JOULU 2020

TULKKU

Turun yliopiston Kääntöpiiri ry:n ainejärjestölehti

KOOSTE ETÄVUODESTA | KÄÄNTÖPIIRI RY:N TAIDENÄYTTELY | DIY-JOULU

Turun yliopiston Kääntöpiiri ry
#riippuukontekstista

JOULU-TULKKU 2020

JULKAISIJA:
KÄÄNTÖPIIRI RY
KOSKENNIEMENKATU 4
20014 TURUN YLIOPISTO

fB: KÄÄNTÖPIIRI RY
IG: @KAANTOPIIRI

KAANTOPIIRI.NET
KAANTOPIIRI@UTU.FI

PÄÄTOIMITTAJA: HANNELE RAERINNE
TOIMITTAJAT: HILLA-MARJA HONKALAMMI, LUMIPALLO "PALLE" HIRVONEN
TOIMITUKSEN SÄHKÖPOSTI: TULKKU-KAANTOPIIRI@UTU.FI

KUVAT: JOS EI TOISIN MAINITTU, KUVAT OVAT KÄÄNTÖPIIRIN HALLITUKSEN JA JÄSENTEN OTTAMIA.

PIIRROKSET: PIIRRETYT KUVITUSKUVAT OVAT CANVA.COM:ISTA (FREE MEDIA LICENSE), JOS EI TOISIN MAINITTU

KANSIKUVA: MILLA UUSITALO

Tulkku on Turun yliopiston kääntämisen ja tulkkauksen opiskelijoiden ainejärjestön Kääntöpiiri ry:n julkaisu.

SISÄLLYS

04 PÄÄTOIMITTAJAN KYNÄSTÄ

05 PJ:N JOULUTERVEISET JA VUOSIKATSAUS

06 VUOSI ETÄNÄ: MITÄ JÄI KÄTEEN?

10 KÄÄNTÖPIIRI RY:N TAIDENÄYTTELY

13 KUNNIANAUHOJEN SAAJAT VUONNA 2020

14 JOULUINEN MAKUMATKA MAAILMAN YMPÄRI

21 DIY-JOULU KÄÄNTÖPIIRIN TAPAAN

Päätoimittajan kynästä

Hyvä lukija,

ruudullasi on avoinna vuoden 2020 Joulu-Tulkku. Tämän Tulkun tekeminen on ollut haastavaa monellakin tapaa ja olen huomannut koronavuoden mukanaan tuoman turnausväsymyksen vaikutukset kiistattoman selkeästi. Lehti on senkin takia kevään numeroa kepeämpi, mutta älä anna koon hämätä! Tämänkin Tulkun kansien väliin on kerätty monenlaista sisältöä, jonka parissa viihdyt varmasti joulunpyhinä.

Tämä Joulu-Tulkku on myös toivon mukaan viimeinen, joka julkaistaan väin sähköisessä muodossa. Mikäli pandemiatilanne sallii tapahtumien järjestämisen, on tarkoituksena painaa vuoden 2020 molemmat numerot yhteiseksi paperiseksi Tulkuksi ja sen myötä lukijoille jaettavaksi.

Ilokseni voin myös kertoa, että tulen jatkamaan Tulkun päätoimittajan roolissa myös vuonna 2021. Lehden tekeminen on ollut antoisa kokemus ja odotan jo innolla ensi vuoden Vappu-Tulkun kimppuun pääsemistä. Tämän suurempia satuja minulla ei ole tähän hätään kerrottavana, vaan päästän pidemmittä puheitta sinut Joulu-Tulkun kimppuun.

Hyvää joulua ja parempaa uutta vuotta!

Hannele Raerinne, päätoimittaja 2020

PÄÄTOIMITTAJA JA PUHEENJOHTAJA EDUSTAMASSA KÄÄNTÖPIIRIÄ PORTHANIN PÄIVÄN KULKUEESSA 9.11.2020

PJ:n jouluterveiset ja vuosikatsaus

Hei kääntisläiset!

Tämä vuosi on tulossa päätökseen, joten on hallituksen puheenjohtajan katsauksen ja terveisten aika. Koronaviruspandemia on vaikuttanut elämäämme tänä vuonna huomattavasti, ja elämme nyt toista aaltoa. Suurin osa vuodesta on vietetty etäopiskelujen ja -tapahtumien parissa. Tämä on ollut varmasti outoa kaikille opiskelijoille, mutta erityisesti ensimmäisen vuoden opiskelijoille integroituminen yliopiston opiskelijaelämään on todennäköisesti ollut erityisen haastavaa. Valitettavasti tilanne jatkuu myös ensi vuoden puolella, mutta toivon mukaan pääsemme pian normaalia kohti.

Kulunut vuosi on ollut aivan toisenlainen, kuin mitä ajattelin vuosi sitten tultuani valituksi Kääntöpiirin hallituksen puheenjohtajaksi. Kääntöpiiri ei ole tänä vuonna päässyt järjestämään paljoakaan tapahtumia: meillä on ollut etähengailuja, etäpeli-iltoja, muutamat etäsitsit ja esimerkiksi sopon satuhetki. Syyskokouskin järjestettiin tietääkseni ensimmäistä kertaa Kääntöpiirin historiassa hybridimuotoisena.

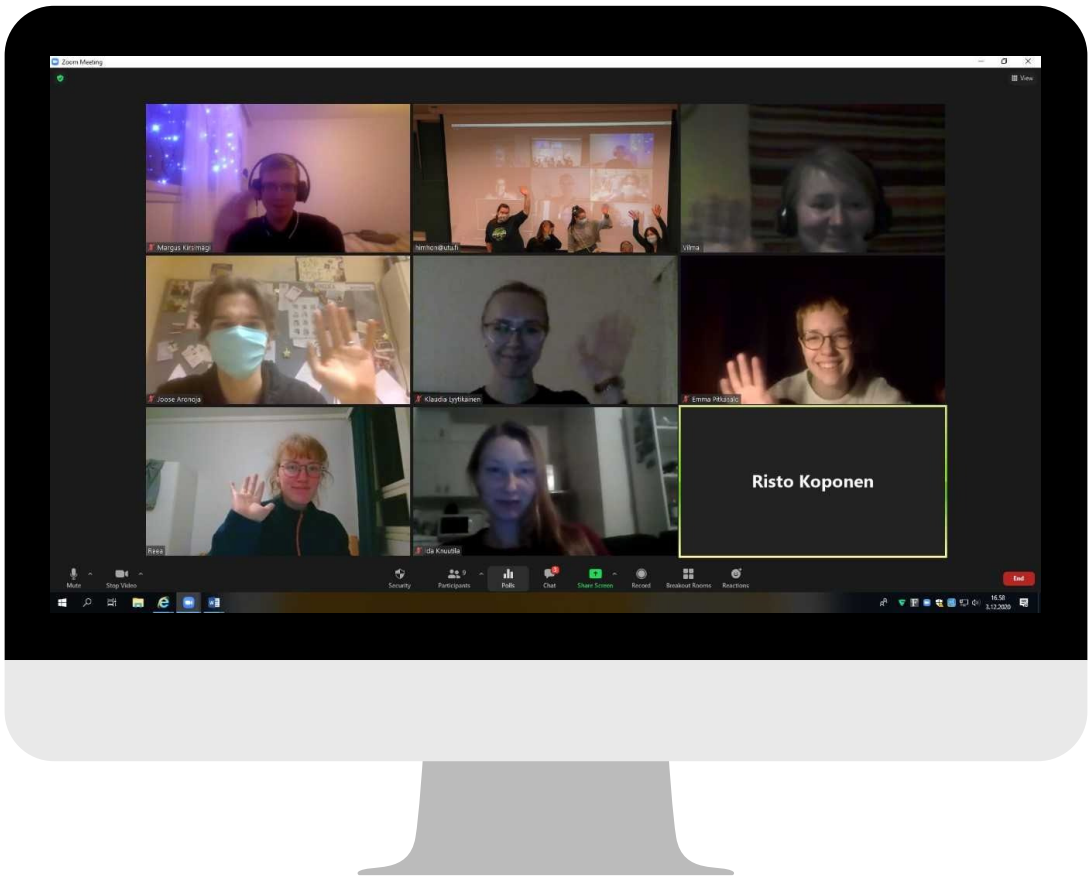
Opiskelijajärjestöjen toiminta on tänä vuonna ollut huomattavan erilaista kuin aiemmin. Järjestötoiminta on ollut hallituksen jäsenten näkökulmasta erityisen jännittävää, kun tilanne on jatkuvasti muuttunut ja uusia ohjeistuksia on tullut joka nurkan takaa. Suosituksiin ja rajoituksiin on täytynyt reagoida joskus erittäin nopeastikin. Välillä suosituksia ei edes ole ollut, ja toimintamalli on pitänyt päättää pikaisesti hallituksen jäsenten kesken. Monille kääntisläisille tärkeitä tapahtumia, kuten teema-aiheisia sitsejä ja bileitä, sushi-iltaa, pulliksia ja excuja ei ole voitu toteuttaa.

Poikkeusajasta huolimatta Kääntöpiiri on tänäkin vuonna ajanut jäsentensä asioita esimerkiksi yliopiston toimielimissä ja vapaamuotoisissa (etä)tapaamisissa yliopiston henkilökunnan kanssa. Viime vuonna elvytetty lehtemme Tulkku on ilmestynyt tänä vuonna kaksi kertaa. Samoin esim. Turun Wappuradioon olemme tänäkin vuonna osallistuneet. Toivon, että Kääntöpiirin järjestämistä tapahtumista ja tiedotteista ym. on ollut jäsenille tukea tänä poikkeusaikana, joka on ollut hankala erityisesti nuorille ja opiskelijoille.

Nyt on tärkeää kiittää itseämme ja toisiamme tästä poikkeuksellisesta vuodesta ja pitää paljon ansaittua joulutaukoa. Haluan kiittää erityisesti hallitusta venymisestä, nopeasta reagointikyvystä ja turnauskestävyydestä. Ilokseni voinkin todeta, että kaikki nykyisen hallituksen jäsenet jatkavat jossakin hallitustehtävässä myös ensi vuonna. Lisäksi hallitus saa yhden uuden jäsenen. Toivotan koko jäsenistölle rauhallista ja rentouttavaa joulun aikaa. Jaksetaan edelleen ensi vuonnakin pitää yhtä ja ottaa ilo irti kaikesta, mistä voimme. Toivon, että ensi vuonna Kääntöpiiri pääsee palaamaan normaaliin toimintaansa. Osallistutaan Kääntöpiirin toimintaan aktiivisesti niissä muodoissa, joilla sitä on mahdollista kulloinkin järjestää.

Kiitos tästä vuodesta ja oikein hyvää joulua!

Hilla-Marja Honkalammi
KP:n puheenjohtaja 2020



Vuosi etänä: mitä jäi käteen?

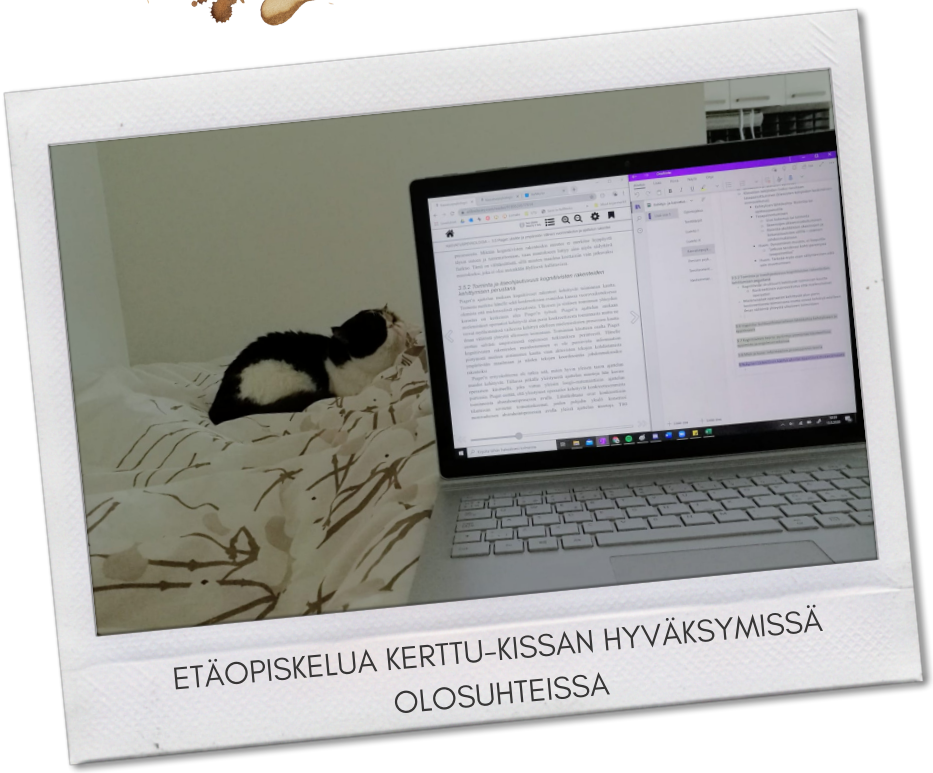
Koronaviruspandemia pakotti alkuvuodesta meidät kaikki sopeutumaan etäopiskeluun ja siirsi myös ainejärjestötoiminnan nettiin. Kääntöpiiri ry:n osalta tämä on tarkoittanut perinteisten sitsien ja bileiden sekä excujen peruuntumista, mutta toimintaa on jatkettu soveltaen esimerkiksi Discordissa järjestettävien peli-iltojen, metsäretken ja kahvihetkien muodossa. Vaikka me kaikki varmasti odotamme jo innolla paluuta normaaliin arkeen, on vuoden 2020 aikana luotu myös uusia muistoja ja toimintatapoja. Tässä koosteessa esitellään vuoden antia ja kantavia ajatuksia, joiden avulla on hyvä jatkaa eteenpäin kevääseen 2021. Kannetaan yhdessä vastuumme ja pysytään terveinä!

KÄÄNTÖPIIRI RY:N HALLITUS KEVÄÄN HALLITUSSITSEILLÄ

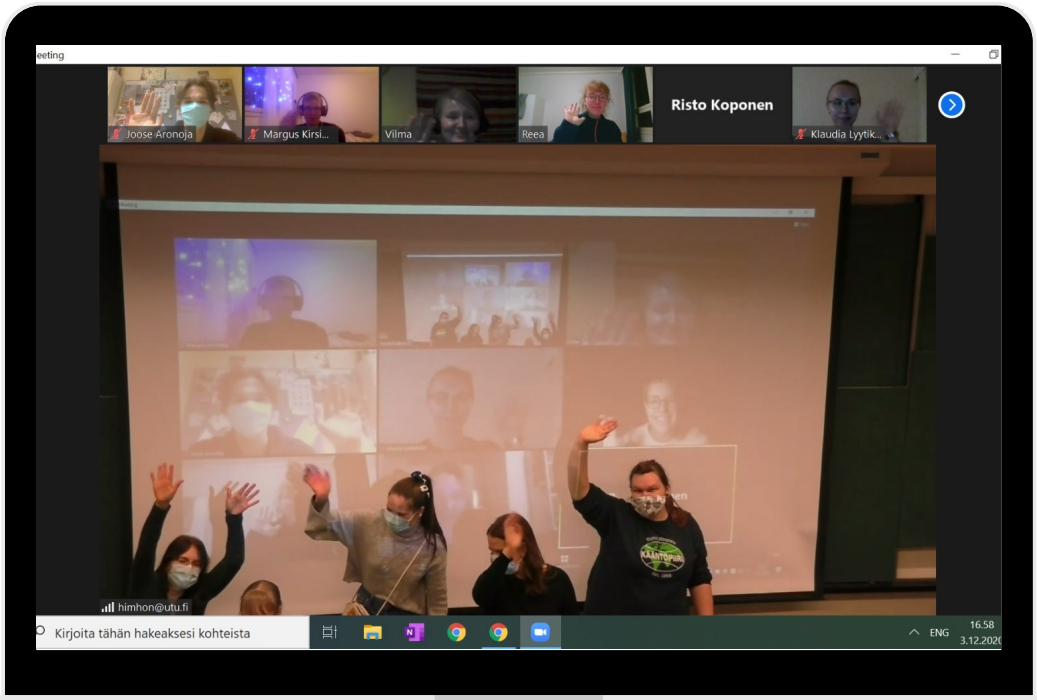
TIEDOTTAJA ETÄOPISKELUA PAOSSA KURJENRAHKALLA

KÄÄNTÖPIIRI RY:N METSÄRETKI SYKSYISEEN RUISSALOON

PÄÄTOIMITTAJA USKOLLISTEN TOIMISTOAPULAISTENSA KANSSA: PALLE JA SANI



ETÄOPISKELUA KERTTU-KISSAN HYVÄKSYMISSÄ OLOSUHTEISSA

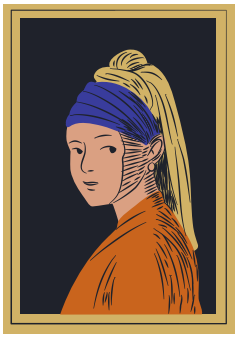


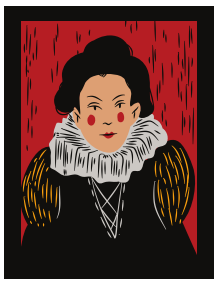
KÄÄNTÖPIIRI RY:N ENSIMMÄINEN
HYBRIDIMUOTOINEN SYYSKOKOUS

Kääntöpiiri ry:n syyskokous järjestettiin 3.12.2020. Kokouksen jälkeen suoritettiin puheenjohtajan nuijitus, tietenkin turvavälit huomioiden. Uudeksi puheenjohtajaksi nuijitettiin vuonna 2020 sihteerinä toiminut Julia Jäsberg.

ELÄMÄNOHJE ENSI KEVÄÄSEEN:
HILLA-MARJA HONKALAMMI, 2019

Kääntöpiiri ry:n taidenäyttely

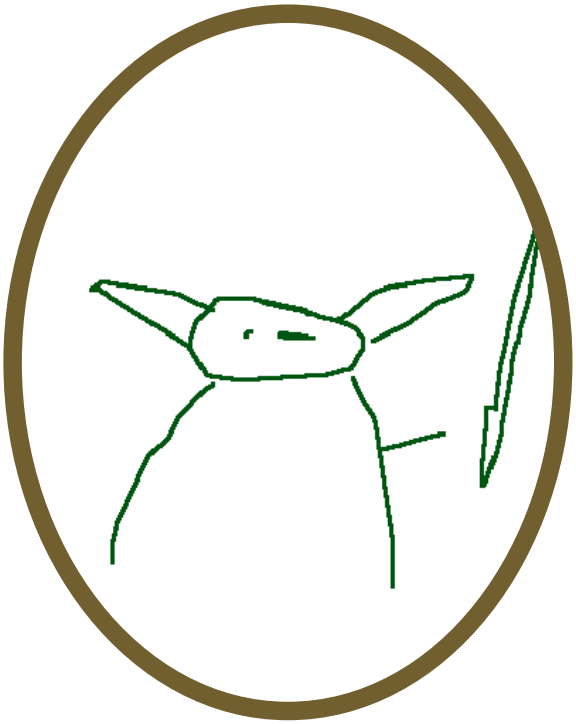




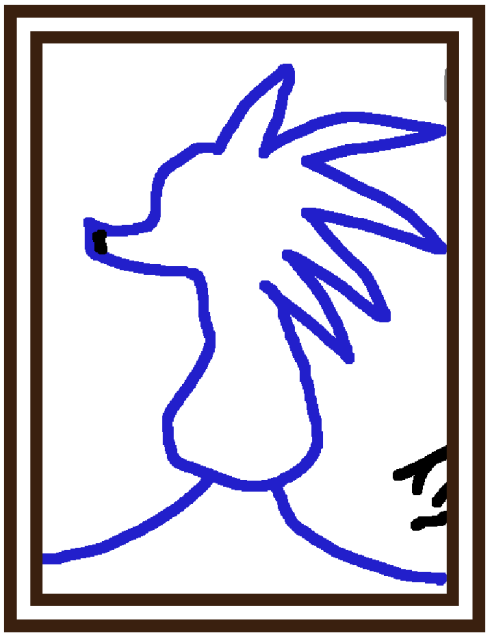
Kuluneen vuoden aikana Kääntöpiirin peli-illoissa on syntynyt Taidetta isolla T:llä, kun kääntisläiset ovat päästäneet luovuteensa valloilleen skribbl.io -pelin kanssa. Peli toimii piirrä ja arvaa -periaatteella ja seuraaville sivuille on koottu kääntisläisten tekemää taidetta. Luvassa on herkkiä tulkintoja muun muassa populaarikulttuurin hahmoista, päivittäisistä käyttöesineistä, nähtävyyksistä sekä eläimistä.

Tähän taidenäyttelyyn ei ole sisäänpääsymaksua, tervetuloa siis nauttimaan kulttuurista! Varaa ulottuville vaikka lasi viiniä ja keskustele halutessasi teoksista perheen, ystävien tai vaikka lemmikkien kanssa. Tekijät pysyvät nimettöminä suojellakseen itseään kuuluisuuden kiroilta.

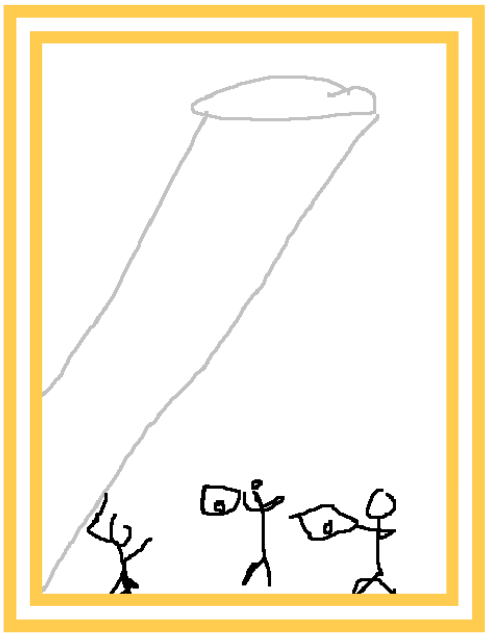
PAAVO PESUSIENI



YODA



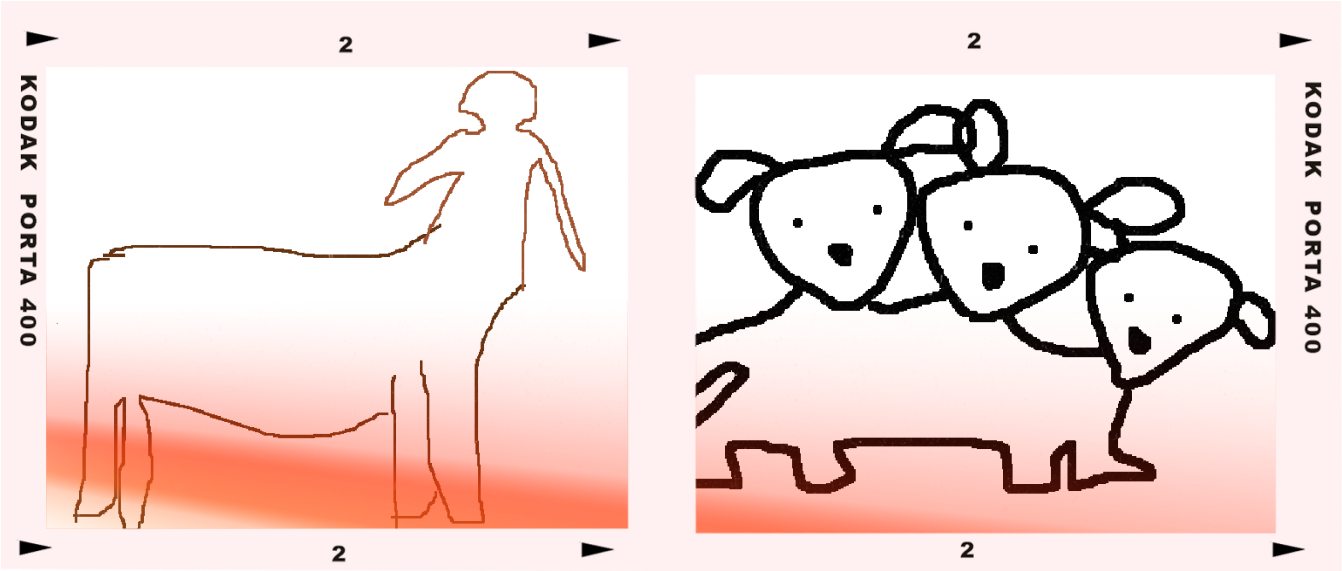
SONIC THE HEDGEHOG



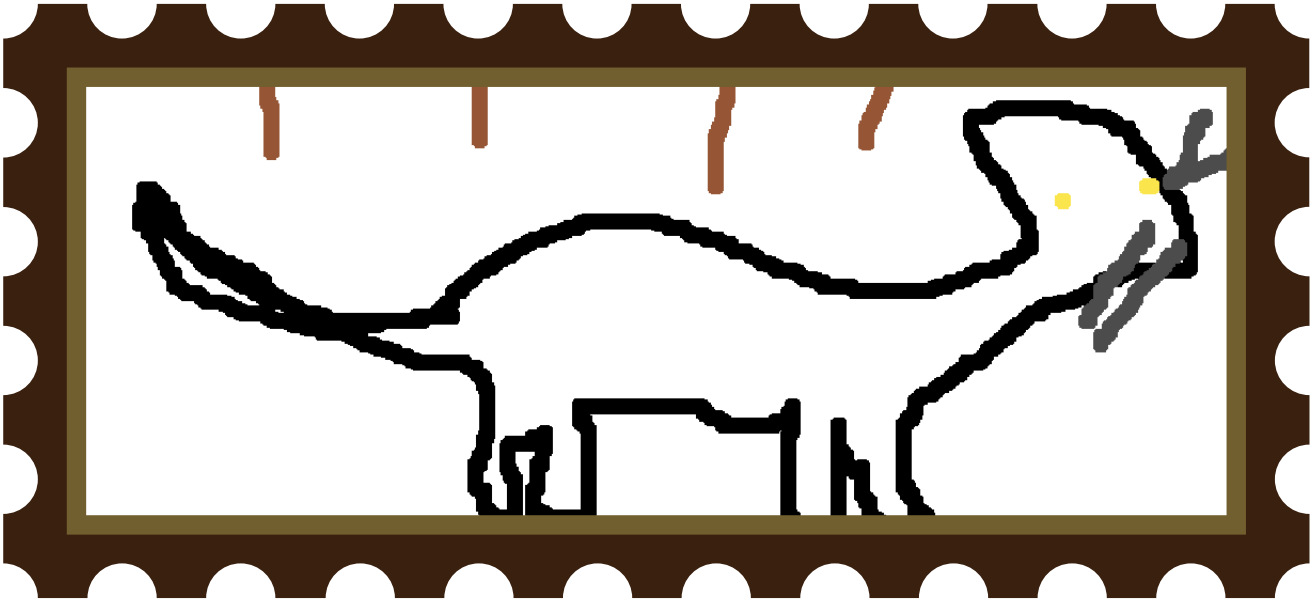
PISAN KALTEVA TORNI

ANGRY BIRDS

MERILEIJONA



MYYTTISTEN OLENTOJEN VAHVA ENERGIA VAHINGOITTI FILMIÄ:
KENTAURI JA KERBEROS



KOKOELMAMME KRUUNUNJALOKIVI:
PUUMA

Tähän päättyy Kääntöpiirin taidenäyttely tältä erää. Ensi vuoden puolella olet tervetullut taiteilemaan kanssamme perjantai-iltaisin, minkä lisäksi taidetta voi käydä katselemassa myös Discord-kanavallamme. Sieltä löytyy paljon muitakin mestariteoksia tähän kokoelmaan päässeiden lisäksi.

Vuoden 2020 kunnianauhat

VILMA VALOLAHTI

SANNA VALKAMA

Vilma Valolahti

Vilma on pitkäaikainen hallituslainen ja ollut aktiivinen sekä hallituksessa että jäsenenä. Vilma on innovatiivinen toiminnan kehittäjä ja edustaa erinomaisesti kääntöpiiriläisyyttä ja Kääntöpiirin henkeä. Vilma täyttää kaikin tavoin kunnianauhalautakunnan säännön §1 “Kunnianauha voidaan myöntää aktiivisesti yhdistyksen toimintaan osallistuneelle ja toimintaa edistäneelle tai muulla tavalla ainejärjestöä lähellä olleelle henkilölle”. Vilma on tuonut Kääntöpiirille aktiivisesti uusia jäseniä ja tuonut Kääntöpiiriä opiskelijoiden tietoisuuteen.

Sanna Valkama

Sanna on tämänhetkisen hallituksen pitkäaikaisin jäsen. Hän on toiminut kunniakkaasti erilaisissa rooleissa. Sanna osaa luoda hyvän ilmapiirin keskustelulle ja uusille ideoille. Sanna on tuonut aktiivisesti uusia jäseniä ja tuonut Kääntöpiiriä opiskelijoiden tietoisuuteen. Hän omalla toiminnallaan edesauttanut Kääntöpiirin näkyvyyttä ja toimintaa. Sanna tieto-taidot Kääntöpiirin toiminnasta ovat täysin omaa luokkaansa. Sanna on edustanut Kääntöpiiriä myös omassa opiskelijaroolissaan Monikielisen käännösviestinnän opinnoissa.

Jouluinen makumatka maailman ympäri

Tässä artikkelissa päästään matkaamaan maailmalla jouluruuan merkeissä. Esittelyssä on yksi jouluinen resepti jokaisesta maanosasta, joka Kääntöpiirin logossakin näkyy. Reseptit ovat artikkelissa englanniksi. Kokeilunhaluisimmat lukijat voivat halutessaan maustaa omia joulupöytiään kansainvälisillä herkuilla.

¡Vamonos!

Pohjois-Amerikka: Canada, Nanaimo Bars

KUVA JA RESEPTI: FOODNETWORK.CA

Bottom Layer:
125 mL unsalted butter
5 Tbsp cocoa powder
50 mL granulated sugar
1 egg, beaten
425 mL graham wafer crumbs
250 mL shredded coconut
125 mL almonds, finely chopped

Middle Layer:
125 mL unsalted butter, softened
40 mL whipping or heavy cream
2 Tbsp vanilla custard powder
500 mL icing sugar

Topping:
115 g semi-sweet chocolate
2 Tbsp unsalted butter

Bottom Layer:

1. Pour 2 cups (500 mL) water into bottom of double boiler. Place on stove over medium heat and bring water to simmer.
2. In top of double boiler; combine butter, cocoa and sugar; place over simmering water. Heat, stirring, until butter has melted and mixture is smooth.
3. Add beaten egg; stir until thick. Remove top of double boiler from heat. Stir in graham wafer crumbs, coconut and almonds.
4. Scrape into parchment paper-lined 8-inch (2 L) square baking dish. Press firmly to create even bottom layer.

Middle Layer:

1. In bowl, cream together butter, cream and custard powder. Gradually add icing sugar; beat until light and fluffy. Scrape over bottom layer, smoothing top with spatula or palette knife.

Topping:

1. In clean double boiler, melt chocolate and butter together. Remove from heat; let cool slightly. When cool, but still liquid, pour over custard layer.
2. Cover and refrigerate until cold.

Etelä-Amerikka: Argentina, Empanadas

KUVA JA RESEPTI: BLOG.AMIGOFOODS.COM

The dough:

1. Mix together 1 cup of water, 2 egg, and 2 egg whites. Set aside.
2. Mix 6 cups of flour and 2 teaspoons of salt.
3. Cut shortening into the flour mix.
4. Lay the flour mix on a flat surface. Create a small well-like dent in the center. Pour the liquid mix into the flour center.
5. Mix together and knead until the mix becomes a hard dough. Make sure to smooth the dough out.
6. Flatten out the dough with a rolling pin and cut 6-inch circles. You can also use a bowl or any circular cutter to create the disks. Use the excess dough to roll out and create more disks.

Black bean filling (for options, visit credited website):

1. On a skillet, cook onions until they brown. Throw in garlic and tomato paste to cook for around 1 minute.
2. Add seasonings to taste. We recommend salt, pepper, oregano, and paprika.
3. Pour in black beans into the skillet. Mash a good portion of them into the mix so they take the flavor and shape.
4. Set aside and let cool.

Baking the empanadas (you can also fry them in oil):

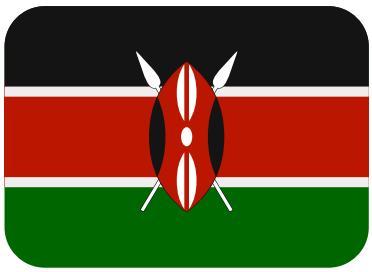
1. Preheat the oven to 200 degrees (celsius).
2. Brush each empanada with a light coat of oil.
3. Cook empanadas for about 10-15 minutes.
4. Pull and let cool for serving.

Afrikka: Kenya, Chapati

KUVA JA RESEPTI: TARASMULTICULTURALTABLE.COM

Ingredients:

7 dl all-purpose flour
1 teaspoon salt
1 teaspoon granulated sugar
2 tablespoons vegetable oil plus more for brushing and greasing the pan
3,5 dl hot water



Instructions:

1. In a large bowl, combine the flour, salt, and sugar. Make a well in the center and mix in the oil and water until the dough comes together. Knead on a lightly floured surface just until soft and smooth. Do not overwork.

2. Cover the dough and allow to rest at room temperature for 1-2 hours.

3. On a lightly floured surface, divide the dough into 8 equal pieces and form into balls. Cover the pieces with a towel or plastic. Roll one ball into a flat circle as thin as possible. Brush with oil, then starting with the edge closest to you, roll up tightly using both hands to the other edge of the circle to make a rope. Roll the rope tightly end to end to create a coiled snail shape.

4. Press down on the coiled ball, then roll out to flatten again into a thin circle about 1/8 inch thick. Repeat with remaining balls.

5. Place a large skillet over medium heat. Oil lightly, then add one of the flattened coiled circles. Cook until golden brown spots develop, 2-3 minutes, then flip to cook the other side for an additional minute. Remove to a plate and repeat with remaining circles, adding more oil as needed.

6. Cover the cooked chapati for a few minutes before serving.

Aasia: Japan, *Kurisumasu Keki*

KUVA JA RESEPTI: THESPRUCEEATS.COM

The cake:

1 tablespoon soft butter or non-stick spray
1,1 dl rice bran or sunflower oil
6 large eggs (separated)
1,8 dl milk
6 dl all-purpose flour
3,5 dl caster sugar
2 teaspoons baking powder

The meringue:

6 egg whites (from the eggs above)
1/2 teaspoon cream of tartar
2 teaspoons vanilla extract

The filling:

700 g fresh strawberries (hulled and quartered)
9,5 dl heavy cream (cold)

Instructions:

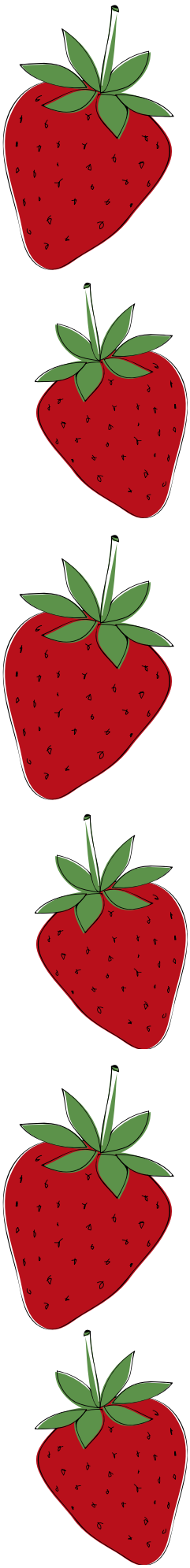
1. Gather the ingredients. Preheat the oven to 160 degrees (celsius). Lightly grease or spray a 24 cm round cake tin, then line the bottom and sides with baking parchment with the paper on the sides standing about 5-7 cm above the tin as this cake will rise very high. Set aside.

2. In a stand or electric hand mixer, whisk together the oil with the egg yolks and milk. In a separate large baking bowl, lightly mix together the flour, 1,7 dl of the sugar and the baking powder. Tip this mixture into the egg mixture and whisk until all incorporated.

3. In a scrupulously clean bowl, beat the egg whites, using a stand or electric hand mixer on medium speed until they turn slightly opaque. Add the cream of tartar and continue to whisk. The eggs will start to go white and thick. With the mixer running, slowly add the remaining sugar and the eggs will now turn glossy and thicken even more after a few minutes. Finally, add the vanilla and continue to mix for a minute more.

4. Stir 1/3 of the meringue mixture into the cake batter then, slowly and carefully using a large metal spoon, fold in one-third more and, when incorporated, add the final third, again folding, not mixing so you do not lose the air from the egg whites.

5. Pour the batter into the lined cake pan, gently level the top with the back of the spoon, then lift the cake pan 6 inches from the countertop and carefully drop as this will release any large air bubbles from the cake to ensure an even rise.



Instructions (cont.):

6. Bake in the middle of the oven for 55 minutes, checking from time to time to make sure the cake is not browning too quickly; if it is, lower the heat slightly.

7. Check that the cake is cooked by inserting a fine metal skewer into the center on the tin; it should come out clean and if not, bake a while longer. Leave the cake in the tin on a cooling rack for 15 minutes, then remove from the tin and leave to cool completely. Once cooled, remove the paper.

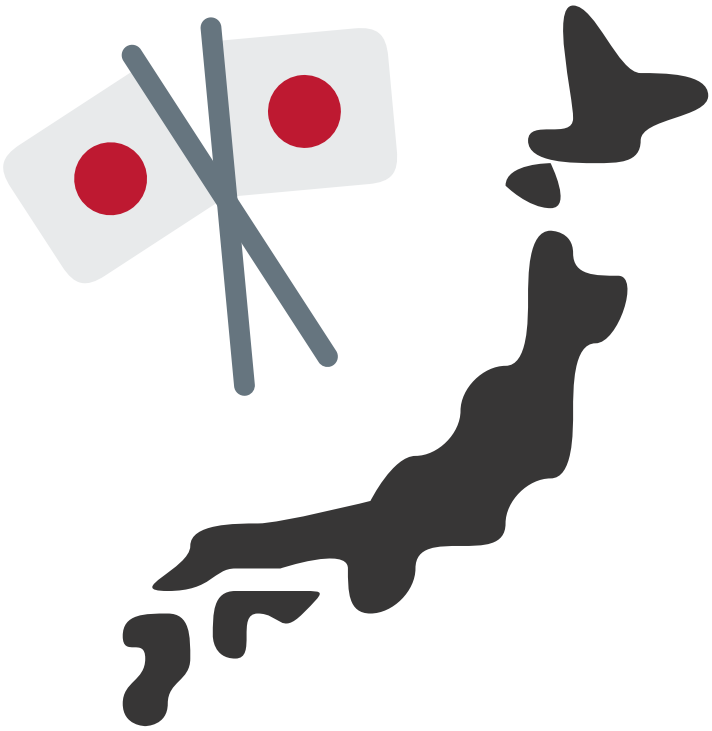
8. Once the cake is completely cold, slice across horizontally into 3 even slices.

9. Whip 2 cups of heavy cream to medium to firm peaks (the cream should stand up nicely when the beaters are lifted out), taking care to not over whip and make the cream too thick and hard. Cut the strawberry quarters into half and fold into the whipped cream.

10. Place the bottom layer of the cake onto a cake stand or plate and spread evenly with half of the strawberry and cream mixture. Place the middle layer on the top and repeat. Finish with the top layer, then place in the refrigerator to chill slightly.

11. Whip the remaining cream to firm peaks and using a palette knife, cover the cake in an even layer across the top and sides. The cream can either be smoothed out with the palette knife or left fluffy, as you wish. Decorate with strawberries and don't forget Santa Claus.

Serve and enjoy!



Australia: Grilled haloumi, peach, ham and mint salad

KUVA JA RESEPTI: DELICIOUS.COM.AU

Ingredients:

4 yellow peaches, halved, stones removed
250g haloumi, cut into 1cm slices
1 tbs extra virgin olive oil
280 g thick Greek-style yoghurt
2 baby cos lettuce, quartered lengthways
150g shaved ham off the bone, roughly torn
80 g green olives, sliced into cheeks
1/2 bunch mint, leaves picked
50 g flaked almonds, roasted

The dressing:

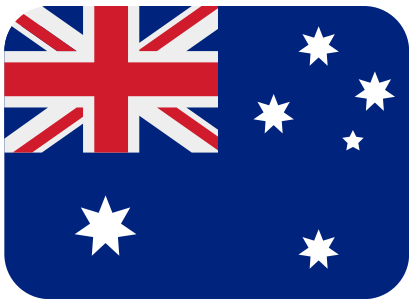
1 1/2 tbs white wine vinegar
1 1/2 tbs white soy sauce (from Asian supermarkets) or light soy sauce
80 ml extra virgin olive oil

Instructions:

1. Heat a barbecue or chargrill pan to medium-high heat. Drizzle peaches and haloumi with oil. Cook haloumi for 2 minutes each side or until grill marks appear, and cook peaches, cut-side down, for 2 minutes or until grill marks appear.

2. For the dressing, whisk all ingredients in a small bowl and set aside.

3. Season yoghurt, then spoon onto a plate. Top with grilled haloumi and peaches, lettuce, ham, olives, mint and roasted almonds. Drizzle with dressing to serve.



Eurooppa: Hungary, Mákos Guba

KUVA JA RESEPTI: HUNGARYTODAY.HU

Ingredients:

2 dried crescent rolls
2 dl milk
1 egg
peel of half a lemon or orange
50 grams of ground poppy seeds
40 grams of sugar
vanilla stick (or vanilla aroma)
sliced almonds
raisins
butter

Instructions:

1. Cut the crescent rolls into small circles and let them dry. You can do this up to a day in advance, but you can also speed up the process a bit by putting them into the oven at a low heat.

2. First, boil the milk with the vanilla and pour it over the dried crescent slices. It is the best if the crescent rolls are properly soaked in the liquid. Then mix the egg with the sugar, poppy seeds, and the lemon or orange peel, add the mixture to the crescent rolls, mix, and sprinkle with almonds and/or raisins as desired.

3. Put the mixture in a smaller, buttered baking tray and bake the mákos guba at approximately 200 degrees until the top turns golden brown. It's about 20 minutes, but it depends on the oven and the shape of the tray. You can even bake the portions in several tiny forms and sprinkle the top with almonds for decoration. Serve the finished poppy seed bread pudding with powdered sugar or vanilla pudding. Or both!

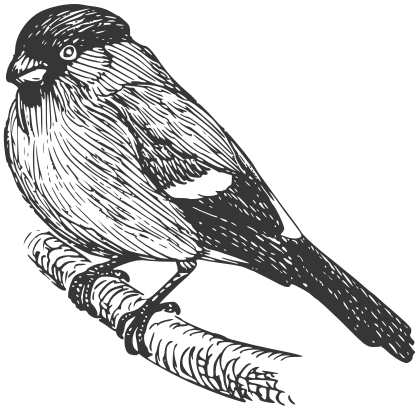
DIY-joulu Kääntöpiirin tapaan

Keittiöstä siirrytään askarteluteemaan, sillä mikä olisikaan parempi tapa viettää joulua, kuin askarrella itse joulukoristeita? Tähän artikkeliin on koottu muutamia helposti toteutettavia, jouluisa askarteluvinkkejä.

KUVA: MIRA JÄRVELÄINEN

Kuvassa näkyvän kaltaiset joulutähdet syntyvät helposti tyhjistä WC- ja talouspaperirullista. Hylsyistä leikataan noin 1 cm paksuisia siivuja, jotka liimataan yhteen (kuumaliima on tässä hyvä apu) tähden muotoon. Halutessaan tähdet voi maalata spraymaalilla, tai miksei siveltimenkin avulla vaikka kultaisiksi.

Tässä ohjeessa ilahduttaa erityisesti sen kierrätyslähtöisyys, sillä hylsyjä ei tarvitse erikseen ostaa, vaan niitä voi pelastaa sitä mukaa, kun paperia kotona kuluu. Mikäli tähdet haluaa maalata, myös vedessä liukenevat ekohylsyt käyvät materiaaliksi (eivät ole sellaisenaan kovinkaan viehättäviä).



Mitä tarvitset?

pahvia
kahta väriä maalia
liimaa
katkoteräveitsi
viivotin ja lyijykynä

KUVA JA OHJE: MEILLAKOTONA.FI

Tonttuoven valmistus:

1. Piirrä tonttuovi pahviin tai kartonkiin. Mitat: korkeus 16,5 cm ja leveys 11, 5 cm.

2. Erota tonttuoven karmit piirrosviivalla, joka on 1,5 cm joka reunalta. Piirrä kulmat jiiriin eli karmin ulkokulmista sisäkulmiin.

3. Piirrä oven keskelle 2 peilineliötä. Niiden mitat ovat: noin 6,5 x 5 cm.

4. Leikkaa osat katkoteräveitsellä irti pahvista. Leikkaa vielä peileistä muutama milli pois. Suojaa leikkausalusta esimerkiksi paksulla lehdellä.

5. Maalaa tonttuoven karmit yhdellä värillä ja ovi sekä peilineliöt toisella.

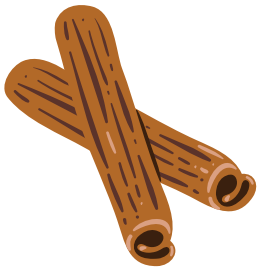
6. Liimaa osat pahviin ja leikkaa aluspahvi katkoteräveitsellä tonttuoven kokoiseksi.

7. Tee tonttuoven sopivanmittaiset tikkaat pahvista. Niiden tulee yltää lattialta jalkalistan päälle.

8. Kiinnitä tonttuovi seinään ja toivota tontut tervetulleiksi!

Mitä tarvitset?

kanelitankoja
Lankava Minimop-lankaa (tai paksumpaa puuvillalankaa)
ohutta ompelulankaa tai hopeanväristä lankaa
sakset
kampa
siimaa ripustusta varten



KUVA JA OHJE: KOTILIESI.FI

Pieni makramee kanelitangossa

Makrameen solmeiluohje:

1. Leikkaa neljä 80 cm mittaista lankaa Lankavan Minimop-langasta.

2. Taita lanka kaksinkerroin ja tee keskikohdalla leivonpääsolmu. Tee toisellakin langalla samanlainen leivonpääsolmu.

3. Työ valmistetaan silmusolmuilla. Kahta peräkkäistä silmusolmua kutsutaan yhdessä kohosolmuksi. Ota vasemmalta katsoen toinen lanka. Tämä lanka on ensimmäisen solmukerroksen tukilanka, johon solmut tehdään. Tee vasemmanpuoleisimmalla langalla tukilankaan kohosolmu. Ota seuraava lanka ja tee sillä samaan tukilankaan kohosolmu. Ota lopuksi viimeinen, oikeanpuoleisin lanka ja tee sillä yhtä lailla tukilankaan kohosolmu.

4. Kun kaikilla langoilla on tehty tukilankaan kohosolmut, tee tukilangalla leivonpääsolmu kanelitankoon.

5. Lisää kanelitangon vasempaan reunaan uusi lanka. Kiinnitä lanka leivonpääsolmulla kuten alussa.

6. Ota vasemmalta katsoen toinen lanka. Tämä on toisen solmurivin tukilanka eli kaikki solmut tehdään tähän lankaan. Ota vasemmanpuoleisin lanka ja tee sillä kohosolmu tukilankaan. Siirry kohosolmuin lanka kerrallaan työn oikeaan reunaan. Tee toisella ja neljännellä solmimislangalla kohosolmun perään ylimääräinen silmusolmu. Näin työ laajenee tasaisesti puolikaaren muodossa. Kiinnitä tukilanka lopuksi kanelitankoon työn oikeaan reunaan leivonpääsolmulla kuten vaiheessa 4.

7. Lisää uusi lanka työn vasempaan reunaan leivonpääsolmulla. Ota toinen lanka vasemmalta katsoen kerroksen tukilangaksi. Tee kullakin solmimislangalla kohosolmu sekä tarvittaessa ylimääräinen silmusolmu tukilankaan. Sido lopuksi tukilanka työn oikeaan reunaan kanelitankoon leivonpääsolmulla.

8. Kampaa makrameetyön lankoja hieman auki. Sido ne tiukasti kiinni hopeisella langalla tai ompelulangalla solmujen alle. Kampaa lankoja vielä lopuksi ja leikkaa tupsun pää tasaiseksi. Voit halutessasi myös jättää langat sitomatta ja kammata ne.

KÄÄNTÖPIIRI

Kääntöpiiri ry toivottaa Tulkun lukijoille rauhallista joulua ja kaikkea hyvää alkavalle vuodelle 2021!