Kirkkopulletiini

OF FINNISH LUTHERAN CHURCH

March - April 2025

Rukiista leipää

Olen asunut Seattlessa nyt kolmen kuukauden ajan. Arki on monella tavalla lähtenyt sujumaan mukavasti. Olen päässyt hyvin kiinni työhön seurakunnassa, saanut uusia todella kivoja tuttavuuksia ja olen löytänyt harrastusten pariin. Eräs uusi, mutta samalla hyvin kotoisalta tuntuva harrastus on ollut viime viikkoina ruisleivän leipominen. Sain hapanleivän taikinajuuren pari kuukautta sitten. Se on kuulemma yli satavuotiasta suomalaista juurta. Nyt on noin kerran viikossa keittössäni ollut nousemassa ja airfryerissa paistumassa ihan oikea ruisleipä. Taikinassa on ollut vain vettä, suolaa ja ruisjauhoja. Taikinajuuri on nostattanut sen mukavan kokoiseksi vuokaleiväksi. Tällaista en ole koskaan vielä Suomessa asuessani tehnyt. Mutta muistan kyllä hyvin lapsuudessa olleeni mukana kymmeniä kertoja, kun mummoni leipoi leipää.

Vietin lapsuuteni ja nuoruuteni kaikki kesät mummolassa maaseudulla pienellä maatilalla. Siellä oli kotieläimiä, lehmiä, hevosia, vuohia, kanoja ja tietenkin koiria ja yksi kissa, nimeltään Söpö. Lomilla mummolaan kokoontui sukuani muutenkin mukava joukko. Leivän syöjiä oli siis paljon ja mummo piti meidät aina hyvin ravittuina. Leipiä, pullapitkoja ja korvapuusteja leivottiin puu-uunissa, jota lämmitettiin pitkillä haloilla ja johon mahtui kerralla valtava määrä leipiä paistumaan.

Muistan seuranneeni monia kertoja, kuinka mummo haki ruokakomerosta taikinatiinun, jonka reunoille oli jätetty kuivumaan hieman taikinaa edellisen leipomisen jälkeen. Mummo ruokki tämän taikinajuuren vedellä ja ruisjauhoilla, antoi kohota ja alusti eli sekoitti ja vaivasi sen jälkeen uuden tiinullisen taikinaa, joka kohosi hyvin leivottavaksi. Me lapset saimme olla mukana seuraamassa taikinan vaivaamista ja innokkaasti myös mukana pyörittelemässä leipiä kohoamaan vielä lisää. Muistan, etta mummoni leikkasi aina valmiin taikinan pinnalle veitsellä ison ristin. Ristinviillon tarkoitus oli näyttää, miten hyvin taikina on jo noussut. Mutta ristin piirtämisellä oli toinenkin, syvempi merkitys. Mummo sanoi siunaavansa leivän, sillä se on leivottu Jumalan viljasta. Tällä hän tarkoitti sitä, että kaikki mitä meillä on, on lahjaa Jumalalta, Korkeimmalta. Maalaistalossa muistettiin, että hyvä sato ja perheen ruoasssa pysyminen eivät ole itsestään selviä asioita tai kiinni pelkästään ihmisen toimista. Niin kuin Sibeliuksen virressä 462 Soi kunniaksi Luojan kiitetään Jumalaa: ”Hän säät ja ilmat säätää ja aallot tainnuttaa. Hän hyisen hallan häätää ja viljan vartuttaa. -- Siis kiitos, Herra Taivaan, kun lahjas’ meille toit ja päivän työhön, vaivaan taas puhtaan leivän soit. Suo, että ilomielin taas jaamme leipämme ja sydämin ja kielin sua lakkaamatta kiitämme”.

Taikinan ja leivän siunaaminen ovat mielestäni hyvin kaunis tapa, johon haluan itsekin liittyä sukupolvien ketjussa. Hengellisyys ja kiitollisuus Jumalalle voivat edelleen olla mukana arjen askareissa. Silloin tunnustetaan todeksi, ettei tärkeät asiat elämässä ole vain kaikkea tätä, mitä me näemme, kosketamme tai voimme laskea. Jumalan siunauksen ja mukanaolon pyytäminen elämän eri hetkisäa on myös tärkeää. Leivän tai ruoan siunatessamme me ymmärrämme, että leipä, ruoka, ei ole edelleenkään itsestäänselvyys, ei edes vauraassa maassa. Ruoka ja sen riittävyys on viime kädessä lahjaa koko luomakunnan Luojalta. Jokapäiväinen leipä on Martti Lutherin mukaan myös paljon muutakin kuin vain ruoka, jota syömme. Tarvitsemme myös terveyttä, turvallisuutta, luottamusta tulevaisuuteen, lämpöä, suojaa, läheisiä ihmisiä ja ystävyyttä. Nämä kaikki ovat lopulta lahjaa ylhäältä, Korkeimman kädestä. - pastori Marita –

The real rye bread

I've been living in Seattle for three months now. Everyday life has started to go smoothly in many ways. I've been able to get a good grip on work in the church, found new really nice acquaintances and I've found hobbies. A new, but at the same time very homely hobby has been baking rye bread in recent weeks. I got sourdough bread starter a couple of months ago. I've heard that it's over a hundred years old Finnish sourdough. Now about once a week I've had a real rye bread rising in my kitchen and baking in the air fryer. The dough has only had water, salt and rye flour. The dough has raised to a nice-sized pan bread. I've never made anything like this while living in Finland. But I do remember well in my childhood that I was watching and involved dozens of times when my grandmother baked bread.

I spent all the summers of my childhood and adolescence at my Grandmother's house in the countryside on a small farm. There were domestic animals, cows, horses, goats, chickens and of course dogs and one cat, called Söpö. On holidays, a nice group of my family gathered at my Grandmother's farm. So there were a lot of bread eaters and Grandma always kept us well nourished. Breads, loafs of braided cardamon pulla and cinnamon buns were baked in a wood-fired oven, which was heated with long logs and which could hold a huge number of breads to bake at once.

I remember watching many, many times how Grandma fetched a dough bowl from the pantry with some sourdough left to dry on the edges of bowl after the previous baking. Grandma fed this sourdough with water and rye flour, let it rise and kneaded it, i.e. then made a new bowlful of dough that rose well to bake. We children were able to watch the dough be kneaded and also enthusiastically participate in rolling the breads to let rise even more. I remember that my Grandmother always cut a large sign of the cross on the surface of the finished dough with a knife. The purpose of the cross was to show how well the dough had already risen. But drawing the sign of the cross had another, deeper meaning. Grandma said that she would bless the bread, because it is baked from God's grain. By this she meant that everything we have is a gift from God, the Most High. In the farmhouse, people remembered how a good harvest and keeping the family fed are not self-evident or depend solely on human actions.

In my opinion, blessing dough and bread is a very beautiful custom that I want to join in the chain of generations. Spirituality and gratitude to God can still be part of everyday chores. It is then acknowledged that the important things in life are not just all this that we see, touch or can count. Asking for God's blessing and participation in different moments of life is also important. When we bless bread or food, we understand that bread, food, is still not a given, not even in a prosperous country. Food and its sufficiency is ultimately a gift from the Creator of all creation. According to Martin Luther, everyday bread is also much more than just the food we eat. We also need health, security, confidence ja hope in the future, warmth, protection, close people and friendship. These are all ultimately gifts from above, from the hand of the Most High One. - pastor Marita –

++

YOUR COUNCIL IN ACTION:

In the months of January and February 2025, the FLC Council has been engaged with the following activities.

- Organizing the FLC Annual Meeting.
- Working with Marita and Maria to plan a formal installation service for Marita's position at FLC.
- Organizing a cleaning day at the FLC building.
- Sourcing new waste containers for Maki Hall to allow separating recyclable and compostable waste from general trash.

Hello everyone!
I'm Krista Glantschnig, originally from Eastern Finland. Life has taken me on quite a journey—I moved to Sweden for my studies, then lived in Germany and California before settling here in Issaquah. I'm married to Georg, who is Austrian, and we have an 18-year-old daughter, Iida. We also share our home with a small but mighty dog, Lumi.

After decades in the technology industry, I now have the opportunity to focus on something different—writing stories that spark imagination and curiosity in young readers under the name Krista Otterson. I recently published the first books in my series about an adventurous girl, *Tindra*, who discovers the mysteries of the forest just beyond her window. If you enjoy children's books or know a young explorer who might, I'd love for you to check out the project's website at meettindra.com

As a council member, I am passionate about ensuring a strong future for our church and community. I hope to use my experience to help build financial stability, expand opportunities to share and utilize our space, and maintain the beauty of our church while honoring its Finnish heritage and unique architecture.
I look forward to connecting with you all!

++

Photos from the first months of the year 2025

January 26th there was a service with Holy Communion and installation of pastor Marita. Rev. Andrew Yee, the Assistant of the Bishop Shelley Bryan Wee of the ELCA NW Washington Synod was officiating the installation. He invited to whole congregation to join in blessing pastor Marita in her position with FLC. After the service we enjoyed the plentiful potluck table and coffee. And after coffee there was the Annual meeting of FLC.









Pulla Baking Day took place at Maki Hall on Saturday 22 February. A nice group of people gathered to learn how to make a good pulla dough, how to braid and how to make Finnish cinnamon rolls. Anneli Olofsson, a council member, was showing and teaching to bake Finnish treats. We finished the day with coffee, warm and delicious pulla and korvapuustit and nice talk with old and new friends.





Pastor Marita will be at FLC for office hours every Tuesday from 4 pm to 6 pm and every Thursday from 10 am to 12 pm (expect no office at the church on Thursday March 20 and 27, you can reach pastor by phone and email also then).
You can come to meet her at the church or if you would like to meet in some other place or pastor Marita to visit you, please let her know pastor@finnishlutheranchurch.org or call the church phone 206 789 0864.

March and April at FLC

MARCH

2nd 10 am service Transfiguration of Our Lord with Marita Toivonen and Maria Männistö

8th Saturday 11 am lecture on Zoom: **Suremisen taito: Miten elää menetyksen kanssa – The Art of Grieving: How to Live with Loss**, with Mari Pulkkinen, PhD, from Finland

9th 10 am service First Sunday in Lent with Marita Toivonen and Maria Männistö

16th 10 am service Second Sunday in Lent with Marita Toivonen and Maria Männistö

23rd 1 pm service in Bellevue, Annunciation of Our Lord, **Marianpäivä**
St. Andrew's Lutheran Church, 2650 148th Ave SE, Bellevue WA 98007
with Marita Toivonen and Maria Männistö

23rd Sunday evening 7 pm Taize prayer and music on Zoom with Marita Toivonen and Maria Männistö

30th 10 am service and **Holy Communion** Fourth Sunday in Lent with Marita Toivonen and Maria Männistö, message pastor Emma Mönkkönen from Helsinki

APRIL

6th 10 am service Fifth Sunday in Lent with Marita Toivonen and Maria Männistö

13th 1 pm service in Bellevue **Palm Sunday, after service virpomavitsa-askartelu perheille, traditional Easter decoration crafts for families and coffee table**
St. Andrew's Lutheran Church, 2650 148th Ave SE, Bellevue WA 98007
with Marita Toivonen and Maria Männistö

17th 7 pm Maundy Thursday ***on Zoom*** with Marita Toivonen and Maria Männistö

18th 3 pm Good Friday ***on Zoom*** with Marita Toivonen and Maria Männistö

20th 10 am **Easter Day service and Holy Communion** with Marita Toivonen, Maria Männistö, Finlandia Duo, Church Choir and message pastor Satu-Elina Ansas from Helsinki

27th 10 am service Second Sunday of Easter with Marita Toivonen, Maria Männistö and message pastor Satu-Elina Ansas from Helsinki

27th Sunday evening 7 pm Taize prayer and music on Zoom with Marita Toivonen and Maria Männistö

March 8, 2025 at 11 am on Zoom Mari Pulkkinen, PhD, is going to give us a lecture:

Suremisen taito: Miten elää menetyksen kanssa

Suru nähdään usein häiriökkjtilaksi, josta tulisi päästä eroon tekemällä surutyötä tai käymällä läpi surun vaiheet. Tämä voi aiheuttaa sureville paineita, sillä menetys vaikuttaa meissä pysyvästi eikä suru ole lähdössä mihinkään. Olisiko surussa siis mahdollista elää hyvää elämää?

Luento perustuu surevien suomalaisten kokemuksiin. Se avaa uudenlaisen näköalan menetysten merkityksellisyyteen sekä suruun, johon kannattaa jäädä.

Mari Pulkkinen, FT, on suomalaisten surua tutkinut tietokirjailija ja kouluttaja. Marin tavoitteena on olla synnyttämässä hyvän surun kulttuuria, jossa suremisella on itseisarvo. Voit tutustua Mariin: www.jalkijaa.fi
Luento pidetään suomen kielellä, mutta se sisältää myös englanninkielisiä esimerkkejä.

The Art of Grieving: How to Live with Loss

Grief is often seen as a disruption in normal life that one should overcome by doing grief work or going through the stages of grief. This can create pressure for the grieving, as loss leaves a permanent mark on us, and grief isn't going anywhere. So, is it possible to live a good life in grief?

The lecture is based on the experiences of grieving Finns and offers a new perspective on the meaningfulness of loss and grief that is worth staying with.

Mari Pulkkinen, PhD, is an author and professional trainer who has researched grief in the Finnish context. She is also a grieving mother and daughter. Her goal is to create a culture of good grief, where grieving is valued in its own right. You can learn more about Mari at: www.jalkijaa.fi
The lecture will be delivered in Finnish, but it will also include examples in English.

++

Finnish Lutheran Church
8504 - 13th Ave NW
Seattle WA 98117
Office phone: 206-789 0864
web page
http://www.finnishlutheranchurch.org

Finnish Lutheran Church is located in Crown Hill, serving all the Finns in the Washington State area and people with any interest in Finnish language or culture. We have services both in **English** and in **Finnish** with Finnish Liturgy **every Sunday at 10 am,** everybody is welcome! Finnish music is presented with our numerous and gifted members and friends. You are welcome to stay for a coffee and refreshments after church and get to know new people!

Finnish Lutheran Church

8504 13th Avenue NW
Seattle, WA 98117