

Hinta 3,50€

Torppis-lehti 2011

Torppiksen 40 -vuotisjuhlajulkaisu



OO TORPPIS

Pääkirjoitus

Lasten Torppis

Nyt on juhlan aika! Torppis on leikittänyt, laulattanut, kasvattanut ja ohjannut Kortepohjan alueen lapsia 40 vuoden ajan. Noihin vuosiin mahtuu paljon suuria tunteita, iloa ja naurua, ärtymystä ja harmitusta, lohdutusta ja turvallisuuden tunnetta. Lapset ovat oppineet sosiaalisuutta ja ryhmätyötaitoja sekä saaneet mahdollisuuden monipuoliseen tekemiseen. Vanhemmat ovat saaneet vertaistukea ja mielenrauhan, kun lapset ovat olleet turvallisessa paikassa luotettavien ohjaajien kanssa.

Torppiksen toiminta on varmasti hyvin erilaista tänään kuin tuolloin 40 vuotta sitten. Ajat muuttuvat, mutta lasten perustarpeet eivät ole muuttuneet. Edelleenkin lapsilla on oltava mahdollisuus leikkiin, tutkimiseen ja uuden oppimiseen turvallisessa ympäristössä, rajat ja rakkautta. Yhdessä kotien ja koulun kanssa Torppis tukee lasten kasvua ja kehitystä, kulkee rinnalla ja ohjaa.

Tämä lehti on upea osoitus lasten luovuudesta ja mielikuvituksesta! Olemme olleet onnekkaita, kun meillä on ollut käytössämme näin hienot tilat, joissa lapset ovat voineet toteuttaa itseään ja ajatuksiaan. Tulevaisuus tilojen suhteen on epävarmaa, mutta tämän lukuvuoden 2011-2012 saamme ainakin nauttia vielä tästä ympäristöstä.

Mukavia lukuhetkiä Torppis-lehden parissa, tunnelmallista joulua ja kaikkea hyvää tulevalle vuodelle!

Henna Impola
Torppiksen vastaava ohjaaja



"Torppiksen kampaamon" taidonnäytteitä.

Lehden tiedot: TORPPIS-lehti, syksy 2011. Julkaisija: Torppis ry, Emännäntie 10 M, 40740 Jyväskylä, p. 050 556 7827, kotisivut: www.torppis.fi. Toimituskunta eli yhdistyksen johtokunta: Henna Impola, Tiina Rauhamäki, Reija Häkkinen, Merja Lassila, Jutta Siikanen, Sini Remes, Liisa Kontio, Sirpa Sormunen sekä ohjaajat Teija Nurila, Kaisu Riikonen, Riitta Ahonen ja Maija-Riitta Lehto. Kannen kuva: Olivia. Taitto: Reija Häkkinen


KOPIJYVÄ

Valtakunnallisesti paikallinen

Painotuotteet
Tekniset piirustukset
Suurkuva- ja messutuotteet
Mikrokuvaus
Digitaalinen tallennus



 KopiWeb

 SokoPro

www.kopijyva.fi

JYVÄSKYLÄ | KUOPIO | JOENSUU | VARKAUS | KOUVOLA
MIKKELI | ESPOO | TAMPERE | HÄMEENLINNA



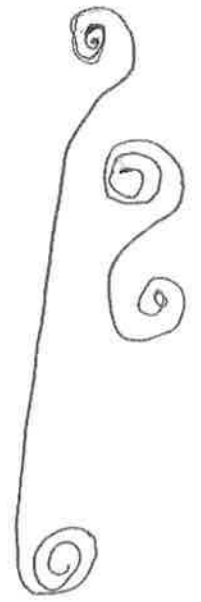
Oivallus palvelusta

Kummitusten kammio

KUMMITUSTEN KAMMIO

Olipakerran limainen kummitus. Se lähti kauhuttelemaan joka yön aikana. Kello 12:00 oli kauhun aika. Silloin vanhassa linnassa lähti muumiot liikkeelle. Pienet lapset eivät tieneet että silloin kummiteltiin. Kummitus lähti juuri nyt! Se meni kerjäämään karkkia. Mutta ihmiset eivät avanneet ovia, mutta kummitus lähti seuraavaan taloon VAUTSI! Tuossa on iso karkkipussi Naamii! Se on niin houkuttelevan näköinen! tekisi mieli mennä sinne. Kummitus juoksi täyttöpäästä karkkipussin viereen ja söi kaikki herkut. AUTSI! mahani on kipeä! Söin liikaa karkkia. Minun pitää mennä lepäämään. Silloin naapurin tädä









näki kummituksen. Miksi söit karkit? en tiedä! Minun pitää mennä lepäämään enenää ikinä tule kaupunkiin. LOPPU. TARA Päiväniemi



Page in English



Arvaa mikä? Lintueläimet

| ARVAAMIKÄ? LINTU ELÄIMET | JUSTIINA  |
|--|--|
| 1  | 2  |
| 3  | 4   |
| 5  | 6  |

1. Joutsen 2. Lohki 3. Papukaija 4. Punatulkku 5. Värjä 6. Pöllö

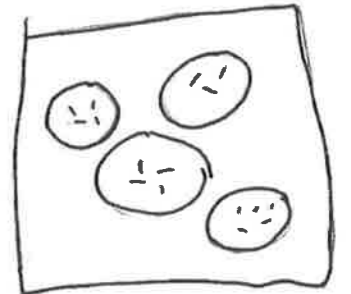
Herkkusivu: Suklaapallot

HERKKU SIVU

SUKLAA PALLOT

Ainekset

- 100 g voita tai margariinia
- 3/4 dl tomusokeria
- 2 tl vaniljasokeria
- 3 rkl kaakaojauhetta
- 2 1/2 dl kaurahiutaleita



Koristelu

raesokeria tai kookoshiutaleita

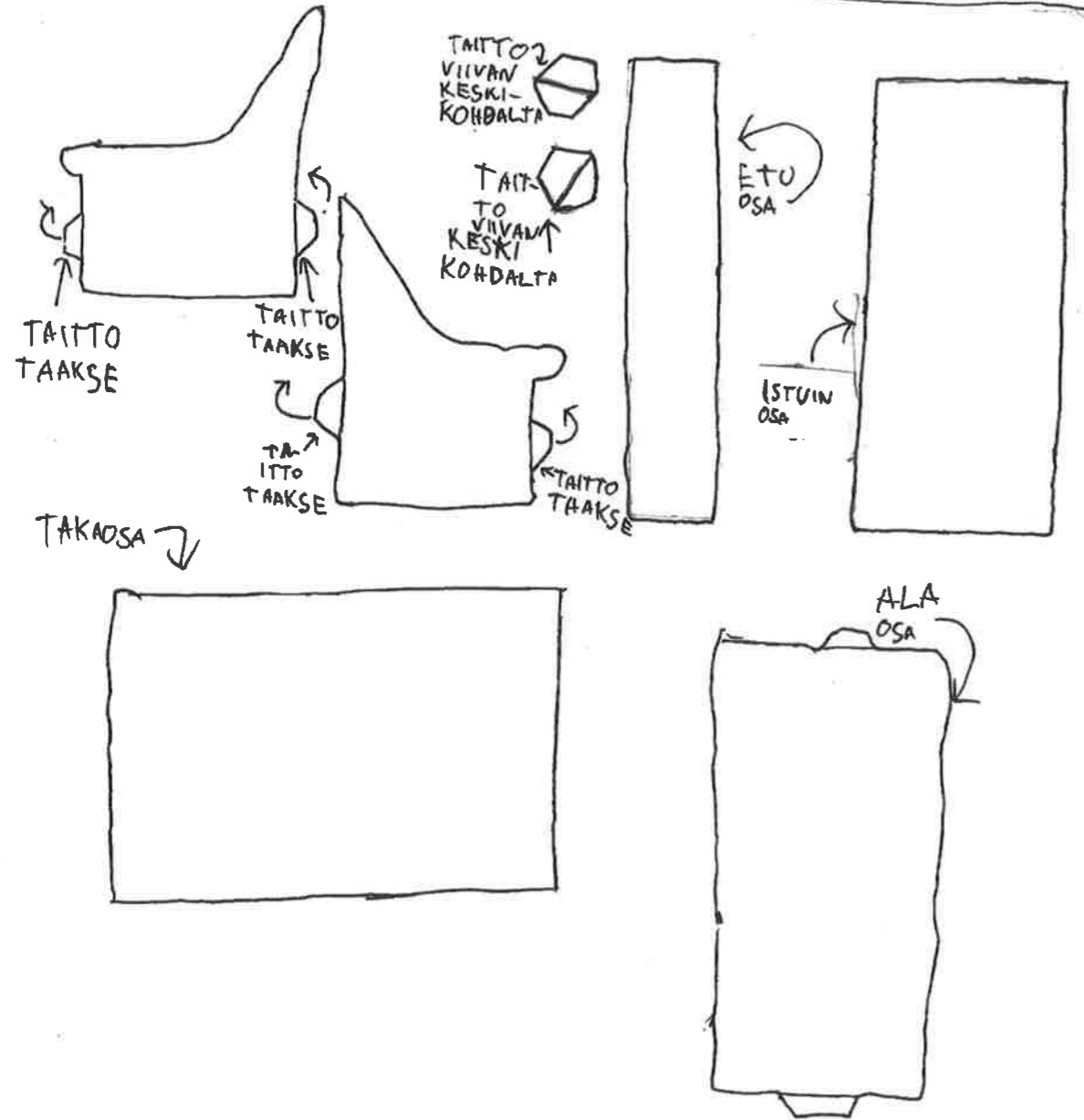
1. Sekoita rasva ja tomusokeri. Sekoita joukkoon kaakaojauhe ja vaniljasokeri.
2. lisää kaurahiutaleet
3. Muotoille seoksesta palloja ja kieritä ne raesokerissa tai kookoshiutaleissa
4. säilytetään jääkaapissa.

Alisa

Paperisohvan kasaamisohjeet

PAPERI SOHVA

OSAATKO KOOTTA TÄMÄN PAPERI SOHVAN?
SUOSITUS KYLLÄ!!!!



SUUNITELMAT SAHMITILUS

Kotieläimet

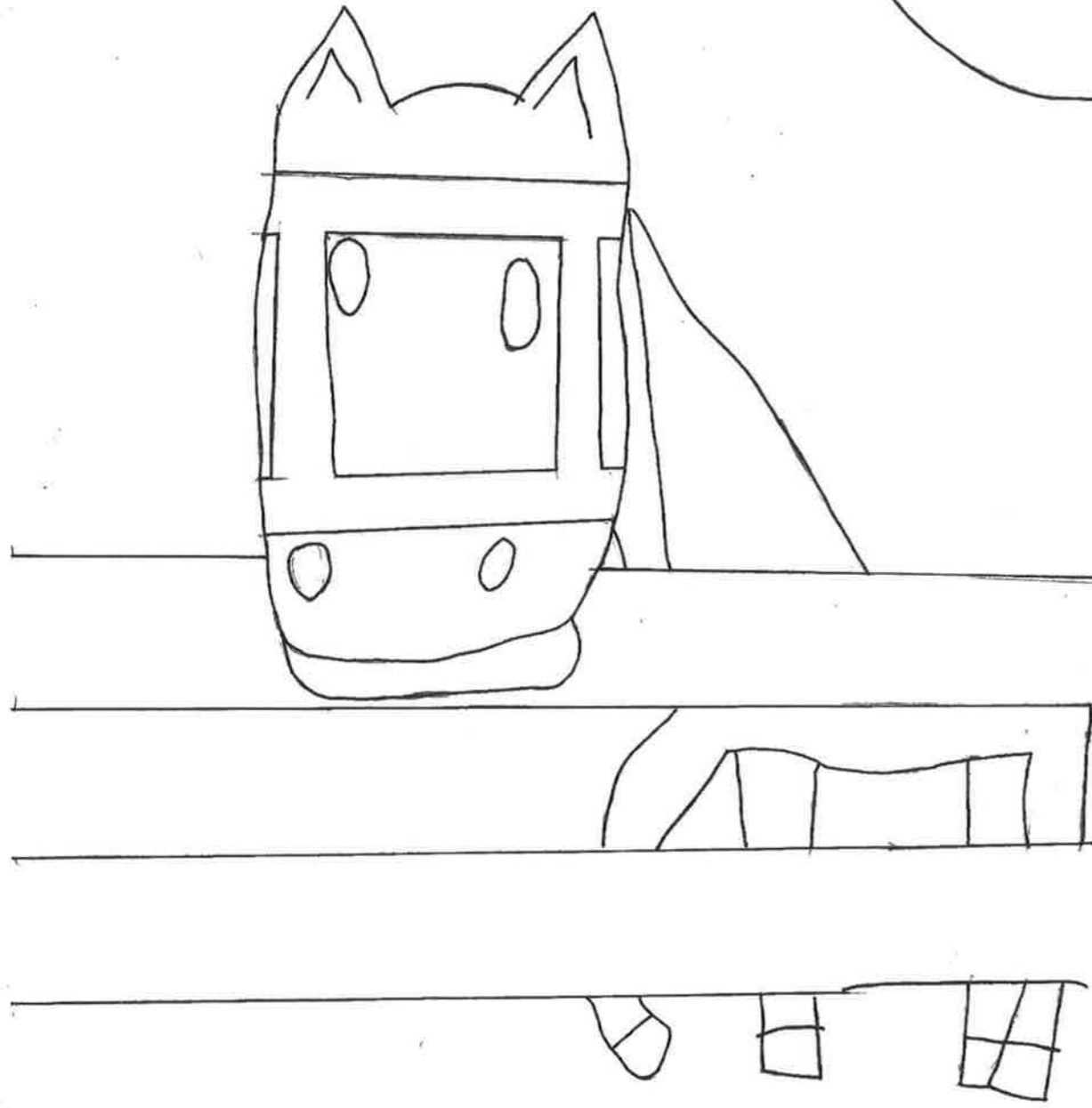
KOTIELÄIMET JUSTIINA

| | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| | |
| 3 | 4 |
| | |
| 5 | 6 |
| | |
| 7 | 8 |
| | |
| 9 | |
| | |

VASTAUKSET:
1. LINTU 2. KOIRA 3. PUPU 4. KISSA
5. HAMSTERI 6. KALAT 7. HEVONEN
8. JOUTSEN 9. LEHMA

Väritä HORSE

VÄRI-
TA HORSE

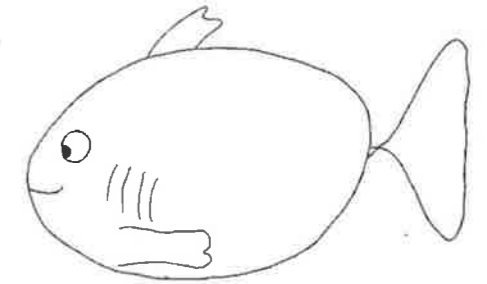


Ella

Mikä on parasta Torppiksessa?

Lapsilta kysyttiin: Mikä on paras asia Torppiksen jälkkärissä?

- Sakari: "Pelikäytävä, koska siellä voi pelata sählyä."
 Aada: "Askartelu ja kädentaitokerho."
 Saana: "Kaikki kerhot."
 Julia: "Askartelu ja liikuntakerho."
 Emily: "Musiikkikerho."
 Saaga: "Pihalla leikkiminen ja välipala."
 Lenni & Petteri: "Leikkiminen ja pelikäytävällä olevat kalat."
 Esa: "Leikkiminen."
 Peppi: "Askartelu."
 Konsta: "Ympäri ämpäri käveleminen."
 Linnea: "Kerhot ja opettajat."



KONSTA.L



Mummo ylittää suojatien -vitsi

Olipa kerran mummo, joka oli ylittämässä suojatietä. Hän huomasi, että suojatie merkissä oli miehen kuva. Ei hän voinut mennä suojatien yli, jos suojatiessä oli miehen kuva. Sitten tuli muita ihmisiä, kun hän oli jäänyt liikennevaloihin. Muut ihmiset kysyivät: "Miksi et mene vaikka valot on vihreät?". "No koska suojatiessä on miehen kuva."

Ella



Joulun maukkaimmat reseptit

Englantilainen hedelmäkakku

200 g margariinia
 2 ½ dl sokeria
 3 munaa
 4 dl vehnä jauhoja
 1 tl leivinjauhetta
 1 dl rusinoita tai korintteja
 1 dl sukaattia
 1 dl appelsiinin kuorta
 1 dl kirsikoita
 1 dl mantelirouhetta
 1 dl kermaa
 2-3 rkl rommia

Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi, lisää munat yksitellen hyvin vatkatun. Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään, lisää taikinaan. Viimeiseksi lisää kerma ja rommi. Anna tekeytyä viileäkössä paikassa folioon käärittynä vähintään viikon ajan. Kakku vain paranee vanhetessaan ja kestää jopa kuukauden säilytyksen. Taikinaa voi tehdä kerrallaan suuremmankin annoksen, jos vain vuoat riittävät. Kakku ei pane pahakseen, vaikka joutuisi odottamaan paistovuoroaan.

Paistaminen: 175 °C, noin 1 tunti

Hellun hyvä suklaatorttu



4 dl sokeria
 3 dl vehnä jauhoja
 3 tl vanilliinisokeria
 ripaus suolaa
 1 dl tummaa kaakaota
 300 g voisulaa
 4 munaa

Paistaminen: 200 °C, 20-30 minuuttia



Sekoita kuivat aineet keskenään (kaakao sihdin läpi). Sulata voi, jäähdytä se ja sekoita siihen munat. Lisää muihin aineksiin. Paista voidellussa ja jauhotetussa vuoassa. Tämä torttu saa olla kypsänä hieman uuden tahmea. Tarjoa siltään tai kermavaahdon kanssa.

(Reseptit kirjasta Anteeksi että vaivaan - Kortepohjalainen keittokirja)



Jälkkäriohjaajan haastattelu

Tässä haastatteluaan yhtiä jälkkäriin ohjaajaa.

Nimi Maija-Riitta.

LEMPI VÄRI LUONNON VALKOINEN JA VAALEAN PUNAISEN.

LEMPI ELÄIN KOIRA.

LEMPI LAULU SYLVIAN JOULU LAULU.

LEMPI HARRASTUS LIIKUNTA JA LUKEMINEN.

LEMPI VAATTEET FARKUT JA HUPPARI.

LEMPI KIRJA DEKKARIT.

LEMPI LAULAJA J. KARJALAINEN

LEMPI SOITIN KITARA.

PARAS KAVERI SIRPA.

LEMPI KUKKA HYASINTTI.

LEMPI RUOKA SILAKKA PIHVIT JA PERUNA SOSE.

LEMPI SIENI KANGAS ROUSKU

OLIVIA MINEA

Joulusatu-sadutus

JOULUSATU-SADUTUS

Olipa kerran pieni tyttö, joka toivoi kissanpentua. Sen nimeksi annettiin Roosa. Ja sille annettiin lankakerä lahjaksi. Kissa leikki joka päivä pihalla lankakerällä ja tyttö leikki sen kanssa myöskin. Joulupukki tuli yöllä ja laitto kuusen alle lahjoja. Kuusi oli olohuoneessa ja siinä oli kauniita koristeita. Kun tyttö aukaisi lahjan, se löysi sieltä kissalle kopin, juomakulhon ja kissan keksejä, jotka maistui metsämansikalle. Hän sai pari muutakin lahjaa. Tyttö sai karkkipussin ja nukun. Sitten se toivoi kissanpennulle emon ja se tuli. Se emo tuli sieltä Korvatunturista.

LOPPU

Kertojat jälkkäristä: Saaga, Iris ja Emily



Jännä päivä jälkkärissä

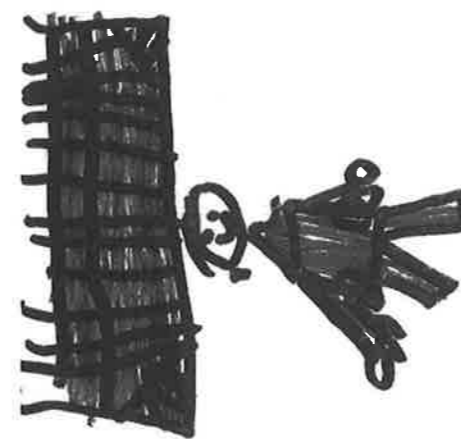
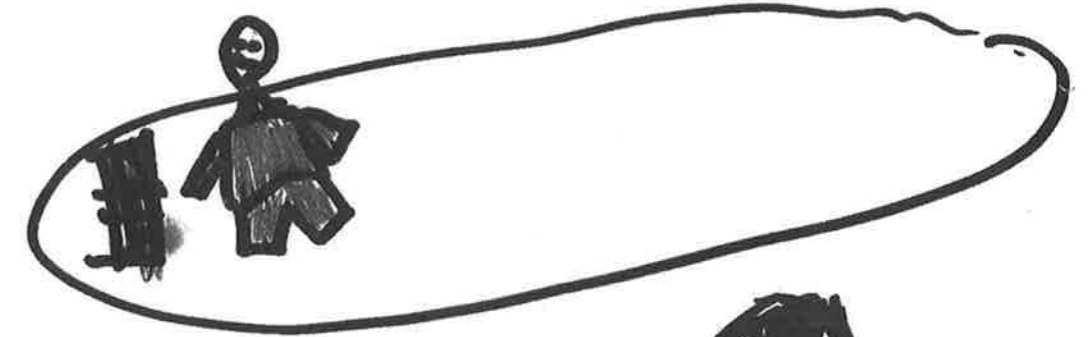
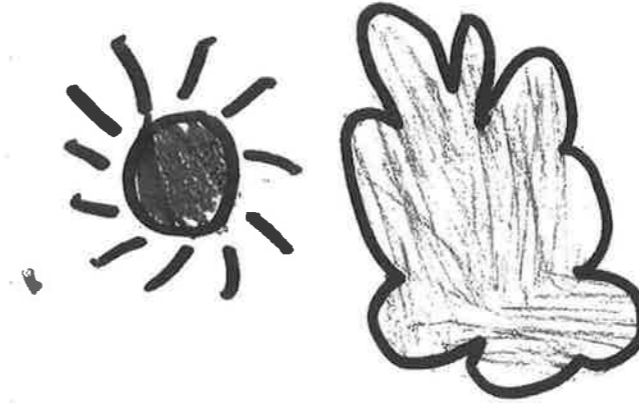
Olipa kerran jännä päivä jälkkärissä. Kaisu teki kaikille pullia. Sitten alkoi hämärtää. Ne lapset jäi yöksi. Jälkkärissä oli kokous illalla. Sitten Saana kertoi vitsin siellä. Oli kaunis yö. Ja sitten ne syövät ja nukkuvat. Sitten ne menevät taikakaappiin. Ne menevät taikakaapilla taivaalle dinosaurusten maahan. Ja sitten ne tulivat takaisin. Sitten ne meni taikakaapilla yhteen kaupunkiin, jossa niitten piti ratkaista yksi tehtävä. Pitää ratkaista sellainen tehtävä, joka on vaikea ja siinä pitää seistä yhdellä jalalla 100 tuntia. Mutta oli toinenkin tehtävä, että niiden piti taistella pahiksia vastaan. Sitten ne lopetti yhdellä jalalla seisomisen ja valitsivat taistelun. Ja sitten ne tulivat takaisin taistelusta ja niiden jälkkärissä oli kummituksia. Ja sitten ne näki jälkkärin lattialla kilpikonna ja sen perässä pieniä kilpikonna. Niitten pesä oli jälkkärin penkin alla. Ja sitten se isompi kilpikonna sai enemmän lapsia. Oli uusi päivä ja sitten jälkkäriläiset lähtivät puistoon.

Saduttaneet: Esa, Lenni, Emily, Peppi, Julia T. ja Saana



OSKARI

Juuson taidesivu



JUUSO

Linnean tehtäviä ja pulmia

Etsi viisi sanaa

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| K | M | U | R | I | N | A | L |
| U | U | A | M | K | J | G | U |
| M | O | K | N | D | T | F | U |
| M | I | H | P | B | U | A | T |
| I | P | L | X | I | T | R | C |
| T | U | X | V | U | T | L | T |
| U | A | Z | E | Q | A | S | C |
| S | H | A | A | M | U | X | A |

KUMMITUS
MURINA
HAAMU
KURPITSA
LUUT

Autta velleä pääsemään
Kotiin



Pikunallen seikkailut



Elinan taidesivu



Euha