



Ahti Luukkonen.

## ”Imatralaiskodissa on vieraille aina muutakin kuin lämmintä kättä”

**Tiedote**      **31.5.2022 17:35**

Ahti Luukkonen tunnustautuu karjalaisen syndrooman kantajaksi.

Imatralainen leipuri **Ahti Luukkonen** on tuttu näky eri tapahtumissa Imatralla.

Useimmiten hänet tavoittaa soppatykin ääreltä rokan jaosta.

– Vaimon mukaan olen mies, joka ei osaa sanoa ei, Ahti nauraa.

Hän rakastaa ihmisten kohtaamista.

– Meille ystävät ja sukulaiset saavat aina tulla ja mennä. En tykkää, että pitää katsoa kalenterista tarkkoja aikoja, Ahti kertoo.

### Välitön elämänrytmi

Luukkokset muuttivat Etelä-Karjalaan 1991.

– Kävin Hämeessä syntymässä, mutta minulla on karjalainen syndrooma. Vanhempani olivat Karjalankannakselta. Halusin aina muuttaa tänne.

Ahti toimii Imatran seudun karjalaisten hallituksessa. Karjalaista asennetta hän siirtää myös seuraavalle polvelle.

- Nyt harjoittelemme 5-vuotiaan lapsenlapseni kanssa piirakan rypytystä. Hän aikoo osallistua piirakkakilpailuun

## Ruoka, kädenjälki ja ortodoksisuus

Mitä karjalainen vieraanvaraisuus oikeastaan on?

- Asiaa on minulta ennenkin kysytty. Se rakentuu kolmesta osasta: ruuasta, käsillä tekemisestä ja ortodoksisuudesta.

Ruokaa on valmistettu Karjalassa perinteisesti hapattamalla, kuivaamalla ja hauduttamalla. Perinteisiä tuotteita ovat piirakat, sultsinat, supukat ja kukkoset.

Karjalaiset puhuivat ennen riisipiirakoista. Karjalanpiirakka on muun Suomen antama nimi.

- Ja alun perin se oli ohraipiirakka, riisiä alettiin saada vasta vuodesta 1925 Viipurin kautta, Ahti selventää.

Hän korostaa, että perinteisesti karjalaisissa kodeissa on vieraille tarjolla muutakin kuin lämmintä kättä.

- Kun kerran viikossa lämmitettiin ennen uuni ja leivottiin isosti, oli pitkin viikkoa tarjota vieraille jotain. Länsi-Suomessa ei samanlaista uunikulttuuria ollut.

Ruokaa tehdään Karjalassa Ahtin mielestä paljon käsityönä ja rakkaudella. Kun vieraille katetaan, pöydässä on myös paras pöytäliina ja parhaat kupit.

Myös ortodoksisuus on lyönyt leimansa vieraanvaraisuuteen. Tämä heijastuu erityisesti juhlapyhiin. Ruokaa on montaa sorttia ja ovet avoinna kaikille.

## Kerro oma kokemuksesi

Imatran kaupunki avasi äitienpäivänä kampanjan vieraanvaraisuudesta.

- Se on vahvasti osa tätä kaupunkia. Siksi haluamme nostaa vahvuuttamme myös muille näkyväksi, markkinointipäällikkö

**Katri Storhammar** toteaa.

Lue asukaslehti kokonaisuudessaan [tästä linkistä](#).

## Karjalaiseen pitopöytään kuuluvat

- Kolme kalalajia
- Karjalanpaisti
- Makaronilaatikko (ei lihaa)
- Sienisalaatti
- Ei vihersalaattia, mutta höpsytyskurkkuja
- Lisäksi: piirakat, leivät, perunat ja kotikalja

Onko sinulla omaa tarinaa tai kokemusta imatralaisesta vieraanvaraisuudesta? Kerro se meille. Keräämme tarinoista näyttelyn joka avautuu 19.8. Kulttuuritalo Virrassa.

Lähetä oma tarinasi vieraanvaraisuudesta ja passaamisesta. Ohjeet muistojen lähettämiseen sivulla:

[kansallishme.fi/vieraanvaraisuus](https://kansallishme.fi/vieraanvaraisuus)