



Mikko Hieta

Kirkon taidearteet avautuvat Taiteiden yössä

Hämeenlinna-Vanajan seurakunta on mukana Hämeenlinnan Taiteiden yössä perjantaina 28.8.

Taiteella on ollut merkittävä asemansa kirkossa jo varhaiskristillisistä ajoista lähtien. Muun muassa maalaukset, veistokset, kirkkotilan arkkitehtuuri, musiikki, värit ja symbolit auttavat ihmistä kohtaa-

maan pyhän.

Taiteiden yön tapahtumassa Hämeenlinnan kirkossa Maija Paavilainen esittelee Hämeenlinna-Vanajan seurakunnan taidearteita ja kirkkomuusikot esittävät musiikkia.

Musiikkiosuudet alkavat klo 19, 20 ja 21 ja kes-

tävät noin 20 minuuttia. Noin kello 19.20 ja 20.20 Maija Paavilainen kertoo valitsemissä taideosten taustoja. Kirkko on koko tilaisuuden ajan avoinna myös hiljaista rukousta ja hiljentymistä varten. Kirkkoon voi tulla ja mennä omien tunteiden ja aikataulujen mukaan kelloon katsomatta.



VIVAHEITA. Leena Ylönen, Sannamaria Oja, Keijo Mursu, Kylli Kylliäinen ja Miinaliisa Salonen löysivät maku vivahteita vispaamastaan Macha-teestä.

Hiven haudutusta, vähän vispausta

Tee ja teekulttuuri valtaa alaa nautiskelijoiden pöydässä.

Hämeenlinna
Marjatta Hinkkala

Kevyt teen tuoksu leijui ilmassa, kun Hämeenlinna keväällä perustetun Hyvän teen seuran jäsenet kokoontuivat Cafe Hoffissa tutustumassa eri teelaatuihin ja teen valmistustapoihin.

– Haudutusta ja vähän vispausta, kertoo hämeenlinnalainen **Risto Laakkonen** intohimoinen teen ystävä ja laatujen terveysvaikutuksista kiinnostunut.

– Teen vaikutukset ulottuvat rauhoittavasta piristävään, jopa ruoansulatukseen. Hyvän teen perustana ovat raikas vesi sopivan lämpöisenä, oikea määrä teen lehtiä ja oikea-

kainen haudutus. Perimmillään teen valmistus on luova, rauhallinen hetki.

Tee on enemmän kuin kuppi kuumaa vettä, jossa hauduu pussi teetä ja sitruunaviipale. Makuja erilaisine vivahteineen teelaaduissa on lukemattomia, merellisestä paahdettuun viljaan. Laakkonen

korostaa valmistuksessa perinteisiä tapoja, kuten pannuhaudutusta - se onnistuu ilman kalliita servisejäkin.

– Pannuhaudutuksella, kolmen euron kannussa Tie Guan Yin -laadun tunnettusta Oolong teestä tuli yhtä hyvää kuin kalliimmassa kannussa. Cafe Hoffissa hyvän teen

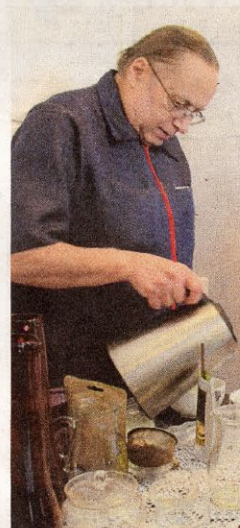
ystävillä oli tilaisuus tutustua teen valmistusvälineisiin, maistella eri laatuja ja vispata oma Matcha-teensä.

Rituaalit tukevat makuja

Teelaatujen maistajaisissa mukana olleet **Miinaliisa Salonen** ja muutaman vuoden Japanissa asunut ja työskennellyt **Kylli Kylliäinen** sanovat seremoniaan liittyvien rituaalien korostavan juoman makua.

– Minulla tähän liittyy japanilainen kulttuuri. Teehetti hyvien ystävien seurassa ja sushista nauttien on juhlahetki. Huikeita ovat erityisesti vihreän teen maut, olen erityisen ihastunut paahdettuun ohrateehen, kertoo **Kylli**.

Yksi tunnetuimmista vihreän teen laaduista on Organic



SUOSIKKIA. Risto Laakkonen tarjoi yhtä suosikeista, Matcha-teetä.



SILMÄNRUOKAA. Tee on kauden lasikannussa ja -kupissa. Maut löytyvät myös kolmen euron kannussa haudutettaessa, kuten kuvassa Tie Guan Yin-teetä.

Gunpowder.

Keijo Mursu vinkkaa teeseremonioiden - kuin kautta rantain, houkuttelevan katsomaan eri silmin samurai-ohjelmia.

Teekulttuuriin eri ympäristössä seuralaiset tutustuivat myös vieraillessaan maistelemaan muun muassa huippu-

luokan Matchaa Suomenlinnassa sijaitsevassa japanilaisessa teehuoneessa.

Kaikille kiinnostuneille avoin Hyvän teen seura Hämeenlinnassa toimii ilman jäykkää organisaatiota. Seuran toimintaan voi tutustua osoitteessa hyvatee@gmail.com.



MAKUSTELUA. Keijo Mursu nautiskeli Matcha-teen aromeista Hyvän teen seuran tapaamisillassa Cafe Hoffissa.