

# KIRKKO- POSTI



Pirkkalan  
seurakunnan  
tiedotuslehti

Numero 2 ■ [pirkkalanseurakunta.fi](http://pirkkalanseurakunta.fi) ■ 16.4.2025

Jäikö Ilkan  
luento väliin?  
Kuuntele pääsiäisenä

Pääsiäinen  
– surusta iloon

Pääsiäisperinteiden pitkät juuret





## KIRKKOHERRAN KYNÄSTÄ

**Tuomo Törmänen**  
kirkkoherra  
tuomo.tormanen@evl.fi

Iloitseva  
seurakunta

Pääsiäinen on syvimmitään ilon ja riemun juhla. Synkän ja surullisen pitkäperjantain ja hiljaisen lauantain jälkeen koittaa ylösnousemuksen ja uuden elämän juhla. Jeesuksen ylösnousemuksen ihme on lupaus toivosta, uudesta alusta ja iankaikkisesta elämästä. Pääsiäisenä pimeys väistyy ja elämä voittaa kuoleman. Valo voittaa pimeyden. Toivo voittaa toivottomuuden. Ilo voittaa synkkyyden. Pääsiäisen monet värikkäät koristeet julistavat pääsiäisen iloa ja uutta elämää. Keltainen söpö pääsiäistipu on uuden elämän vertauskuva. Kauniin vihreä rairuoho on toivon ja uusien mahdollisuuksien vertauskuva.

Erityisesti nykyisessä monenlaisten huolten, pelkojen ja kriisien ajassa tarvitaan iloa. Ilo ei ole mitään kevytmielisyyttä tai todellisuuden kieltämistä vaan kristityn elämänsenne ja tapa suhtautua elämään. Myös vakavassa maailmanajassa on oikeus iloita ja nauttia elämästä. Ilo auttaa jaksamaan.

Seurakunnassa saamme kokea ja elää todeksi uskon iloa. Uskon ilo ei ole mitään hetkellistä tai nopeasti haihtuvaa hyvän olon tunne tai huoletonna suhtautumista elämään. Uskon ilo on luottamusta Jumalaan ja Jumalan huolenpitoon. Jumala on lupauksensa mukaan aina kanssamme niin elämässä kuin kuolemassa. Jumala on ihmisiä kohtaan hyvä ja rakastava. Vaikkeusienkin keskellä voi kokea rauhallisuutta, levollisuutta ja Jumalan huolenpitoa. Uskon ilo vahvistaa kiitollisuutta, toivoa ja rohkeutta.

Seurakunnassa saamme olla ja toimia yhdessä. Yhdessä oleminen synnyttää iloa. Kaikenikäisillä tulisi olla mahdollisuus kokea seurakunnassa iloa ja olla oma itsensä. Toivoin, että Pirkkalan seurakunta olisi tunnettu erityisesti ilosta ja iloisesta yhdessäolosta. Iloa ei ole koskaan liikaa. Ilo on hieno Jumalan lahja.

Tahdon toivottaa jokaiselle iloista pääsiäistä.

Alfa-kurssilla kaikki kysymykset  
ovat hyviä kysymyksiä

**MIKÄ** on seurakunta? Miksi ja miten rukoilisit? Kuka Jeesus on? Siinä on jotain ainutlaatuisen kaunista, kun pääsee pohtimaan elämän syviä kysymyksiä yhdessä muiden kanssa. Alfa-kurssi on tähän erinomainen mahdollisuus! Alfa on kahden viikon kurssi, jossa on tutustumista ja yhdessäoloa, alustuksia tärkeistä teemoista ja keskustelua avoimessa ilmiöpiirissä.

Lähtisitkö mukaan? Tai tunnetko jonkun, jolle voit suositella Alfa-kurssia? Alfa on erinomainen paikka etsijöille ja kyselyille, yhteyttä kaipaaville ja elämässä suuntaa hakeville.

Pirkkalan seurakunnan Alfa-kurssi alkaa 25.9. Ilmoittaudu mukaan elokuussa. Lisätietoja jukka.peltola@evl.fi

Kohti kolmatta aamua myös  
kuunneltavissa verkossa

**EVANKELISTA Ilkka Puhakka** kävi Pirkkalassa opettamassa Raamatun pääsiäisen ajan tapahtumista. Jos innostuit aiheesta tai et päässyt mukaan, voit kuunnella Ilkan opetusta verkossa.

Osoitteessa <https://deipuls.fi/teemat> laita hakuterminä ilka puhakka, niin löydät seitsemän jakson kuunneltavien sarjan Kohti kolmatta aamua. Sarjan ovat käsikirjoittaneet Ilkka ja **Marjo Puhakka**, sarjassa on mukana Pietari, jonka näkökulman on kirjoittanut ja esittää **Ari Tähkäpää**.



## Pääsiäisperinteillä on pitkä historia

Marttojen nettisivuilta löytyy ohjeita erilaisiin pääsiäismunien koristeluihin. Laura Hakkaraisen kirjoittamat ohjeet kuvan koristeluihin löydät hakusanalla pääsiäinen osoitteesta [www.martat.fi](http://www.martat.fi).



Pääsiäismunien maalaaminen on tuttua myös suomalaisissa kodeissa. Kolmevuotias Oliver taiteilee munia vesiväreillä, kuten aikanaan lapsena myös hänen vanhempansa ja isovanhempansa.

Pääsiäisyönä Pirkkalan  
kirkossa on tarjolla  
perinteinen pääsiäisateriä

Teksti Maija-Riitta Merikanto

**PÄÄSIÄINEN** on kristinuskon vanhin ja tärkein juhla, jota on vietetty jo 100-luvulta lähtien. Pitkät perinteet ovat myös suomalaisten pääsiäisen viettoon kuuluvilla tavoilla, joiden alkuperästä tämän päivän ihmisillä ei ole välttämättä enää tietoa.

Esimerkiksi pääsiäisaterialle perinteisesti kuuluvan lampaanlihan syöminen juontaa juurensa juutalaisten pääsiäiseen, pesah-juhlaan, jonka aikana nautittavalla seder-aterialla syödään aina lammasta.

"Seder-aterialla muistellaan juutalaisten vapautumista egyptiläisen orjuudesta. Kristinuskon pääsiäislampaan syöminen on peräisin tästä juutalaisesta perinteestä", kertoo **Denise Gauffin-Kostilainen**, Pirkkalan seurakunnan entinen pitkäaikainen kappalainen ja Pirkkalan Marttayhdistyksen nykyinen puheenjohtaja.

Lampaanpaistia on tarjolla myös tulevana pääsiäisyönä Pirkkalan kirkossa, jossa seurakunta tarjoaa pääsiäisyön messun jälkeen pääsiäisaterian sille etukäteen ilmoittautuneille. Aterian valmistavat ja tarjoilevat martat.

"Kirkkoherra **Tuomo Törmänen** esitti meille martoille ajatuksen tästä ateristi viime syksynä. Tartsuimme siihen, ja nyt Pirkkalan kirkossa kokoonnutaan pääsiäisyönä yhteiseen juhlapöytään käsittääkseni ensimmäistä kertaa", Gauffin-Kostilainen sanoo.

Vesilähtelaiselta lammastilalta tulevan lampaan lisäksi aterialla on tarjolla valkosipuliperunoita ja jälkiruokana pashaa ja kulsaa.

"Pasha ja kulsaa kuuluvat ortodoksisen pääsiäisperinteeseen, mutta ne ovat olleet jo pitkään laajemminkin osana suomalaisten pääsiäisateriää. Ortodoksisen pääsiäiseen kuuluu pääsiäisaterian nauttiminen pääsiäisyönä."

**PÄÄSIÄISTÄ** edeltävä paaston aika, suuren paaston aika, alkaa läntisissä kirkkoissa, joihin luterilainen ja katolinen kirkko kuuluvat, seitsemän viikkoa ennen pääsiäistä, laskiaistiistain jälkeisenä keskiviikkona, tuhkakeskiviikkona.

Se päättyy pääsiäisyönä Jeesuksen ylösnousemusjuhlaan. Pääsiäispaasto on ollut käytössä 300-luvulta lähtien.

Paaston tarkoitus on hiljentymisen olennainen äärelle, elämän yksinkertaistaminen ja luopuminen turhista asioista, esimerkiksi nykyisin ekopaaston avulla itselle tarpeettomaksi käyneistä tavaroista.

"Ennen vanhaan ei paaston aikana syötty muna ja sokeria. Kun paaston aika päättyi pääsiäisyönä, juhla-aterialla saatiin taas nauttia herkuista. Esimerkiksi kulsassa ja pashassa päästiin käyttämään paaston aikana säästyneitä muna ja sokeria", kertoo Marttayhdistyksen varapuheenjohtaja **Merja Kalliomäki**.

Pääsiäiseen kuuluvat myös pajunkisat, kananmunien maalaaminen, tiput ja monenlaisten pääsiäiskoristeiden askarteleminen.

"Pajunkissat symboloivat palmunoksia, joita ihmiset heittivät tielle Jeesuksen ratsastaessa aasilla Jerusalemiin", kertoo Gauffin-Kostilainen.

"Esimmäisenä adventtina joulun alla lauletaan kirkkoissa Hoosiannaa, jossa kerrotaan tästä Jeesuksen matkasta Jerusalemiin. Kärsimyksen näkökulmalta on haluttu aukaista joulun sanomaa

syvällä tavalla."

Pajunkissat kertovat kristinuskossa myös Jeesuksen ylösnousemukseen liittyen uuden elämän synnystä, samoin kuin tiput ja vaikkapa rairuohon kasvattaminen.

**MYÖS** kananmuna symboloi kristillistä ylösnousemususkoa. Päältäpäin eloton ja kylmä muna kätkee sisäänsä elämän. Pääsiäismunien maalaamisesta löytyvät ensimmäiset kirjalliset merkinnät 900-luvulta.

"Ortodoksisperinteessä palmusunnuntaina sukulaisensa virponeet lapset saivat pääsiäissunnuntaina palkaksi punaiseksi maalatun munan", Gauffin-Kostilainen selvittää.

Nykyisessä virpomisuskulttuurissa Suomessa on sekoitunut itäinen virvontaperinne ja läntinen pääsiäisnaitaperinne, jossa lapset kulkevat palmusunnuntaina noidiksi pukeutuneina virpomassa naapurustoa "tuoreeks, terveeks". Palkaksi he saavat useimmiten suklaamunna ja muita herkkuja.

"Mitähän tämän päivän lapset tuumisivat, jos saisivat palkaksi vain oikeita kananmunia?", naurahtaa Gauffin-Kostilainen.

Läntisessä perinteessä vanha kansa uskoi pahantahtoisten notien liikkuvan pitkäperjantain ja pääsiäissunnuntain välisenä lauantaina, koska Jeesus oli silloin kuollessa, ja Jumalan suojeleva vaikutus oli vähimmillään. Noi-

tien ja pahan karkoittamiseksi Pohjanmaalla poltettiin tuolloin pääsiäiskokkoja. Perinne on siellä yhä voimissaan.

**PÄÄSIÄINEN** kuuluu Merja Kalliomäen perheessä perinteisin tavoin.

"Lapsuudenkodin perintöä on se, että meillä syödään pääsiäisaterialla aina lammasta. Myös mämmi kuuluu siihen, samoin aina rahkapiirakka, persikoilla. Pitkäperjantaina tarjolla on kalaa." Pääsiäiskoristeita Kalliomäellä on askarreltu itse. Niiden kirjo on laaja, ja esimerkiksi vuosikymmenten aikana eri tavoin koristeltuja ja värjättyjä muna on tallella runsaasti.

Myös Denise Gauffin-Kostilaisen perheessä on aina askarreltu paljon pääsiäisen alla. "Pääsiäistä edeltävällä hiljaisella viikolla voi lasten kanssa tehdä yhdessä kaikenlaista: tipuja, pupuja, enkeitä, koristemunia."

Gauffin-Kostilaisen puolisio on ortodoksisperheestä, joten heillä pääsiäisen vietoissa yhdistyvät eri perinteet.

"Pääsiäissunnuntaina syömmme pääsiäisaterian, johon kuuluu ehdottomasti lampaanliha. Muuten meillä syödään pääsiäisaikana paljon kalaa. Lasten pääsiäispäivän tai toisen pääsiäispäivän ohjelmassa on perinteisesti munajahti."

"On hyvä, että pääsiäisenä ja ylipäätään juhla-aikoina toistuvat samat asiat. Rituaalit tuovat turvallisuutta."

## Kulitsa eli pääsiäispulla

3 dl maitoa  
50 g hiivaa  
1/2 tl suolaa  
1 1/2 dl sokeria  
1 tl vanilliinisokeria  
2 munaa  
n. 8 dl vehnäjauhoa  
200 g voita tai margariinia  
1 dl rusinoita  
1 dl mantelirouhetta



Voiteluun: muna  
Pinnalle: mantelirouhetta tai -lastuja

1. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi.
2. Liuota siihen hiiva ja mausteet.
3. Vatkaa joukkoon kananmunat ja jauhoja, kunnes taikina tulee sakean vellimäiseksi.
4. Lisää jauhoja käsin tai koneella sekä pehmeä rasva.
5. Vaivaa joukkoon loput jauhot, kunnes taikina on kimmoisaa.
6. Nosta taikinakulho leiviniinalla peiteltynä lämpimään paikkaan kohoamaan.
7. Vaivaa kohonneeseen taikinaan silputut rusinat ja mantelirouhe ja leivo siitä kaksi pyöreää limppua.
8. Kohota pääsiäispullat liinan alla hyvin ennen paistamista.
9. Voitele munalla ja ripottele pinnalle mantelirouhetta tai -lastuja.
10. Paista 180°C:ssa n. 40 min.

Tarjoo pääsiäispullaa kahvin kanssa sellaisenaan tai levitä viipaleille pashaa. Voit maustaa kulitsataikinan myös saharilla, jolloin kulitsasta tulee värikkään kauniin keltaista. Hienonaa 1/2 g saharmaa huolellisesti huhmaressa ja sekoita maitotilkkaan ennen taikinaan lisäämistä. (Ohje ja kuva: [martat.fi/reseptit](http://martat.fi/reseptit))

## Perinteinen pasha

100 g voita  
1 dl sokeria  
500 g maitorahkaa  
2 dl kuohu- tai vispikermaa  
1 kananmuna  
puolen sitruunan mehu  
2 tl vaniljasokeria  
0,5 dl mantelirouhetta  
(0,5 dl rusinoita tai korinteja)



Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi.

Lisää rahka, vaahdoksi vatkattu kerma, muna, sitruunamehu, vaniljasokeri, mantelirouhe ja jos haluat, rusinat.

Kaada pasha valumaan ohuella kankaalla vuorattuun pashamuottiin, siivilään tai kahvisuodattimeen.

Aseta muotin alle astia, johon neste voi valua.

Nosta pasha jääkaappiin tekeytymään.

Kumoa se seuraavana päivänä ja koristele hedelmillä ja kermavaahdolla.

(Ohje ja kuva: [martat.fi/reseptit](http://martat.fi/reseptit))

## Lammaspaisti

2 1/2-3 kg:n lampaanpaisti  
marinointiliemi:  
5 dl vahvaa kahvijuoamaa

maustamiseen:  
1 rkl minttua  
1 rkl suolaa  
5-8 valkosipulin kynttä  
valeluun: vahvaa kermakahvia



kastike:

4 dl paistolientä  
2 rkl vehnäjauhoa  
1/2 dl ruokakermaa  
mustapippuria  
sinappia

1. Puhdista paisti hyvin.
2. Laita paisti ja kahvi esim. suureen paistopussiin ja anna marinoidua seuraavaan päivään. Kääntele pussia välillä.
3. Hiero paistin pintaan suolaa ja murskattua minttua.
4. Leikkaa kuoritut valkosipulin kynnet ohuiksi suikaleiksi. Tee terävällä veitsellä viiltoja joka puolelle paistia ja työnnä valkosipulisuikeat niihin.
5. Työnnä lihälämpömittari paistin paksuimpaan kohtaan siten, ettei se kosketa luuta.
6. Nosta paisti ritilälle uunipannun päälle.
7. Paista 175°C:ssa noin 1-1 1/2 h riippuen siitä, kuinka kypsää haluat lihan olevan. Punertavan lihan sisälämpö on 70°C, täysin kypsän noin 80°C.
8. Vaele paistia kypsennyksen aikana useaan kertaan kermakahvilla. Lisää pannulle tarvittaessa tilkka vettä.
9. Ota liha uunista, peitä alumiinifoliolla ja anna tasaantua.
10. Siivilöi paistoliemi kastikkeeksi ja lisää siihen vehnäjäuhot. Keitä muutama minuutti. Mausta ja lisää kerma.

(Ohje ja kuva: [martat.fi/reseptit](http://martat.fi/reseptit))





## Pääsiäinen Surusta iloon

“Kuolema on nieltä ja voitto saatu.”

To 17.4. klo 20 Kiirastorstain ehtoollinen, Pirkkalan kirkko

Pe 18.4. klo 15 Jeesuksen kuolinhetken hartaus  
Pirkkalan kirkko

La 19.4. klo 23 Pääsiäisyön messu ja pääsiäisateria  
Pirkkalan kirkko

Su 20.4. klo 10 Pääsiäisaamun messu, Pirkkalan kirkko

Ma 21.4. klo 18 Iltakirkko, Pirkkalan Vanha kirkko



## Tervetuloa messuun

Su 27.4. klo 10 Messu Vanhassa kirkossa.  
Ilmoittaudu kuljetukseen viimeistään ma 21.4.

Su 27.4. klo 18 Veräjämessu Kirkkoveräjä

La 3.5. klo 10 Konfirmaatiomessu,  
talvirippikoulu, Pirkkalan kirkko

Su 4.5. klo 10 Messu, Pirkkalan kirkko

Su 11.5. klo 10 Messu, Pirkkalan kirkko

Su 18.5. klo 10 Messu, Pirkkalan kirkko

La 21.5. klo 17 Vauvakirkko, Pirkkalan kirkko

Su 25.5. klo 10 Messu, Pirkkalan kirkko

Su 25.5. klo 13 Konfirmaatiomessu,  
päivärippikoulu, Pirkkalan kirkko

To 29.5. klo 10 Perhemessu ja  
kerhovuoden päätös, Pirkkalan kirkko

## Lapsiperheille

### Vauvojen metsäkylvyt

Pe 9.5. alk. klo 12 Unelmien liikuntaviikon hengessä.  
Ennakoilmoittautuminen.  
Lue lisää ja ilmoittaudu nettisivuilla.

### Vauvakirkko

Ke 21.5. klo 17 vaunutellen Pirkkalan kirkon pihassa

### Perheretki Kiviniityn kotieläinpihalle.

Ma 26.5. Lue lisää ja ilmoittaudu nettisivuilla.

### Kerhokauden päättökirkko ja -tapahtuma to 29.5. klo 10 Pirkkalan kirkossa

Perheiden aamu ma ja  
pe, perhekerhot ti ja to,  
perheiden ilta ti ja to,  
virsimuskari to,  
puistotreffit ke,  
vauvakahvila ti,  
Ystäväkylä to.



Kurkista kaikki perheiden touhut  
netistä: mitä, missä, milloin tapahtuu!

## Pyhäjärven kirkkopyöräily lauantaina 10.5.



Pirkkalan lähtö  
klo 10  
Pirkkalan kirkko  
Arokuja 8



Pyhäjärven  
kirkkopyöräily

Kun jaksat pyöräillä  
taukojen siivittämänä  
noin 40 kilometriä.  
Ilman sähköä tai sähkön kera.  
Maksuton.



## Musiikki

Siionin laulujen ja virsien ilta  
pe 18.4. klo 19 Pirkkalan kirkko.  
Tampereen Rauhanyhdistys.

Pirkanmaan Sinfoniajouset:  
Solistit esiin!  
ti 6.5. klo 19 Pirkkalan kirkko. Vapaa pääsy.

## Sanan äärellä

Alfa-kurssille syksyllä?  
Avointa keskustelua pienryhmissä uskon kysymyksistä  
pienen alustuksen jälkeen 25.9. alkaen.  
Sinulle, joka etsit ja kyselet, kaipaat yhteyttä,  
etsit elämäsi suuntaa.  
Ilmoittautuminen aukeaa elokuussa nettisivuilla.

Aamun hiljainen rukoushetki  
to ja pe klo 7.15 Vanha kirkko.

Rukoushetki päivän päättyessä  
keskiviikkoisin klo 20. Leijon vintti, Varuskunnantie 52.

Sanaa ja rukousta  
maanantaisin Pirkkalan kirkossa klo 18.

Miesten aamukahvit ja jutustelut  
torstaisin klo 9.

Raamattupiiri naisille  
23.4. • 7.5. • 21.5. klo 18 Soljan kerhohuone.

Perjantapiiri  
25.4. klo 18 Kirkkoveräjän seurakuntatalo.

## Yhteinen ateria

Tiistaitupa  
Kirkkoveräjän seurakuntatalossa.  
Aluksi hartaus klo 11.30, vaihtuva ohjelma. Ateria 4/2 €.  
Ei tiistaitupaa 22.4.

Kirkon keskiviikko  
Pirkkalan kirkossa. Lauluhetki klo 11,  
hartaus 11.30 ja ruokailu n. 11.45. Ateria 4/2 €.

## Aikuisille



Sauna Rantatuossa  
miehet tiistaisin ja  
naiset keskiviikkoisin klo 17.30–20.  
Oma laudeliina mukaan!

## YSTÄVÄKYLÄSSÄ

tapaat ihmisiä eri puolilta maailmaa.  
Veskan Kapsäkissä  
torstaisin klo 16–19.

### Huilipaikka

eläkeläisille keskiviikkoisin klo 14 Kapsäkki, Veska.

### Kyöstinkodon kerho

eläkeläisille 29.4. klo 14 Väinönkuja 2.

### Käsityöpiiri

perjantaisin klo 17 Kapsäkki. Ei 18.4. ja 9.5.

## Neulekahvila

Sirpakassa  
maanantaisin klo 15–17.  
Tee itselle tai lähetystyölle.



### Seurapelit

la 26.4. klo 12–15 Pirkkalan pääkirjasto.

### Yksinasuvien ilta

Veskan yläkerrassa Kapsäkissä pe 9.5. klo 18.



Pirkkalan kirkon

## Vappu

1.5. klo 14–17

Vappukirkko klo 14  
Pomppulinna  
Kepparirata

Kasvomaalaus 1 €

Moporalli

Touhuja sisällä ja ulkona

### Kahvio

juoma omaan  
mukiin maksutta.



PIRKKALAN  
SEURAKUNTA  
SUOMEN EV.LUT. KIRKKO

Seurakuntatoimisto palvelee:  
ma-ti ja to-pe klo 9–12 ja klo 13–15,  
keskiviikkoisin suljettu,  
Suupantie 10, Pirkkala

Kirkkopostin toimittajat: Johanna Häme, Heidi Möttönen

[www.pirkkalanseurakunta.fi](http://www.pirkkalanseurakunta.fi)

Lisätietoja, muutokset, tilojen osoitteet: [www.pirkkalanseurakunta.fi](http://www.pirkkalanseurakunta.fi)  
Katso myös jokaviikkoinen ilmoitus Pirkkalaisessa.

