

Poliisi puuttui nuorten juopotteluun Kajaanin keskustassa

TANJA NUOTIO
Kajaani

Koulujen loppuminen työlisti Kajaanin poliisi varsin runsaasti.

Kajaanin poliisi puuttui erityisesti nuorten juopotteluun keskustassa lauantain ja sunnuntain välisenä yönä.

Poliisi antoi sakkoja kuudelle alaikäiselle, joilla oli hallussa alkoholia. Nämä nuoret ovat 15–18-vuotiaita.

Kajaanin poliisi teki yöllä yhdeksän lastensuojeluilmoitusta sosiaalitoimelle.

Väkeä jokirannassa

Poliisin mukaan Kajaanin keskustassa liikkui runsaasti nuorisoa juhlimassa koulujen loppumista. Jokivarressa ja kahden voimalaitoksen

välisissä puistoissa oli paljon väkeä.

–Yö sujui kuitenkin sillä lailla rauhallisesti, ettei mitään suurta sattunut. Muutama rattijuoppo jäi kiinni, muutama vahingonteko sattui. Putkaan jouduttiin tuomaan alle kymmenen henkilöä, poliisista kerrottiin.

Kajaanin poliisi oli varautunut yöhön yhteensä kuudella ylimääräisellä poliisi-partiolla, jotka kiersivät pelkästään Kajaanissa.

Poliisilla oli koko Kainuussa lauantai-illan ja sunnuntai-aamun välisenä aikana kaikkiaan vajaat 80 tehtävää.

Suurin osa hälytyksistä koski yleistä metelöintiä keskustassa. Kotihälytyksiä oli myös useita: kodeista hälytettiin poliisi paikalla väkivallan uhan vuoksi.

Yleistä hälytysmerkkiä testataan yhtä aikaa koko maassa

STT

Pelastusviranomaiset testaavat väestöhälytymiä kesäkuun alusta lähtien samaan aikaan kaikkialla Suomessa. Hälytymiä kokeillaan joka kuukauden ensimmäinen arkimaanantai kello 12. Samana päivänä kello 11.20 kokeillaan television häätiedotejärjestelmää. Radion järjestelmää testataan kerran vuodessa helmikuussa.

Väestöhälytymien kokeilujärjestelyt on aiemmin vaihdellut eri pelastuslaitosten alueilla.

Kokeilumerkki on yhtämittainen tasainen ääni, jo-

ka kestää seitsemän sekuntia. Merkkiin ei tarvitse reagoida. Erityisesti pelastuslaitokset toivovat, etteivät ihmiset soittaisi merkin jälkeen tiedustelusoihtoja hätänumeroon.

Hälytysjärjestelmää pidetään yllä vaaratilanteiden varalta. Vaaran uhatessa järjestelmän kautta annetaan yleinen vaara -merkki, joka on yhden minuutin pituinen nouseva ja laskeva ääni. Merkin jälkeen viranomaiset antavat ohjeita ja tietoa hälytyksestä radiossa ja TV:ssä.

Vaara ohi -merkki on yhtämittainen ja tasainen, minuutin kestävä ääni.

Lyhyesti

Susi jolkotteli kesämökkin nurkilla

SUOMUSSALMI Yksinäinen susi jolkotteli melkein kesämökkin läpi Vaaranivan Suoliperällä lauantaiyönä. Naamajärven rannalla olevalla mökillään puolisoineen ollut Pertti Kemppainen oli katselemassa puolenyön tietämissä televisioita, kun pariskunta havaitsi vierisellä hakkuuaukealla suden. Matkaa eläimeen oli enintään 40 metriä.

Susi hölkkäsi ensin etelään suuntaan, mutta kääntyi järven rannasta takaisin.

Mökin kohdalla susi pysähtyi katsomaan ikkunausta suden liikkeitä seurannutta pariskuntaa.

–Aikansa se siinä tuijotti ja kallisteli päätään, Kemppainen kertoo ja harmittelee, että tilanne tuli eteen niin yllättäen, ettei tullut edes kuvaa otetuksi. Kovin suurelta susi ei hänen mukaansa vaikuttanut.

–Mutta nythän se on jo kesäkarvassa, ettei se niin isolta näytäkään kuin talvella.

Kaiken kaikkiaan mökkilläisten ja suden kohtaaminen sujui rauhallisesti.

–Me emme häitelleet sitä eikä se meitä. Ihan hyvässä järjestyksessä se sitten pois lähti. KS

Varikset pahoinpitelivät autoja

KUUSAMO Lauantiaamuuna sattui Kuusamon Tolpanniemessä erikoinen tapaus, kun aamukahvia juomassa olleet asukkaat huomaisivat varisten käyneen aamuauringin valossa kolmen mattamustan henkilöauton kimppeen.

Autot kärsivät tuntuvia vaurioita. Linnut naarmuttivat autoja niin pahoin, että niiden kyljet täytyy uudelemaan maalaata.

Kuusamon poliisi epäilee, että variksilla on ollut lähisöllä pesä, joka on aiheuttanut reviiiritaistelun. KS

Vanhus katosi hoitokodista

TAIVALKOSKI Vanhustyksikössä asukkaana ollut iäkäs nainen katosi yksiköstä perjantain ja lauantain välisenä yönä Taivalkoskella. Lauantiaamuna naista etsittiin sekä poliisin että hoitohenkilökunnan voimin.

Nainen löytyi 3,5 tunnin etsinnän jälkeen yksikön läheisyydestä maastosta.

Vanhus oli löydettyänsä hiukan kylmettynyt ja hänet toimitettiin Taivalkosken terveyskeskukseen jatkohoitoon. KS

Änkyräkännissä toisen auton perään

PUDASJÄRVI Rattijuoppo törtötti lauantai-iltapäivällä Pudasjärven keskustassa ja peruutti henkilöautolla toisen ajoneuvon perään. Törmäyksen jälkeen kuski poistui autolla paikalta. Tuntemerkkien perusteella ajoneuvo tavattiin kuitenkin myöhemmin liikenteestä. Tällöin ilmeni, että auton kuljettaja oli änkyräkännissä. Pudasjärvinen mies puhalsi alkometriin 3,53 promillea.

Miestä odottaa aikanaan syyte törkeästä rattijuopumuksesta ja liikenneturvallisuuuden vaarantamisesta. KS

Valmistuneita

Pohjois-Karjalan ammattiopisto Valtimo Puutavaran autokuljetuksen ammattitutkinto, näyttötutkintoon valmistava koulutus:

Heikkinen Matti Sotkamo, Huotari Joni Sotkamo, Härkönen Jyrki Kajaani, Ikäheimo Pekka Valtimo, Kokkonen Ari Nurmes, Kokkumäki Janne Lipeeri, Löppönen Ari Parikkala, Polvinen Jouko Sotkamo, Rätty Elina Kuopio, Väisänen Pekka Sotkamo, Ylönen Matti Pieksämäki.

Aurinko armas, Ahti aina ei

EM-kisat: Manamansalossa tittelit ratkottiin hauella

ANNA-MARI HÄNNINEN
Vaala

Oulujärvellä ratkottiin viikonloppuna hauenuistelun 9. EM-titteli. Ken sattui Martinlahden kisakeskukseen sunnuntai-ilta-päivänä ei kuitenkaan välttämättä heti tajunnut kilpailun luonnetta. Rannan tuntumassa oleskeli kourallinen ihmisiä ja muutavat nauttivat terassilla virvokkeita. Taustalla soi lepoinen musiikki.

–Ei silloin ollut ihan helkkinä hyvää meininkiä, paljastaa rannassa istuva porukka. Kuulemma oli oltu ihan humpalla. Paellaa oli myös tarjolla.

Ensivaikutelman ei kuitenkaan saa antaa hämätä: todellinen kilpa-areena oli vesillä, ja tänä vuonna siellä riittiikin vilskettä. Oulujärven kisoihin osallistui ennätykselliset 137 venekuntaa, ja lauantain saalis antoi merkkejä siitä, että saalismäärätkin tulisivat olemaan huimia.

Ensimmäisenä päivänä kalaa nousi yli 4400 kiloa, mikä lähes vastaa viime vuoden kokonaissaalista. Kunnon vonkalekin oli napannut useammalla.

Hupia ja kilpavarustelua

Rannalla oli syystäkin autiota, sillä vesille oli suunnattu heti aamusta. Siimat sai laskea veden kymmeneltä ja silloin kaisen tuli jo olla valmiina. Kesällä järeää sai selata rauhassa, sillä kalamiehet pysyttelivät lahden poukamissa.

Useimmissa joukkueissa oli 2–4 henkilöä, ja ilman kaveria tässä kisassa ei tosiaan selviä. Vene on pidettävä koko ajan liikkeessä ja siimoja on vedessä lukuisia. Hiljaksen etenevät kilpaysiköt ovat myös varsinaisia leivettä kuljettajia.

2-päiväisessä kisassa voitto



Kilpailunjohtaja Teuvo Alatalon venekunnalle Ahti soi antejaan myös sunnuntaina.

ratkotaan koolla ja määrällä. Kookkain hauki tuo 20 hevosvoiman perämootorin ja EM-titteli irtoaa suurimmalla kokonaissaalilla.

Valvontaveneen ohjaaja Kari Auranaho arvelee, että noin puolet miehistöistä on mukana ihan hupimielellä. Veneiden va-

rustelutaso kuitenkin paljastaa, ettei monien tavoite ole vain kiiva päivä järvellä. Auranaho kuitenkin huomauttaa, ettei niitä kaloja pelkällä tekniikalla nartata.

–Tässä kisassa voi pärjätä myös vanhoilla vehkeillä. Lauantaina Oulujärvellä ki-

sattiin hetkittäin kunnon aallokossa, sunnuntaina tuulenvirettä saattoi tuskin tuntea.

–Niinköhän kala on syönnillä näin hyvällä säällä, letkautti Auranajo heti toisen kisapäivän aamuna. Uskomus tai ei, mutta sunnuntaina Ahti ei tosiaan ollut enää aivan yhtä antelias.

Maailman makuja tutun hauen kera

Kirjat

Kenneth Oker-Blom: 100 haukireseptiä. Teksti sekä ruokiksi että suomeksi. Gummerus 2008.

Kuinka moni tunnustaa valitsevansa kalatiskiltä siikaa tai kuhaa, vaikka vieressä olisi tarjolla huomattavasti edullisempaa haukeaa? Ainakin silloin, jos tarkoituksena on valmistaa hieman arkirokoaa juhlavampi ateria. Eikä harkitsaaliista juuri kalastusraastajien keskuudessa



kehuskella, eihän se maistukaan miltään. Kuulostaako tutulta?

Kenneth Oker-Blom on tehnyt varsinaisen urotyön koo-

vaativia gourmet-reseptejäkin. Yhtälailla hauki taipuu itämaisten makujen raaka-aineeksi tai paellapannun täytteeksi.

Erityisen kiitoksen kirja ansaitsee äärimmäisen yksityiskohtaisista ja selkeistä hauen käsittelyohjeista. Ainakin minulle selvisi nyt ensimmäisen kerran, miten selkäfileen y-ruodot poistetaan.

Jos oma kokemus hauesta on jäänyt häitäsesti pannulla paistetun kalapalan tasolle, kokki itse neuvoa aloittamaan äidin rapuhauki-ohjeesta. Eikä turhaan, Kenneth Oker-Blomin äidin kehittelemä resepti ketsupin

vaativia gourmet-reseptejäkin. Yhtälailla hauki taipuu itämaisten makujen raaka-aineeksi tai paellapannun täytteeksi.

Erityisen kiitoksen kirja ansaitsee äärimmäisen yksityiskohtaisista ja selkeistä hauen käsittelyohjeista. Ainakin minulle selvisi nyt ensimmäisen kerran, miten selkäfileen y-ruodot poistetaan.

Jos oma kokemus hauesta on jäänyt häitäsesti pannulla paistetun kalapalan tasolle, kokki itse neuvoa aloittamaan äidin rapuhauki-ohjeesta. Eikä turhaan, Kenneth Oker-Blomin äidin kehittelemä resepti ketsupin

Kokeile

Äidin rapuhauki

1,2 kg haukifileitä
2 dl ketsuppia
iso nippu hienonnettua tilliä
3 dl kuohukermaa
2 tl Maldon-sormisuoalaa
1 tl murttelissa murskattua mustapippuria
voita vuokaan

Poista ruodot fileistä ja laita ne vierekkäin hyvin voideltuun uunivuokaan. Mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita ketsuppi ja tilli ja levitä fileiden päälle. Säästä tilliä hiukan koristeeksi. Kaada kerma fileiden ympärille ja laita vuoka uuniin 180 asteeseen puoleksi tunniksi. Koristele tillillä ja tarjoa uusien perunoiden ja salaatin kera.

ja tillin kera on yllättävä, mutta hieno yhdistelmä. Maistuu lähes ravulta, siitä nimi.

Kyllä äidit ennen osasivat. Itsekin tunnistan kirjasta oman lapsuuteni herkun, keitettyä

haukea munakastikkeella. Tätä söimme aina keväällä ja alkukesästä, kun hauet kävivät pyydäksiin vähän liiankin hyvin.

PÄIVI BISI

Luennolle, klik klik

Professorin jäähyväiset: Alakoulutkin kiinnostuivat helposta verkko-opetuksesta

TANJA NUOTIO
Kajaani

Professori Pertti Yli-Luoma jätti jäähyväiset Kajaanin opettajankoulutukselle. Hän on jo siirtynyt eläkkeelle ja emeritusproffaksi, mutta viime viikolla oli jäähyväisluennon aika.

Yli-Luoma on keskittynyt viime vuodet verkko-opetuksen kehitykseen. Hän alkoi tehdä Kajaanissa 2004 Tekesin projektin myötä verkko-opetuksen työkalua. Syntyi WebLI – reaaliaikainen luento- ja neuvottelu työkalu tallenteineen.

Markkinarako on selvä, sillä verkko-opetus kasvaa vauhdilla.

Yksinkertaisuudessaan WebLI toimii niin, että opettaja voi luennoita missä tahansa ja opiskelijat ottavat informaatiota vastaan missä tahansa. Ruudulla pyörähtää kaikille sama PowerPoint-esitys.

Projektin alussa Yli-Luoma sai pyyhkeitä, kun oli tilannut Tekesin rahoilla kaksi yli 10 000 euroa maksavaa laitetta verkkoluontoa ja videoneuvottelua varten. Laitteet kävivät pian vanhoiksi.

Nyt nämä laitteet on korvanut yksinkertainen työkalu, jonka hinnat ovat aivan eri mittaluokassa. Työkalu vaatii opiskelijalta webbi-kameran, kuulokkeet ja mikrofonin, siis noin sadan euron investoinnin.

Jos jokin koulu, esimerkiksi lukio, hankkii WebLI:n, sen hinta on 800 euroa vuosi. Jos työkalu hankitaan vaikkapa kymmenelle opettajalle, hinnaksi muodostuu 350 euroa kappale per vuosi.

Adobe-jätin kilpailija

Pertti Yli-Luoman kehittelemä verkkotyökalu ei ole ainutlaatuinen maailmassa. Suomessa moni koulu käyttää verkko-opetuksessa Adobe Acrobat Connect Pro:ta.

–Minun mallini on tehty pienellä rahalla Suomessa, hän vertaavaa isoa Adobe-jättiä vastaan.

–Tämä on yksinkertainen ja helppo. Siksi ala-asteetkin ovat olleet kiinnostuneita.

keskusteluryhmään mahtuu 15 ihmistä: näin pienellä joukolla keskustelu vielä onnistuu.

Yli-Luoma on kuullut yhä kriittikiä, että verkossa tapahtuva opetus ei ole silti ihan sama kuin perinteinen luokkahuone-opetus.

–Verkossa jokainen kuulee hyvin ja näkee hyvin. Luennoitsija näkee kyselijän naaman, ja muut osallistujat näkevät kysyjän, Yli-Luoma puolustaa.

Maisteriksi verkossa

Kun Pertti Yli-Luoma alkoi kehittää verkko-opetusta viisi vuotta sitten, hän paneutui ensin teoriaan eli oppimisteoriaan. Teoria kostuu neljästä osasta: opettajan puheesta, keskustelun vaiheesta, mallintavasta vaiheesta ja testaavasta vaiheesta.

Yli-Luoma kertoo, että WebLI:n testaava vaihe on tulossa. Se tarkoittaa, että opiskelijalla olisi verkossa työpöytä, jota opettaja voi käydä kommentoimassa.

Vaikka Yli-Luoma on virallisesti eläkkeellä, hänellä on vielä virtaa luoda eurooppalaista verkko-oppimisen maisterikoulutusta, joka olisi 120 opintopis-

Mikä

WebLI

Hautomofirmaksi 2007, valmistui viime vuonna.
Myyntipäälikkö aloitti juuri. Sijaitsee fyysisesti Turun yliopiston elektrooityssä, jossa Pertti Yli-Luoma toimii asian-tuntijana.

Kaksi koodaajaa tällä hetkellä. Omat serverit.
Kaksi myyjää, jotka myyvät muutakin.

Käytössä mm. lukioissa, Kajaanin OKY:ssä
Sovelnuu vaikka kieltien opiskeluun tai mihin tahansa luontoon.

Opettaja voi tehdä PowerPointin illalla kotona ja kehottaa opiskelijoita katsomaan luento osoitteesta "www..."

teen kokonaisuus kymmenessä yliopistossa.

Projekti on kolmevuotinen, ja siinä riittää haasteita: esimerkiksi EU-rahain löytäminen on vielä auki. Tämän projektin jälkeen Pertti Yli-Luoma aikoo heittäytyä laakereille.

Sitä ennen hän on varmistanut, että verkko-opetusta ei unohdeta Kajaanin opettajankoulutusyksikössä. Pertti Yli-Luoma jatkaa ottaa haltuunsa uuden verkko-oppimisen professuurin.



Professori Pertti Yli-Luoma korostaa WebLI:ssä sosiaalisen kontaktin mahdollisuutta. Klikkauksen päässä on neuvotteluhuone, jossa näkyvät sekä luennoitsija että opiskelijat. Maksimissaan keskusteluryhmään mahtuu 15 ihmistä: näin pienellä joukolla keskustelu vielä onnistuu.

Kuka

Pertti Yli-Luoma

Oulun yliopiston Kajaanin opettajankoulutusyksikön kasvatustieteen professori 2000–2009.
Filosofian tohtori Upsalan yliopistosta 1990 sosiaalipsykologian alalta. Tutki eri maiden kouluilaisten moraalien kehittymistä.

Kasvatustieteiden tohtoriksi Helsingin yliopistosta 1992. Tutki fyysikan oppimista lukion viimeisellä luokalla eri maissa.
Toiminut mm. Joensuun yliopiston kasvatustieteen apulaisprofessorina ja vierailleena professorina University of Notre Damessa Indianassa USA:ssa.
Asuu Naantalissa.