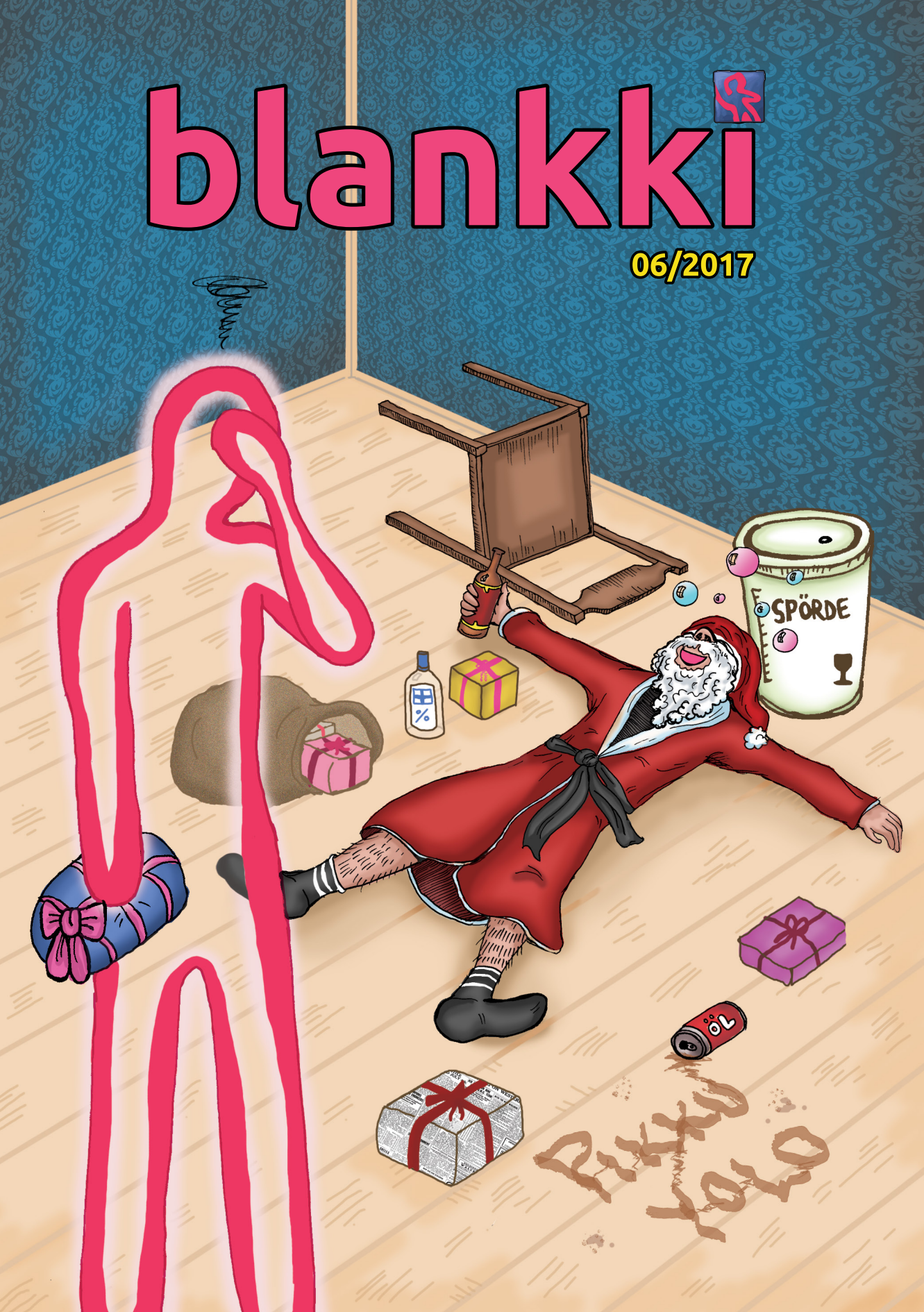
blankki

06/2017



Sisällys

3 Pääkirjoitus
4 Puheenjohtajan palsta
5 Kiltahuone-esittely, osa VI: Prosessikilta
8 Mitä saat pukilta -testi
10 Kovaa panoa Tampereella eli ATK-YTP 2017
12 Blankin joululahjavinkit
13 Blankki testaa: miehekkäät röökit
16 Jouluaiheinen tilastollinen tiedepläjäys
18 Haastattelussa Forenomin Oulun DevausDuo Janne & Jari
20 Joulujytinät
21 Lasta pannuun
24 Sarjakuva: Meri Kurisumasu!
25 Sarjakuva: Pikkujouluperinteitä
26 Pikkujoulubingo
27 Blankin toimitus 2017

Blanko sosiaalisessa mediassa

/blankory
@blanko_ry
@blanko_ry
blanko.fi
blankki-tiimi@blanko.fi

Päätoimittaja
Mikko ”waeder” Rouru

Toimitus
Don-Oskar Gashi
Eetu ”Eedvard” Haapamäki
Sampsa ”notsuho” Jalli
Ville ”Dysposin” Kalliokoski
Anni ”antimonni” Manninen
Miia-Maria ”Myanna” Mikkola
Anna ”Nananas” Runtti
Ville ”Velli” Siikaluoma

Grafiikka
Laura ”lulu” Djerf
Annika ”Bulbannika” Helamo

Kansi
Annika ”Bulbannika” Helamo

Taitto
Joonas ”satou” Tiala

Painosmäärä ja paino
100 kpl, Monisto Oy

Julkaisija
Blanko ry

Blankki on puolueeton ja riippumaton opiskelija-ainejärjestölehti. Blankin testit ja vertailut perustuvat kansainvälisesti verifioituihin menetelmiin ja ohjelmistoihin. Blankki ilmestyy säännöllisen satunnaisesti. Lehti ei vastaa tilaamattoman materiaalin säilyttämisestä eikä palauttamisesta. Julkaisemamme artikkelit, ohjeet ja vinkit on tarkastettu huolella, mutta emme kuitenkaan takaa niiden virheettömyyttä emmekä vastaa esiintyneistä virheistä. Kirjoituksia ja kuvia saa lainata lehdestä vain toimituksen luvalla. Tarjottu tai tilattu aineisto hyväksytään julkaistavaksi sillä ehdolla, että sitä saa korvauksetta edelleen käyttää lehden www-sivustolla ja lehden tai sen yksittäisen osan uudelleenjulkaisun tai muun käytön yhteydessä toteutus- tai jakelutavasta riippumatta. Toimitus laittaa pyytämättä lähetettyjä kirjoituksia ja kuvia nettiin, ellei hukkaa niitä ennen sitä. Blankki ei edusta Blanko ry:n tai kenenkään muunkaan virallista kantaa.

PÄÄKIRJOITUS

Mikko "waeder" Rouru
Raihnainen lehtipomo

Vasemmalla päätoimittaja, oikealla hymyilevä kakkakasa

Hou hou hou. One more time. Normaalisti olisi lehti nro 5/5, mutta viime vuoden tapaan tämä lehti onkin 6/6. Pitkä on ollut vuosi ja tuntuukin nyt, että kaikki on annettu. Kirjoitushetkellä ei ole vielä syyskokousta pidetty, mutta ilmassa on muutoksen merkkejä. Vanhat pierut saavat väistyä ja uudet vetreät nuorisolaiset ottavat vallan haltuun, ainakin toivottavasti. Katsoin viime vuoden Samun viimeistä pääkirjoitusta ja iski heti kamala alemmuuskompleksi: hän aloitti viimeisen lehtensä hienolla joulutarinalla. Mutta mitäpä sitä kiertelemään, vanhuus on vienyt minut eikä lukijoille valitettavasti irtoa vastaavaa hienoa tarinaa.

Vanhuus todellakin on iskenyt. Olen viettänyt kahtena viime vuonna varsin railakkaan pikkujoulukauden. Muistaakseni kumpanakin vuonna kävin 6–7 eri pikkujouluissa ja pahoittelenkin, jos aiheutin pahennusta soluttautumalla vieraisiin kiltoihin. Hyviä aikoja, mutta tänä vuonna ilmeisesti olen liian vanha. OLuT:n pikkujoulut ovat korkanneet tämän hienon kauden joka vuosi, mutta minä skippasin ne tänä vuonna. Snapchatin notifikaatiot alkoivat tulvia näytölle pian: "MISSÄ SÄÄ OOT ALA TULLA!!! OLEN PETTYNYT! SÄÄLITTÄVÄÄ!" Piti lukea tenttiin ja sen takia minua uhattiinkin fuksipisteiden menettämisellä. Viekää vaikka kaikki ja antakaa vaikka ikifuksi-Juhanille ne.

> "Tavoitteena on nöyrästi puskea ulos vuoden paras lehti ja lähteä sitten tyylikkäästi kohti uusia koitoksia.

Vaikka kaksi edellistä kappaletta olikin varsin paskan sävyisiä, en ole kuitenkaan luovuttanut tämän lehden suhteen. Tavoitteena on nöyrästi puskea ulos vuoden paras lehti ja lähteä sitten tyylikkäästi kohti uusia koitoksia. Joulu on ihan justiinsa täällä ja siksipä haluammekin jakaa lahjavinkkejä, jouluisia sarjakuvia ja perinteisen pikkujoulubingon. Tyrkyllä on myös hekumallinen, joulunpunainen Blanko Erotican jouluspesiaali, joka taatusti on parempi kuin sarjojen jouluspinoffit.

Kiltiksellä Syysblankin julkaisun tienoilla meinasi päät lennellä silloisen tutkimusjutun takia (ps. ananas ei kuulu pizzaan). Jutun aiheuttaman kiivaan keskustelun vuoksi halusimme luoda välirikkoja joulunakin. Nyt lukijamme saavat vihdoin vastauksen kuuluuko maksalaatikko joulupöytään (mitä vittua?) sekä siihen kuka vie joulusuklaiden herruuden. Talvi on nykyään käsite mihin ei assosioida helposti lunta, joten kävimme hakemassa valkeutta valkohaalarisilta Prosessikillalta. Ei me vissiin oikein osata muita kuin teekkarikiltoja esitellä, mutta me kovin tykätään niistä!

On kiitosten aika – fug yes, että oli hyvä tiimi. Jos lähdetään alkuvuodesta liikkeelle, niin ensimmäiset kiitokset tulee kaikkien sitoutumisesta tekemään parempaa lehteä, niin oikoluvun, taiton, kuvien, tekstien ja kokonaisuuden kannalta. Samu loi tälle työlle hyvän pohjan, tämän vuoden tiimi vei sitä vielä pidemmälle. Erityiskiitos graafisen sisällön tuottajille ja taittajalle Lauralle, Annikalle, Villelle ja Joonakselle: kannet, sarjakuvat sekä taitto ovat olleet A-luokkaa ja ne ovat vieneet lehdestä pois liiallisen, raskaan tekstin. Toinen suurempi kiitos on syksyn osalta: helvetti soikoon, että oli tiheään tahtiin kolme lehteä, mutta siitä selvittiin hyvän tiimin voimin. Syysblankki on aina iso uhka lisätyön takia, mutta lehdestä tuli erinomainen.

Päätoimittajuus on ollut antoisaa, mutta rankkaa, kuten monet ovat varmaan tänä vuonna saaneet kuulla. Onkin aika nyt rauhoittua kiltahommien suhteen ja siirtyä viettämään eläkepäiviä. Opinnot sen sijaan eivät ole loppumassa ihan vähään aikaan, joten on aika keskittyä niihin entistä enemmän. Katsotaan jos kuitenkin joskus kirjoittelen vielä jotain, voinee kuitenkin aika varmasti sanoa, että jonkin verran tulee vielä Blankin parissa häärättyä, ainakin kuvien suhteen. Kohdelkaa seuraavaa tiimiä hyvin, siitä tulee nimittäin paras. Kiitos ja anteeksi.

Puheenjohtajan palsta

Joonas "satou" Tiala
Blankon puheenjohtaja

Vähiin käy ennen kuin loppuu. Kiitos Blankon hallitus 2016-2017. Kiitos Blankki 2016-2017. Kiitos Suomi 1917-2017.

Tämän lafkan pyörittäminen on ollut hemmetin antoisaa puuhaa, mutta voi pojat se on käynyt työstä. Varsinkin kun on samalla käynyt ihan oikeissakin töissä. Silti en vaihtaisi hetkeäkään. Urakan haasteet oli kyllä tiedossa vuosi sitten, kun homman otin vastaan, mutta ihan näin loppuun en olettanut itseni palavan.

Viime aikoina monet ovat kyselleet, mikä on ollut vaikeinta PJ:nä olemisessa. Puheenjohtajahan on vähän kuin kapellimestari, mutta päämääränä on tuottaa musiikin sijasta hyötyä Blankon jäsenille. Haastavinta itselleni on ollut tehdä kaikkia pieniä asioita, mitä tämä pesti vaatii: vastailla viesteihin, huolehtia aikatauluista ja siitä, että hallituslaiset tekevät hommansa. Jos joka päivä käyttäisi 15 minuuttia näihin hommiin, niin se riittäisi hyvin. Minulla on tapana suunnitella aloittavani jonkun homman tekemistä muutama tunti, sitten miettiä että voisiko tämän sittenkin tehdä vaikka huomenna, sitten täytyy vähän keräillä voimia vielä ennen kuin kyseisen homman hoitaa. Vartti onkin yhtäkkiä kolme tuntia. Lukaisin tässä inspiraatioksi viime vuoden PJ:n Markon viimeisen palstan, jossa hän kehoitti minua opettelemaan pj-hommien aikataulutus. Siitä olisi kyllä ollut apua joo.

Mutta kyllä tässä varmaan vähintään kohtalaisesti onnistuttiin. Ja siitä täytyy kyllä kiittää loistavaa hallitusta ja toimihenkilöitä. Heidän oma-aloitteisuutensa helpotti minun hommiani äärettömän paljon.

Blankon ensi vuosi näyttää hyvin valoisalta. Uusi hallitus valittiin ja mielestäni se on sopiva kokonaisuus kokeneempaa hallituslaista ja uutta verta. Myös toimarikattaus vaikuttaa toimivalta. Uskon, että Lassin johdolla Blanko kasvaa ja kehittyy entisestään ensi vuonna!

Minustakaan ei Blanko ihan vielä pääse eroon. Ensi vuonna toimin webmasterina ja pyrkimyksenäni on viimein saada Blankolle vähän modernimmat nettisivut pystyyn. Olen mukana myös järjestämässä ensi vuoden kohokohtaa, eli Blankon 45. vuosijuhlia, jotka muuten järjesteään 6.10.2018. Save the date!

Tavataan taas.

Kuva: Juho "Zuhis" Knuutila

KILTAHUONE-ESITTELY, OSA VI: PROSESSIKILTA

Teksti: Anni "antimonni" Manninen & Mikko "waeder" Rouru
Kuvat: Mikko "waeder" Rouru

Koska talvi oli jutun tekohetkellä hukassa, kaksi tiimin jäsentä päätti suunnata hakemaan valkeaa marraskuuta (usein-ei-niin-) puhtaanvalkoisissa haalareissa tallustelevilta Prosessiteekkareilta. Kyllä, eksyimme jälleen kerran Teekkarikiltikselle tekemään syväluotaavaa analyysia heidän kiltahuoneestaan ja jäsenistöstään. Kiltis oli harmittavasti hieman tyhjillään, mistä todennäköisesti saamme syyttää samaan aikaan pidettyä OTY:n vaalikokousta. Paikka näyttää modernilta suhteellisen hillityssä värimaailmassaan ja pikaisella silmäyksellä aktiviteettia ajan tappamiseen näyttäisi olevan runsaasti. Haastattelimme killan isäntää Terhi Alaviitalaa, joka vastaa kiltahuoneesta.

Kauanko kiltiksenne on sijainnut tällä paikalla?

"Kiltis on ollut tässä paikassa vuodesta 1993 lähtien. Paikkaa on remontoitu 2013, ja harmiksemme katonrajassa kulkevat putket piti lisätä vuonna 2016 tänne."

Kiltiksen korkeahkosta iästä inspiroiduimme jatkokysymykseen itse killan iästä, ja kävikin ilmi että Prose on yliopiston vanhimpia kiltoja 56 vuoden kunnioitettavalla iällään.

Haastattelijat ovat pohtineet useasti valkoisten haalareiden kiltoja, esimerkiksi kannattaako edes yrittää pitää niitä puhtaina ja tärkeimpänä: **kauanko menee että haalarit muuttuvat puhtaanvalkoisista joksikin ihan muuksi?**

Vastaus on lyhyt ja ytimekäs: "Alle vuosi."

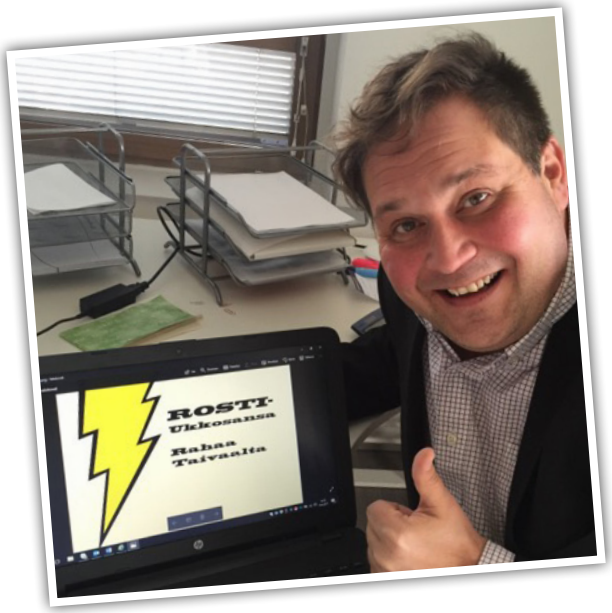
Kiltikselle saapui sattumalta paikalle Proseteekkari haalareissa, ja hienoa kontrastia tarjosi vastikään ommeltu vaaleapohjainen haalarimerkki. Merkki erottui kirkkaasti puhtaudellaan, kun taas itse haalarit olivat jo lähes harmaat.

Mikä on eeppisin jäynä, joka on lähtöisin Proselta?

Tästä kertoo meille killan Teekkarivastaava Aleksi Harlin:

"Prosessikillan jäynäkulttuuri aaltoilee sinikäyrän mukaisesti. On vuosia, jolloin kiltalaiset innostuvat jäynäämään enemmän. Kuitenkin Prosessikillan jäynissä on usein huomattavissa samanlaista teemaa, jäynään halutaan piilottaa killan nimi.

Prosessikilta on edustanut valtakunnallisissa jäynäkisoissa kahdesti viiden vuoden sisällä. Valtakunnallisiin jäynäkilpailuihin osallistuvat jokaisen Teekkarikaupungin paras paikallinen jäynäjoukkue ja järjestyspaikka pitääkin selvittää pitkän arvoituksen kautta. Vuonna 2014 puhdistettiinkin Prosenyyliä autojen renkaista. Vuonna 2017 Prosessikilta onnistui uudestaan pääsemään kyseisiin kisoihin ROSTI-ukkosenjohtimella, joka lähetti



Prosenium-ytimen avulla muunnettua gammasäteilyä energiavoimalalle. Jäynään saimme mukaan Jethro Rostedtin, joka toimi jäynän kannatusjäsenenä.

Itse valtakunnallisissa jäynäkisoissa rakennettiin humanistipäädyssä pyöräparkkia, jossa Prosekiskot suojasivat pyörää ammattikorkeakoululaisilta sekä etsittiin Neuvostoliiton hautaamaa Prosenyyliä Jyväskylän Harjun alta. Muita Prosessikillan jäyniä ovat muun muassa olleet stadilaistuneiden pulujen metsästys Oulun keskustassa, Valkeassa järjestetty elokuvan dubbaus sekä hassujen eläinten eläintarhan rakentaminen."

Mikä on teidän lempiprosessi?

Terhin mielestä ehdottomasti kovinta settiä on teräksen sulatus. Lisäksi termi 'sintraus' mainittiin, missä Wikipedian mukaan "tuotetaan materiasta kiinteä kappale kuumuudella tai puristamalla, sulattamatta materiaa." Uskaltauduimme myös haastattelemaan perimmäisen huoneen ahkerasti opiskelevia fukseja. Haastattelijoille teräksen sulatus on varsin tuntematon prosessi, mutta fuksien vastauksiin osasimme samaistua enemmän: "Kyllä se on sängystä ylös nousemisen tai sinne menemisen prosessi."

Tiimin kesken kysymyksiä pohtiessa eräs kysymys nousi pinnalle mihin halusimme ehdottomasti saada vastauksen: **mihin killan logo perustuu?**

"Se on kaikki virtaa -nuoli, mikä virtaa aina oikealle. Prosesseissa kaikki tapahtumat virtaa oikealle päin prosessikaavion mukaisesti."

Pitääkö kaikkien kiltalaisten suorittaa MallasApprossa vähintään tohtorin tutkinto vai onko muuten häpeäksi killalle?

"Eeeeei tarvitse suorittaa tohtoria... Tosin ilmoitettiin, että isännällä on tohtori oltava ensi vuonna tai on häpeäksi isännistölle. Kaikilla killan muilla isännillä on siis tohtori paitsi minulla. Voidaan toki laittaa harkintaan tällainen järjestely, jos jostain kumman syystä tulee tarvetta karsia jäsenistöä! Mutta vastauksena kysymykseen: ei tarvitse, kyllä me otetaan jopa A:n suorittaneetkin kiltaan."

Mikä on paras appro MallasAppron jälkeen?

"Paha kysymys, mutta sanotaan Tampereen NamiAppro, missä kierretään kahviloita ja alkoholin juomisen sijasta syödään itselle sokerihumala." Kuulemma tästä approsta tulee yhtä lailla paha olo (ellei jopa huonompi) kuin viinaspitoisista ja suoritus tekee hyvin tiukkaa.

> Kiltikselle saapui sattumalta paikalle Proseteekkari haalareissa, ja hienoa kontrastia tarjosi vastikään ommeltu vaaleapohjainen haalarimerkki. Merkki erottui kirkkaasti puhtaudellaan, kun taas itse haalarit olivat jo lähes harmaat.

Järjestetäänkö kiltiksellä tapahtumia tai onko mitään kiltisperinteitä?

"Leffa- ja peli-iltoja on aika paljon. Lisäksi kiltiksellä on kaksi kansallispeliä, Fifa ja pöytäfutis. Killan sisällä pyörii Fifa-liigakin. Vahvana uutena nousijana toimii Rocket League. Perinteisempää puolta edustaa korteilla pelattava Pekka-peli ja tikkaa heitellään myös paljon."

Kirjurilla oli vaikeuksia pysyä perässä pelejä kirjatessa, joten oli pakko kysyä, miten niin moni peli on suosiossa killassa: "Meillä on selkeä voittamisen kulttuuri näkyvissä." Tähän

on helppo uskoa, sillä Prosen suosituimmat tapahtumat MallasAppro ja Kirkkovenesoudut ovatkin varsin suorituspitoisia.

Mikä on kiltahuoneen oudoin esine?

Heti kun kysymys oli päästetty ilmoille, pahaa-aavistamaton kirjuri sai osakseen takaa hyökkäävästä isosta jellyjortikasta. “Tämän lisäksi on olemassa humppakärry, joka kulkee kätevästi pyörän perässä.”

Hupaisin kiltismeemi just nyt?

“Meillä on tapana laittaa elämänohjeita kiltiksen koneen taustakuvaksi ennen tapahtumia. Esimerkiksi ennen Fuksicursiota ruudulla oli ohje siitä, kuinka excuilla juomat saa korkata vasta yritysvierailujen jälkeen. Monesti jos joku hölmöilee jossakin tapahtumassa, saatetaan seuraavana päivänä laittaa varoittava elämänohje kyseisestä henkilöstä taustakuvaksi, hyvän maun rajoissa tietenkin. Lisäksi kiltiksellä on tapana huudella “Menkää töihin!”

Offtopic: työllistymiskehoitukset laukaisivat päätoimittajassa hämäriä uittomuistoja viime Wapulta, kun tuli paettua räntäsadetta sillan alle mukavien Proseteekkareiden seuraan. Juotiin jostakin kisasta voitettua vodkaa ja yksi herrasmies jatkuvasti kehotti uittoyleisöä menemään töihin. Good times, tämä on sitä paljon puhuttua verkostoitumista.

Missä on kiltiksen paras paikka rapuloida?

Terhi osoittaa haastattelijoiden välissä olevaan paikkaan.

“Tuo nahkasohvan kulma, se varataan sille, jolla on pahin rapula sillä hetkellä.”

Minkälainen musa soi yleensä kiltiksellä?

“Spotify toimii villinä läntenä: mitä enemmän viikkoa kuluu, sitä huonommaksi musa menee. Joskus huonoin pohja on jo saavutettu keskiviikkona.” Mysteeriksi jää mitähän lie torstaina ja perjantaina soi, jos keskiviikkona on jo saavutettu syvin pohja?

Mitä saat pukilta -testi

Don-Oskar Gashi

On taas se aika vuodesta, jolloin pimeän talven piristykseksi tuttu valkoparta jakaa hyvää mieltä lapsille ja lapsenmielisille. Joulupukki™ on kuitenkin tunnetusti hyvin valikoiva, joten lahjoja saavat vain teistä kilteimmät. Tämä taruolennoista kapitalistisin onkin pyytänyt meitä suorittamaan esiselvittelyn ja jakamaan kiltit tuhmista. Selvitä siis seuraavan testin avulla, mitä lahjoja olet pukilta ansainnut! Kaikkien osallistuneiden kesken arvotaan aimo annos joulumieltä!

1. Ihminen automaattisen tietojenkäsittelyn uhrina -kurssin 3000 sanan esseen deadline on tänä iltana, mutta et ole kirjoittanut vielä riviäkään tekstiä. Mitä teet?

a. Alan kirjoittamaan ahkerasti, jos aloitan nyt ja kippaan 2 pannullista kahvia, niin vielä pitäisi ehtiä.

b. Lähetän kurssin vetäjälle tekosyillä ladatun viestin, jossa pyydän muutaman päivän lisäaikaa esseen kirjoittamiselle. Dedikset-hän ovat vain suuntaa-antavia?

c. Haen Google Scholarista kaikki aiheeseen liittyvät artikkelit ja annan Ctrl+C, Ctrl+V:n laulaa. Lähdeviittaukset jätän nössöille.

2. Teet harkkatyötä, jonka lopputuloksena pitäisi olla toimiva ohjelma. Mikä seuraavista on lähimpänä kädenjälkeäsi?

a. Jokainen metodi on kommentoitu perusteellisesti ja rivit on sisennetty kaikkien hyvien periaatteiden mukaisesti.

b. Ainoat kommenttisi ovat vanhoja koodinpätkiä, jotka ovat jääneet kummittelemaan purkkakorjauksen jälkeen. Metodien nimet on kirjoitettu kokonaan pienillä kirjaimilla.

c.
```
ebinmetodi(int pissa, String kakka){
*kauheaa spagettia*
} //carpe diem
```

3. Lähdet rankan lusmuilupäivän päätteeksi kiltahuoneelta. Mitä jätät jälkeesi?

a. Aikaisempaa vähemmän itsetuhoisen ilmapiirin ja objektiivisesti hyvää musiikkia.

b. Läjän Subway-kääreitä ja pierunhajun.

c. Kahvikupin, jonka pohjalle kasvaa viikon sisällä uusi ekosysteemi.

4. Näet tuttavasi hoipertelevan Teekkaritalolla hieman heikossa hapessa, miten toimit?

a. Ohjaan hänet tiskille ja juotan hänelle vettä.

b. Ohjaan hänet tiskille ja juotan hänelle peltikaton.

c. Kaivan repustani hänelle kymmenen olutta, korttipakan ja kuiskaan taikasanan “Linkkiä?”.

5. Omistat suuren peliyhtiön. Huomaat että toinen, pienempi, studio on tehnyt laadukkaan pelisarjan, jolla on liuta uskollisia faneja. Mitä teet?

a. Keskityn omien pelieni tekemiseen, ja otan korkeintaan oppia pienemmän studion onnistumisista. “Elä ja anna elää” on mottoni.

b. Laitan alulle uuden projektin, jonka tarkoituksena on viedä kyseisen pelisarjan fanit tekemällä samankaltaisen pelin paremmalla budjetilla.

c. Ostan pienemmän yrityksen summalla, josta ei voi kieltäytyä. Sen jälkeen pakotan heidät tekemään pelinsä valmiiksi puolessa alkuperäisestä ajasta. Lopputuloksena syntyy surkea peli, studio menettää faninsa, ja hieno pelisarja on pilattu. Pyörittelen toimistossani viiksiäni ja myhäilen tyytyväisenä.

Pisteytys: a) 2 pistettä b) 1 piste c) 0 pistettä

0 pistettä
Olet todella syntinen, heti vanhasta sarvipäästä seuraava. Tästä hyvästä saatkin vierailun pukin pahalta kaksoisveljeltä, eli Krampukselta. Suosittelemme ovien lukitsemista joulun alla, sillä Krampuksella on tapana kantaa pahat lapset säkissään helvettiin!

1-3 pistettä
Tuhma! Pukki ei tykkää ja jäätkin täysin ilman lahjoja. Koeta parantaa käytöstäsi ensi vuonna.

4-6 pistettä
Olet täysin tylsä ja keskiverto, et tuhma, mutta et erityisen kilttikään. Tästä keskinkertaisesta suorituksesta pukki palkitsee sinut pehmeällä paketilla, josta paljastuu neutraalin värisiä pyyhkeitä. Käytännöllistä, mutta ei millään tavalla jännittävää tai hienoa.

7-9 pistettä
Aika hyvin! Olet esimerkillinen kansalainen. Tästä hyvästä pukki antaakin sinulle Kullia! (69 %)

10 pistettä
Onneksi olkoon! Olet kilteimpiä otuksia, mitä maa päällään kantaa. Tämän hienon saavutuksen kunniaksi pukki soittaa rakkaalle ystävälleen Gabenille ja Half Life 3 julkaistaan viimein.

Anni ”antimonni” Manninen

KOVAA PANOA TAMPEREELLA ELI ATK-YTP 2017

Kiitos ATK-YTP 18.–20.10.2017
Kuva: Anni ”antimonni” Manninen

Ulkomailta terve. Käytiin tuossa taas perinteisellä seminaarimatkalla, joka ATK-YTP:nä tunnetaan. Tänä vuonna bitinpyörittäjät ympäri Suomen suorittivat kotiluolasta poistumisen tavatakseen muita tieteenharjoittajia Tampereella 18. – 20.10. Luvassa olisi opettavaista yhdessäoloa sekä kohtaamisia niin paikallisväestön kuin muualta ryömineiden nörttirenttujen kanssa. Jottei asia käy liian kuivaksi, saamme lausunnon eräältä YTP:n sankareista kun Shamim "Samppa" Gofur kertoo haikein mielin unohdetusta matkastaan rotvallin tuolle puolen! Pidähän siis, rakas lukija, mustasta makkarastasi kiinni ja siirry lähimenneisyyden lämpimiin muistoihin.

Jo perinteeksi nousseen pornotuokion valmistelut aloitettiin menomatkalla aamuhämärissä. Tällä kertaa vanhan kunnon Raton korvasi aivan uusi tuttavuus Kalevi, joka lähemmän kopeloinnin myötä osoittautui varsin päteväksi ja monipuoliseksi tarjonnallaan. Kymmenen tissiparia, viisitoista mulkkua ja gay-liite myöhemmin saavuimme Tampereelle. Tähän väliin onnistuin nappaamaan Samppaa hihasta, joten hiljennytäänhän lukemaan.

Moi Samppa! Kerrohan kuinka ATK-YTP meni. Näytit nauttivan reissusta lopulta varsin tyhjin viinapulloin?

"No kyllähän se meni. Ihan ensin me päästiin Hatanpään koululle viemään roinat odottelemaan mikäli niitä tarvitaan, se meni oikein hyvin. Sieltä sitten reippaina bussiin ja yliopistolle, jossa korkattiin olusta ja ehkä hieman väkevämpääkin luentoja kuunnellessa. Illan kruunasi rastisuunnistus ja sitten olikin aamu."

Muistatko muuta?

Ei se kuulemma muista. Noh, onneksi muistajat muistaa. Suunnistuksesta selvinneet suuntasivat jatkoille paikalliselle työväentalolle, jossa muun muassa kokoontui Tampereen akateemisesti sivistyneet Gambinan ystävät sekä enabloitiin pornotuokio Turusta matkanneiden sisarkiltalaisten kanssa. Suunnistuksen voitto valitettavasti matkasi tänä vuonna edellisistä vuosista poiketen muualle kuin Ouluun. Illan päätteeksi hyvillä mielin koulun lattian syleilyyn nukkumaan ja virkein mielin uuteen aamuun.

Torstaina Blankon kulttuurijaosto tutustui Suomen Pelimuseoon, josta löytyi Tollilta lähtöisin oleva maailman ensimmäinen IRC-palvelin TOLSun, jonka edessä nöyrä nuoriso

"Suunnistuksesta selvinneet suuntasivat jatkoille paikalliselle työväentalolle, jossa muun muassa kokoontui Tampereen akateemisesti sivistyneet Gambinan ystävät sekä enabloitiin pornotuokio Turusta matkanneiden sisarkiltalaisten kanssa.

polvistui ja suoritti erinäisiä rituaaleja. Eräänlainen pyhiinvaellus tämäkin. Loppupäivä sujui kuin siivillä etkojen etkojen etkoilla, luennolla ja missä ikinä kukakin sattui olemaan. Kysytään vielä yksi kysymys Sampalta: "Luotettavat lähteet kertovat turkulaisten löytäneen sinut torstain etkopaikan ulkopuolelta, jossa olit juuri tutustumassa tamperelaiseen asfalttiin. Mitä näkyi?" Vastaus on kuin YTP pienoiskoossa: "Se on hyvä kysymys, en tiedä. Uutta reissua odotellen, jolloin homman voi suorittaa loppuun paremmalla menestyksellä", tuumaili Samppa ja kertoi vielä Sipilän Jannen pelastaneen putkareissulta. Kiitokset siis Jannelle!

Tampere osoitti olevansa oivallinen paikka YTP:n kaltaiselle toiminnalle, sopivasti haastava, mutta samalla lempeä. Musta makkara jäi syömättä, mutta päätä huimaavan korkea Tornihotelli tarjosi sivistynyttä vastapainoa puistoissa ryvettyneille haalareille ja mielille. Tämä vuosi oli myös mitä parhainta harjoittelua YTP -kuningasmatkalle eli Suomen Turulle, jonne vuoden päästä matkataan. Voi pojat, mitä siitä tuleekaan!

```
13.26 <@Elvari> vittu että koodaaminen on vaikiaa
13.36 <@antimonni> niinpä
13.36 <@antimonni> ja sit ku kaikki pitää tehdä niinku nyt heti
13.40 <@Syta> ei vaan kaikki piti olla jo valmiina
13.42 <jcara^> :D
```

BLANKIN JOULULAHJAVINKIT

Sampsa "Pension Pending" Jalli

Taas on se aika vuodesta, kun maa hautautuu lumen alle ja pitäisi alkaa vaivata päätänsä sillä mitä ovelaa antaisi tänä jouluna lahjaksi perheelle ja kavereille. Koska ihmismassat ja joululaulujen soittaminen loputtomalla toistolla kauppakeskuksissa on ahdistava kokemus lähes kaikille nörteille, tähän on koottu kompakti lista lahjaideoita, jotta voit minimoida stressin määrän loppuvuodesta!

Huom! Toimitus ei ota vastuuta, jos kohteena oleva henkilö suuttuukin lahjan saamisesta. Blankkitiimin joululahjavinkkien seuraamisesta voi syyttää vain itseään. Hyvää joulua kuitenkin!

Tissihiirimatto

Kaiken pitää nykyään olla niin ergonomista, mutta miksei se voisi olla myös seksikästä? Erinomainen lahja nörtille, joka pitää kipeät ranteet loitolla ja tarjoaa samalla myös silmänruokaa!

Fidget spinner

Vähän samanlainen ilmiö kuin mitä diabolo (Jonnet ei muista) oli aikanaan tai jotain sinne päin. Erinomainen lahja vaikkapa mummolle tai papalle, niin pääsevät eläkeläisetkin nauttimaan kosteista meemeistä ja pysyvät varmasti myös katu-uskottavina nykynuorison silmissä.

Halityyny

Blankohan on nörttejä täynnä, joten kysymys kuuluu: mitä lahjaksi nörtille? No animewaifu tietenkin! Mikäs sen parempaa talvisena päivänä kuin stressitön hetki vietettynä oman waifun kanssa? No ei mikään, paitsi ehkä vähän kuumaa glögiä kyytipojaksi. Joulurauhakin säilyy, kunhan ei aleta keskustelemaan siitä, kuka se paras tyttö oikeasti on.

Taidetta

Entä jos rupeaisitkin ovelaakin ovelammaksi tänä jouluna ja antaisit lahjaksi jotain tosi postmodernia? Tuolista tehty veistos ainakin aiheuttaa hämmennystä, jos ei muuten niin sen kysymyksen muodossa, että voikohan siinä istuakin. Tällä pääset todennäköisesti myös ikuiseen nakkisuojaan lahjojen ostamiselta, koska tämän kovan paketin saaneet tuskin haluavat sinulta enää lahjoja ensi vuonna. Tai seuraavinakaan. Mikäs sen parempaa!

Bonus: Mutta mitä joulupukille? Kurkun kostuketta tietenkin!

Kun miettii sitä työmaata, joka lahjojen raahaaminen tässä modernissa yhteiskunnassa on, niin olisi epäsopivaa jättää lahjanroudauksen mestari ilman omaa pakettiaan. Onneksi ainakin blankolaisten tunteman pukin suosikkilahja on makoisa Jallu, eli helpolla pääsit tänä vuonna. Ellei pukki sitten ole jo ennenaikaisessa haudassa viime pikkujoulujen jäljiltä. Toivottavasti ei, koska muuten jäisivät lahjat jakamatta!

Blankki testaa:
miehekkäät röökit

Testiryhmä: Eetu ”Eedvard” Haapamäki, Sami Hautajärvi & Ville ”dysposin” Kalliokoski
Kuvat: Mikko ”waeder” Rouru

Koska terveelliset elämäntavat ja liikunta ovat aina olleet lähellä blankolaisten ja varsinkin blankkitoimittajien sydämiä, päätimme vuoden viimeiseen Blankkiin testata miehekkäimmät tupakat mitä käsiimme saimme.

Luonnontieteilijöinä ja akateemikkoina testi täytyi luonnollisesti tehdä edes näennäisen tieteellisesti, joten loimme oman heuristiikkamme miehekkyyden mittaamiselle. Tähän valitsimme neljä mittaria: haju, maku, yskittävyys sekä miehekkyyden kasvu. Testin alussa huomasimme harmiksemme, että askeista on kadonnut tiedot tupakan sisältämistä nikotiinista ja tervasta, jotka olisivat olleet viides ja varsin objektiivinen mittari. Testitiimimme hataran muistin perusteella kuitenkin olimme kuitenkin aika varmoja siitä, että kaikki testaamamme tupakat sisälsivät 0,8mg nikotiinia - suurin määrä mitä Suomen markkinoilla sallitaan. Tämän perusteella tiesimme olevamme jo miehekkyyden tuntumassa, sillä mikään ei ole niin miehekästä kuin myrkyllisyys.

Testattavaksi merkeiksi valikoitui Camel, North State eli nortti, punainen Colt ja Tsekeistä tuotu tuliainen Bacco. Tästä tsekkiläisestä erikoisuudesta meillä ei ollut mitään tietoa, mutta kokemuksen perusteella tiesimme entisen itäblokin tuotteiden olevan järjestään miehekkäitä länsimaita löyhemmän terveyslainsäädännön ansiosta.

Camel

Camel oli testissämme ensimmäinen. Tämä kullankeltaisessa askissa myyty ja kamelin kuvalla koristeltu aski erottui testiryhmästämme muiden merkkien pidättäytyessä perinteisessä vahvoille tupakoille varatussa punaisessa. Camel erosi muutenkin testijoukosta: Maultaan selkeästi pehmein ja hajultaan hyvin neutraali savuke on vahvojen tupakkien joukossa herrasmiesmäisin. Siinä missä muista merkeistä mieleen nousi kuva raavaasta miehestä rasvaisissa työhaalareissa tai kirves kädessä, Camel toi mieleen villakangastakkisen akateemikon. Camel ei myöskään poltellut kurkussa samalla tavalla kuin kilpakumppaninsa. Huomionarvoista on kuitenkin pehmeä aski, joka luonnollisesti on se miehekkäämpi vaihtoehto sekä suuri määrä tervaa ja nikotiinia. Tämäkin tiputtaa pikkupojan koulun nurkalla.

Bacco

Ulkomaanvahvistuksemme Bacco oli testitiimille hieman mysteeri. Vahvuudesta, mausta tai laadusta ei ollut mitään ennakkokäsityksiä, mutta Itä-Euroopasta harvemmin tulee mietoja savukkeita, joten odotuksemme olivat kovat. Ja odotukset täyttyivätkin: savukkeesta jäi inhottava jälkimaku suuhun jo muutaman savun jälkeen, ja kokonainen savuke alkoi jo hieman väänttää kokeneen tervakeuhkonkin vatsaa. Puolikkaan savukkeen jälkeen alkoi jo hieman yskittääkin, tosin tämä saattoi johtua myös testihenkilöstön aiemmasta polttamisesta. Bacco osoittautuikin täysin ennakkoluulojensa arvoiseksi, ja miehekkyydestään huolimatta sitä on vaikea kenellekään suositella.

North State

North State, tuo perinteinen työmiehen tupakka, ei tuottanut pettymystä. Hieman lyhyempää savuketta tasoittaa myös tavallista lyhyempi filtteri, josta pääseekin enemmän myrkkyjä läpi. Vahvuudestaan huolimatta North Statekin oli yllättävän pehmeän makuinen. Askin kuvitus jakoi tuomareiden mielipiteitä: Osan mielestä oranssi aski oli väriltään loistava, osa tuomitsi sen rumaksi. Lisäpisteitä nortti saa ylösalaisin olevien savukkeiden ansiosta, näin öljyiset kädet eivät sotke filtteriä tupakkaa poimittaessa. Norttia myydään ainoastaan pehmeässä askissa, siitäkin pisteet.

Colt

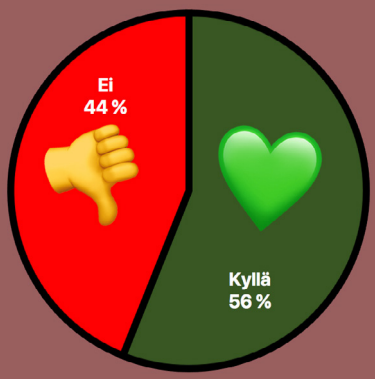
Viimeisenä testiin astui osan tuomaristosta ennakkosuosikki, punainen Colt. Tämä hieman harvinaisempi edustaja Suomen tupakkamarkkinoilla on maultaan selkeästi väkevin ja yskittävin kotimaisista vaihtoehdoista. Baccon tapainen jälkimaku tuli kuitenkin vasta kokonaisen savukkeen jälkeen. Osalla testihenkilöstöstä alkoi jo hieman heikottaa päässä, tämä tosin saattoi olla jo seurausta myös asennuskaljoista, saunasta sekä tupakasta koostuneesta illasta. Viimeistään tyylikäs aski korotti Coltin sen ansaitsemaan miehekkäimmän savukkeen asemaan.

JOULUAIHEINEN
TILASTOLLINEN TIEDEPLÄJÄYS

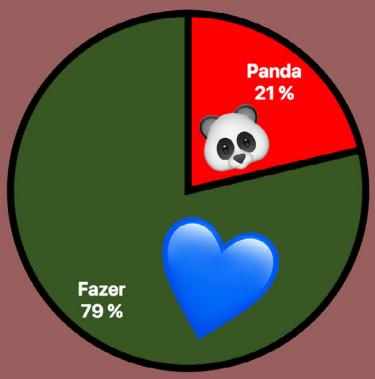
Mikko "waeder" Rouru

Syysblankin kyselyt poikivat varsin kiivasta keskustelua sekä Jodelissa että kiltahuoneella, joten päätimme tehdä jatko-osan jutulle. Tällä kertaa nyrkkitappeluita aiheuttavat lehden teeman mukaiset jouluaiheiset kysymykset. Kysymyksiä kasattaessa tuli ilmi allekirjoittaneelle täysin vinksahtaneita aiheita, kuten esimerkiksi joidenkin joulupöytiin kuuluva maksalaatikko. Mitä helvettiä? Joka tapauksessa, tilastot on koottu Jodelista, muutamista ryhmäkeskusteluista sekä Twitteristä. Hyväksyttyjen äänien määrä vaihtelee, sillä kaikki tulkinnanvaraiset ja epäselvät äänet hylättiin (esim. "molemmat" tai "ei kumpikaan"). Joka tapauksessa jokainen aihe keräsi yli 100 hyväksyttyä ääntä. Blankkitiimi toivoo ettei rauhaisa joulu ole pilattu tulosten myötä.

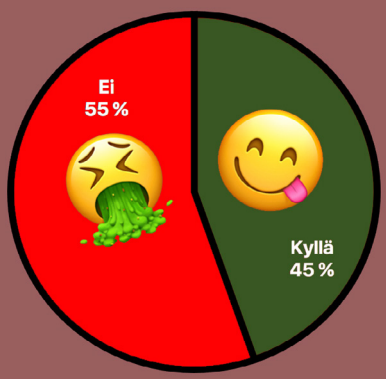
VIHREÄT KUULAT?



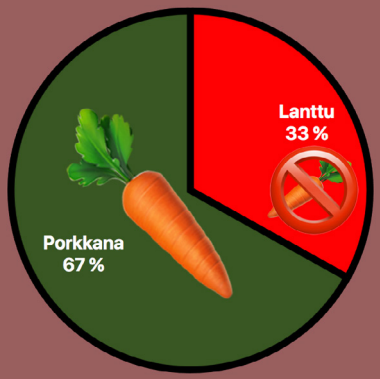
PANDA VS. FAZER



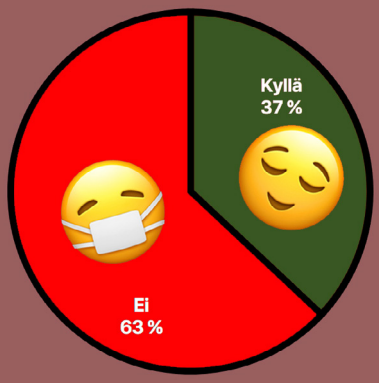
PIPARIT SINIHOMEJUUSTOLLA?



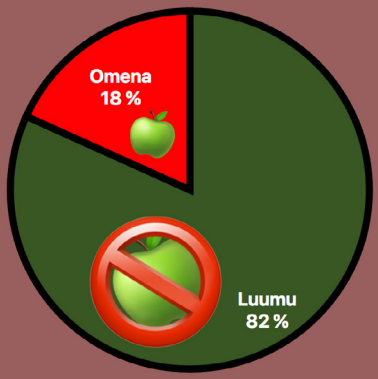
LANTTU- VS. PORKKANALAATIKKO



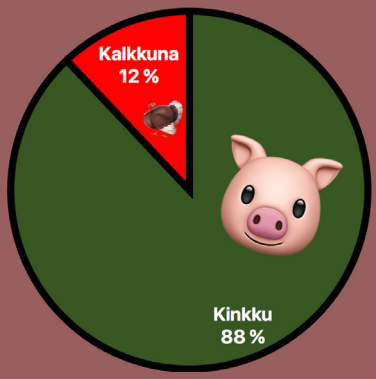
KUULUUKO MAKSALAATIKKO JOULUPÖYTÄÄN?



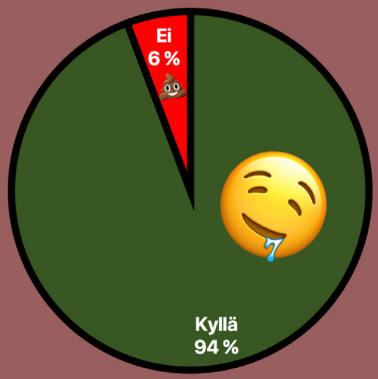
LUUMU- VS. OMENAHILLO JOULUTORTUISSA



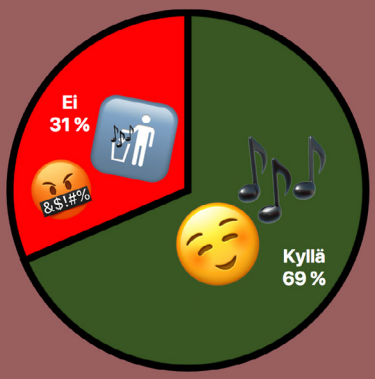
KINKKU VS. KALKKUNA



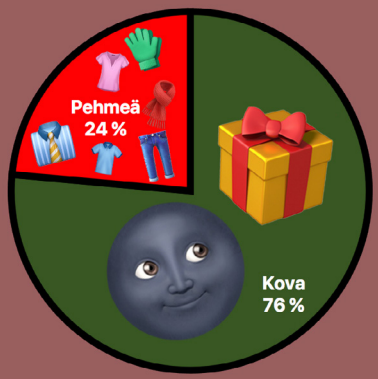
GLÖGI?



JOULULAULUT KAUPOISSA?



KOVA VS. PEHMEÄ PAKETTI



HAASTATTELUSSA FORENOMIN OULUN DEVAUSDUO JANNE & JARI

Tiesitkö, että rivakkaa kansainvälistä kasvua tekevä majoitusalan uudistaja Forenom työllistää Oulussa omia ja alihankkijan devaajia? Haastattelimme Oulun tehokaksikkoa Jannea ja Jaria.

Mikä ihmeen Forenom?

Jari & Janne: Forenom on pohjoismaiden suurin yritysmajoittaja. Vaihtoehtoja löytyy Köpiksen ydinkeskustan luksusasunnoista Tuiran neukkukuutioon. Tavantallaajille tutumpia saattavat olla suurista kaupungeista löytyvät aparthotellit ja hostellit.

Miten päädyit Forenomille?

Janne: Työskentelin aiemmin ohjelmistokonsulttifirmassa, ja sitä kautta päädyin kehittämään Forenomin web-palveluita. Ajan myötä alkoi tuntua, että pysyvä toimenkuva ja Forenomin mukava työilmapiiri ovat sopivampi vaihtoehto kuin konsulttityö, jossa muutos ja epävarmuus ovat jatkuvasti läsnä. Koska rekry oli auki, siirtyminen Forenomin leipiin tapahtui luontevasti.

Jari: Muutaman vuoden yrittäjyydestä jäi käteen vain känsät ja hyvin pitkä kappale CV:hen. Oli aika etsiä oikeita töitä. Pieni kehitystiimi, in-house ERP, litteä organisaatio; näiden avainsanojen siivittämänä laitoin hakemukseni sisään ja pari viikkoa myöhemmin oli nimet papereissa.

Millainen paikka Forenom on työskennellä devaajan näkökulmasta?

Janne: Forenomilla on tosi laaja skaala erilaista tekemistä, mikä tekee työstä sopivan vaihtelevaa ja haastavaa. Olen itse keskittynyt julkisten palvelujen, kuten verkkokaupan, sekä toiminnanohjausjärjestelmän koodaamiseen. Projektista riippuen työssä pääsee käpistelemään tietokantoja, rakentamaan apeja, kasaamaan kontteja tai viilaamaan fronttia. Työssä palkitsevinta on vastuu merkittävistä projekteista, sekä työkavereilta tuleva positiivinen palaute.

Jari: Forenom on täynnä mahdollisuuksia, tykkäsit sitten hipelöidä fronttikomponentin pikseleitä, takoa lekalla AWS-klusteria tai mitä tahansa näiden välistä voit valita itse suuntautumisesi omien mielenkiintojesi mukaan. Jos jossain vaiheessa alkaa tulemaan Cloud Formation templaatit uniin voi aina vaihtaa Reactin pariin tai toisinpäin.

FORENOM

› Toimintaa: Suomi, Ruotsi, Norja, Tanska
› 5000+ huoneistoa ja huonetta
› 90 000+ vierasta / vuosi
› 1 M majoitusyötä / vuosi
› 60 M€ liikevaihto 2016
› + 91 % asiakastyytyväisyys
› 4000+ yritysasiakkuutta

Millainen on tyypillinen työpäivä Forenomilla?

Janne: Saavun yleensä toimistolle kymmenen kieppeillä, koska aamulla pitää saada nukkua kunnolla. Aamu hurahtaa usein viestittelyn parissa, sillä projekteja pitää suunnitella ja ratkoa työntekijöiltä tulleet kriittisimmät bugitiketit. Muutaman tunnin jälkeen lähdetäänkin yleensä porukalla lounaalle johonkin keskustan ruokapaikoista, joihin useimpiin pääsee toimistolta ilman että edes ulos tarvii nokkaansa työntää. Iltapäivä menee yleensä koodaamiseen uppoutuneena, mutta välillä pitää seurustella myös toimiston epäkoodareiden parissa. Töissä menee pitkän aamun vuoksi usein kuuteen tai pidempäänkin, mutta välillä voi luistaa jo aiemmin kotiin.

Jari: Tyypillinen työpäivä alkaa luovimalla auto parkkihalliin, joka on myös yksi parhaista työsuhde-eduista. Yhdeksän kerroksen rappusjumppa viimeistään herättää, ellei Pohjantien aamuliikenne vielä tarpeeksi herättänyt. Kahvit naamaan, alkulämpimät (pientä bugifiksii, merge requestien reviewausta) ennen aamukympin etädailyä. Varttia myöhemmin voikin ottaa työn alle jotain isompaa, paitsi että lounas pukkaa jo päälle. Vaikkei keskustasta ihan heti lounaspaikat lopu kesken on se aina melkoinen arvonta minne mennään ja minne pääsee käymättä ulkona. Lounaskoomasta selvittyään saattaa jo ehtiä koodaamaankin. Pian päivä onkin pulkassa ja voi suunnata takaisin naamapalmuttaan Pohjantielle.

Ikimuistoisin hetkesi Forenom-urallasi?

Janne: Muistoista on vaikea valita tärkeintä. Toimiston porukan Super Park -päivä. Hyvästä työstä kiitokseksi järjestetyt yllätyskakkukahvit. Työkavereiden kanssa koodaamista, pizzaa ja olutta yöhön asti. Gaala-ilta Helsingissä Finlandia-talolla. Ja se positiivinen palaute, jota työkaverit muistaa antaa lämmittää sydäntä aina yhtä paljon!

Jari: En tiedä onko se revert-hiki, joka puskee pintaan kun tuotantoon viemäsi koodi ei ihan (lue: ollenkaan) toimi vai Barona Gaala Finlandia-talolla, ehkä se oli koko firman liikuntapäivä Vierumäellä, kuka näistä osaa valita?

Kiinnostuitko Forenomista työnantajana? Ota yhteyttä Anttipekka Mölsään anttipekka.molsa@forenom.fi, niin keskustellaan harjoittelu-, lopputyö- ja työmahdollisuuksista.

FORENOM TARJOAA BLANKOLAISILLE
APARTHOTEL-MAJOITUKSISTA -15%
VERKKOKAUPAN KOODILLA FRENDI!

JOULU-JYTINÄT

Marquis de Byron

Siinä me oltiin, hän ja mä, ihan kahdestaan. Tuo mokoma vanhempi tieteenharjoittaja oli onnistunut houkuttelemaan minut tänne, Tetran miesten vessaan, Jaloviinalla ja Kullilla. “Jallua ei löytynyt. Kullia saat kohta”, hän sanoi, lievä virnistyksen kare pehmeillä, suloisilla huulillaan. Lähennyin häntä askel kerrallaan. Kenkäni valui aina askeleesta sentin pari taaksepäin. Lattian hiuksenhienosti peittävä veden kosteus luisti pirullisesti allani, saaden minut vaikuttamaan harmillisen päihtyneeltä, vaikka sitä en suinkaan ollut.

Hän astui vastaan yhden askeleen verran, mutta perääntyi sitten taas seinää vasten, samaa hymyä yhä hymyillen. Vaikutti siltä kuin hän olisi kiusoitellut minua, koittanut saada minua hakemaan häneltä sitä upeaa pullotustaan. Päättäväisesti otin taas askeleen. Otin toisenkin askeleen. Kolmannenkin askeleen. Ojensin oikean käteni kurottaen kohti hänen kädessään olevaa kirkasta fallosobjektia. Hän veti sen pois. “Hei, anna nyt mulle”, tuhahdin ja hän naurahti ääneen. Hyssytin häntä heti - vaikka pukki oli vielä isossa salissa mölisemässä ja antamassa omia lahjojaan, ei meillä ollut varaa jäädä kiinni. Olisin joutunut jakamaan hänen Kullinsa muiden kanssa.

“Sun pitää tehdä mulle yks juttu”, kuulin huomattavasti vaimeamman äänen sanovan. Hän avasi bleiseristään napit paljastaen loputkin valkeasta kauluspaidastaan. “Okei”, kuulin itseni vastaavan, “mitä sä haluut?” Hän alkoi aukomaan nappeja kauluspaidastaan ja ymmärsin mitä hän haki takaa. Aloin matkimaan peilin lailla hänen toimiaan ja avasin napin kerrallaan, kunnes oman paitani helmat roikkuivat vapaina lanteillani. Vyöt auki, noin. Napit auki, noin. Hieman löysät, arkikäyttöä parempaan tarkoitetut farkkuni valahtivat kostealle lattialle. Tunsin jalkojeni välissä saman lämmön jonka pystyin näkemään ilmentymänä hänen alushousujensa kohouman muodossa.

Vihdoin suostuin astumaan hänen eteensä, ja hän vastasi puolestaan lähentymällä minua. Kaappasin hänen hiuksistaan pään takaa kiinni ja vedin hänet intohimoiseen suudelmaan, kieleni tutkiessa hänen suunsa muotoja. Käteni hamusi hänen sepalustaan ja löysin käteni hänen ihonsa pinnasta. Hänen elimensä oli taivaallisen tuntuinen, oma joululahjani. Vapautin toisen käteni hänen niskastaan ja siirsin sen hänen rinnoillensa, hyväillen sormillani hänen oikeaa rintaansa ja kieleni lipoi hänen vasempaa areolaansa. Hengähdin ääneen.

“Oi Anita, anna tämän hetken jatkua. Siirtymäsi Antista on parasta mitä olen sinulta joululahjaksi saanut”, sanoin ja liu’utin hänet sisälleni.

LASTA PANNUUN

Anna "Nananas" Runtti

Monet opiskelijat syövät varsin tympeää ruokaa. Tässä juttusarjassa esitellään ruokaohjeita, jotka haluaisin jakaa kanssanne. Mukana on ohjeita siitä, kuinka kaikille tutuista ruuista voi tehdä hieman parempia helpoilla kikoilla sekä lisäksi vähän fiinimpiä ruokia, joita kannattaa ehdottomasti kokeilla. Ruuat on pyritty valmistamaan edullisista raaka-aineista ja yksinkertaisilla, mutta hyvillä resepteillä, jotta ruuanlaitto olisi helppoa ja mukavaa touhua.

Helevetin hyvä lasagne

Lasagne kuuluu ruokiin, joita hyvin moni kotikokki toisinaan valmistaa. Moni ei kuitenkaan tiedä, miten lasagnesta saisi tehtyä pienehköllä vaivalla huomattavasti maistuvampaa. Lasagane on ruokaa, joka maistuu lähes jokaiselle ja se lukeutuu allekirjoittaneenkin lempiruokiin. Lukeuduin itse aikoinani tähän kotikokkien joukkoon, jotka valmistavat useat ruokansa ostaen kaupasta valmiit pussiainekset joihin lisätään vain vesi. Kyllähän sekin ruoka menetteli, mutta jossain vaiheessa, kun makuaisti alkoi aikuistumisen myötä kehittyä ja kun halusi kokeilla muunkinlaista ruuanlaittoa, paluuta pussiruokiin ei enää ollutkaan. Seuraavan kerran kun suunnittelet lasagnen tekemistä, jätä ne natriumglutamaatin makuiset kastikejauhopussit ja ainekset kaupan hyllylle ja kokeile tätä reseptiä!

Tarvitset

- Lasagnelevyjä

Tomaattikastike

- Jauhelihaa 300 – 400 g (Esim. naudasta. Itse käytin hirvenlihaa, koska saan sitä ilmaiseksi vanhemmiltani.)
- 1 tlk tomaattimurskaa (n. 400 g)
- 3 rkl tomaattisosetta
- Vettä (n. 1 dl)
- 1 pieni sipuli
- Oman maun mukaan valkosipulia, itse tykkään, kun se maistuu paljon, niin laitoin 4 valkosipulinkynttä.
- Ripaus suolaa, sokeria, mustapippuria, basilikaa ja oreganoa

Valkokastike

- 9 dl maitoa
- 1 dl vehnäjauhoa
- 5 rkl voita
- 200 g juustoraastetta
- ripaus muskottia ja suolaa

Valmistus

Aloita silppuamalla sipuli ja valkosipuli. Älä kuitenkaan laita niitä sekaisin, sillä valkosipuli lisätään kastikkeeseen myöhemmässä vaiheessa kuin tavallinen sipuli. Kuumenna iso paistinpannu, lisää sille paistorasvaa ja paista jauheliha ja sipulisilppu. Lisää mausteet ja kaada sekaan tomaattimurska. Lisää vesi, tomaattisose ja valkosipuli, sekoita ja jätä hautumaan miedolla lämmöllä välillä sekoittaen.

Kuumenna kookas kattila ja sulata siinä voi. Lisää voihin vehnäjauhot ja sekoita miedolla lämmöllä. Lisää hitaasti maito koko ajan sekoittaen. Maitoa tulee lisätä hissukseltaan niin, että se sekoittuu tasaisesti jauhon ja voin kanssa. Mikäli kaiken maidon humpsauttaa sekaan kerralla, kastikkeesta saattaa tulla paakkuinen. Kun kaikki maito on lisätty, levyn voi laittaa kuumemmalle, jotta kastike alkaisi kiehumaan. Sekoita kastiketta kuitenkin koko ajan, sillä se palaa tosi helposti pohjaan. Kun kastike alkaa kiehumaan, lisää 2/3 juustosta ja mausteet, ja sekoita kunnes juusto on sulanut sekaan.

Voitele uunivuoka ja kaada pohjalle ensin valkokastiketta. Lado sitten päälle lasagnelevyjä. Tämän jälkeen levitä lasagnelevyjen päälle kerros tomaattikastiketta ja sen päälle valkokastiketta. Sitten taas kerros lasagnelevyjä ja niin edespäin, kunnes ainekset loppuvat. Lado kerrokset niin, että ylimmäksi kerrokseksi jää valkokastikekerros ja ripottele sen päälle loput juustoraasteesta. Paista uunin alaosassa 200 asteessa 30–40 minuuttia tai kunnes pinta on kauniin ruskea. Ota lasagne uunista vetäytymään hetkeksi ennen tarjoilua.

Halapa ja hyvä pizza

Lähes kaikki opiskelijat ovat varmaan joskus tehneet itse pitsaa. Pitsa on halpa ja helppo muona, jota voi valmistaa kätevästi muista ruuanjämistä. Itse tehty pitsa on yleensä aina ihan OK makuista, mutta usein se muistuttaa enemmän jonkinlaista piirakkaa kuin sellaista pitsaa, mitä pizzerioista saa. Allekirjoittanut on itse työskennellyt aiemmin useita vuosia pizzeriassa, joten jaan nyt ohjeen ja vinkkejä, miten pitsasta saa entistäkin maistuvampaa.

Pitsaa tehdessäni minulla oli klassinen tilanne, että halusin hyödyntää aineksia, joita minulta löytyi kotoa valmiiksi. Vehnäjauhoa oli hieman, mutta durum-jauhoa enemmän, joten korvasin osan jauhoista sillä. Kuivahiivaa kannattaa olla aina varastossa pitsapäivän varalta. Samoin tomaattisosetuubi, sillä tomaattisosetta on hyvä hyödyntää monissa kastikkeissa. Juuston voi hyvin raastaa itse liian isosta juustokimpaleesta. Täytteinä käytin kaikenlaista, mitä sattui löytymään. Itselläni ne olivat tällä kertaa kanaleikkeet, jotka olin joskus pakastanut, pekonipaketti, muna, aurajuusto, punasipuli ja herkkusieni. Itse tein kaksi pitsaa, koska aineksia oli kahteen pitsaan ja halusin syödä sitä seuraavanakin päivänä. Ohje on yhdelle pellilliselle pitsaa.

Tarvitset

- Juustoa n. 150 - 200 g
- Valitsemasi täytteet

Pitsataikina

- Puolikas pussillinen kuivahiivaa tai 25 g tuorehiivaa
- 2 dl vettä
- 2 tl sokeria
- 1 tl suolaa
- 3 rkl öljyä esim. rypsiöljyä. (Itselläni ei ollut juuri tuolloin, joten käytin oliiviöljyn jämät ja vähän seesamiöljyä)
- Jauhoa sen verran, että taikina ei enää tartu käteen (puolikarkea vehnäjauho, durumjauho tai mitä sattuu löytymään).

Pyre

- 3 rkl tomaattisosetta
- n. 1 dl vettä
- Ripaus sokeria, suolaa, mustapippuria ja basilikaa tai mitä sattuu maustehyllystä löytymään.

Valmistus

Aloita taikinasta. Kaada kädenlämpöistä vettä kulhoon ja lisää siihen hiiva. Sekoita. Kun hiiva on sekoittunut kunnolla, lisää suola, sokeri ja öljy. Ala lisätä jauhoa. Virheellinen käytäntö on katsoa ohjeesta tarkka määrä paljonko jauhoja lisätään. Jauhoja lisätään taikinaa samalla vaivaten niin kauan, kunnes taikina ei enää tartu käteen kiinni. Silloin se on sopivaa. Huomaa, että tämä sääntö ei kuitenkaan päde esimerkiksi sämpylöiden tekemisessä. Pitsataikina kannattaa jättää melko märäksi, sillä silloin pitsapohjasta tulee kuohkeampi. Kun taikina on muokattu valmiiksi, jätä se kulhoon kohoamaan peiteltynä. Anna kohota n. 30 min.

Sillä välin kun taikina kohoaa, valmista pyre. Laita esim. syvälle lautaselle tomaattisosetta ja kaada sekaan vesi. Lisää mausteet ja sekoita. Tämän jälkeen jos pitsaasi on tulossa täytteeksi pilkkomista vaativia kasviksia esim. sipulia, valkosipulia tai tomaattia, pilko ne tai paista ja mausta jauheliha, tofu tai kana, jos pitsaasi on tulossa sellaista täytteeksi.

Kun taikina on kohonnut, länttää se leivinpaperilla peitettyyn uunipeltiin. Ota käsiisi paljon jauhoa ja ala levittämään pellille. Mitä enemmän jauhoa käytät, sitä helpompaa levittäminen on. Älä kuitenkaan jätä pohjaa jauhoiseksi, vaan lisää jauhoa vain jos taikina meinaa tarttua käsiisi. Pitsasta voit muotoilla helposti halutessasi pyöreän, mutta mikäli levität sen reunoille asti, tulee pitsasta hieman isompi.

Levitä seuraavaksi tomaattipyre. Tämän jälkeen juusto. Tämä on tärkeää! Todella monet kotikokit laittavat virheellisesti juuston vasta täytteiden päälle. Tällöin täytteet imaisevat ikävästi tommaattikastikkeen ja maistuvat vain siltä. Lisäksi juusto ikävästi peittää ja piilottaa täytteet, mikäli se laitetaan täytteiden päälle. Eli muista: 1. pyre 2. juusto ja 3. täytteet. Myös täytteiden järjestykseen kannattaa kiinnittää huomiota: helposti kuivuvimmat täytteet kannattaa laittaa pohjalle ja mehukkaimmat päälle.

Kun pitsa on täytetty, pistä se uuniin ja paista 225 asteessa n. 20 min tai kunnes täytteet ja reuna ovat kypsyneet sopivaksi.

Lohta ja sitruunarisottoa

Lohi on joskus kaupassa halpaa, joskus taas ei. Osta sitä siis silloin, kun se on alennuksessa. Itse bongasin kaupan lihatiskiltä tämän lohipalan, kun kirjolohi oli tarjouksessa. Tämän ruuan hinta on n. 3,50€ per annos, jos lohen saa hintaan 8€/kg, kuten itse tuolloin sain. Ruokaan pitää lisäksi ostaa valkkaria Alkosta ja ruuasta ylijäävä viini pitää juoda.

Tarvitset

- Lohifilettä n. 300 g (150 g per naama, vähempikin voi riittää, ellei ole saatanan-moinen nälkä)
- Persiljaa ja ruohosipulia (ei ole pakko olla ja voi korvata oman maun mukaan jollain muulla mitä sattuu löytymään)
- 2 dl kuivahkoa valkoviiniä (osta pullo ja juo loput ruuan kanssa)
- 1 sitruuna
- 100-200 g parmesanjuustoa tai jotain halvempaa saman tyyppistä juustoa
- 1 kasvisliemikuutio
- 2 salottisipulia tai 1 keltasipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 dl risottoriisiä
- 1 rkl öljyä esim. rypsiöljyä
- 2 rkl voita tai jotain margariinia
- Ripaus suolaa ja pippuria
- n. 6 dl vettä

Valmistus

Aloita pilkkomalla sipuli, valkosipuli ja yrtit ja pistä ne sivuun odottamaan. Raasta talteen sitruunasta kuorta. Tämän jälkeen ota käsittelyyn lohi. Jos siinä on nahka, irrota se ja jos näet palassa isoja ruotoja, nypi ne pois. Tämän jälkeen keitä vesi ja sekoita siihen kasvisliemikuutio, voit myös käyttää halutessasi valmista kasvilientä. Protip! Jos olet keittänyt parsaa aiemmin, ota keitinvesi talteen ja käytä se myöhemmin tähän ruokaan kasvisliemen sijaan. Liemen voi esim. pakastaa jos et tiedä, milloin risottoa tekisit.

Kun ainekset ovat valmiina, ota käyttöön paistokasari tai kattila. Kuumenna ja nakkaa pohjalle öljy ja voi. Lisää sekaan sipulit ja riisi. Huom! Älä missään nimessä lisää vielä valkosipuleita ja yrttejä. Valkosipulia ei saa koskaan lisätä kuumalle pannulle, sillä sen maku kitkeröityy liiasta kuumennuksesta. Valkosipulista maku irtoaa parhaiten kun murskaat/liiskaat valkosipulinkynnet veitsen leveällä sivulla ja lisäät ne loppuvaiheessa, kun lämpötilaa on jo laskettu. Lisää sipulien sekaan riisi ja kuullota riisiä ja sipulisilppua hetki. Ala lisätä nestettä noin desilitra kerrallaan, kunnes riisi on imenyt nesteen itseensä. Muista lisätä nestettä tarpeeksi usein ja hämmentää koko ajan, jotta riisi ei palaisi. Voit lisätä vuorotellen viiniä ja kasvislientä.

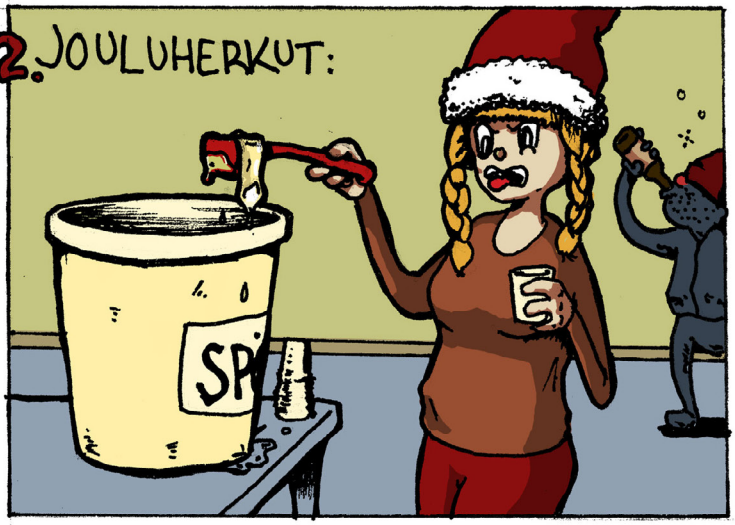
Ota esille lohelle paistinpannu ja kuumenna se. Paistamiseen voit käyttää öljyä, voita tai jotain muuta paistamiseen sopivaa rasvaa. Paistorasvaa kannattaa olla reilusti. Kun riisi on vielä suhteellisen raakaa, lisää sekaan raastettu sitruunan kuori ja purista sitruunasta noin puolet sen mehusta. Jatka hämmennystä ja nesteen lisäämistä, kunnes riisi on jo melkein kypsää. Lisää silloin valkosipuli, yrtit ja mausteet.

Aseta lohifileet pannulle ja paista kummaltakin puolelta hetki fileen paksuudesta riippuen. Valuta lohen päälle loput sitruunamehusta sen vielä paistuessa ja lisää kummallekin puolelle lohen pintaan hieman pippuria ja suolaa. Lohi kannattaa paistaa kuumalla pannulla niin, että kypsennysaika on lyhyt, jolloin pinnasta tulee mukavan rapsakka, mutta lohi ei kypsy sisältä ylikypsäksi. Kun lohi on valmis, nosta pannu levyltä ja viimeistele risotto.

Kun riisi alkaa vaikuttaa kypsältä, lisää joukkoon vielä nestettä niin, että risotosta tulee löysähköä. Lisää riisin sekaan noin 100 g parmesaaniraastetta ja sekoita. Annostele lautaselle risotto ja ripottele vielä päälle oman maun mukaan parmesaanijuustoa. Asettele lohifileet risoton päälle. Koristele halutessasi ruohosipulilla ja persiljalla. Nauti valkoviinin kanssa.

Laura "lulu" Djerf

PIKKU-JOULU-PERINTEITÄ



Ville "Dysposin" Kalliokoski

Pikkujoulubingo

Miia-Maria "Myanna" Mikkola

Blankon pikkujouluissa aina sattuu ja tapahtuu. Tämä bingo auttaa sinua hyötymään muiden kustannuksella ja saamaan sinut pois mukavuusalueeltasi palkintojen toivossa. Tarkkaile ympäristöäsi ja rastita, jos bongaat/koet jonkin alla olevista hetkistä. Ensimmäinen bingon saanut voittaa jotain.

Istu pukin syliin	Paikalla on vaihtari	Paikalla on maisteri	Paikalla on ainakin 10 fuksia	Joku sammuu
Pukki istuu sinun syliin	Spörde loppuu	Päätoimittaja poistuu naisen kanssa	Laula joululaulu	Auta loppusiivouksessa
Puheenjohtaja tekee välikuoleman ja nousee uudestaan	Vanhempi tieteenharjoittaja lirkuttelee fuksille	Pääsy Tähteen perinteen yhteydessä	Paikalla joku ei-blankolainen	Paikalla päihtynyt Orava
Rienapojat esiintyy	Joku oksentaa	Terästä omaa Spördeäsi vapaavalintaisella alkoholilla	Riisipuuro palaa pohjaan	Yhteislaulu na Bussipysäkillä
Mene baariin pelkkä pyyhe päällä	Koko Blankon yhteinen Homokasa™ + kuva siitä	Häviä juomapelissä	Näe joku pelkässä tonttulakissa muualla kuin saunassa	Joku hukkaa vaatekappaleen

Blankin toimitus 2017

Mikko “waeder” Rouru
päätoimittaja

Onneksi päätoimittajuus on vaan kerran vuodessa, harmi vaan että se kerta kestää vuoden.

Don-Oskar Gashi
toimittaja

Nyt on hyvä.

Eetu “Eedvard” Haapamäki
toimittaja

Jos elämä on koko ajan pelkkää taistelua, niin onko oikein laittaa elämäkerran nimeksi "Taisteluni"?

Sampsa “notsuho” Jalli
toimittaja

Ahh! After ~~10,000~~ 3 years I'm free! It's time to conquer Earth!

Ville “Dysposin” Kalliokoski
toimittaja

Selvänä ku Keskinen, viaton kun Auer.

Anni “antimonni” Manninen
toimittaja

Oma Blankki kullin kallis.

Miia-Maria “Myanna” Mikkola
toimittaja

Verba volant, scripta manent - Sanat lentävät, kirjoitukset säilyvät

Anna “Nananas” Runtti
toimittaja

Kaikki muu on paskaa paitsi kusi ja Blankki.

Ville “Velli” Siikaluoma
toimittaja

Īn nīz bogzarad
ٱرنگب زین نیا.
Vanha persialainen sananlasku.

Laura “lulu” Djerf
graafikko

Nyt sitä linkkiä!!1

Annika “Bulbannika” Helamo
graafikko

Meinasin unohtaa piirtää kannen. Kuin paljon Mikko ois hajonnu, jos ois palauttanu valkoisen kannen ja sanonu, että se on jouluinen lumimaisema?

Joonas “satou” Tiala
taittaja

Oispa Annika kirjottanut lyhyemmän quoten, niin olisi ollut helpompi taittaa tämä sivu.

YHTEISTYÖSSÄ

accenture

boogie software

CDKGlobal

codemate

Reaktor

siili_

SOLITA

STUDENTWORK
RISING & EXPERIENCED GRADUATES

SYMBIO

SYNOPSYS®

tieto

VIVIDWORKS

TIVIA

EMPOWER
enerim

futurice

FORENOM

VAIMO
CORE OF COMMERCE

www.aavamobile.com

KajaPro

POTKY RY