukas tumma bitter-suklaasta. Onko lyseessä uuden trendiravintolan suositusmenu?

Ei, vaan muutama pöytä perinteisen rokkifestivaalin ruokalialta.

Lähi- ja luomuruoka rai-vaavat tilaa Suomen kesäisissä musiikkitapahtumissa. Yhä useammalla festarilla voi siemällä kuohuvaa ja maistella herkkua, vaikka oluen, makkaraperunoiden ja telttamajoituksen kolmiyhteys pysyy. Kulinaristit ovat usein tyhjentäneet suvitapahtumien pöydät kuplivasta ja gourmet-ruuasta. Monilla festareilla on huomattava, että musiikin lisäksi ihmiset hakevat elämyksiä ruuasta ja ovat myös valmiita maksamaan niistä.

Julkiskokkeja mukana
Tapahtumat rekrytoivat riveihinsä jopa julkiskokkeja. Perinteisessä Turun Ruisrokkissa voi tilata Michelin-palkitun keittiömestarin Hans Välimäen suunnittelema makupaljoja.

Kesäfestareilla nyt:

- Lihapullia**, kermakastiketta, uusia perunoita, puolukkaa.
- Porotäyteisiä** rieskarullia.
- Miedosti** savustettua lohta, uusia perunoita ja karpinpassionhedelmäkastiketta.
- Luomua** sisäfileipöytä, aioli-perunoita, punaviinikastiketta.
- Picnic-koria** (esimerkiksi lammaslihapullia, marinoitua kasviksia, savutohiperunasalaattia, kanavartaita ja mascarponeilla kuorrutettua porkkanakakkuja).
- Liha- ja kasvisapaksia**, eli suomalaisia versioita espanjalaisista tapaksista.
- Sushia**, vietnamlaista ja thaimaalaista ravintolaruokaa.

Kylmä olut ja makkaraperunat ovat edelleen ihan hieno annos, mutta ihmiset haluavat vaihtoehtoja.
Juhani Merimaa
Ruisrokin promootori



Rokkifestivaalin ruokalista monipuolista. Perinteinen festivaaliruoka kävi kaupaksi Pori Jazzin jazzkadulla vuonna 2006.

lainsiin olosuhteisiin, tuumaa Ruisrokin promootori **Juhani Merimaa**.

Lisää vaihtoehtoja
Vanhemman festarikansan lisäksi nuoret vaativat monipuolista kattautta. Pitää olla kasvisruokaa ja lihapullia mutta myös eksotisia makuja maailmalta. – Kylmä olut ja makkaraperunat ovat edelleen ihan hieno annos, mutta ihmiset haluavat vaihtoehtoja. Luomun ja kasvisruuan suosion kasvu festarilla ja viinejä tarjotaan Turun ja Porin lisäksi esimerkiksi Joensuun Ilosaarirokkissa, Hel-

sinin Flow Festivalissa ja Seinäjoen Provinssirokkissa.

muonituksen hoitaa puolestaan kymmenkunta Helsingin seudun ravintolaa. Ravintolaruokaa maksaa helposti enemmän kuin perinteinen festareiden pikaruoka. Asiakkailla ei ole kuitenkaan tullut kyllä raista vastaan. – Festarimme keski-ikä on yli 25 vuotta, ja mukana on paljon maksukykyisiä työikäisiä ihmisiä. Pikaruokakin saa jo maksaa festareilla. Ravintolataruokaa voi saada samaan hintaan, vertaa Flow Festivalin tuotantopäällikkö **Piia Lääveri**.