

Meillä keittää!

SKP:n reseptejä arkeen ja ruokaan



★ 2



Julkaisija:
Suomen kommunistinen puolue
Helmikuu 2011
Painatus TA-Tieto Oy
Helsinki

Sisällys

<i>Meillä keittää!</i>	5
<i>Emme maksa teidän kriisiänne</i>	6
<i>Työelämä uusiksi</i>	9
<i>Harmaatalous kitkettävä</i>	10
<i>Perusturva jokaiselle</i>	13
<i>Näpit irti eläkkeistä</i>	14
<i>Kuntien palvelut pelastettava</i>	16
<i>Terveyseroja kavennettava</i>	20
<i>Maksuton ja tasa-arvoinen koulutus</i>	23
<i>Tieto ja kulttuuri kuuluvat kaikille</i>	24
<i>Asumismenot kuriin</i>	28
<i>Ilmastopäästöt ja energian hinta kuriin</i>	30
<i>Suurten tulojen ja pääomien verotusta kiristettävä</i>	32
<i>Pakolaisten ja maahanmuuttajien oikeudet turvattava</i>	36
<i>Joukot pois Afganistanista, ei Natolle!</i>	38
<i>Rahan vallasta kansan valtaan</i>	40



★ 4





★ 5

Meillä keittää!

– SKP:n reseptejä arjen tarpeisiin

Nykyinen meno Suomessa ja maailmassa huolestuttaa ja suututtaa. Valtaeliitti on keittänyt isolla rahalla sellaisen sopan, joka kiehuu yli ja palaa pohjaan.

Suomessa on rikkautta enemmän kuin koskaan, mutta köyhien määrä kasvaa. On tekemätöntä työtä, mutta nuorten ja pitkäaikaistyöttömien on yhä vaikeampi saada töitä. Jotkut harvat tienaa kymmeniä, jopa satoja kertoja enemmän kuin useimmat muut. Miljardeja euroja riittää pankkien tukemiseen ja asevarusteluun, mutta ei ihmisten

perusturvaan, julkisiin palveluihin, ympäristönsuojeluun ja muihin välttämättömiin tarpeisiin. Ainakin meillä alkaa jo keittää.

Tarvitaan uusia reseptejä ja uusia kokkeja. Suomen kommunistinen puolue on koonnut tähän vihkoseen punaisia ja punavihreitä reseptejä niin ruokapöytään kuin muihin arjen tarpeisiin. Tämä vihkonen on samalla vastaus niille, jotka sanovat, että rahaeliitin ja nykyisten eduskuntapuolueiden keittämälle sopalle ei ole vaihtoehtoja.

Emme maksa teidän kriisiänne!

Pörssikeinottelu on paisunut kuin pullataikina, ja vielä paljon enemmän. Kasinotalouden kuplien puhjetessa ovat hallitukset, Euroopan unioni ja rahamaailman mahdit laittaneet laskut tavallisten ihmisten maksettavaksi. Kriisiin syylliset ja heidän rikkautensa on pelastettu veronmaksajien rahoilla, irtisanomalla työntekijöitä, polkemalla palkkoja ja leikkaamalla julkisia palveluja. Työntekijöitä ja vähävaraisia asetetaan toisiaan vastaan ja maahanmuuttajista tehdään syntipukkeja.

Valtiovarainministeri Jyrki Katainen ja porvarihallitus tarjoavat finanssi- ja taluskriisiin samaa vanhaa reseptiä, jolla koko tuhoisa soppa keitettiin. Rahoitusmarkkinoille on syydetty miljardeja ja taas miljardeja euroja lisää tukea ja takuita. Tällä on ruokittu vain pankki- ja pörssipelureita, joiden ahne voitontavoittelu ja vastuuton keinottelu ovat ajaneet maan toisensa jälkeen katastrofin partaalle. EU ja euro eivät ole tuoneet luvattua vakautta vaan päinvastoin pahentaneet kriisiä.

Pankkiiri Björn Wahlroos ja muut, jotka itse elävät ylettömän tuhlaavaisesti, syyttävät muita julkisen sektorin velkaantumisesta. Tämän velkaantumisen pääsyyinä on kuitenkin juuri heidän etujaan palvellut politiikka, jolla on jaettu rikkaille ja suuryhtiöille verohelpotuksia, tuettu pankkeja, hukattu eläkerahoja pörssikeinottelussa, yksityistetty valtionyrityksiä ja karsittu työpaikkoja.

SKP:n resepti pankki- ja pörssikeinottelun laittamiseksi kuriin:

★ **Rahoitusmarkkinat on irrotettava yksityisten suursijoittajien ja keinottelijoiden hallinnasta. Pankkijärjestelmä on otettava yhteiskunnalliseen omistukseen ja alistettava demokraattiseen ohjaukseen. Myös Euroopan keskuspankille on saatava demokraattinen hallinto.**

★ **Pankkien tukemisen sijasta on ohjattava lisää rahaa työtä ja hyvinvointia luovaan reaalitalouteen, teollisuuteen, palveluihin ja rakentamiseen.**

★ **Yksityistäminen on lopetettava ja sen sijaan on ryhdyttävä uudeen kehittämään valtion, kuntien ja osuustoiminnallista tuotantoa ja palveluja.**

★ **Pörssikeinottelu ja rahoitusmarkkinoiden varainsiirrot on laitettava verolle. Esimerkiksi 0,5 % vero toisi nykyisestä pörssikaupasta lähes miljardin verotulot.**

★ **Pääomatuloja on ryhdyttävä verottamaan samalla tavalla kuin muitakin tuloja, progressiivisesti.**

★ 6



Pakilan työväentalon vappusalaatti

(määrä riittää 70 hengelle)

6 kg keitettyjä kylmiä perunoita

0,4 kg sipulia silputtuna

700 g purjoo

1 kg hapahkoa omenaa

1 kg maustekurkkua

Majoneesi:

4 kananmunaa

2 tl sinappia

2 tl suolaa

2 sitruunan mehu

1 l rypsiölsyöljyä

Kananmunat, sinappi ja suola sekoitetaan (noin 30 sekuntia) tehosekoittimella sakeaksi vaahdoksi. Joukkoon lisätään kahden sitruunan mehu ja sekoitetaan tehosekoittimella noin 10 sekuntia. Rypsiöljy lisätään aineksiin tehosekoittimella sekoittaen. Valuta öljy aluksi ohuena nauhana.

Pienityt ja silputut ainekset sekä majoneesi sekoitetaan kahdessa ämpärissä. Annetaan vetäytyä kylmässä jonkin aikaa.

★ 7



Vegaanin linssimuhennos

*2 dl linssejä
1 hienonnettu sipuli
4 porkkanaa
5 keskikokoista perunaa
1 rkl oliiviöljyä
2 prk tomaattimurskaa
5 dl vettä
Kasvisliemikuutio
Valkosipulia
Mustapippuria
(Suolaa)*

Huuhto linsit siivilässä. Kuori ja pilko sipuli, porkkanat ja perunat ja kuullota ne oliiviöljyssä miedolla lämmöllä paksupohjaisessa kattilassa. Voit myös raastaa porkkanat ja perunat karkealla raastinraudalla. Lisää joukkoon linsit, vesi ja liemikuutio. Anna hautua kunnes osa vedestä on imeytynyt linsseihin ja kypsentyminen päässyt käyntiin. Lisää tomaattimurska ja mausteet. Hauduta kypsäksi noin 30 min. Punaiset linsit kypsyvät vihreitä nopeammin.

Työelämä uusiksi!

Työelämän suurimpia ongelmia ovat pitkään jatkunut suurtyöttömyys, tulojaon epäoikeudenmukaisuus, pätkätyöt, työuupumus ja yleinen epävarmuus.

Hallitukset ovat 90-luvun alun lamasta lähtien noudattaneet yhtä ja samaa talousoppia, joka on palvelut suurpääoman ja rikkaiden etuja. Matalatasoiset tupo-ratkaisut ja yritysten tukeminen muun muassa poistamalla työnantajien kela-maksu eivät ole turvanneet työllisyyttä. Julkisen talouden leikkaaminen ja yksityistäminen ovat vain heikentäneet mahdollisuuksia torjua kapitalistisen talouden kriisejä.

Hallitusten puheet työllisyyden edistämisestä ovat suurta bluffia. Valtion ja kuntien työllisyystoimia on vähennetty. Julkisen vallan aktiiviset työllisyystoimet ovat OECD-maiden vähäisimpiä.

Samaan aikaan työssä olevia hiostetaan ja pompotellaan yhä enemmän. On synnytetty useamman kerroksen työmarkkinat. Pieni eliitti saa huippupalkkaa, useimpien reaalin toimeentulo on vaikeutunut ja Suomeen on luotu laaja työssäkäyvien köyhien joukko.

Työnantajat ovat Elinkeinoelämän keskusliiton EK:n johdolla ryhtyneet murtaamaan työehtosopimusten yleissitovuutta ja lakko-oikeutta. Vuokratyöfirmojen ja aliurakoitsijoiden avulla poljetaan räikeästi työehtoja. Väliaikaisesti Suomessa työssä olevat ulkomaiset työntekijät ovat usein vailla oikeellisiakin oikeuksia.



SKP:n reseptejä työelämän uudistamiseksi:

★ Työelämään tarvitaan uudet normit, joilla lisätään työntekijöiden oikeutta vaikuttaa työhön, työehtoihin, työllisyyteen ja myös yritysten voitonjakoon ja investointeihin. Lakko-oikeutta on laajennettava.

★ On säädettävä minimipalkkalaki, joka takaa vähintään 1 500 euron kuukausipalkan normaalista työajasta ja nostaa vastaavasti myös tuntipalkkoja.

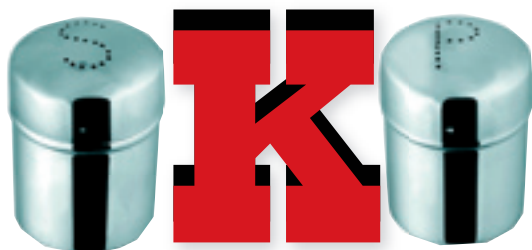
★ Työaika on lyhennettävä ansiotasoa alentamatta. Näin voidaan parantaa työllisyyttä, työssä jaksamista, työn ja perhe-elämän yhteensovittamista ja korjata työn ja pääoman välistä tulojakoa työntekijöiden hyväksi.

★ Irtisanomissuojaa on parannettava. Irtisanominen tulee tehdä työnantajille kalliimmaksi pidentämällä irtisanomisaikaa ja velvoittamalla yritys maksamaan takaisin yhteiskunnalta saamansa tuet.

★ Eläkeikää ei saa nostaa.

★ Aktiivisella alue- ja maaseutupolitiikalla on luotava mahdollisuuksia koko maan tasapainoiselle kehittämiselle.

★ 9





Harmaa talous kitkettävä

Nokkoskeitto

200 g nuoria nokkosia

1/2 l vettä

1 l maitoa

1 rkl jauhoja

nokare voita

suolaa

sokeria

Nokkoset huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi. Kypsyneet nokkoset hakataan tai leikataan silpuksi ja sose kaadetaan takaisin kattilaan. Suurustetaan jauhoilla ja lisätään maito.



Harmaa talous on paisunut pääomaliikkeiden vapauttamisen, Euroopan unionin, kilpailuttamisen ja yksityistämisen myötä. Harmaassa taloudessa liikkuu Suomessa arviolta jo yli 10 miljardia euroa vuodessa. Maksamatta jäävät verot ja työnantajamaksut heikentävät työntekijöiden sosiaaliturvaa ja julkisten palvelujen rahoitusta.

Hallitus ja EU-komissaarit ovat sanoissa harmaata taloutta vastaan, mutta todellisuudessa ne ovat jopa suosineet talousrikollisuutta. Erityisesti valtiovarainministeriö on jarruttanut toimia harmaan talouden torjumiseksi ja siihen tarvittavien resurssien lisäämistä. Se taipui vasta painostuksen tuloksena ns. käänteiseen arvonlisäveroon.

EY-tuomioistuimen mukaan ns. lähetyille työvoimalle ei tarvitse maksaa työntekomaan sopimusten mukaisia palkkoja. Tähän vedoten romutetaan sopimusturva. Julkisten hankintojen ja palvelujen kilpailuttaminen, jossa usein ratkaisee vain hinta, on laajentanut harmaan talouden markkinoita. Tilaajavastuulaki on jäänyt paperiksi, joka ei estä alihankintojen ketjuttamista ja työnantajavastuiden kiertämistä. Suomesta on jopa tehty eräänlainen veroparatiisi sallimalla ulkomaisten sijoitusten nimettömyyden suojassa tapahtuva verojen kiertäminen.

Meillä keittää!

SKP:n reseptit harmaan talouden kitkemiseksi:

★ Tilaajavastuu on ulotettava koko alihankintaketjuun ja hankintojen ketjuttamista on rajoitettava. Ammattiyhdistysliikkeelle on säädettävä kanneoikeus työntekijöiden oikeuksien puolustamiseksi.

★ Pätkä- ja vuokratyön perusteen teettäminen on estettävä. Ayliikkeelle on annettava veto-oikeus pätkä- ja vuokratöiden käyttöön-otossa ja sen valvonnassa.

★ Työnantajalle on säädettävä velvoite huolehtia ulkomaisten työntekijöiden, myös ns. lähetettyjen työntekijöiden, ilmoittamisesta verottajalle ja verojen perimisestä.

★ Työsopimuslakiin on lisättävä määräys siitä, että myös kaikkiin ulkomailta tilapäisesti tänne töihin lähetettyihin tai tullessiin työntekijöihin sovelletaan suomalaisia yleis- sitovia työehtosopimuksia. Euroopan unionissa tulee ottaa käyttöön normi, jonka mukaan samasta työstä samassa maassa maksetaan sama palkka.

★ Sijoittajien ja yritysten mahdollisuudet kiertää veroja veroparatiisien ja nimettömänä tapahtuvan sijoittamisen kautta on estettävä.

★ Talousrikollisuuden torjumisen resursseja ja valtuuksia on lisättävä.

Perunavelli

*6 perunaa
1 l vettä
200 g nokkosia
sipulia
suolaa*

Kuoritut perunat pilkotaan ja keitetään sipulin kanssa pehmeiksi. Nokkoset huuhdellaan, silputaan ja lisätään velliin. Vellin voi suurustaa. Annetaan kiehua 10 minuuttia.

LAKKOJEN KUTSU

(Paistetut räiskäleet lakkahillolla ja kermavaahdolla)

*1 litra maitoa
4 kananmunaa
5 dl kotilettujauhoja (vehnä, ohra ja ruis)
1 tlk suolaa
1 rkl sokeria*

Vatkataan lettutaikina ja paistetaan se kauhallinen kerrallaan rasvalla voidellulla muurikkapannulla. Tarjoillaan kuumana, päälle lakkahilloa (tai mansikka- tai vadelmahilloa) ja sokerilla maustettua kermavaahtoa. Noin 12 lettua.

Perusturva jokaiselle

Meillä keittää!

Suomi oli pitkään kansainvälisissä vertailuissa suhteellisen pienten tuloerojen maa. Ei ole enää. Suurituloisin kymmenesosa on rikastunut valtavasti samaan aikaan kun pienituloisimmat ovat köyhtyneet.

EU:n julistama köyhyiden vastainen vuosi on ohi, mutta Suomessa on entistä enemmän köyhyttä.

Noin 700 000 suomalaista sinnittelee EU:n köyhyysrajan alapuolella. Lapsiperheiden köyhyys on kolminkertaistunut 90-luvun alusta. Köyhyys ja huono-osaisuus kasvavat. Tämä näkyy esimerkiksi terveyserojen kasvuna. Pienituloisimmilla ja vähiten koulutusta saaneilla on elinvuosia odotettavissa 10 vuotta vähemmän kuin hyvätuloisilla ja ero on viime aikoina vain kasvanut.

Köyhyttä ovat pahentaneet pitkäaikais-työttömyys, pienet palkat, pätkätyöt, toimeentuloturvan minimitasojen reaalin heikentyminen, asumiskustannusten nousu ja julkisten peruspalvelujen heikentyminen.

Porvarihallitus lupasi uudistaa sosiaaliturvaa SATA-komitean työn tuloksena. Pienimpiä eläkkeitä hieman nostavaa takuueläkettä lukuun ottamatta tuloksena on kuitenkin ollut vain perusturvan heikentyminen. "Lex Soininvaara" antaa mahdollisuuden leikata kaikkein heikoimmassa asemassa olevilta nuorilta viimesijaisesta toimeentulotuesta jopa 40 %. Köyhiä muka kannustetaan leikkaamalla vähästäkin, kun taas suurituloisille jaetaan bonuksia.



SKP:n reseptit perusturvan parantamiseksi:

★ On taattava 900 euron perusturva kuukaudessa jokaiselle täysi-ikäiselle, joka ei voi muuten saada toimeentuloaan. Tämä tarkoittaa työmarkkinatuen ja työttömyyspäivärahan, pienten eläkkeiden, opintorahan, toimeentulotuen perusosan, kuntoutusrahan sekä alimpien sairaus-, äitiys-, isyys- ja vanhempainrahojen tuntuva nostamista. Perusturva on sidottava indeksiin, jotta se ei jää jälkeen. Uudistus koskee Suomen kansalaisten ohella myös muita täällä vakinaisesti asuvia ulkomaalaisia.

★ On säädettävä laki, joka takaa kokoaikaisesta työstä vähintään 1 500 euron kuukausipalkan ja nostaa vastaavasti tuntipalkkoja.

★ Verotettavan tulon alaraja on nostettava 1 100 euroon kuukaudessa. On kohtuutonta, että jopa köyhyysrajan alapuolelle jäävistä tuloista peritään nyt veroa. Muutos koskee etenkin kunnallisveroa. Valtion tulee kompensoida kunnille verotulojen väheneminen, jotta peruspalvelujen rahoitus turvataan.

★ Perusturva tulee saada "yhdeksi luukulta" ilman tarpeetonta byrokratiaa kokoamalla perustoimeentulo- ja eläkejärjestelmät Kelaan. Samalla kuntien sosiaalityöntekijöiden työ suunnataan enemmän ehkäisevään toimintaan ja varhaiseen tukeen. Toimeentulotukioikeutta laskettaessa lapsilisiä ei pidä huomioida tuloina.

Näpit irti eläkkeistä!



Vaalien alla toteutettu takuueläke nostaa kaikkein pienimmät eläkkeet 685 euroon kuukaudessa. Takuueläke on täysin riittämätön ja jää satoja euroja alle EU:n määrittelemän köyhyysrajan.

Keskimääräinen työeläke oli 1 344 euroa kuukaudessa vuonna 2009. Silläkin on vaikea tulla toimeen. Naisilla keskimääräinen työeläke jäi alle 1 200 euroon. Erityisen vaikea tilanne on jo nuorena työkyvyttömyyden takia eläkkeelle jääneillä.

Paavo Lipposen johtama hallitus otti vuonna 1996 käyttöön ns. taitetun indeksin. Sen seurauksena eläke, joka vuonna 1995 oli 60 % henkilön tuolloisesta palkasta, oli vuonna 2009 enää alle 48 % vastaavasta palkkatasosta.

★ 14

Lipposen toisen hallituksen päättämä elinaikakerroin on alkanut vaikuttaa vuoden 2010 alusta vuonna 1948 syntyneiden eläkkeisiin noin 1 % alenemalla. Vuonna 1950 syntyneiden eläkkeistä nipistetään jo 3 %. Kerroin syö nuorempien ikäluokkien eläkkeitä vuosi vuodelta yhä enemmän niin, että vuonna 1980 syntyneiden vastaavista eläkkeistä otetaan pois peräti 17 %.

Elinkeinoelämän keskusliitto ajaa eläkeikärajan nostamista, vaikka suuri osa työn tekijöistä ei jaksakaan nykyiseenkaan eläkeikään. Tässä sivuutetaan sekin, että suomalaiset tekevät jo nyt työtä keskimäärin kolme vuotta pidempään kuin muissa EU-maissa.

EK ja valtiovarainministeriö pelottelevat ”eläkepommilla”. Eläkerahastoissa olevat työeläkevarat ovat kuitenkin kasvaneet vuodesta 1995 yli kolminkertaisiksi. Vuonna 2010 eläkerahastoissa oli 134 miljardia euroa ja niihin kertyi maksuja hieman enemmän kuin maksettiin ulos. Todellinen ”eläkepommi” on sen sijaan ollut eläkerahastojen varojen riskisijoittaminen ns. hedge-rahastoihin ja pörssipeliin

SKP:n resepti eläketurvan parantamiseksi:

★ Eläkeikää ei saa nostaa.

★ Kansaneläkkeen ja pienten työeläkkeiden vähimmäistaso on nostettava 900 euroon kuukaudessa verottomana. 63-64-vuotiaiden kansaneläkkeitä koskeva varhennusvähenys on poistettava ja heille on maksettava eläke täysimääräisenä. On alennettava ylisuuri 4,5 % superkarttuma, joka nostaa pidempään 68 ikävuoteen töissä jaksavien eläkkeen jopa 90 %:iin palkasta, koska se eriarvoistaa eläkeläisten asemaa.

★ Taitetusta indeksistä on luovuttava ja on palattava alkuperäiseen käytäntöön eli työeläkeindeksi sidotaan yleiseen ansiotasokehitykseen.

★ Elinaikakertoimen käyttöönotosta on luovuttava.

★ Eläkevaroja ei saa käyttää riskisijoittamiseen. Työeläkerahasto tulee ottaa yhteiskunnan demokraattiseen hallintaan. Eläkeyhtiöiden johtajien ja hallitusten kohtuuttomia palkkoja ja palkkioita on leikattava.

Meillä keittää!

Maijan porokeitto

(noin 40 hengelle)

9 l poron lihasista pikkuluista keitettyä porolientä (luut poistettu, lihat riivitty liemeen)

80 g kuivattuja suppilovahveroita murskattuna

0,4 l vehnä jauhoja suurukseksi

2 pakettia viherpippurikoskenlaskijaa

0,5 dl kuivattua rakuunaa

persiljää koristeeksi



Kuntien palvelut pelastettava

★ 16

Suomessa sotien jälkeen rakennetut julkiset palvelut ovat vasemmiston ja työväenliikkeen suuri saavutus. Kaikki nykyiset eduskuntapuolueet ovat hallituksessa ollessaan ja kuntatasolla karsineet näitä palveluja. Niiden hyväksymä kunta- ja palvelurakennemuutos asettaa yhä laajemmin kyseenalaiseksi keskeisesti kuntien järjestämiin palveluihin perustuvan hyvinvointimallin. Pata kattilaa soimaa, musta kylki kummallakin, kuvaa tässä hallituksen ja eduskuntaopposition suhdetta.

Kuntien valtionosuuksia ja verotuloja on 90-luvun alun jälkeen leikattu niin, että ne ovat lähes viisi miljardia euroa pienemmät vuodessa kuin olisivat ilman näitä päätöksiä. Porvarihallituksen aikana valtion rahoituksen osuus kuntien tuloista on edelleen supistunut, vaikka valtionosuuksiin on tehty indeksitarkistuksia. Kunta- ja palvelurakennemuutoksella on kasvatettu kuntien kokoa ja muutettu palvelujen tuottamisen

tapoja niin, että asukkaiden vaikutusmahdollisuudet ja valtuustojen päätösvalta ovat kaventuneet. Useimmissa kunnissa kaikki nykyiset eduskuntapuolueet ovat olleet mukana leikkaamassa ja kilpailuttamassa kuntien palveluja.

Kuntien palvelut ovat nousseet yksityisen bisneksen laajentamisen ydinalueeksi. Tällä alueella liikkuu vuodessa noin 35 miljardia euroa rahaa. Elinkeinoelämän keskusliitto, kauppakamarit ja oikeisto pyrkivät alistamaan ne mahdollisimman laajasti yksityisten yritysten hallitsemien markkinoiden voitontavoittelulle. Jo yli viidennes kuntien menoista käytetään palvelujen ostoihin. Tämä tulee useimmiten kalliimmaksi sekä asukkaille että kunnille.

Jos nykyinen oikeistolainen politiikka saa jatkua, peruspalveluja leikataan, kilpailutetaan ja yksityistetään. Seurauksena on eriarvoisuuden kasvu ja kunnallisen demokratian kuihtuminen entisestään.

SKP:n reseptit kuntien palvelujen turvaamiseksi:

★ Peruspalvelut – kuten päivähoito, peruskoulu, terveysasema, kirjasto ja joukkoliikenne – ovat jokaiselle kuuluvia perusoikeuksia. Näitä oikeuksia on vahvistettava muun muassa säätämällä vanhuspalvelulaki, joka velvoittaa turvaamaan kunnolliset palvelut.

★ Kuntiin tulee palkata lisää vakinaisia työntekijöitä ja heille pitää maksaa kunnan palkka. Erityisesti on lisättävä vanhustenpalvelujen, terveydenhuollon ja lasten päivähoiton henkilöstöä. Kunnissa ei pidä ottaa käyttöön hallituksen ajamia yksipuolisia tuottavuusohjelmia, joilla pyritään vähentämään ja hiostamaan työntekijöitä.

★ Kuntapalvelujen kilpailuttaminen, yhtiöittäminen ja yksityistäminen on pysäytettävä. Lakisääteiset palvelut pitää taata pääsääntöisesti kuntien itse tuottamina lähipalveluina.

★ Kuntien valtionosuuksia on nostettava seuraavalla eduskuntakaudella vuosittain reaalisesti vähintään 500 miljoonalla eurolla. On kohtuutonta, että valtionosuudet ovat kuntien ja kuntayhtymien käyttötalouden menoista enää vain 19 % luokkaa.

★ Kunnallisvero on muutettava progressiiviseksi eli henkilön tulojen mukaan nousevaksi. Myös pääomatulot on saatettava kunnallisveron piiriin.

★ Kunnallista demokratiaa ja itsehallintoa on laajennettava. On kehitettävä suoraa demokratiaa, lähidemokratiaa, osallistuvaa budjetointia, kansanäänestyksiä ja julkisuutta päätöksenteossa.

Hellyyssalaatti

300 g broilerin rintafilettä
5 keitettyä munaa
200 g kuivattuja luumuja
400 g tuorekurkkua
60 g pähkinöitä
250 g majoneesia
100 g persiljaa
100 g tilliä

Leikkaa ainekset ja asetele ne kerroksittain. Alimmaksi kurkku, sitten kana, luumu, munanvalkuaiset, tilli ja persilja, pähkinät. Jokaisen kerroksen päälle majoneesia. Koristele päällyskerrokseksi munankeltuaiset muruina (ja tuorekurkusta koristeet).

★ 17



Haitilainen mutakakku

1 litra puhdistamatonta vettä

4 litraa mineraalipitoista mutaa

Sekoitetaan tasaiseksi massaksi ja jätetään kuivumaan aurinkoon.
Nautitaan tyhjän mahan täytteeksi jos muuhun ruokaan ei ole varaa.

Rikkaampien mutakakku

5 dl vehnä jauhoja

1/4 tl suolaa

1 tl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

100 g pähkinärouhetta

3 dl vahvaa kahvia

1/2 dl viskiä tai konjakkia

150 g tummaa suklaata

250 g voita tai margariinia

5 dl sokeria

2 kananmunaa



★ 18

1. Kuumenna uuni 150 asteeseen. Voitele irtoreunainen suorapohjainen vuoka.
2. Sekoita jauhot, suola, leivinjauhe, pähkinärouhe ja vaniljasokeri keskenään.
3. Mittaa kahvi, alkoholi, suklaa ja rasva kattilaan. Kuumenna ja sekoittele, kunnes suklaa ja rasva ovat sulaneet.
4. Kaada suklaaseos suureen kulhoon.
5. Sekoita vatkaamalla sokeri suklaaseokseen.
6. Sekoita vatkaamalla myös jauhoseos taikinaan ja lopuksi munat.
7. Kaada taikina voideltuun vuokaan ja kypsennä kakkua uunin keskiritilätasolla noin 1 tunti 15 minuuttia.
8. Nosta kakku pois, kokeile ettei koetikkuun jää raakaa taikinaa kiinni, ja anna kakun jäähtyä noin 15 minuuttia.

Savolainen kalakukko

Kalakukon kuor:

6 dl vettä

2 tl suoloo

600 - 650 g ruisjaahoja

150 g vehnäjaajoja

100 g voeta.

Tääte:

1 kg muikkuja tae ahvenija

3 tl suoloo

200 g rasvasta sianlihho.

Sekota kylmään vetteen suola ja ruisjaahot. Vaevoov taekina hyvi ja lissee alustamise loppuvaeheessa rasvoo ja kuaviloi taekina leevinpaperi piällä soikeeks, keskeltävähäsen paksummaks levyks, ripottele keskelle hitusen verran riisryynijä (1 - 2 rkl).

Lavo siivotut ja huuotut sekä kuiviks pyyhityt kalat levyllä korkeeks pinoks ohuvii siankylyki siivujen kanssa ja ripottele suoloo välillä. Leikkoo levy reunoihi lovet ettee piähin jäes taekinoov. Kostuta reunat ja nostele molemmattii puolet kalojen ylj suat nostoo myös piätyreunat ylös. Häevytä saamat veen ja veeten avulla suat käätee myös sormia. Jaahota pintoo ruisjaahoilla ja harjoo liika jaaho poes pullasutilla.

Nosta kalakukko leevinpaperin avulla alumiinivolion tae paestokelemun piälle. Leikkoo ylmääränen leevinpaperi poes. Taevuta volio keppeesti kalakukon reunoille ja työnnä kukko 250 asteisee uuniin 20 minnuutin aejaks. Vejä kukko uunista ulos kun sen kuor alaka näättee ruskeeks värjäätynyeeltä. Voetele kuoren pintoo rasvalla ja kiäri kukko volioon. Puota lämpöö uunissa 100 asteeseen ja laetetaan kukko uuvestaan paistummaan. Annetaan sen olla siellä haatumassa 4 ja puolj tuntija, jonka jäläkeen kukko suap raahassa jäättyä alumiinivolioon kiärittynä.

Jos käättät paestokelemua niin tie mittee lysteet.

★ 19



Terveyseroja kavennettava



Pohjanmaan siikavelli

★ 20

3 l merivettä (varo sinilevää)

3 rkl vehnä jauhoja

2 tl suolaa

10 maustepippuria

1 sipuli

1 kg siikaa

20 g voita

Sekoita vehnä jauho pieneen vesitilkkaan. Sekoita jauho-vesiseos meriveteen. Anna liemen kiehahtaa. Lisää suola, pippurit ja sipulilohkot liemeen. Perkaa siiat ja poista pyrstöevät. Viillä siian selkälihaan parin sentin välein viiltoja lähes ruotoon asti. Paloittele siiat 5 - 8 sentin paloiksi. Pane siiat liemeen. Keitä vellii hiljalleen 20 - 30 minuuttia.

Älä sekoita. Lisää voi. Velli on kypsää, kun ruoto irttaa lihasta.

Nautitaan ruisleivän kera.

Suomalaisten terveyserot ovat alkaneet 90-luvulta lähtien kasvaa. Tähän on vaikuttanut tulonjaon ja elinolojen eriarvoistumisen ohella julkisten terveyspalvelujen saatavuuden heikentyminen.

Hallitusten ja kuntien päättäjien toteuttama julkisten menojen karsiminen on näkynyt palvelujen keskittymisenä etäämmäksi, henkilöstön vähyytenä ja riittämättömänä panostuksena sairauksien ennaltaehkäisyyn. Terveyseroja on lisätty myös terveyskeskusmaksuilla ja hintojen korotuksilla. Väestön ikääntymisen, mielenterveysongelmien ja päihteiden käytön tuomiin kasvaviin palvelutarpeisiin ei ole osoitettu tarvittavia lisäresursseja.

Julkiseen terveydenhuoltoon käytetään Suomessa suhteellisesti useimpia muita OECD-maita vähemmän rahaa. Kansalaisten suoran rahoituksen osuus terveydenhuollon rahoituksesta on kasvanut OECD-maiden kärkipäähän. Toukokuussa voimaan tuleva uusi terveydenhuoltolaki ei tuo tähän korjausta.

Kunta- ja palvelurakenneuudistuksella on vähennetty terveysasemia ja muita lähipalveluja. Samalla kasvava osa terveydenhuoltoon käytetyistä verovaroista on ohjattu yksityiseen terveysbisnekseen. Sairausvakuutuksesta yksityisille firmoille maksettujen korvausten lisäksi on yksityistä bisnestä alettu tukea palvelusetelillä. Monilla alueilla kuntien terveyspalveluja on ajettu resurssien riittämättömyydellä kriisiin, jonka seurauksena niihin on vaikea saada työntekijöitä ja jonot kasvavat. Näin on luotu lisää markkinoita yksityisille firmoille.

Meillä keittää!

SKP:n resepti terveysturvapalvelujen turvaamiseksi:

★ Väestöryhmien terveyserojen kaventaminen tulee asettaa tärkeimmäksi tavoitteeksi.

★ Perusterveydenhuoltoa, sen resursseja ja yhteisöllistä suuntautumista on vahvistettava. Sillä on ratkaiseva merkitys koko terveydenhuoltojärjestelmälle.

★ Sairauksien ennaltaehkäisy on nostettava uudelleen keskeiseksi. Ennaltaehkäisy tulee myös halvemmaksi kuin sairauksien hoitaminen. Muun muassa ehkäisevään mielen-terveys- ja päihdetyöhön on panostettava lisää.

★ Terveyskeskusmaksu on poistettava. Terveys- ja sosiaalipalveluihin on säädettävä yhtenäinen maksukatto. Palveluseteleiden käyttöä ei pidä laajentaa terveysturvapalveluissa. Yksityisen terveysturvan tukeminen sairausvakuutusvaroista on asteittain lopetettava.

★ Julkisen sektorin työntekijöiden palkkausta, työolosuhteita ja vaikutusmahdollisuuksia on parannettava. Henkilöstön hiostamisen sijasta on parannettava palvelujen tehokkuutta muun muassa kehittämällä työskentelyä ja informaation kulkua auttavia tietotekniikan ratkaisuja.

KASVISMAKARONILAATIKKO

Maukkaaksi todetun kasvismakaronilaatikon ohje on ilman tarkkoja ainemääriä. Ne määräytyvät kokkaajan käyttämän vuolan koon mukaan.

Makaroneja

Tummaa soijarouhetta

Aura-juustoa

Porkkanaraastetta

Suolaa

Pippuria

Kasvisliemikuutio

Vettä

Korppujauhoa

Kananmunia

Maitoa

Keitä makaronit väljässä, suolalla maustetussa vedessä ohjeen mukaan. Liota soijarouhetta vartin verran kasvisliemellä maustetussa vedessä. Jos soijarouhe ei ole kokonaan imeytynyt veteen, kaada ylimääräinen vesi pois. Vatkaa munat maitoon ja mausta suolalla ja pippurilla. (Kannattaa käyttää reilusti muniä, jotta munamaito todella hyytyy).

Voitele vuoka ja kaada siivilöidyt makaronit siihen. Sekoita joukkoon juustomurut, soijarouhe sekä porkkanaraaste ja kaada munamaitoa päälle niin, että seos peittyy kokonaan. Ripottele vähän korppujauhoa päälle ja halutessasi muutama voinokare.

Paista laatikkoa 175 asteisessa uunissa noin tunnin tai niin kauan, että munamaito on hyytynyt myös laatikon keskiosassa.

★ 21





Raakaperunapaistos

helppo, halpa ja sovellettevissa moneen makuun

Ainekset:

Sopiva määrä raakoja perunoita, ei yhtään vähempää eikä enempää kuin pannulle sopii.

Sipulia paljon tai vähän, kelta-, puna-, valkosipulia tai jotain muuta (salotti on jo hienostelua).

Suolaa, esim. merisuolaa myllystä

Pippuria, mitä sattuu olemaan

Rasvaa, rapsi-, rypsiöljyä (kuivapuristettua oliiviöljyä ei kannata tähän tuhlata)

Valmistus:

Kuori, viipaloi, suikaloi tai kuutioi perunat. (Aseta vähäksi aikaa talousparin väliin, jos on. Se on eduksi lopputulokselle.) Tee sama sipulille kuin edellä (taluspaperia ei tarvitse tässä käyttää).

Ota paistinpannu esille, aseta se liedelle. Laita pannulle mielestäsi sopiva määrä rasvaa, mitä se sitten onkin. Lisää pannulle muut ainekset siinä järjestyksessä kuin ne vaativat kypsennysaikaa (jos et ole varma kypsennysajoista, niin ei haittaa – laita vaikka kaikki tavarat yhtä aikaa).

Paista kypsäksi. Välillä voit (puu-)lastalla aineksia käänellä pannulla. Muista, että peruna vaatii pitkän valmistusajan, paista miedolla lämmöllä.

Nauti veden ja leivän tai piimän/maidon ja leivän kera. Jos on varaa salattiin, niin suosittelimme.

Lisävinkkejä:

Perusjuttuun sopii erinomaisesti esimerkiksi paprika (punainen tai keltainen tai vihreä), tomaattilohkot (punainen tai vihreä tai keltainen), sienet (suolatut, kuivatut, marinoidut, pakastetut...), makkara, nötkötti (sisä- tai ulkofilettä ei kannata tähän tuhlata) jne.

Mausteita voi myös lisätä ja käyttää makunsa ja varastonsa mukaan (potkua saa esim. jalopenosta, chilistä ja eri vivahteita yrteistä). Vaihtelua saa myös vaikkapa sojaöljyllä tai mausteisella tomaattipyrellä.

Maksuton ja tasa-arvoinen koulutus

Suomalainen peruskoulu on saanut kiitosta kansainvälisissä vertailuissa. Tämä on hiljentänyt oikeiston avointa esiintymistä peruskoulua vastaan. Porvarihallituksen politiikka on kuitenkin käytännössä heikentänyt mahdollisuuksia tasa-arvoiseen koulutukseen.

Erot koulujen välillä kasvavat. Erityisopetusta tarvitaan entistä useammalle. Lasten ja nuorten pahoinvointi on lisääntynyt. Koulujärjestelmä ei ole onnistunut tasoittamaan eroja lasten lähtökohdissa. Oikeiston ajama ”valinnanvapaus” on johtanut siihen, että myös koulut kilpailevat entistä enemmän keskenään ja ero ”hyvien” ja ”huonojen” koulujen välillä on kasvanut. Kokoomuslaisen opetusministerin ajamat muutokset voimistaisivat entisestään eriarvoistumista.

Ammatillinen koulutus ja yliopistot on sidottu yhä enemmän yksityisten yritysten kaupallisiin tavoitteisiin. Uusi yliopistolaki on heikentänyt opiskelijoiden ja henkilökunnan vaikutusmahdollisuuksia. Suuryhtiöt vaikuttavat entistä suuremmin yliopistoihin sekä hallinnon että rahoituksen kautta. Porvarihallituksen lupaukset yliopistojen rahoituksen turvaamisesta ovat osoittautuneet katteettomiksi.

Meillä keittää!

SKP:n reseptit tasa-arvoisen koulutuksen kehittämiseksi:

★ Suomalaisen koulutuksen menestys perustuu pyrkimykseen turvata kaikille tasa-arvoiset mahdollisuudet saada peruskoulutus ja jatkaa opintoja riippumatta perheen tuloista, asuinpaikasta tai muusta taustasta. Koulujen välisten erojen kasvaminen on pysäytettävä turvaamalla tiivis lähikouluverkko, vahvistamalla peruskoulun yhteisiä yleissivistäviä tavoitteita, pienentämällä ryhmäkokoja sekä lisäämällä kuntien resursseja opetuksen ja oppilashuollon ammattilaisten palkkaamiseen.

★ Koulutuksen tulee olla maksutonta esikoulusta ja peruskoulusta aina ammattikorkeakouluihin ja yliopistoihin asti. Opiskelijoille pitää taata riittävä perusturva nostamalla opintorahaa ja sitomalla se indeksiin.

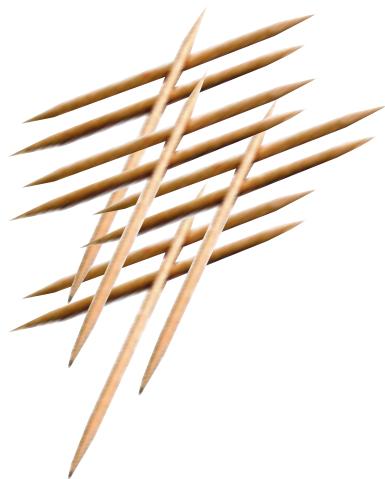
★ Kouluissa tulee lisätä kriittistä yhteiskuntaopetusta, rauhankasvatusta, rasisminvastaista työtä ja osallistuvaa demokratiaa. Tunnustuksellinen uskonnonopetus kouluissa on lopetettava.

★ Koulutuksen merkitys maan kaikkien alueiden kehitykselle tulee näkyä myös siten, että valtiovalta turvaa riittävän rahoituksen koko maassa peruskoulun ohella ammatilliselle koulutukselle ja yliopistoille. Koulutuksen ja tutkimuksen rahoitusta ei saa alistaa yritysten kaupallisille tavoitteille.

Tieto ja kulttuuri kuuluvat kaikille

Elämme verkostoituvassa, digitaalisessa tietoyhteiskunnassa. Tiedon ja sosiaalisten verkostojen merkitys eri alojen tuotannossa on kasvanut. Vanha sanonta ”tieto on valtaa” on nykyään entistäkin ajankohtaisempi. Ei ole samantekevää, kenellä on pääsy tietovarantoihin ja millä ehdoilla. Vähävaraisilla ja monilla syrjäseudulla asuvilla ei ole mahdollisuuksia esimerkiksi nopeisiin laajakaistayhteyksiin.

Suuryritykset pyrkivät rahastamaan tiedon ja kulttuurin avulla. Ne pyrkivät kaventamaan Yleisradion ja laajentamaan kaupallisten kanavien osuutta. Tietoverkkoihin luodaan keinotekoista niukkuutta, pullonkauloja ja patentteja, joista laskutetaan käyttäjiä ja joilla rajoitetaan tiedon saatavuutta. Niitä pyritään käyttämään myös kontrollin välineenä. Tästä eräänä esimerkkinä on perusoikeuksia rajoittava sähköisen viestinnän tietosuojalaki Lex Nokia.



Kaijan maitokaali

Vanhanajan perinneruoka, jossa yhdistyy niin köyhän laiha lompakko kuin runsas määrä vitamiinia ja hivenaineita. Onnistuu uusavuttomaltakin yhdellä kattilalla ja hyvällä mielellä. Riittää neljälle.

★ 24

Pieni kaalinpuolikas

Vettä

1 purkki ruokakermaa

Suolaa

Meiramia

Yrttejä maun mukaan

Sipulia sipulin ystäville

Silppua kaalia suikaleiksi ja pane veteen kiehumaan. Anna muhia rauhassa hiljaisella lämmöllä kunnes kaali on pehmeää.

Lisää sen jälkeen ruokakermaa (ja mahdollisesti vettä) liemeksi niin, että keitosta tulee ruokaisa, maukas keitto.

Mausta suolalla ja meiramilla, muita yrttejä mahdollisesti maun mukaan.

Sipulista pitävät voivat lohkota myös reilun sipulin joukkoon.

Maitokaali valmistuu vähällä vaivalla ja pienellä budjetilla, ja maistuu varsinkin pakkaspäivinä.

Meillä keittää!

SKP:n reseptejä tietoyhteiskunnan ja kulttuurin edistämiseen:

★ Tietoyhteiskuntaa on kehitettävä kansalaisten ja kansalaisyhteiskunnan eikä suurfirmojen näkökulmasta. Ihmisten on voitava vapaasti tuottaa, vastaanottaa ja vaihtaa tietoa, mielipiteitä ja kulttuuria.

★ Yleisradion toimintaa on kehitettävä julkisena palveluna, jonka keskeisenä tehtävänä on turvata jokaiselle oikeus tietoon ja kulttuuriin. Ylen toimintaa ei saa kaupallistaa vaan sen tulee olla vaihtoehto yksipuoliselle kaupalliselle medialle.

★ Tieteen kehityksen keskeinen edellytys on tiedon julkisuus. Patenttien tulee kannustaa keksintöjen tuottamiseen ja levittämiseen. Sen sijaan tiedon patentoiminen ja sen käytön rajoittaminen pelkääjän kaupallisessa tarkoituksessa on estettävä. Avoimen lähdekoodin ohjelmistojen käyttöä on edistettävä valtion ja kuntien toiminnassa.

★ Tekijänoikeuksiin on luotava uusia ratkaisuja. Tekijänoikeudet eivät saa olla yksityisten yritysten rahastusautomaatteja. Kulttuurin ja tieteen tuotosten yksityinen ja epäkaupallinen käyttö tulee sallia. Samalla on turvattava luovan työn tekijöiden toimeentulo ja heidän oikeutensa rajoittaa työnsä tulosten kaupallista käyttöä. Suurten mediayhtiöiden verotusta on kiristettävä.

★ Jokaisella kansalaisella, myös pienituloisilla ja syrjäseudulla asuvilla, tulee olla mahdollisuus hankkia nopea, kohtuuhintainen laajakaistayhteys. On luotava laajat mahdollisuudet langattomien nettiyhteyksien käyttöön muun muassa julkisissa tiloissa.

★ Julkisia palveluja tulee tarjota verkossa niin, että niiden käyttö on helppoa ja ne ovat mahdollisimman monien tavoitettavissa. Palvelujen verkottuminen ei saa tarkoittaa henkilökohtaisen palvelun vähentämistä eikä palvelujen eriarvoistumista.

★ Sekä lapsille että aikuisille on tarjottava kriittisen mediataidon koulutusta niin peruskoulussa kuin esimerkiksi työväenopistoissa.

★ On turvattava lähikirjastot. On lisättävä kirjastojen hankintamäärärahoja ja mahdollisuuksia vastata tietoyhteiskunnan haasteisiin.

★ 25



SADUN MEHEVÄ JULKISUUSKAKKU

Ainekset:

Muutama tapahtuma-aihiio (mielellään isohko)

Asiaa (mieluiten monenlaista)

(Peri)aatteita

Vähintään puolen tusinaa järjestöä

Sekalaista seuraa ja vaihtelevia suhteita (intuitiivisesti annosteltuna)

Noin 20 - 2000 sähköpostia ja/tai facebook-viestiä (myös tyhjään uuniin)

Puheluita (myös tyhjään uuniin)

Yksinpuheluita (kaiken aikaa joka paikkaan)

Touhotusta (näppituntumalla, mausteeksi)

Maukasta ruokaa (lisäaromia tuomaan)

Matkakorvauksia (helpottamaan kakun kulkua kulhosta uuniin)

Yllätysshommia, esim. hätävarasihteerinä (eivät aina edistä leipomisprosessia mutta saattavat joskus olla yllättävillä tavoilla hyödyksi)

Motkotusta (sitkon lisäämiseksi)

Kehuja (kohoamisen edistämiseksi)

Tuuria (makuelämyksen kohentamiseksi)

Krääsää (lisämausteeksi)

Poliittinen eläin (lisämausteeksi)

Jokunen sähköinen ilmoitus (uunin säätöä varten)

Joitakin paperisia ilmoituksia (uunipellin alustaksi)

Vähintään yksi jatkuvan vatkauksen ja uunin kestävä yllytyshullu

Paistolämpötila:

Vaihteleva, kakkua voi paistaa kaikilla uunin tasoilla ja hätätalassa vaikka paistinpannussa hellalla tai hellan ja uunin puuttuessa grillissä tai nuotiossa. Jos ei ole paikkaa missä paistaa, odotellaan kesän tuloa ja ennätyshelteitä tai yritetään kuumentaa taikinaa ajatuksen voimalla.

Valmistus:

Pohditaan, mistä kakku oikeastaan alkaa ja mihin se loppuu. Todetaan, ettei kakkua ole aloitettu alusta vaan jostain keskeltä, eikä siitä oikein ole tullut valmista. Huokaillaan omalle keskeneräisyydelle kakunteossa. Ei kuitenkaan masennuta, vaan yritetään päätellä, mihin suuntaan kakku on ehkä kehkeytymässä ja jatketaan sen tekoa prosessinomaisesti, toisinaan keskeytymättömänä kolmivuorotyönä, koska kakku voi aika ajoin aiheuttaa painajaisia niin valve- kuin unutilassa.

Kakun aineksia siis sotketaan ja hämmennellään vaihtelevassa järjestyksessä useaan kertaan, niin että taikinaa on sekä kulhossa että sen ulkopuolella. Koska jonkinmoista makuelämystä haetaan, ainessuhteita korjaillaan tämän tästä arvioivasti maistellen.

Aina silloin tällöin havahdutaan siihen, että kakku täytyy lykätä uuniin. Sitten





jännitetään uunia tuijotellen, kypsyykö se vai lässähtääkö. Yritetään säätää lämpöä ja arvioida optimaalista paistamistasoa. Arvaillaan kiihkeästi, milloin kakku on syytä ottaa uunista.

Uunista ottamisen jälkeen maistellaan. Jos ei maistu, niin leivotaan rippeistä lisää. Kakan ”juurta” ei suinkaan säilytetä kylmässä, vaan sitä vatkataan ja sotketaan, paistetaan ja maistetaan, niin että kakkua tursuaa välillä pöydiltä, lattioilta, uunin seinämiltä ja korvien välistäkin.

Silloin kun kakkua päästään oikein syömällä syömään, sitä nautitaan radion tai television uutisten tai seuraavan päivän lehtien kera. Myös kaverit ja tuiki tuntemattomat tulevat mielellään osille. Tällöin kakkua tulee jakaa, koska jakamalla se lisääntyy.

Asumismenot alas

Suomalainen maksaa asumisestaan maltaita, eikä silti useinkaan saa haluamaansa. Sekä vuokrat että omistusasuntojen hinnat ovat nousseet kohtuuttomasti. Sääntelyn purkaminen on ”laillistanut” kiskurivuokrien perimisen. Kokoomuslaisen asuntonministerin, pankkien ja rakennusliikkeiden toimesta on ajettu alas ns. sosiaalinen asuntotuotanto. Samalla asumisesta on tullut yhä enemmän sijoitustoimintaa, joka on nostanut entisestään sen hintaa.

Asumisen hintaa nostavat myös asumiseen kohdistuvan kiinteistöveron korotukset, monien kuntien perimät kohtuuttomat tonttivuokrat, energian ja veden hinta, peruskorjaukset ja monet muut kustannukset.

Asunnottomuuden torjumiseksi on tehty ohjelmia, mutta asunnottomuus ei ole juurikaan vähentynyt. Lisäksi moni haluaisi vaihtaa asuntoa sopivammaksi, mutta ei voi, koska muutos tulisi liian kalliiksi. Erityisesti monet nuoret asuvat yhä pidempään kotona, koska heillä ei ole varaa omaan asuntoon.



★ 28



Meilla keittää!

SKP:n reseptejä asunto-ongelmiin:

★ Suomeen tarvitaan vuokrasääntely, jotta vuokralaiset eivät ole markkinoiden armoilla ja vuokrat saadaan kuriin.

★ Kohtuuhintaisten asuntojen rakentamista tulee lisätä huomattavasti. On perustettava uusi aravalainajärjestelmä, joka tarjoaa edullisia ja pitkäaikaisia lainoja asuntorakentamiseen ja peruskorjaamiseen. Tätä varten on perustettava valtion tai osuuskunnallinen ei-kaupallinen asuntopankki. Lisäksi tarvitaan valtion tai kuntien oma rakennusyrittäjä.

★ Kuntien oikeutta periä vuokrissa korkoa kunnallisiin vuokra-asuntoihin sijoitetusta pääomasta ja tonttimaasta tulee rajoittaa. Kunnissa on pidettävä huolta mm. kaavoituksella, monipuolisella asuntotuotannolla ja palveluilla siitä, että asuinalueet eivät eriydy hyväosaisiin ja huono-osaisiin.

★ Asuntolainojen korkovähennys-oikeudelle tulee asettaa katto, joka ei koske tavanomaista omassa asunnossa asumista, mutta rajaa vähennysoikeutta sijoitus- ja ökyasumisessa. Asumisoikeuslainsäädäntöä tulee muuttaa niin, että yleishyödylliset rakennuttajat eivät voi periä kohtuuttomia vuokria.

★ Vuokralaisten ja asumisoikeusasukkaiden oikeuksia itsehallintoon ja asukasdemokratiaan on laajennettava.



Piparkakkutalo 35,5 m²

1 huone ja tupakeittiö

Ainekset:

Valmista piparkakkutaikinaa

Arkkitehdin laatimat piirustukset

Sokeria

Koristelua varten valmiita kuorrutteita ja värikkäitä karamelleja

★ 29

Leikkaa pähkinäpiirustusten mukaiset palat ja kokoa ne ennen leipomista, jotta näet tuleeko niistä talo. Leikkaa pähkinäpiirustuksiin myös ikkunat ja ovi.

Kauli taikina ohueksi ja leikkaa palat mallien mukaan. Siirrä varovasti pellille ja paista 200 asteessa noin 8 minuuttia. Jäähdyneiden palojen reunat kannattaa varovasti leikata suoriksi.

Sulata sokeri varovasti paistinpannalla. Kasta pala varovasti sokeriin ja paina se heti kiinni osaan, johon haluat sen liimata. Kun tämä ei enää onnistu, voit ottaa sulaa sokeria esimerkiksi puulastalla ja sivellä sitä osiin. Toimi nopeasti, mutta varo polttamasta näppejäsi!

Koristele talo lopuksi erilaisilla kuorrutteilla ja esimerkiksi karamelleilla mieleisiksi.

Ilmastopäästöt ja energian hinta kuriin

Koko maailma on energiavallankumouksen edessä. Suuri syy tähän on ilmastonmuutos, jota fossiilisten polttoaineiden kuten kiivihiilen, öljyn, maakaasun ja turpeen käyttö on kiihdyttänyt. Ilmastonmuutos uhkaa koko maapallon ekosysteemien toimivuutta ja ruuantuotantoa, synnyttää myrskyjä ja tulvia, aiheuttaa kuivuutta ja vesipulaa. On myös tarve turvata energian riittävyys hyvän elämän takaamiseksi koko ihmiskunnalle. Sähkö ja lämpö ovat välttämättömyshyödykkeitä, jotka eivät saa olla voitontavoittelun kohteena.

★ 30

Suomella olisi mahdollisuus olla ilmastomuutoksen torjumisessa edelläkävijä: Suomessa on eriomaiset edellytykset tuuli-voimalle, runsaat biopolttoainevarat, vesi-voimaa. Suomessa osataan rakentaa tuulimyllyjä, biokattiloita ja turbiineja. Energian säästämiseen on monia keinoja.

Suomi on kuitenkin ilmastopolitiikan perässähihtäjä, vaikka vihreät ovat hallituksessa. Energiaa paljon kuluttavan teollisuuden ja energiateollisuuden lyhyen tähtäimen voitot ovat hallitukselle tärkeämmät kuin luoda uutta osaamista ja taata ihmisten turvallisuus. Jyrki Kataisen ”vihreä verouudistus” korottaa energian hintaa suhteellisesti eniten pienituloisille, tukee paljon energiaa kuluttavia tuotannonaloja, suosii turvetta ja rankaisee vähäpäästöistä maakaasua, joka on tärkeä siirtymävaiheen polttoaine kestävään energiatalouteen. Hallitus on myös heikentänyt rautateitä ja muuta joukkoliikennettä.

Resepti kestäväälle energiataloudelle

Annos riittää myös tuleville polville

Tarvitaan

- ★ 1 kpl ilmastolakeja, joka velvoittaa vuosittaisiin päästövähennyksiin, joilla vähennetään päästöjä 40 % 1990 tasosta vuoteen 2020 mennessä ja asettaa tavoitteeksi hiilineutraalin Suomen vuoteen 2030 mennessä,
- ★ 1 kokonainen energiaverotus uudistus joka tekee työn kannattavammaksi kuin luonnonvarojen ja energian kulutuksen, parantaa ympäristön tilaa ja ohjaa energian kulutusta uusiutuviin energialähteisiin,
- ★ 1 syöttötariffi, joka tukee hajautettua energiantuotantoa (tuuli, biokaasu, aurinkoenergia),
- ★ riittävästi investointitukia puupohjaisille biopolttoaineille, maalämpöön, aurinkoenergiaan sekä energiaa säästäviin ratkaisuihin,
- ★ hyppysellinen tukea tieteelle ja tutkimukselle, jolla luodaan uusia tulevaisuuden energiatalouden ratkaisuja,
- ★ kattavasti edullista joukkoliikennettä,
- ★ runsaasti oikeudenmukaisuutta, joka laskee energian välttämättömyyskulutuksen hintaa ja rankaisee kerskakulutusta,
- ★ energiatuotannon yhteiskunnallista omistusta.

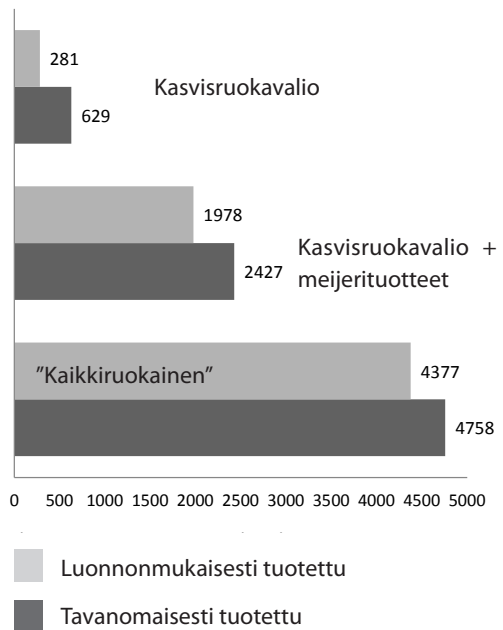
Ota ilmastolaki, energiaverouudistus, syöttötariffi, investointituki ja joukkoliikenne ja laita keitos kypsymään vaaleihin, jotta eduskuntaan saadaan enemmistö, joka asettaa kansalaisten tasavertaiset tarpeet energiayhtiöiden ja suurteollisuuden lyhyen tähtäimen voittojen edelle. Mausta tieteelle ja tutkimukselle annettavalla tuella äläkä säästele yhteiskunnallisen oikeudenmukaisuuden kanssa. Tarkista maku ja vahvista sitä tarpeen mukaan yhteistyöllä kansalaisjärjestöjen kanssa.

Jos keitos ei kypsy, leikkaa energiayhtiöiden voittoja, laadi suunnitelma ydinvoimasta luopumiselle ja kieltäydy antamasta lupia uusille ydinvoimaloille ja uraanikaivoksille. Jos tulos ei vielä kukaan tyydytä sinua, kansallista koko energiahuolto.

Nautitaan höyryävän kuumana. Maistuu erityisen hyvin talven pakasissa, mutta myös kuumina kesäpäivinä. Makunautintoa parantavat kattava, reilu ja sitova kansainvälinen ilmastopimus sekä riittävä taloudellinen ja teknologinen tuki kehitysmailla. Juhlava versio keitoksesta saadaan lopettamalla sodat ja asevarustelu, joihin nykyisin käytetyillä varoilla voidaan maksaa koko homma.

Meillä keittää!

Kasvisruuasta vähemmän hiilidioksidipäästöjä



★ 31

Ruokavalion laatu ja hiilidioksidipäästöt vuodessa autolla ajettuihin kilometreihin verrattuna. (Vertailuna auto, jonka päästöt 119 g/km)
Lähde: Arto O. Salonen: Kestävä kehitys globaalien ajan hyvinvointiyhteiskunnan haasteena





Suurten tulojen ja pääomien verotusta kiristettävä

Suomessa maksavat suhteessa tuloihinsa eniten veroja työttömät ja kevyimmin verotetaan rikkaita pääomatulojen saajia. Porvarihallituksen kaudella on suunta kohti ns. tasaveroa voimistunut. Enää vain noin 7 % veroista kerätään tulojen ja veronmaksukyvyn mukaan määräytyvillä progressiivisilla veroilla. Samaan aikaan on lisätty pienituloisiin raskaimmin kohdistuvia välillisiä veroja ja kunnallisveroja. Hetemäen työryhmän valtiovarainministerin toimeksiannosta valmistelemat esitykset voimistaisivat entisestään tasaverosuuntausta

Jo useiden hallitusten toteuttama veropoliittikka on murentanut julkisten palvelujen ja sosiaaliturvan rahoitusta. Porvarihallituksen kaudella on eri veroihin tehty yhteensä lähes 9 miljardin kevennykset. Suurimman hyödyn verohelpotuksista ovat saaneet suurituloiset ja suuryhtiöt. Työnantajat on vapautettu kokonaan kela-maksuista. Pörssin ulkopuolisten yritysten omistajat voivat nostaa verovapaasti osinkoja jopa 90 000 euroon asti, mutta jopa köyhyysrajan alapuolella elävät pientä työttömyysturvaa, eläkettä ja päivärahaa saavat joutuvat maksamaan veroa.

SKP:n resepti oikeudenmukaiseksi verouudistukseksi:

★ Kaikkia tuloja pitää verottaa samalla lailla tulojen myötä nousevalla progressiivisella asteikolla. Tämän tulee koskea myös pääomatuloja. Keskipalkkatasoa suurempien tulojen verotusta on kiristettävä ja pienten tulojen verotusta on kevennettävä.

★ Myös kunnallisvero tulee muuttaa progressiiviseksi. Pääomatulot on pantava kunnallisverolle. Kunnallisverotuksen perusvähennys on nostettava 1 100 euroon kuukaudessa. Kuntien välisiä eroja on tasoitettava valtionosuuksilla. Kuntien osuutta yhteisöveron tuotosta on nostettava.

★ Välttämättömyystarvikkeiden arvonlisäveroja ei saa nostaa. Ruuan arvonlisäveroa on alennettava.

★ Työnantajien kansaneläkemaksu pitää palauttaa porrastettuna niin, että se kohdistuu ensisijassa suuriin pääomavaltaisiin yrityksiin.

★ Pörssi kaupalle on palautettava varainsiirtovero 0,5 % suuruisena. Kansainvälisesti on otettava käyttöön rahoitusmarkkinaverot. Varalisuusvero on palautettava suurille omaisuuksille.

★ Energiaverotus on muutettava oikeudenmukaiseksi niin, että alennetaan kotitalouksien minimikulutuksen sähköveroa ja leikataan energia-yhtiöiden ns. windfall-voitot.

★ Kiinteistövero tulee poistaa asteittain tavanomaiselta asumiselta. Sijoitusasuntojen ja öky-asuntojen ostamiseen ei pidä antaa verohelpotuksia.

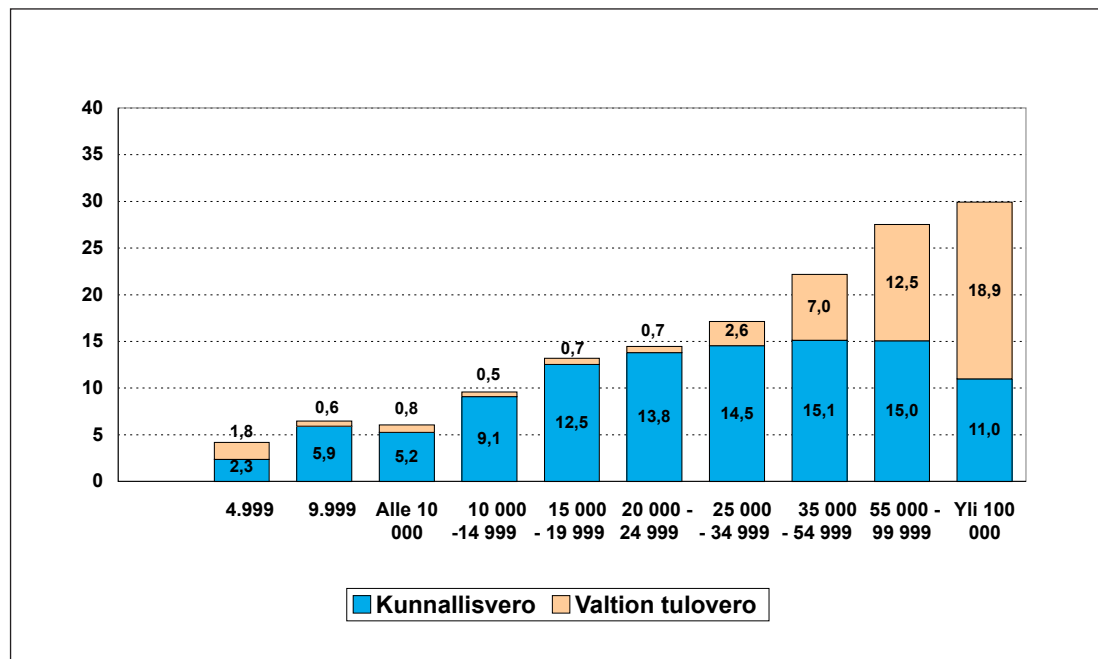


NAKKIKEITTO

5 kg kiinteitä perunoita
2 kg kuorettomia nakkeja
2 kg keittojuureksia
lihaliemikuutioita (4 kpl)
suolaa
persiljaa
n. 7 l vettä

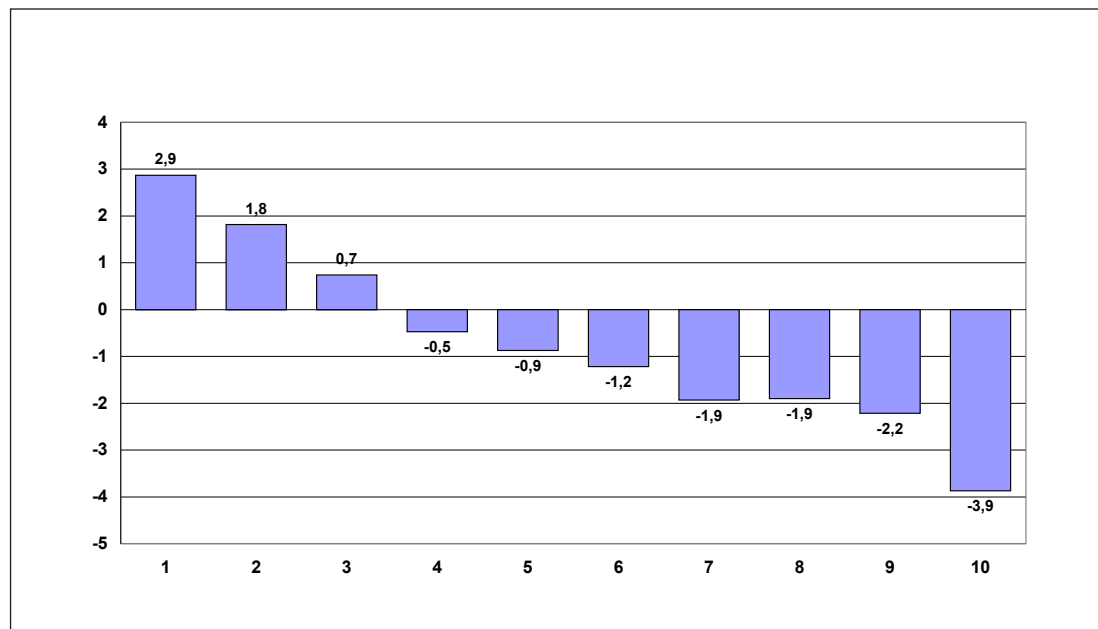
Kuori perunat ja paloittele aika pieniksi kuutioiksi. paloittele nakit. Halutessa voi nakit ruskistaa pannulla. Jos nakit ruskistaa, ei lihaliemikuutioiden käyttö ole välttämätöntä. Laita ensin juurekset kiehumaan (noin 10 min), sitten perunat. Kun ne ovat melkein kypsiä lisää nakit. Lopuksi keittoon voi lisätä tuoretta persiljasilppua. Jos käytät kuivattua persiljaa, sen voi lisätä jo keittämisen aikana. Maun mukaan suola ja lihaliemi. Kannataa maistella ettei laita liikaa. Tarjolle voi laittaa suolasirottimen suolaa enemmän vaativille. Tämä ruoka on helppo ja yksinkertainen valmistaa ja sitä riittää 30:lle, jos annoskoko on noin 5 dl. Mutta kokemus kertoo, että tätä riittää ainakin 40:lle, koska keitos on aika sakeaa (miltei nakkipataa, joka on sama asia kuin keitto, mutta vähemmässä liemessä tehty).

Toteutunut veroprosentti tuloluokittain (vuositulo euroa) vuonna 2009, ansio- ja pääomatulot yhteensä.



★ 34

Välittömien verojen osuus bruttotuloista tulokymmenyksittäin, muutos 1990-2006 prosenttiyksikköä. Vasemmalla pienituloisin kymmenus.



Jyväskyläläisen työttömän EU-ruoka-apusämpylät

Ainekset:

noin 1 litra vettä

noin 1 dl maitojauhetta

1 pussi kuivahiivaa

vähän suolaa

neljänviljanhiutaleita

sämpyläjauhoja

loraus ruokaöljyä



Muut tarvikkeet:

pitkämielinen ja kovakourainen leipuri

muovikulho, vispilä ja puuhaarukka

leivinpaperia, pelti ja uuni

Esivalmistelut:

Käydään noutamassa EU-ruokakassi, koska pienituloisina kausityöläisinä/-työttöminä ruoka-apuun ollaan oikeutettuja, ja se on tarpeen. Raahataan selkä vääränä repuissa kotiin muutama kilo jauhoja, näkkäriä, myslä, ryynejä ym. Mietitään irvistellen, kannattiko vaivautua, koska jauhojen hinta ei päättä huimaa kaupassakaan.

Samalla pohditaan omaa osattomuutta yhteiskunnassa. Miksi köyhän pitää aina tyytyä halpaan ja olla siitä vielä kiitollinen? Miksei köyhille lahjoiteta ikinä sisäfilettä, ökyjuustoja ja vuosikertaviinejä? Ärsyyntytään ja jälleen kerran vähän loukkaannutaankin tästä toisen luokan kansalaisuudesta.

Päätetään kuitenkin nauttia saadut elintarvikkeet. Tehdään kristillinen tasajako: puoliso saa EU-näkkärin, itse nautiskellaan EU-uutuusmysliä ja EU-ruisdigestivekesejä. EU-hapankorput ja EU-makaronit syödään kimpassa. Mutta ne EU-ryynit, EU-jauhot ja EU-maitojauhe... On siis leivottava, joten toimeksi.

Valmistus:

Lorotetaan kulhoon vesihanasta silmämääräisesti noin litra haaleaa vettä. Vispilöidään veden sekaan noin desi EU-maitojauhetta. Liuotetaan seokseen kuivahiiva ja lisätään vajaa teelusikallinen suolaa. (Samalla ihmetellään tovi happamina sitä, ettei EU kuitenkaan lahjoittanut viime mainittuja hyödykkeitä.)

Kaadetaan runsaalla kädellä kulhoon EU-

neljänviljanhiutaleita. Vaihdetaan samalla vispilä puuhaarukkaan. Jatketaan taikinän alustamista paljain kourin lisäämällä EU-sämpyläjauhoja. Pyritään siihen, että taikinassa on jokseenkin yhtä paljon sekä ryynejä että jauhoja. Kun mössö alkaa irrota näpeistä, lorautetaan sekaan vähän ruokaöljyä (itse ostettua) ja mäiskitään työttömyyteen ja EU-apuun turhautuneina mönttiä vielä vähäsen.

Lasketaan tiskialtaaseen lämmintä vettä ja pannaan taikinakulho veteen liinalla peitettynä. Odotellaan. Katsotaan, että taikina on kohonnut riittävästi, kun se alkaa pyrkiä ulos kulhosta.

Ripotellaan keittiön puhdistetulle työtasolle vehnäjauhoja ja aletaan pyöritellä sämpylöitä. Lisätään jauhoja varoen, jotta sämpylöistä ei tulisi liian kuivia. Laitetaan valmiit pyörylät pellille leivinpaperin päälle ja annetaan kohota vähintään uunin lämpiämisen ajan. Paistetaan 200 asteessa noin 15 – 20 min.

Huokaistaan syvään ja siivotaan keittiö sämpylöiden kypsyessä. Jäähdytellään sämpylöitä ja mieltä hetken aikaa. Nautitaan valmiita tuotoksia margariinin kera.

Loukkaannutaan kun puolisolle ei kelpaa, vaikka on kehuvinan. Päätetään, ettei enää koskaan tehdä sämpylöitä. Pakastetaan sämpylöitä ja huokaillaan. Löydetään loput sämpylät puolen vuoden päästä pakastimen periltä, jolloin aletaan pohdiskella, olisiko tehtävä sämpylöitä, koska EU-jauhoja ja -ryynejä on kaapissa yhä.

Pakolaisten ja maahanmuuttajien oikeudet turvattava

Suomessa keskustellaan siitä, onko meillä varaa ottaa tänne 750 kiintiöpakolaista vai ei. Valtion budjettia nämä menot eivät heiluta ja kunnille valtio korvaa lähes kaikki pakolaisten vastaanottoon liittyvät kulut. Hädässä oleville ihmisille voi kyse olla kuitenkin elämästä ja kuolemasta.

Avun antaminen pakolaisille ja turvapaikkaa tarvitseville ei ole valinta meidän tai heidän välillä. Se on valinta inhimillisyyden ja epäinhimillisyyden välillä.

Väitetään, että pakolaiset vievät suomalaisten rahat ja suomalaisten köyhien asema huononee, jos autamme muita. Näin ei ole. Vallanpitäjät eivät käytä pakolaisilta ”säästyviä” rahoja muiden köyhien hyväksi. Perus-

oikeuksien poistaminen niiltä, jotka hakevat täältä turvaa, avaisi tietä myös muihin vähävaraisiin kohdistuville leikkauksille.

Pakolaiset eivät ole syyä työttömyyteen ja perusturvan puutteisiin. Niistä ovat vastuussa pörssiherrat, ministerit, kansanedustajat, kuntien johtajat ja muut vallanpitäjät. Heillä on ollut käytössään rahaa enemmän kuin koskaan, mutta sillä ei ole haluttu helpottaa vähävaraisten asemaa.

Sama voitontavoittelu, joka on kehitysmaiden ongelmien taustalla, on pääsyy myös suomalaisen yhteiskunnan eriarvoisuuteen. Työmarkkinoiden ongelma eivät ole halpaa työtä tekevät vaan sitä teettävät työnantajat.

★ 36



Meillä keittää!

SKP:n solidaarisuusresepti:

★ Riiston, imperialististen sotien ja muurien rakentamisen sijasta on tuettava kehitysmaiden mahdollisuuksia omia tarpeitaan palvelemaan kehitykseen.

★ Suomen pitää vastata kansainvälisistä velvoitteista nostamalla kehitysyhteistyön määrärahat 0,7 prosenttiin BKT:stä ja ottamalla vastaan pakolaisia (esimerkiksi 1 000 vuodessa). Turvapaikkahakemusten käsittelyä on nopeuttava ja hakijoille on annettava oikeus etsiä töitä.

★ Työvoiman polkumyynti on esitettävä. Maahanmuuttajien työllistymistä on edistettävä kehittämällä monitasoista suomenkielen opetusta ja helpottamalla tutkintojen vastaavuuden hyväksymistä.

★ Kunnissa tehtävien kotouttamissuunnitelmien tulee koskea kaikkia maahanmuuttajia, myös kotiaiteja ja muita työelämän ulkopuolella olevia. Kunnissa on lisättävä palvelujen tarjoamista kotimaisten kielten lisäksi venäjän ja muilla kielillä.

★ Maahanmuuttajien tulee voida olla itse mukana ratkomassa asioita. On kehitettävä yhteistoimintaa maahanmuuttajien kanssa mm. ay-liikkeessä ja asukasyhdistyksissä.

★ Maahanmuuttajavastaisuudelle ja rasismille on sanottava tiukasti EI. On puolustettava maahanmuuttajien ja työväen yhteisiä, kansallisuudesta riippumattomia etuja ja jokaiselle kuuluvia ihmisoikeuksia.



TAATELIKAKKU

1 pakkaus kivettämiä taateleita (n. 250 g)

3 dl vettä

2 dl sokeria

200 g voita

2 munaa

1 tl leivinjauhetta

2 tl vaniljasokeria

3 ½ dl vehnä jauhoja

★ 37

1. Keitä taatelit, vesi ja sokeri yhdessä soseeksi.
2. Lisää soseeseen voi.
3. Anna massan jäähtyä kädenlämpöiseksi ja vatkaa sitten taikinaan munat yksitellen.
4. Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään ja lisää seos siivilän läpi kakkutaikinaan.
5. Sekoita hyvin.
6. Kaada taikina hyvin voideltuun ja jauhotettuun torvelliseen kakkuvuokaan.
7. Paista kakkua 175 asteen uuninlämmössä 55-60 minuuttia.
8. Tämä kakku sopii erittäin hyvin pakastettavaksi vaikka jouluksi.



Joukot pois Afganistanista, ei Natolle!

★ 38

Afganistanissa jatkuva sota on varoittava esimerkki siitä, että kansainvälisiä ongelmia ei ratkaista sotilaallisin keinoin. Samalla Afganistanin sota hälyttää siitä, miten vaarallisiin selkkauksiin sotilaallinen kumppanuus USA:n ja Naton kanssa vie. Suomea sidotaan myös EU:n kautta Natoon ja imperialistisiin rakenteisiin.

Porvarihallituksen kaudella asevarusteluun on ohjattu entistä enemmän rahaa samaan aikaan kun ihmisten arjen palveluita ja turvasta on leikattu. Tämän vuoden budjetissa on asehankintoihin varattu 854 miljoonaa euroa. Budjettiin sisältyy tilausvaltuuksia uusiin asehankintoihin yhteensä

1 865 miljoonalla eurolla. Lisäksi armeija valmistelee jo aiemmin tehtyjen päätösten pohjalta Hornet-hävittäjien aseistamista hyökkäysaseilla, joihin aiotaan käyttää yli miljardi euroa.

Entistä globaalimman strategian hyväksynyt Nato ei tuo turvaa, vaan lisää turvattuutta. Suomi voi palata rauhanpolitiikan ja kansainvälisen yhteistyön aktiiviseksi rakentajaksi. Meillä on tästä myönteisiä kokemuksia, joista Suomi tunnetaan vieläkin maailmalla. Voisimme rakentaa rauhaa myös edistämällä oikeudenmukaisempaa kansainvälistä talousjärjestystä.



SKP:n reseptejä rauhanpolitiikalle:

★ Suomalaiset ja muut ulkomaiset sotilasjoukot on vedettävä pois Afganistanista. Suomen on osaltaan edistettävä poliittisten ratkaisujen löytämistä konflikteihin ja autettava maan jälleenrakentamisessa.

★ On torjuttava pyrkimykset viedä Suomi Naton jäseneksi ja irtisanottava kumppanuussopimus Naton kanssa. Suomen on irrottauduttava EU:n sotilaallisesta integraatiosta ja taistelujoukoista.

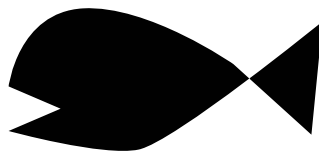
★ Suomen on toimittava Yhdistyneiden Kansakuntien ja Ety-järjestön palauttamiseksi niille kuuluvaan asemaan ja niiden demokratisoimiseksi.

★ Asemenoja on vähennettävä tuntuvasti ja näin säästyvät varat on ohjattava työllisyyteen, perusturvaan, ympäristönsuojeluun ja kehitysyhteistyöhön.

★ On lopetettava asevientä Israeliin ja muihin sotaa käyviin ja ihmisoikeuksia rikkoviin maihin. Suomen on toimittava sen puolesta, että turvataan Palestiinan kansan oikeus itsenäisyyteen ja saadaan rauha alueelle.

★ Suomi ei saa olla mukana alistamassa kehitysmaita kansainvälisessä kaupassa, rahoituksessa ja EU:n vapaakauppasopimuksissa ylikansallisten yhtiöiden eduille.

Meillä keittää!



ARTON KALASELJANKA

Raaka-aineet:

Palanen juuriselleriä n. 200-300 g

Porkkanoita 4-5 kpl

Purjoa 1 kpl

Sipulia 1 kpl (isohko)

Valkosipulia 4-5 kynttä

Tomaattimurskaa 400 g

Herkkusieniä (viipaloituja) 1 purkki

Seitä (pakaste) tai tuoretta kalaa 400 g

Kalaliemikuutioita 3-4 kpl

Valkopippuria 6- 10 kpl

Laakerinlehtiä 1- 2 kpl

Yrttejä

Smetanaa

Selleri, porkkanat raastetaan ja purjo, sipuli sekä valkosipuli pilkotaan. Juurekset kuullotetaan öljyssä. Sen jälkeen lisätään tomaattimurska ja herkkusienet liemensä kanssa sekä vettä sopivasti ja mausteet. Seljanka saa olla mieluummin paksuhkoa kuin ohutta lientä. Keitetään kunnes juurekset pehmenevät, lisätään kalaliemikuutiot ja kala paloitetuna 2x2 cm kuutioiksi. Keitetään kunnes kalaliemikuutiot ovat sulaneet ja kala kypsynyt. Suolaa voi lisätä, jos on tarvetta. Nautitaan smetanan ja ruisleivän kanssa.



Rahan vallasta kansan valtaan

Valtiovallan pitäisi perustuslain mukaan kuulua kansalle. Todellisuudessa yhteiskunta on alistettu finanssipääoman, suuryhtiöiden ja pienen etuoikeutetun eliitin valtaan. Suurin osa lainsäädännöstä päätetään kansalaisten päiden ylitse Euroopan unionissa. Finanssikriisiin vedoten EU-komissiolle on nyt annettu valta kontrolloida myös jäsenvaltioiden budjetteja.

Valtion ja kuntien toimintojen yksityistäminen on lisännyt markkinoita hallitsevien suurten yhtiöiden ja suursijoittajien valtaa. Kunta- ja palvelurakennemuutoksella on kavennettu niin asukkaiden vaikutusmahdollisuuksia kuin kunnanvaltuustojen päätösvaltaa. Elinkeinoelämän keskusliitto ajaa työmarkkinoille entistä kovempaa kuria ja lakko-oikeuden rajoittamista.

Toinen toistaan seuranneet vaalirahoitus-skandaalit ovat paljastaneet poliittisen korruption levinneen laajalle ja muodostuneen suorastaan rakenteelliseksi osaksi poliittista järjestelmää. Näiden rakenteiden purkamisen sijasta on eduskunta yksimielisesti ohjannut lisää rahaa itselleen, nykyisille eduskuntapuolueille. Vihreän oikeusministerin johdolla on valmisteltu esitys vaalilainsäädännön muuttamisesta niin, että uusien vaihtoehtojen pääsyä eduskuntaan vaikeutetaan 3 % äänikynnyksellä ja vaaliliittojen kieltämisellä. Ryvettyneet valtapuolueet pyrkivät ”säätöimään” eduskunnan itselleen.

★ 40

Meillä keittää!

SKP:n reseptejä demokratian laajentamiseksi:

On demokratisoitava päätöksentekojärjestelmät kehittämällä osallistuvaa demokratiaa, jolla tavallisten työtätekevien ja vähävaraisten ihmisten ääni saadaan kuuluviin. On kehitettävä toimivaa lähidemokratiaa, suoraa demokratiaa ja osallistuvaa budjetoimista.

Euroopan unionin perussopimukset on alistettava kansanäänestykseen. Kansanäänestyksellä on varmistettava Nato-jäsenyyden torjuminen, jos asia tulee ajankohtaiseksi.

Demokratia on ulotettava myös talouden alalle. Se edellyttää suurpankkien kaltaisten, koko yhteiskunnan kehityksen kannalta ratkaisevan tärkeiden yritysten ottamista yhteiskunnalliseen omistukseen ja alistamista demokraattiseen ohjaukseen.

Työntekijöille tulee luoda mahdollisuudet vaikuttaa yrityksen tai laitoksen päätöksentekoon myös nyt työnantajan yksinomaisessa vallassa olevissa asioissa. Lakko-oikeutta ei saa rajoittaa. Kansalaisten ja kansalaisjärjestöjen suoria vaikutusmahdollisuuksia on lisättävä.

Yleistä ja yhtäläistä äänioikeutta ei saa rajoittaa äänikynnyksellä eikä syrjinnällä, joka nyt kohdistuu erityisesti eduskunnan ulkopuolisiin puolueisiin. Valtion ja kuntien toiminnalla on päinvastoin turvattava uusille vaihtoehdoille tasavertaiset mahdollisuudet kilpailla vaaleissa vanhojen eduskuntapuolueiden kanssa.

RAHKAPULLAT

Taikina:

½ l maitoa

1 pala hiivaa

1 muna

2 dl sokeria

riipaus suolaa

n. 14 dl vehnä jauhoja

150 g voita tai margariinia

1 rkl kardemummaa

Täyte:

1 tlk (250g) maitorahkaa

1 muna

1 dl sokeria

1 pussi (63g) vaniljakastikejauhetta

1 sitruunan mehu

Liota hiiva haaleaan maitoon. Lisää muna, sokeri, kardemumma sekä suola ja sekoita kaikki aineet hyvin keskenään. Alusta jauhot joukkoon vähitellen ja lisää loppuvaiheessa pehmeää rasva. Vaivaa taikina kiinteäksi ja kimmoisaksi. Anna taikinan kohota liinalla peitettynä kooltaan kaksinkertaiseksi. Sekoita taikinan kohotessa kaikki täyteaineet keskenään.

Leipojan ohjeita:

- munia ja kardemummaa kannattaa laittaa ohjetta enemmän.
- vaniljakastikejauhepussin kyljessä on ohje kiisselillä, noudata sitä
- kaupoista saa myös sitruunalla maustettua maitorahkaa.

Kumoa kohonnut taikina jauhotetulle alustalle ja painele siitä ilmakuplat pois. Jaa taikina neljään osaan ja kauli ensimmäinen pala suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Levitä täytettä levyn päälle ja kääri rullalle. Leikkaa rullasta 2 ½ sentin mittaisia paloja ja pane leivinpaperin päälle pellille tai paperisiin pullavuokiin. Kauli ja täytä ja paloittele loput taikinasta samalla tavalla. Anna pullien kohota liinalla peitettynä jonkin aikaa.

Leipojan ohjeita:

- kannattaa kaulita kapea ja pitkä suorakaiteen muotoinen levy, jotta saat "laihan" pötkön ja siten monta, monta pullaa. Ohjeen mukaan taikinasta tulisi vain 24 kpl ja ovat liian suuria.

Voitele kohonneet pullat munalla ja paista niitä 225 asteen uuninlämmössä n. 15 min, kunnes ne ovat kypsiä ja kauniin värisiä.



LAMPAANPAISTI á la Matti Rossi

2 1/2 – 3 kg:n luullinen lampaanpaisti

8-10 valkosipulinkynttä

Oliiviöljyä

Kuivattua timjamaia ja rosmariinia

Mustapippuria

Vettä

1/2 – 1 pullo punaviiniä

Maissijauhoja

1 dl kuohukermaa

Uunikasvikset:

4 keltasipulia

500 g porkkanaa



Ota lampaanpaisti muutamaa päivää aikaisemmin viileään tilaan, pois jääkaapista. Poista kalvot ja ylimääräinen rasva. Tee lihaan pieniä viiltoja ja työnnä niihin kuorittuja valkosipulinkyntsiä lihassyiden suuntaisesti. Hiero paistia, jotta valkosipulin maku leviää paremmin.

★ 42

Voitele paisti oliiviöljyllä. Levitä päälle kerros kuivattua timjamaia ja rosmariinia sekä mustapippuria. Hiero mausteet hyvin lihan pintaan. Säilytä paisti muovipussissa viileässä.

Ota liha paistamista edeltävänä iltana huoneenlämpöön. Nosta paisti uunipellille ja ruskista ensin 200-asteisessa uunissa. Alenna lämpö 170-175 asteeseen ja lisää pellille 3-4 dl vettä, kuoritut ja pilkotut sipulit ja porkkanat sekä hieman suolaa. Voit työntää paistiin lihalämpömittarin, mittarin kärki ei saa osua luuhun. Valele lammasta paistoliemellä 20 minuutin välein.

Tunnin kuluttua alenna uunin lämpö 150 asteeseen ja lisää pellille noin 1/2 pulloa punaviiniä. Valele paistia edelleen. Neste ei saa loppua, joten lisää pellille tarvittaessa vettä ja viiniä.

Lisää suolaa paistin pintaan ja liemeen noin 15 minuuttia ennen lihan valmistumista. Liha on kypsää, kun luut irtoavat hyvin paistista. Lihan sisälämpötilan tulee olla 70-72 astetta. Paistoaika on noin yksi tunti kiloa kohti.

Keitä paistolientä kokoon kattilassa, noin 15 minuuttia. Suurusta tarvittaessa vesitilkkaan sekoitetulla maissijauholla. Lisää lopuksi kerma.



PEKAN TA-LAMMAS

Juomalasiin silputaan reilusti persiljaa, pari valkosipulin kynttä, sitruunan mehu, ruokalusikallinen suolaa, kukkura ruokalusikallinen sokeria, rouhittua mustapippuria reilu teelusikallinen, timjamia (tuoretta jos on) sekä rosmariinia ja lopuksi loraus ruokaöljyä. Lusikalla hämmennetään "tahna" tasaiseksi.

Lampaan viulusta poistetaan mahdollinen ylimääräinen rasva. Muutamia valkosipulin soiroja voi tunkea kapealla veitsellä tehtyihin koloihin. Yrttiseos levitetään paistin pintaan ja koko komeus käärätään useaan kertaan voipaperiin. Voipaperin päälle käärätään 2 kpl Tiedonantaja-lehtiä ja kaiken päälle muovikassi. Koko komeus teipataan pakkausteipillä, ideaalisiteellä tai puotinarulla mahdollisimman tiiviiksi ja "kovaksi" pakatiksi. Paketti jääkaappiin 3- 4 vrk ajaksi (välillä käännettään muutaman kerran).

Paisti otetaan jääkaapista lämpimään vähintään 3-4 tunnin ajaksi ennen paistamista. Paistetaan mielellään n. 105-110 -asteisessa uunissa. Näin miedolla lämmöllä paistaminen vie aikaa koosta riippuen jopa 6-8 tuntia. Paistamista seurataan lihamittarilla. Uunin lämpöä voi paistamisen loppuvaiheessa hieman nostaa, jolloin paisti valmistuu oikeaan aikaan ja se saa lisää paahteista pinta. Jos haluaa sisältä hieman punertavaa, niin 75 C ja kypsää 82 C. Paistia vaillellaan vahvalla kahvilla muutaman kerran paistamisen aikana.

Paisti on hyvä paistaa ritilän päällä ja alle uunipelti, jossa on vettä. Pellille tippuneen liemen voi käyttää harkiten kastikkeeseen. Maistelemalla lisäys esimerkiksi punaviinikastikkeeseen.

Annetaan vetäytyä hetki tinapaperin alla ennen leikkaamista. Veitsen pitää olla terävä, sillä paisti on todella mureaa.

www.tiedonantaja.fi





Lisää reseptejä:

TA-Tieto oy:n kirjoja

Tilaukset p. (09) 774 3810, toimisto@tiedonantaja.fi,
www.tiedonantaja.fi

Sinun tähtesi - Stjärnan för dig

Yrjö Hakasen, Lena Huldénin ja Emmi Tuomen puheet sekä SKP:n edustajakokouksen 2010 asiakirjat. Lisäksi Veikko Koivusalon ja Toivo Koiviston valokuvia edustajakokouksesta ja sen yhteydessä olleesta konsertista. Myös yhdet asiakirjat ruotsiksi, englanniksi ja venäjäksi.
112 sivua. 6 euroa.



Vastavirtaan Pamfletti

Pamfletti haastaa käsitykset politiikan ja kapitalismin vaihtoehdottomuudesta. Kirjoittajina Seppo Ruotsalainen, Marko Korvela, Pertti Multanen, Maija Hakanen, Erkki Susi, Camilla Kantola, Jari Heinonen, Olli Savela, Arto Viitaniemi, Arjo Suonperä, Juha-Pekka Väisänen, Lena Huldén, Emmi Tuomi ja Yrjö Hakanen.
160 sivua. Hinta 10 euroa



Nykyinen kriisi ja Marx

Kapitalismin nykyisen kriisin marxilaista erittelyä ja vaihtoehtoja haaksirikon kärsineelle uusliberalismille. Kirjoittajina John Bellamy Foster, Jeremy Cronin, Richard Detje & Wolfgang Menz & Sarah Nies & Dieter Sauer, Yrjö Hakanen, Jari Heinonen, Pertti Honkanen, Lena Huldén, Jouko Jokisalo, Marko Korvela, Rosa Luxemburgin säätiön tutkijakollektiivi, Seppo Ruotsalainen, Olli Savela, Pekka Sauramo, Esko Seppänen, Erkki Susi, Heikki Tervahattu ja Päivi Uljas.
235 sivua. Hinta 20 euroa



Kolme kirjainta. SKP:n yhdeksän vuosikymmentä

Tässä kirjassa SKP:n historiasta kertovat kommunistit itse. Lähes 50 puheenvuoroa, runoja ja noin 220 valokuvaa 90 vuoden varrelta. Toimittaneet Yrjö Hakanen ja Emmi Tuomi. Kuvatoimittaja Veikko Koivusalo.
256 sivua. Hinta 25 euroa



Kuntapamfletti

Kunta- ja palvelurakennehankkeen kritiikkiä ja vaihtoehtoja. Kirjoittajina kuntien valtuutettuja, työntekijöitä ja tutkijoita: Jari Heinonen, Teuvo Junka, Olli Savela, Olli Salin, Esa Tulkki, Heikki Takkinen, Kaija Kiessling, Maija Hakanen, Riittä Tynjä, Arto Viitaniemi ja Yrjö Hakanen. 176 sivua. Hinta 10 euroa



Rauhan ja toivon lapset

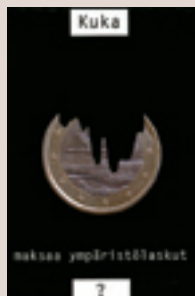
Valokuvia sodanvastaisesta toiminnasta vuosilta 1980-2005

Veikko Koivusalon valokuvia sodanvastaisesta toiminnasta: 1980-luvun alun taiteilijoiden rauhanjunasta 2000-luvun alun suuriin Irakin sodan ja miehityksen vastaisiin mielenosoituksiin. Toista sataa valokuvaa ja Marko Korvelan toimittamat tekstit. 120 sivua. Hinta 10 euroa



Kuka maksaa ympäristölaskut?

Näkökulmia ympäristölliseen oikeudenmukaisuuteen globaalissa pörssitaloudessa. Luonnonvarojen käytön hyödyt ja haitat jakautuvat epätasaisesti. Miten toteutuu ympäristöllinen oikeudenmukaisuus globaalissa taloudessa. Kuka maksaa laskut? Voidaanko ympäristöongelmia ratkoa puuttumatta epäoikeudenmukaisuutta ylläpitäviin rakenteisiin? Kirjoittajina ympäristöpäällikkö Maija Hakanen, tutkija Pertti Honkanen, erikoistutkija Teuvo Junka, opiskelija Marko Korvela, kansalaisaktivisti Anastasia Laitila, prof. Ari Lehtinen, prof. Raimo Lovio, erikoistutkija Seppo Ruotsalainen, tutkija Heikki S. Vuorinen. Hinta 10 euroa



Marxismi ja 2000-luku

Mikä on muuttunut kapitalismissa uuden teknologian, kansainvälistymisen, rahamarkkinoiden paisumisen ja vallankäytön muutosten myötä - ja mikä taas ei? Mitkä ovat toisenlaisen kehityksen ja sosialismin näköalat Neuvostoliiton jälkeisessä maailmassa ja uudella vuosisadalla? Näihin kysymyksiin haetaan vastauksia kirjassa Marxismi ja 2000-luku. Kirjoittajina toimittaja Terttu Ahokas, taloustieteilijä Samir Amin, puheenjohtaja Yrjö Hakanen, tutkija Jari Heinonen, tutkija Teuvo Junka, tutkija Timo Kallinen, tutkijatohtori Markku Kangaspuro, professori Jyrki Kähkönen, tutkija Seppo Ruotsalainen ja pääsihteeri Arto Viitaniemi. 216 sivua. Hinta 10 euroa



Marx ja ekologia

Ensimmäinen laaja suomenkielinen arvio Marxin ekologisesta ajattelusta. Ajankohtainen puheenvuoro keskusteluun ekologisesti kestävästä kehityksestä. Toimittaja Jukka Heiskanen: Meidän jälkeemme tulva? Professori Timo Järvikoski: Yhteiskunta ja luonto Karl Kautskyn ns. naturalistisessa marxismissa. Tutkija Heikki S. Vuorinen: Marxismi ja tautien historia. Muutoksen kevät -lehden päätoimittaja Ville Lähde: Marx ja ympäristöfilosofia. Toimittaja Jukka Heiskanen: Ihmisen vieraantuminen luonnosta. Toimittaja Pertti Honkanen: Marxin arvoteoria ja luonto. Professorit John Bellamy Foster ja Fred Magdoff: Liebig, Marx ja maaperän köyhtyminen. Ympäristöpäällikkö Maija Hakanen: Marxilaisuus ja maantiede. Dosentti Pertti Multanen: Kehitysmaiden asema osana ekologista kriisiä. Professori Harry Nick: Marxin teoria, itäeurooppalaisen sosialismin romahdus ja kestävä kehityksen haasteet. Toim. Jukka Heiskanen. 208 sivua. Hinta 10 euroa



Ota yhteyttä, tule mukaan



Suomen kommunistinen puolue

Haapaniemenkatu 7-9 B, 9. krs
00530 Helsinki
p. (09) 774 381 50,
fax (09) 774 381 60
skp@skp.fi
www.skp.fi
puheenjohtaja Yrjö Hakanen,
yrjo.hakanen@skp.fi
varapuheenjohtaja Lena Huldén,
lena.hulden@helsinki.fi
pääsihteeri Juha-Pekka Väisänen,
juha-pekka.vaisanen@skp.fi

SKP:n Etelä- ja Keski-Pohjanmaan piirijärjestö

Vapaudentie 27, 65200 Vaasa
skpvaasa@netikka.fi,
www.skp.fi/vaasa
piirisihteeri Reino Kolmonen,
p. 050 386 69 37

SKP:n Etelä-Karjalan piirijärjestö

c/o Hannes Koivumäki, Ensontie 47 A,
55610 Imatra
www.skp.fi/etela-karjala
puheenjohtaja Hannes Koivumäki,
p. 050 555 77 93
piirisihteeri Marja-Liisa Ojansuu
marja-liisa.ojansuu@pp.inet.fi

SKP:n Helsingin kaupungin piirijärjestö

Haapaniemenkatu 7-9 B, 9. krs
00530 Helsinki
p. (09) 774 381 40
helsinginpiiri@skp.fi
www.skp.fi/helsinki
puheenjohtaja Lauri Alhojärvi
piirisihteeri Toivo Koivisto

SKP:n Hämeen piirijärjestö

c/o Sutinen, Torpparinkatu 2,
11310 Riihimäki
www.skphame.com
puheenjohtaja Juha Haukka
juha.haukka@jippii.fi
piirisihteeri Reijo Sutinen,
p. 040 720 19 48
reijo.sutinen@pp.sak.fi

SKP:n Joensuun piirijärjestö

c/o Ketoharju, Lahtelantie 172,
83900 Juuka
skpjoensuu.wordpress.com
piirisihteeri Hannu Ketoharju,
p. 044 994 13 34
hannu.ketoharju@gmail.com

SKP:n Jyväskylän piirijärjestö

Kyllikinkatu 1, 40100 Jyväskylä
p. 045 650 29 64
www.skp.fi/jyvaskyla
puheenjohtaja Vesa Lankinen
piirisihteeri Satu Kortelainen
skortelainen@hotmail.com

SKP:n Kuopion piirijärjestö

Haapaniemenkatu 8 A 48,
70100 Kuopio
skp.kuopio@dnainternet.net
puheenjohtaja Paavo Svenn,
p. 044 364 95 41
piirisihteeri Asko Julkunen,
p. 040 460 71 27
asko.tapio@suomi24.fi

SKP:n Kymenlaakson piirijärjestö

Karjalantie 8, 48600 Kotka
skp.kymenpiiri@pp.inet.fi
piirisihteeri Pauli Hömppi,
p. 050 469 42 29



SKP:n Lapin läänin piirijärjestö

Järjestöotalo, Kemintie 53,
95420 Tornio
skp.lappi@gmail.com
puheenjohtaja Eino Koivunen,
p. 040 764 39 37
piirisihteeri Tapio Siirilä,
p. 040 766 65 06

SKP:n Oulun läänin piirijärjestö

Kajaaninkatu 25 B, 90100 Oulu
p. (08) 371 317
skp.oulunpiiri@pp.inet.fi
www.skp.fi/oulu
puheenjohtaja Veikko Nousiainen, p. (08)
340 978
piirisihteeri Katriina Oinas,
p. 045 235 17 70

SKP:n Satakunnan seudun piirijärjestö

c/o Vuorio
Pumpputie 3 A 12, 26660 Rauma
www.skp.fi/satakunta
puheenjohtaja Matti Vuorenpää
piirisihteeri Jouko Vuorio,
p. 040 725 37 61
jouko.vuorio@dnainternet.net

SKP:n Tampereen piirijärjestö

Näsilinnankatu 22 A 34,
33210 Tampere
puh (03) 222 35 91,
fax (03) 222 35 96
skp.tampere@kolumbus.fi
www.skp.fi/tampere
puheenjohtaja Eero Salonen
piirisihteeri Riitta Suokas

SKP:n Turun piirijärjestö

Vanha Hämeentie 29,
20540 Turku
p. (02) 237 82 22,
fax (02) 237 89 02
skpturku@saunalahti.fi
www.skp.fi/turku
puheenjohtaja Pertti Haverinen
piirisihteeri Martti Leppänen

SKP:n Uudenmaan piirijärjestö

Karhusuontie 75, 00780 Helsinki
p. (09) 345 50 29,
fax (09) 345 50 56
skp.uusimaa@kolumbus.fi
www.skp.fi/uusimaa
puheenjohtaja Lena Huldén
piirisihteeri Tiina Sandberg





Me kommunistit emme kutsu valmiiseen pöytään. Haluamme maistaa ja kehittää näitä reseptejä yhdessä kaikkien niiden kanssa, joille ihminen on tärkeämpi kuin raha. Haluamme radikaalia suunnan muuttamista, jonka ydinkohdat olemme kiteyttäneet SKP:n vaaliohjelmaan. Suuret muutokset voivat toteutua vain kun niitä haluavat lähtevät yhdessä joukolla liikkeelle. Tiedämme, että kaikki nykyiset eduskuntapuolueet ovat syöneet lupauksensa ollessaan maan hallituksessa tai kuntien johdossa. Tästäkin syystä tarvitaan ihmisten suoraa osallistumista ja vaikuttamista, joka ohjaa kansanedustajia ja varmistaa muutoksen toteutumisen myös arjen todellisuudessa.

www.skp.fi

www.tiedonantaja.fi

Sinun tähtesi



Stjärnan för dig

Star for You