

Kotiruokaa vankilassa

SIRPA PALOKARI, teksti
TAPANI LEPISTÖ, kuvat



Kotitalousneuvoja Hanna Pikkarainen tykkää vankien kanssa työskentelystä.

Tuusulassa Jokelan vankilan perhetapaamistalon keittiössä käy säpinä, kun viisi miestä ryhtyy järjestämään pöytä pöytään. Menu sisältää broileripataa, uunijuureksia, pieniä leipäsiä ja jälkiruuaksi marjarahkaa. Työnjako sujuu ripeästi, sillä parin tunnin sessiossa ei ole varaa aikailuun.

”Mä voin ottaa pääruuan.” ”Mulle sopii leivänteko.” ”Mä haluaisin tehdä jälkkärin.”

”Aloitetaan ruskistamalla broilerit, sipulit ja valkosipuli. Perunat voi laittaa suoraan pataan”, Uudenmaan Marttojen kotitalousneuvoja **Hanna Pikkarainen** ohjeistaa.

”Mutta ensin käsien pesu!”

Vangit valmistavat hyvän arkiaterian Uudenmaan Marttojen ruuanlaittokurssilla. Kokkailu hoitaa mieltä ja antaa taitoja siviiliin.





Jokke halusi tehdä pääruuan, broileripadan.



Tomppa hoiti porukalle jälkiruuan.

Harrastus herää

Jokelan avovankilaosastolta tuli tänään kurssille viisi vankia. Miehet kertovat jo syöneensä lounaan, mutta aina hyvälle ruualle tilaa löytyy. Kokkaaminen kiehtoo, ja muutoinkin on kiva tulla.

”Olen kurssilla kolmatta kertaa. Mieluummin täällä kuin punkassa makaamassa”, toteaa OP, jolla on vankeutta jäljellä enää pari viikkoa.

Miesten arkitaidot vaihtelevat. Jotkut ovat elämänmyrskyissään vieraantuneet kotitouhuista, mutta joukossa on myös innokkaita kokkaajia, jopa alan harrastajia.



OP haluaa opetella leiväntekoa.

”Olen laittanut ikäni ruokaa, mutta myönnettäköön, että helposti lipsuu hampurilaislinjalle. Leipää en ole ikinä tehnyt, saas nähdä mitä tulee”, OP sanoo ja ryhtyy valmistamaan sämpylätaikinaa ja yrttivelitettä.

Myös Tompalle ruuanlaitto on tuttua siviilistä. ”Osaan tehdä ruokaa: kalaa, vihanneksia, lihaa – tosin liikaa punaista lihaa. Olen kuitenkin aika laiska ruuanlaittaja.”

Tomppa siirrettiin hiljattain suljetusta vankilasta avovankilaan eikä työtoiminta ole vielä alkanut, joten kurssille löytyi joutilas hetki. ”Pääasiassa kulutan aikaani pelaamalla korttia, käymällä salilla ja lenkkeilemällä lampea ympäri.”

Kokkaaminen hoitaa

Hanna Pikkarainen jakaa ohjeita, antaa neuvoja ja vastailee kysymyksiin. Yleensä kokkauskurssia pidetään vankilan koulurakennuksessa, mutta se on nyt remontissa ja väki ahtautuu väliaikaiseen pikku keittiöön.

”Me martat olemme tottuneet vetämään kurssia vaikka metri kertaa metri keittiössä, kunhan löytyy työpöytätilaa, hella ja uuni sekä työvälineitä.”

Sopu sijaa antaa. Vaikka hartiat hipovat toisiaan, työ etenee joutuisasti.

Pienen pirtinpöydän äärellä pilkotaan vihanneksia, sekoitetaan jälkiruuan aineksia, plarataan reseptikirjaa...

Kurssi innostaa vankeja tekemään hyvää, edullista kotiruokaa. Pikkaraisen antamat vinkit ja onnistumisen kokemukset voivat olla miehille isoksi avuksi vapautumisen jälkeen.

Rentouttavaakin ruuanlaitto on. Pilkkomiseen, paistamiseen ja vatkaamiseen keskityttäessä elämän ankaratkin ajatukset väistyvät.

Rupattelua ruuasta

Kurssin vetäjä ei tiedä kurssitettävien taustoista; keittiöhommissa rikoksella tai tuomion pituudella ei ole merkitystä, sillä liha on saatava kypsäksi ja juurekset uuniin. Töiden ohessa rupatellaan niitä näitä, useimmiten aihepiiriin liittyvää.

”Kaikenlaista tulee puheeksi, aina erilaisista suoloista bataatin viljelyyn ja pyykinpesuaineiden valintaan.”

Pikkarainen häirii luontevasti isojen miesten sakissa, sillä hän on tottunut monenlaisiin kurssilaisiin.

”Opetamme ruuanlaittoa ja muita kodin arkiasioita kaiken ikäisille, tämä on marttojen perustyötä. Olen tehnyt töitä mielenterveys- ja päihdekuntoutujien kanssa, eilen vedin kurssia nuorille naisurheilijoille.”

Arjessa selviytyminen

Kotiloloista vankien ruuanlaittotuokion erottaa vain yksi asia: ovensuussa seisoo vartija, ja tänään myös sosionomiharjoittelija, hänkin vartijan asuun pukeutuneena. Käytäntöihin kuuluu, että vartija on läsnä aina kuin taloon tulee ulkopuolinen työntekijä.

Keittiössä piipahtaa erityisohjaaja Kari Kivistö-Rahnasto. Hän vastaa vankilan Mielekäs päivä -ryhmätoiminnasta, minkä teemoina ovat ravitsemuksen lisäksi liikunta ja elämänilo. Miehille halutaan tarjota kehittävää toimintaa, joka tukee arjessa selviytymistä vankeuden jälkeen.

”Osa siirtyy meille suljetuista vankiloista suorittamaan tuomiotaan loppuun. Osalla on lyhyt tuomio ja he



Vankien ruuanlaittokurssin kruunaa yhteinen ruokailu.



ovat meillä koko ajan. Tavoite on, ettei yhdenkään tarvitse olla päivittäin toimeettomana. Erityisohjaajana työskentelen rangastusajalle tehtyjen suunnitelmien toteutumiseksi ja vapautumisen valmistelemiseksi”, Kivistö-Rahnasto kertoo.

Avointa keskustelua

Jokelan vankilassa on hienot puitteet ulkoiluun ja lammen ympäri lenkkeily onkin suosittua, samoin kuntosalilla käyminen. Liikuntaharrastuksia kehitetään ja mukaan otetaan myös joukkueläjiä.

Kivistö-Rahnasto vetää sosionomiharjoittelijan kanssa Elämänilo-tapaamisia; pienryhmissä keskustellaan muiden muassa minäkuvasta ja hyvinvoinnista. Oman elämänhistorian, arvojen ja henkilökohtaisen problematiikan pohdinta on herättänyt avointa ja hedelmällistä keskustelua.

”Vangit ovat ihmisiä siinä missä me muutkin, ja tällaiset aiheet kiinnostavat heitä – tuntuu, että jopa tavallista enemmän.”

Ryhmistä Kivistö-Rahnasto on saanut myös paljon vinkkejä ja ajatuksia, joihin hän voi palata tapaamisissa itse kunkin vangin kanssa.

Aktiivisuutta tuetaan

Tomppa, 37, sekoittelee jälkiruuan aineksia rennolla otteella rupattelun lomassa. Hänellä on menossa puolen toista vuoden tuomio, joka päättyy vuoden lopulla. Vankilamaailma on tuttu, sillä takana on useita tuomioita.

Elämänhallinta siviilissä on käynyt monimutkaiseksi. ”Ensimmäisen ja toisen tuomion aikana omatunto kolkkeli, mutta sen jälkeen se on kuollut”, toteaa ystävällisesti ja kohteliaasti käyttäytyvä Tomppa.

Avo-osastolla omatoimisuutta tuetaan, ja siellä vangit voivat tehdä itse ruokaa ja käydä kaupassa.

”Ja avolle voi tilata myös pizzeriaa, olen ollut täällä 20 päivää ja tilannut tänä aikana viisi kertaa pizzan.”

Tulevaisuutta kohti

Tomppa pitää hyvänä, että nykyisin myös suljetuilla osastoilla kannustetaan omatoimisuuteen. Hän sanoo kokkaileensa jokaisen tuomionsa aikana.

”Suljetulla osastolla sellin ovi saatava olla päivässä auki vain nelisen tuntia, ja sinä aikana on kiva tehdä jotain. Olen leiponut täytkekakkuja, pannukakkuja ja pizzeriaa. Ainekset pitää ostaa kanttiinista etukäteen. Sieltä saa perusruoka-aineita, paitsi ei hiivaa.”

Tomppa on ammatiltaan urheiluhieroja. Siviilissä hänellä on ollut vakioasiakkaita. Ammattitaitoaan hän on pystynyt pitämään yllä vankeudessaakin, muun muassa Keravan avovankilassa ollessaan hän hieroi vankitovereitaan.

OP on metallialan ammattilainen ja aikoo heti vapauduttuaan hakeutua takaisin työelämään.

”Uskon löytäväni töitä, sillä mulle on aika paljon suhteita. Vankilassa olostani en halua huudella, sillä se ei auta työnsaantia.”

Marttaa odotetaan

Hanna Pikkarainen huomaa, että tälläkin kurssikerralla ruuanlaitto sujui kunkin vangin kanssa.

”Miesten taidot vaihtelevat, mutta vallan hyviä ruuanlaittajia he ovat. Ja kaikki touhuavat kovasti ja hoitavat hienosti myös tiskaamisen ja keittiön siistimisen.”

Jokelan vankilan jälkeen Pikkarainen siirtyy Sörkkaan Helsinkiin, missä vankien ruuanlaittokurssi käynnistyy syksyllä.

Marttojen ympäri maata vangeille pitämät Arki sujuvaksi -kurssit ovat suosittuja ja niillä opetetaan ruuan valmistamisen lisäksi muitakin arjen taitoja kuten raha-asioiden ja kotiaskareiden hoitamista. Viime vuonna Kriminaalihuoltoyhdistys kiitti paljonnalla Marttaliittoa.

Uusien taitojen lisäksi kurseilla ihminen kohtaa ihmisen. Etenkin pitkäaikaisvangeilla kontaktit ovat suppeita ja rajoittuvat vankeinhoidon ammattilaisiin ja vankikavereihin. Martta edustaa tavallista ihmistä, vähän kuin äitiä tai siskoa.

Tervetuloa syömään

”Mitenkäs täällä etenee”, Pikkarainen kysäisee Jokelta, jolla on vastuu broileripadasta. Hikikarpatot pukkaavat kokin otsalle, mutta homma on hanskassa, sillä Jokke ei ole ensimmäistä kertaa keittiöhommissa. ”Kun muksut aikoinaan tulivat, meillä alettiin tehdä ruokaa kotona. Lähinnä se oli peruskotiruokaa, mutta joskus tuli hifistelyäkin.”

Jokella on lyhyt tuomio, vapautuminen on ovella, mutta tulevaisuus on avoin. ”Kun menen kotiin, siellä odottavat pölykoirat.”

Lapset ovat kasvaneet isoiksi eikä isää enää tarvita keittiössä. Jokke tosin tietää, että ruuanlaitto on myös itsestä huolehtimista. Hän sairastaa diabetesta ja on pyrkinyt syömään hyvin ja säännöllisesti vankeusaikanakin, jotta veren sokeriarvot eivät heilahtelisi.

Kaverit ovat kattaneet pöydän, jolle Jokke kantaa padan. Kauniisti ruskistuneiden, hyvin hautuneiden broilerifleiden seurasta pilkkottavat muhevut sipulit ja perunat. Tervetuloa herkulliselle arkilounaalle! *Bon appétit!*