

# ALKORYTMI

2022[0]

Tietokilta ry:n kiltalehti



UKRAJINA  
KILTA ry  
+20777870511

🇨🇪	ČESKÁ REPUBLIKA
🇩🇪	DEUTSCHLAND
🇫🇮	FINLAND
🇬🇧	UNITED KINGDOM
🇮🇹	ITALY

# Pääkirjoitus

Taas mennään. Yhden taukovuoden jälkeen itse kullakin on varmasti todella korkeat odotukset tämän vuoden Alkorytm(ei|i)stä. Se on kuitenkin virhe, sillä vaalikokouksessa ainoa lupaukseni oli julkaista ainakin yksi lehti, sekä samalla alittaa viime vuoden asettama rima.

Käytännössähän tämä tarkoittaa sitä, että kädessä pitelemänne julkaisu on sitä luokkaa, että olisi ollut parempi olla julkaisematta yhtään mitään. Vain aika näyttää, pitääkö tämä lupaus vai ei.

Toimituksen tie on tähän asti ollut perinteitä kunnioittaen pitkä ja kivinen: ensin ei tehty mitään, sitten tehtiin lehti. Toisaalta, yksinkertainen on kuitenkin kaunista ja suunnittelu yliarvostettua.

Vaikka osa artikkeleista onkin kirjoitettu käytännössä suoraan painomuottiin, oli hauska huomata että se ei tunnu vaikuttavan niiden laatuun merkittävästi. Tämän pohjalta suosittelenkin että toimittajat tulevat hyödyntämään tätä metodia myös jatkossa. Ei se ole niin vakavaa.

Hyviä lukuhetkiä toivottaen,



Santeri Kääriäinen  
Päätoimittaja

# Alkorytmi

Viisi parasta hetkeä	4
Markettisuolat testissä	6
Jallu-spinoff by 'Yours truly'	13
lisisti dinnerii	14
Valmistaudu Otaniemipeliin	19
Alkorytmin kirjapalsta	22
Sumusanakirja	24
Alkorytmin pulmanurkka	25
Työpaikalla kuultua	26
Tietokiltaa tukemassa	28

# Toimitus

<b>Päätoimittaja</b>
Santeri Kääriäinen
<b>Toimittajat</b>
Tuomas Aarnio
Juuso Kallio
Henri Tunkkari
Mikko Juusti
Nikolas Kohvakka
Jaan Taponen
Leo Immonen
Otto Laitinen
Ilari Sorvali
Otto Otsamo
Joonas Sorvari
Oskari Järvinen
Emma Astikainen



Toimituksen  
(hyvin)voinnista huolehtivat:

**KODAN**

**NITOR**



# Viisi parasta hetkeä

## 1. Paavo Pesusieni ajaa mönkijällä

Vaikuttaa feikiltä, tapahtuma on selvästi kuvattu maan päällä eikä vedessä.  
2/10



## 4. Mies on muuttanut itsensä moottoripyöräksi

Huutista miten on mahdollista :D Erinomaista kekseliäisyyttä. Ratkaisu säästää tilaa ja on oletettavasti myös ympäristöystävällisempi kuin perinteinen moottoripyörä. Syö rautaa ja paskoo kettinkä? 8/10



ENNEN



JÄLKEEN

## 2. Krokotiili räjähtää

Tarina ei kerro tarkkaa syytä miksi krokotiili räjähtää spontaanisti, mutta naurattaahan se.  
8/10

5. nauttii omasta esineestä  
sillä on oma ilmiö



Missä sammakko?  
Kananugetitkin pommitetaan.  
0/10

## 3. Eversti Whatsapp

Kaikkien keski-ikäisten idoli! Whatsappinvihreä takki luo harmonisen kokonaisuuden yhdessä internetin nopeimpien lasien kanssa. Taustamusikkina toimii varsin tarttuva remix, kannattaa kuunnella nopeasti.  
9/10



Kiitos katselemisesta muista tykätä tilata ja kommentoida!

# Markettisuolat testissä

Arvoisa lukija, olet varmasti usein marketeissa laahustaessasi miettinyt, mikä olisikaan markkinoiden ykkösuola. Se suola, joka tuo grilliherkut uudelle tasolle. Se suola, joka haavoissa kirvelee kauheiten. Ennen kaikkea se suola, joka

- rentouttaa kehoa ja mieltä
- lieventää erilaisia särkyjä (reuma, lihassäryt, revähtymät jne.)
- parantaa aineenvaihduntaa, poistaa kuona-aineita ja turvotusta
- desinfioi, kosteuttaa ja ravitsee ihoa
- vilkastuttaa verenkiertoa
- palauttaa normaalin pH-arvon
- nopeuttaa haavojen ja tulehdusten paranemista
- hoitaa kuivia ja halkeilleita kantapäitä.

Toimitus lähti hakemaan testiryhmään etevimpiä, rohkeimpia, röyhkeimpiä sekä suolanhimoisimpia testiajia, ja he päätyivätkin valitsemaan itsensä tähän tehtävään.

Raatiin päätyivät Mikko “On ottanut” Juusti, Juuso “Röyhkeä” Kallio sekä Nikolas “Bisnespamppu” Kohvakka, joka tarjoaakin tiskatut tuolit ja astiat testiryhmän käyttöön.

Jotta suolahoitojen päätuotteen eli ns. suolan voisi selvittää, on testiryhmän aika selittää illan suolahoito! Tämä vaatikin palanpainikkeeksi ison pullon tequilaa sekä sitruunaa testiryhmän keskittymisen tasaajaksi sekä nollaamaan makutasapainon, ettei ala vanha suola janottamaan.

Nyt selviää, mikä on suolien kiistaton kuningas!



## 1. JOZO jodioitu suola, erikoishieno 0.75 €

**Mikko:** Perussuola ei petä, vähän tylsä, mutta kyllä tällä hammasproteesit puhdistaisi. 3/5

**Juuso:** Helposti lähestyttävä, makeahko. Peruskamaa, 3/5

**Nikolas:** Avaa näyttämön makujen sinfoniaan, jossa tequilan rasvaisuus hellii sitruunan rasvaisuutta, ja tämä kyseinen, arvioinnin kohteena oleva suola, tulee kuin vanha ystävä vastaan vuosien jälkeen (tirsk). Maku on tuttu nuoruusvuosilta, ja se kirvoittaa mieleeni haikeita muistoja. 3/5

**Yhteensä 3/5**

## 2. Pirkan merisuolamylly 2.85 €

**Mikko:** Myllyn paras, Iso raekoko tuo suolaisen kosketuksen ympäri kehon. Huikea parannus edelliseen, onko koolla sittenkin väliä? 4/5

**Juuso:** Pirkan Mylly pyörittää makuhermoja hellän dynamisessa syleilyssään, kiteiden pinta-ala lisää makua ja merenläheisyyden voi aistia kielenpäissä. 4/5

**Nikolas:** Kide jää suunpieleen kuin kivi kenkään, jossa se hieroo makunystyröitä jo sen jälkeen, kun sitruunan olisi pitänyt jo päättää draaman kaari. 1/5

**Yhteensä 3/5**

/\* Nikolas: hajooa myllyyn \*/







### 3. JOZO sormisuola 4.75 €

**Mikko:** Koolla vaikuttaa olevan väliä! Valtava raekoko ei sulanut tequilan virratessa vaan jäi jälkiruoaksi sitruunan jälkeenkin. 4.5/5

**Juuso:** Sormisuola, tuo tanskalainen erikoisuus ja vuorisuolan variantti. Eräänä maailman puhtaimmista suolalaaduista jokainen rae oli itsessään makea ja maukas makunautinto. Hieman terävät reunat eivät kuitenkaan täysin sulaneet tequilasta vaan raapivat kieltä epämiellyttävästi. 3.5/5

**Nikolas:** Viimeisimmästä oppineena olin valmistautunut pahimpaan, kuin sotilas ennen suurhyökkäystä. Yllätyksekseni tämä uusi tuttavuus olikin makea ja lempeä, se suli kosketuksesta, ja levisi ympäri makuhermoja makeana sekä lämpimänä huntuna. 4/5

**Yhteensä 4/5**

### 4. Himalajan suola 2.45 €

**Mikko:** Loistavaa saada suolia ulkomailta asti. Kuin hetkessä suolan maku häveni muististani ja jäljelle jäi vain valtaisa pettymys. Mount Everestin valloitus saa jäädä. Meni maku koko hommaan. 2/5

**Juuso:** Kaunis punainen väritys suoraan Himalajalta Pirkan pakettiin, kuin Fiat jossa on Ferrarin kone; karun ulkokuoren sisältä paljastuu odottamaton yllätys. Suola ei ole liian suolaista, joskaan ei myöskään liian makeaa. Kuitenkin se joku säväytys jää puuttumaan. 4.5/5

**Nikolas:** Nimestä päätellen odotin innoissani jotain kylmää ja terävää, kuten suolan kaimavuoristo antaakin ymmärtää. Olin kuitenkin pettynyt makuelämyksen jäädessä kapeaksi ja köyhäksi, kuin valtionvirkamies Kontulassa. ??/!!

**6.5??/10!!**



### 5. Aromisuola 2.35 €

**Mikko:** Heti kättelyssä näki, että tässä suolassa voisi olla potentiaalia. Suuhun päästessään suola toi heti esille, miksi nimestä löytyy aromi. Ja aromiahan tämä suola tarjosi! Alkoi maistumaan tuleva grillikausi jo ensi puremasta asti. Loistava tuote, 5/5

**Juuso:** Maistuu currymausteelle?? Ei jatsoon. 1/5

**Nikolas:** Suolan maku kuljettaa minut X Burgerille nuoruusvuosiini, jossa grillin valo talvi-iltain tummentuessa kutsui luokseen päihtyneitä. Kuitenkin kuin snägarikoukku, suola iskee päin näköä valkosipulin tujauksella. 1/5

**Yhteensä 2.33/5**

### 6. Nokkossuola 3.45 € + joda

**Mikko:** Tämä pisti kuin nokkonen konsanaan! Mielenkiintoisesta koostumuksestaan ja maustaan huolimatta tämä kotitekoinen sekoitus jätti hieman hampaankoloon, kirjaimellisesti, sillä maku ei ollutkaan niin erikoinen. 3/5

**Juuso:** Luonnonmukainen ja terveellinen. Kuitenkin jodisuolaan tehtynä ei mitään erikoista, pistelee hieman kitalaessa. 3/5

**Nikolas:** Tyhjiys. Ei mitään. Nämä kuvaavat makuelämästäni. Jotenkin nokkoson piikikkäät lonkerot onnistuvat pitämään tämän loistavan suolan kiteitä hallussaan poistaen kaiken nautinnon ja kokemuksen. 0/5

**Yhteensä 2/5**

/\* Välikommentit: **Juuso:** Mitä vittua. **Mikko:** Huomenna töitä, tequilan täyteisiä öitä. Jatkaa \*/





### 7. Herbamare luomuyrttimerisuola 3.39 €

**Mikko:** Vaikka kyseessä oli vasta ensimmäinen neljästä Herbamaresta oli tämä koko kansan suosikki ehtaa 5/5 kamaa.

**Juuso:** Original Herbamaren aromit kuljettavat minut takaisin Leijona cateringiin ja tuhansien aamujen muonituskeskukseen. Ainoa mihin tätä suolasekoitusten klassikkoa ei voisi käyttää on puuro. Kuitenkin, takana olevat kokemukset häiritsevät makuelämystä 347:n aamun voimin. 4.5/5

**Nikolas:** Kyseinen suola saa sielun sulautumaan yhteen Tequila-jumalien kanssa. Maun

pohja on loistava, puhdas ja kirkas suola, ja jälkimaku tulee loistavan täyteläinen yrttinen jälkimaku. Toisin kuin muissa suoloissa, tämä jälkimaku ei ole sitruunan jälkeen häiritsevää, vaan kyseisen suolan kiteet pitävät Tequilan jälkimaun aisoissa, kun yrttinen lämpimyyttä viettelevät nauttijan hellään syleilyynsä. 4/5

**Yhteensä 4.5/5**



### 8. Herbamare vähäsuolainen 4.09 €

**Mikko:** Vähäsuolainen vaihtoehto suolailtaan korvattiin nostamalla suolan määrää. Tämä ei voinut olla vaikuttamatta makuelämukseen.

Toisin kuin alkuerän isorakeisilla suolilla, tässä suolan määrä koitui kohtaloksi, sillä suolan maku oli ala-arvoinen. 0.5/5 En lähtisi vähäsuolakaupoille.

**Juuso:** Mainostettiin vähäsuolaisena, iski kuin nyrkki 97:llä prosentillaan. Merileväjauhe, selleri, tequila. Testaaja kävi läpi ns. yks yö Lahdessa -, ts. Mitä vittua - elämyksen. 2/5, erikoinen.

**Nikolas:** Vähemmän suolainen. Turvallisuus. Petos. Tämä suola lupaa hellyyttää ja pehmeyttää, mutta se iskee voimakkaammalla suolan maulla kun mikään muu tähän asti. Tunnen itseni petetyksi. 1/5

**Yhteensä 1.17/5**



### 9. Herbamare BBQ 3.95 €

**Mikko:** BBQ jäi kuin kebabkioskille. Missähän se luurasi kun piti olla suolaillassa mukana. Tässä suolassa ei ollut mitään bbq:ta mukana, mikä jätti karvaan maun. Perussuolana tämä meni kuin vettä vaan, joten ei ollut täysin käyttökelvoton. En kuitenkaan ottaisi tätä bbq-kastikkeen wingmaniksi purkin mainonnasta huolimatta, joten on annettava 1.5/5.

**Juuso:** Miten suolasta saa suolaisempaa? Tämä tekele rikkoo gastronomian lakeja. Ihan oikeasti, mitä [toimitus sensuroi tämän osan hävyttömyyksien vuoksi] Himskattia. 1.5/5

**Nikolas:** Olen pettynyt kuin äänestäjä eduskuntavaalien jälkeen. Vaalilupaus BBQ:sta jäi kuin Rinteen Wappuseteli, ja jäljelle jäi pelkkä vitutus. Toivotaan, että seuraava suola ei tuo mukanaan postijupakkaa. 1/5

**Yhteensä 1.33/5**





## 10. Herbamare chili 3.99 €

**Mikko:** Oli kyllä järkyttävä chili. Kuka voikaan keksiä tällaisen. Saattaa johtua Nikolaksen röyhkeästä tequilatarjoilusta, johon myös Juuso lähti ikävästi mukaan.

Tämän myötä lasin koko nousi 8 cl:ään. Chilistä tai tequilasta johtuen fiilis on huikea, joten on annettava 5/5.

**Nikolas:** Sponsored by Kodan. Learn more → [kodan.fi/careers](https://kodan.fi/careers) 5/5

**Juuso:** Tulin tästä suolasta humalaa? 5/5. Mikko tekee oletuksia minusta, Nikolas on selvä syyllinen.

**Yhteensä 5/5**

## Viimeiset sanat ja palaute Kodanille

Tämä yritys on sponsoroinut 3/5 pahimmista darroistani ikinä. Voin suositella.

- Juuso

Hävytön tempu Nikolakselta. Kaatoi suuren osan tequilasta muiden arvioijien laseihin, joka rikkoi testiryhmän ryhmä-dynamiikkaa. Jos testitilat eivät olisi Nikolaksen tarjoamia, tästä voisi nousta suurempikin polemiikki.

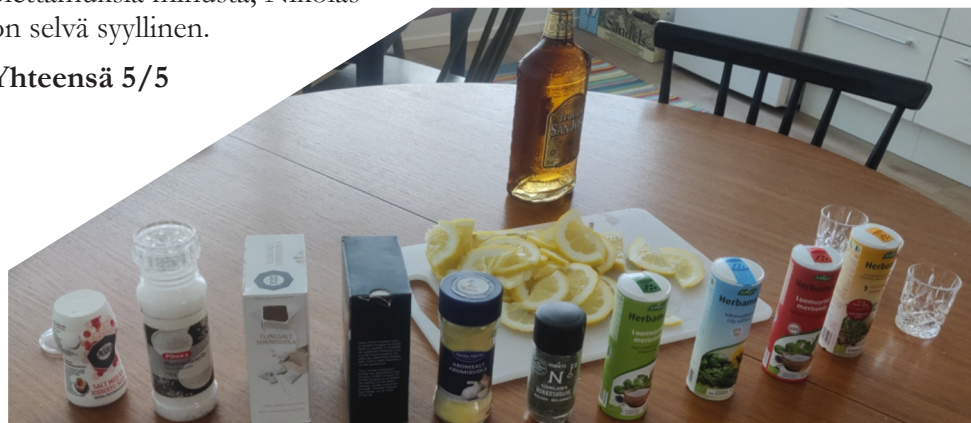
- Mikko

Uskomaton röyhkeys.

- Juuso

Tutkimuksen myötä ollaan päädytty lopputulokseen: Mikko on ottanut tequilan. Ja Miraa pissatti taas. Samat huoltoasemat. Paljonko Uber maksaa Niemeen?

Testikonfiguraatio Kodanin toimistolla:



## Jallu-spinoff by 'Yours truly'

Tunnelmat suola-arvostelun jälkeen olivat hyvinkin tequilaiset ja raati näki tähtiä kaikkialla paitsi lasissa. Vääräys päätettiin oikaista Titeenien 2022 inspiroimalla yhden tähden piimäarvostelulla. Rakkaalla lapsella Jallupiimällä on monta nimeä, kuten [jälkitoimituksen poistama], [nyt ihan oikeasti joku roti näihin] ja [tätä en ollut aikaisemmin kuullutkaan, aika kuvaava].

(Muisti-)kuvat ovat valitettavasti nollaantuneet jossain testin ja jälkitaiton [oikoluku: mikä vitun jälkitaitto?] välillä. Toimitus pahoittelee tapahtunutta.

## Valio Gefilus Rasvaton 1.85 €

**Juuso:** Jaloviina painaa läpi ja ilman rasvan suojaa piimän happamuus pahentaa kokemusta. 2/5

**Mikko:** Jallu/piimä. Ei maistu rasva. 1/5

**Tuomas:** Aiheutti lähinnä hämmenystä. 1/5

**Otto:** Mitäänsanomaton, pettymys. 1/5

**Jaan:** Ihan ok, ei maistunu piimä. 2/5

## Valio Gefilus 1.85 €

**Juuso:** Parempi. Piimä neutraloi melkein jallun maun. 2.5/5

**Mikko:** Rasva maistuu jo hiukan hampaankolossa. Kyllä kelpaa. 3/5

**Tuomas:** Piimäisät aromit rupesivat jo maistumaan. 3/5

**Otto:** Pehmeä, pienempi pettymys. 2.5/5

**Jaan:** Pehmeä makunautinto. 4/5

## Pirkka AB-piimä 1.25 €

**Juuso:** Vain yksi voi olla oikea Jallupiimä. Ja se on AB-Jallupiimä. 5/5

**Mikko:** Ilta alkaa painaa, vaikka kello on vasta kolmatta erää. 6/5 RASVAA.

**Tuomas:** Jallun/piimä sekoitus-suhde muuttui huomattavasti, paransi kokemusta 4/5

**Otto:** Silkkinen, täyteläinen, elämys. 4/5

**Jaan:** vedin raivolla, kiitos tämä riittää 5/5

# lisisti dinnerii



Noni tyypit saapu mikä boogie :D Tulkaas vaa tänne kookin puolelle :D ei tarvi ujustella :D Joo tosijiaan meikä on tosiaan Ile ja kuulin ettei ruoanlaitto suju teikätefloneilta (huutista tolle sun teflon pannulle muute

## Lohiceviche (neljälle)

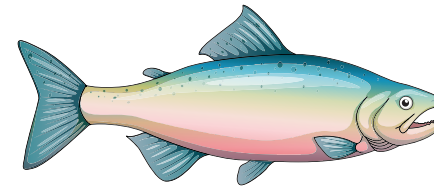
Juuh tota alotetaas simppeleistä, vähä Perulaista (googlasin), tää ei oo muutaku pilkkomist ja venaamist ni jos veitsi, leikkuu-lauta ja tahtoo löytyy oot jo masterchefii matkal :D Noni eiku veitsi kätee ja sen pitäis olla sit terävä hei :D ei tuu pipi sormii nii...

400g lohhta (tosi tuoretta)  
3 limeä  
1 chili (valitse tulisuuskestävyytesi mukaan)  
1 punasipuli (medium koko)  
1 ruukku korianteria  
2rkl öljyä (neutraali, esim rypsiöljy)  
1tl suolaa (perus tai fancy sormisuola)

:Dd ei vaa läppä läppä) ei midist olin itekki aikoinaan samas jamas ja meikämandoliini kertoo teille ny keittiö katsaus pro tipit ja reseptit :D pivotoidaa teiäki kitchenit levelii ylemmäs :D kato ku tie sydämeen käy vatsan kautta :D eikä täffällekää pääse siis aina feastaamaan :D Noni laitetaas musat soimaa ja aletaa riehuraa :D ottakaas bisset tost megee :D

1. Kuutioi lohi noin sentin kuutioiksi (poista ensin nahka ja ruodot)
2. Hienonna sipuli ja chili. Sekoita sipuli, chili, öljy, suola ja limettien mehu kulhossa lohen kanssa.
3. Laita jääkaappiin marinoitumaan 1-2 tunniksi.
4. Ennen tarjoilua hienonna korianteri ja sekoita lohen kanssa.
5. Tarjoa esim. tostadojen kanssa (paista pieniä tortillalättyjä pannulla öljyssä ja tarjoile lohi niiden kanssa)

Noni boom siin :D eiks olluki simppele? Hapokas kylmä safka sielt iisisti :D Jep hyvää ja helppoa, tosi hyvää kesäkuumuudes. Juoma suositus kysy alkon tädilt :D ne ilahtuu ku joku tulee kysyy muutaki ku et mis suomi viina tai Gambina :D Paras täs on ku toi chillaa kaapis kypsymäs voit vaik lukee Alkorytmii samal tai fuck offaa jonneki muualle sekoilemaan siks aikaa :D pro tip :D



## “Loaded” hodarit (4:lle)

Noni kato IE saapu mitä IE jees et tipuite mestoil :D ai joku IE klassikko mättö vai :D? Ei huolt tän mä tiän mut tehää vähä paremmil toppingseil mul tökkiä jo toi ketsuppi-sinappi-sipuli wombo kombo :D joo elikkä tehää hodareit vähä chileläisel twistil :D siit lähtee kunnon herkku setti :D iha hulluu siskot ja veljet rakastan teit <3

2 avokadoa  
2 valkosipulinkynttä  
2 rkl lime mehu  
4kpl makkara (joku mielellään obut ja pitkä mausteinen makkara esim chorizo tms. jos haluat bifistellä ni raakamakkara muuten tulee abdasta)  
4kpl bodarisämpylä (kaupasta tai tee itse jos kiinnostaa)  
2rkl öljyä (neutraali, esim rypsiöljy)  
1tl suolaa (perus tai fancy sormisuola)  
100g hapankaalia  
1dl majoneesi  
100g kirsikkatomaatteja  
0.5 ruukkua korianteria  
1 punasipuli (keskikoko)  
Mustapippuria (hommaa mylly)

1. Halkaise avokadot ja lusikoi sisustat kippoon. Lisää hienonnettu valkosipulin kynsi, limen mehu ja suola. Soseuta esim. haarukal tasaseksi.
2. Valmista tomaattisekoitus. Hienonna kirsikkatomaatit ja sipuli. Sekoita keskenään ja lisää mustapippuria ja korianteria maun mukaan.
3. Paista makkarat pannulla tai grillaa kypsäksi. Lämmitä (tai älä, itse lämmitän) sämpylät kuivalla pannulla.



4. Laita jokaiseen sämpylään hapankaalia. Heitä päälle makkara, avokadotahna, majo ja tomaattisekoitus.

Wam bam thank you m'am :D eiku ääntä kohti :D Sehä oli kans simppli ku näit aineksii saa kaupast tost vaa :D Voit toki tehdä ite hapankaalit ja sämpylät jos aikaa ja intoo riittää :D Juomasuositus kylmä bische näitten kaa sit hei :D Jos katot reseptii ni huomaat et tää skaalautuu :D hyvi jos ostaat aineksii enemmän ja teet tahnat ja tomaatit valmiiks. Riittää dinneriks vaik saunailas isolleki porukalle vaik saunailtaa :D Ylijäämä avokadosoossin voi syyä vaik nachoje kaa simpplin side dishinä sit :D pro tip :D



### Tomaattikeitto (3:lle pääruuaksi tai alkuun 4:lle)

Aa te ootteki viel tääl frendit huh säikähin :D saavuttiinki pisteeseen mis tarvitaan vähä erikoiskalustoo BLENDERIÄ (hei ei se softa keskeytä se lataus ny :D) kandee olla muute tehokas ni homma menee helpommi ja naapurit nauttii :D paremman puuttees kelpaa sauvasekotin kans! eli tämmöne simppli tomsukeitto helppo alkupala tai pääsafka :D sopii myös vegaaneil tarvittaes iisi :D veggiet saa täs vähä diipimpää makua ku käytät ne uunin kautta ekaks :D

*2-3 tlk laadukkaita kokonaisia tomaatteja, esim. Mutti (ei sponsoroitu)  
(voit käyttää myös kilon tuoreita kokonaisia mutta pitää olla hyviä, sesonki on touko-syyskuu, ei toimi muute talvella)*

*2 sipulia  
~5 valkosipulinkynttä  
3 rkl oliiviöljyä  
1 rkl sokeria  
4 tuoretta basilikanvartta  
2,5 dl ruokakermaa (ei pakko)  
4 dl kana/kasvislientä (tee esim. niistä fondibyytelöistä, parempia kuin kuutiot)  
Balsamico/punaviinietikkaa  
0.5 tl suolaa*

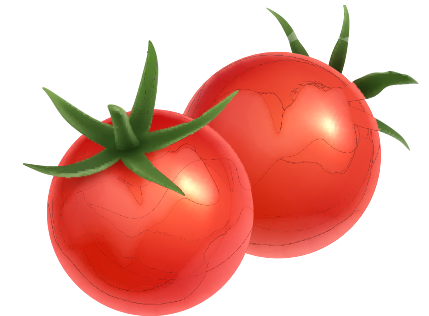
*1 tl sokeria  
mustapippuria (taaskin myllystä minkä ostit edelliseen reseptiin)*

1. Laita uuni lämpenemään 220 asteeseen
2. Kuori sipuli ja leikkaa isoiksi lohkoiksi, littaa valkosipulinkyntset kuorineen veitsellä. Siirrä molemmat leivinpaperin päälle.
3. Halkaise tomaatit ja siirrä leivinpaperin päälle leikkuupinta ylöspäin.
4. Lorauta aineksien päälle oliiviöljy tasaisesti. Ripottele päälle sokeri, suola ja muutama rouhausu mustapippuria.
5. Paahda aineksia uunissa 45 minuuttia, haluamme ruskistaa kasviksia hieman tässä. Ota valkosipulinkyntset pois 30 jälkeen ja poista niistä kuoret.
6. Heitä ainekset kattilaan. Lisää basilikanvarret ja kana/kasvisliemi. Voit myös lisätä basilikan lehtiä.
7. Keittele pienellä lämmöllä noin 20-30 minuuttia. Maista ja mausta maun

mukaan suolalla, pippurilla ja etikalla.

8. Soseuta blenderillä tai sauvasekoittimella. Lisää kerma tässä vaiheessa, blenderissä keitto kuohkeutuu kerman kanssa huomattavasti.
9. Tarjoile leivän kera. Keiton voi koristella esim. basilikan lehdistä, oliiviöljyllä ja krutongeilla.

Nonii sielt helppo resepti hei osaatte jo kolme :D uunin kautta vähä maillardin reaktioo vihanneksii hieno sana eikö :D ruskistuksen kaut vähä makua kasviksii ja ollaa jo uusis sfääreis :D kerma blenderis jep tuo kivaa emulsioo kato taas siisti sana :D juomasuositus ois täs joku kiva Merlot viini kysy taas asiakaspalvelusta :D tän keiton kylkee kelpais kyl grilled cheese (sheesh eti ohje siihe :D) sopan kans aina joku leipä on kova :D pro tip



Ai hei ollaaki jo tän kontent kokkikoulun lopus ei vaatinu safkat hirveest misausta vai mitä :D päheet et kiinnosti jengii tää asiaa et haluutte olla oman elämän Ramsay :D täst ei muuta ku eteepäi uusi makuihi ja kokemuksi :D ei tarvi wolttaa nii paljo safkaa enää joo sori wolt :D keittiö voi hommaa iha ihme settei kandee netist käydä kattoo mitä vois hommaa ja kokata pistän listan hyvist resursseist koht :D pitää vaa pää kylmänä ja pannu kuumana siel sorvin ääres meikämeloni lähtee täst hunttaa uusi resepteit teikätexmexeille nähää myöhemmi koitan ettii jotai kivaa teille taas :D bon apetiit :D

*Ilmari Sorvani*



## Suosituksset

*Etiketti* - laadukkaita reseptejä ja juoma pro tippejä, Alkon ilmaislehti

*Binging with Babish - Basics with Babish* sarja perusteista, Youtube

*Salt, Fat, Acid, Heat* - perusteita keittiöön, kirja

*Eater* - kiinnostavia videoita ruokakulttuurista kaikkialta, YouTube

*On Food and Cooking* - laaja teos ruoanlaiton teoriasta, kirja

*Food Wishes* - reseptejä videoituna laidasta laitaan, YouTube

*Mielikuviutus*, Sinä lukija

# Valmistaudu Otaniemipeliin

Tämä ohje on tarkoitettu niin veteraaneille kuin uusillekin pelaajille. Tarkoituksena on kuvastaa minkälaista fyysistä ja henkistä valmistautumista voi mahdollisesti suorittaa ennen Otaniemipeliä, jotta parantaa mahdollisuuksiensa selvity pelistä puhtain paperein. Ohjeet eivät ole eksaktit vaan suuntaa-antavia, sillä tarkoituksena onkin kehittää ja tukea jokaisen pelaajan metafysisistä hengen kukintaa, jotta irvokkaat suun kautta toteutuvat synninpäästöt pystyttäisiin välttämään.

Yleisesti voidaankin todeta, että tämän dieetti- ja treeniohjelman on tarkoitus nostaa jokaisen pelikyvyt tikkiin, jotta paras mahdollinen suoritus saadaan revittyä ulos. Ruokaneuvot pyrkivät saamaan tarvittavat ravinteet päivän ajaksi ja taas loput ohjeet pyrkivät pitämään pelaajan energisenä ja valmiina koitokseen.

## Alkuvalmistelut

On hyvin suositeltavaa, että sinulla olisi mukana joku henkilö, joka kykenee auttamaan sinua tarvittaessa kotiin, tai muissa pelin aikana ja sen jälkeen ilmenevissä ongelmissa. Kanssapelaajaan ei kannata luottaa, sillä hänkin saattaa olla astraalimatikalla. Hätätilanteissa killan puoleen kannattaa kääntyä ja muista saa ja pitää pitää huoli. Pidä huoli, että kännykässäsi on akku (HUOM! HUOM! HUOM!) ja kannattaa olla laturi mukana, jotta jos heräät seuraavana aamuna paikasta jota et tunnista, niin pääset kotiin. Lue myös pelin säännöt, jotta ymmärrät miten pelin kulku toimii.

## Aamu

Kun aamulla linnut livertelevät noin täffän aukeamisen aikoihin, on aika nousta ylös ja käydä suihkussa. Jotta maksimaalinen hyöty tästä treenistä saavutettaisiin, niin alle 15-asteinen vesi on suositeltavaa. Mitä kylmempää sitä kylmempää. Samalla kun olet suihkussa, niin on suositeltavaa että teet samalla

“jompikumpi”-harjoituksen. Harjoitus toimii näin: Sulje silmäsi, vedä syvään henkeä ja päätä onko tänään ruoka- vai nestepäivä. Tämä vaikuttaa koko päivän dieettiin, joten tämä päätös kannattaa jo tehdä heti aamulla. Suihkun jälkeen kannattaakin katsoa kalenteria ja todeta sen sisällöstä riippumatta, että tämän päivän luennoille ei osallistuta ja huomina on vapaapäivä. Aamupalaksi kannattaa käydä nappaamassa täffältä päivän ravitsein annos (lue rasvaisin). Näin pidät huolen, että nälkä ei

pääse yllättämään pelin yhteydessä, mutta pidät vatsalaukun kapasiteetin mahdollisimman suurena. Tämä ateria kannattaa ajoittaa noin 3-4 tuntia ennen peliä. Tässä kohtaan on hyvä valua ruokakoomaan, joka sopivasti päättyykin ennen itse koitosta. Samalla olisi myös hyvä käsittää, että on tullut tehtyä virhe kun on osallistuin Otaniemipeliin, ja vanha Juudaksen nimeen, että tätä virhettä ei enään tule tehtyä. Ensi vuonna voi kuitenkin uudestaan mennä pelaamaan.



Pelipöytä valmiina peliin.

## Neste, ruoka vai jotain muuta?

Puhutaan vähän pelistrategiasta; on hyvin tärkeää ymmärtää nämä kolme kuviota: neste, ruoka tai sekasotku. Jos keskityt vain nesteeseen, niin kannattaa pitää huoli että joukkueessa on pelaajia, jotka ovat innokkaampia ruuan nautiskelijoita. Vastavuoroisesti jos ruoka on enemmän juttusi, tarvitset “nestesienen”. Tämä tasapaino on hyvä tietää jo ennen joukkueen kokoamista, jotta yllätyksiä ei tule sitten pelipäivänä.

## Pelin aikana

Kyseessä on tiimipeli ja sen mukaisesti kannattaakin pelata. Tärkeintä on tiimityöskentely eli se, että tiimille kerrotaan se kun ei pysty ja muut auttaa silloin kun toinen ei pysty. Tämä on pelin tärkein salaisuus ja paras neuvo. Toinen neuvo on, että lisää sakkoja saa pyytämällä ja epäkohteliaalla käytöksellä tuomaria ja kanssapelaajia kohtaan, ja tätä voi hyödyntää jos sakoissa pitää kiritä toinen tiimi kiinni. Kuitenkin tässä on hyvä tietää, että epäkohtelias käytös saattaa johtaa

vesisakkoihin, joita pisteissä ei lasketa kun taas pyytämällä saaduista sakoista voi joutua neuvottelemaan tuomarin kanssa, joka vie aikaa itse olennaisesta. Tuplalukujen heittäminen on suositeltavaa ja Tampereella kannattaa käydä, koska sillä voi ohittaa ikäviä vahvoja ja pahanmakuisia juomia.

## Post-game

Tämä on kriittinen vaihe peliä, sillä tässä vaiheessa syntyvät vammat ja tapaturmat. Jos oksettaa, niin oksenna. Pyri pysymään istumassa ja juomaan vettä paljon. Jos olet valmistautunut kunnolla, niin todennäköisesti heräät seuraavana aamuna kotoa ilman kauhean hyviä muistikuvia tästä pelin vaiheesta. Suositeltavaa on myös tässä kohtaa tarkistaa viestit, jotta voit hävetä itseäsi.



# Alkorytmin kirjapalsta

*Ilari Sorvali*

Hei vaan ja tervetuloa kirjakulttuurin pariin. Me kaunokirjoituksen arvostajat täällä Alkorytmissä halusimme tehdä pohjatyötä kirjoitustaitojen kohottamiseen ja luimmekin laajalla genreskaalalla erinäisiä teoksia ympäri maailmaa. Päätimme lopulta myös arvioida lukemiamme kirjoja, jotta sinun ei tarvitsisi niitä lukea sillä se on tunnetusti tylsää. Toki jos olet kovaksikeitetty kulttuurinystävä niin voit toki lukea ne ja mikäli niin teet, lähetä oma mielipiteesi toimitukselle. Tai älä.

## Material Science and Engineering (7.th edition) - William D. Callister

Materiaalitieteet, mikä homma? Callisterin liki tuhatsivuinen klassikkojätkäle joka ei jätä lukijaa arvailemaan. Toisin kuin "Show, don't tell" tyylin kirjailijat Callister kertoo teoksessaan yksityiskohtaisesti mitä tapahtuu ja mitä hahmojen päissä liikkuu. Tämä syväsukellus materiaalien jännittävään maailmaan on täynnä intertekstuaalisia viittauksia ja metafysisiä kannanottoja. Kirja on stressaava eikä välttämättä aukea kaikille ensimmäisellä lukukerralla ja kokeneempikin lukija ottaa taukoja välissä nauttien vaikka sarjakuvan väliin.

Lopputulos: Uhkaava, mahtipontinen, syvälinen 5/5



## Sodankäynnin taito - Sun Tzu

“Muinaiset sodan taitajat voittivat vihollisen, joka oli helposti voitettavissa” Onko näin? Enpä olisi itse arvannutkaan. Tämän ja monen muun kirjasta löytyvän niin sanotun “Diipin kelan” jälkeen sinustakin voi kasvaa raskaan sarjan nojatuolikenraali. Kirja kuuluu lukuisille “Pakko lukea” listoille eikä syyttä sillä kirjan sovellettavuus sodankäyntiin, kaupankäyntiin, rakkauteen, ja niin edelleen on ensiluokkaista. “Tyhjä sivuhistoria kertoo enemmän kuin täysi” -Sun Tzu.

*Lopputulos: “Nöyryytäkaverisi Civissä”, itsestäänselvyyksistä minusta 4/5*

## Komppanian taisteluohje (KOTO 2008) - Puolustusvoimat

Haluatko verestää inttimuistoja, myydä omien stratit viholliselle tai perustaa oman jääkärikomppanian? Mikäli vastasit kyllä, olet poiminut oikean teoksen käteesi. Tämä perustava teos on vuodelta 2008 joka mullisti jääkäritaktiikat 2000-luvulle ja toimii jatko-osana sarjan aiemmille teoksille. Vaikka teos on kerrottu lähinnä omien näkökulmasta, on kirjassa jännittäviä kappaleita myös vihollisen perspektiivistä, mikä vaikuttaa kirjan kulkuun mielenkiintoisesti. Teos on temaattisesti yhtenäinen kirjailijan muun tuotannon kanssa ja samaa tuleamme varmasti näkemään jatkossakin.

*Lopputulos: Loistoveto, jatko-osia odotellessa 6/5*

## The Art of Fermentation - Sandor Ellix Katz

Fermentoinnin raamattu. Tämän luettuasi osaat käyttää Lactobacillus-pöpöjä keittiössä kohti parempaa ja terveellisempää ruoanlaittoa. Katz esittää konseptit helpolla ja lähestyttävällä tavalla ja ohjaa lukijan ensimmäisten helppojen reseptien, esimerkiksi hapankaalin läpi. Erilaisten alkoholijuomien valmistusta kanssa valaistaan.

*Lopputulos: Pöpöt tulille 5/5*

# Sumu- sanakirja

## **Wilma** [ˈwɪlmɑ]: noun

Tietojärjestelmä kodin ja koulun väliseen viestintään

## **Swalloma** [ˈswɑl.oma]: noun

Monta pääsky lintua

## **Sumu** [ˈsum.u]: noun

Kesäisin esimerkiksi pelloilla havaittava sääilmiö, sukua usvalle

## **Sugon'dese** [ˈsugo.di:s]: noun

Indonesialainen perinnekeitto

## **Sugma** [ˈsugma]: noun

Ligman harvinainen ja vaarallisempi variantti

## **Slugma** [ˈslugma]: noun

Toisen sukupolven tulityypin Pokémon

## **Saw-con** [ˈsɑv.kon]: noun

Saw-elokuvien pohjalta järjestettävä tapahtuma

## **Pannusumu** [ˈpan.u.sumu]: noun

Liekityksessä hyödynnettävä pannulta höyrystyvä alkoholi

## **Ligma** [ˈligma]: noun

Tappava virustauti

## **ITMA** [ˈi:tmɑ]: noun

Maaailman suurin tekstiili- ja kangasvalmistustekniikan näyttely

## **iLadies** [ˌaiˈleidi:z]: noun

Applen lanseeraama naisille suunnattu sovellus

## **Grab-ma** [ˈɡræb.mɑ]: noun

Yksikomponenttinen metakryylipohjamaali

## **Chocoma** [ˈtʃo.koma]: noun

Tanskalainen suklaanvalmistuslaitteiden toimittaja

## **Chissma** [ˈkʰis.ma]: noun

Kiasman slanginimitys Helsinkiläisnuorien keskuudessa

## **CDs** [ˈsi:di:z]: noun

Monikko CD (Compact disk) levyille

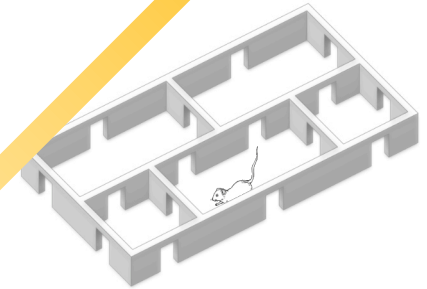
## **Candice** [ˈkændi:z]: noun

Naisen nimi, yleinen Yhdysvalloissa

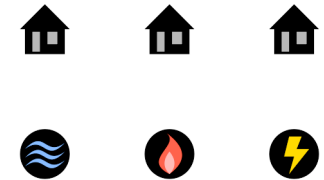
# Alkorytmin pulmanurkka



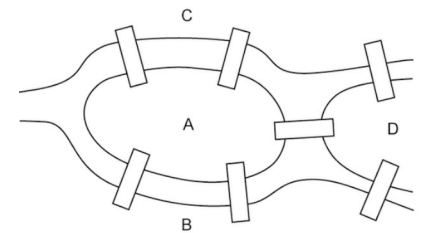
Tehtävänä on mennä läpi kaikista ovista vain kerran ilman että ylität aikaisemmin kävelemäsi polun. Kuulopuheiden mukaan keskivertorotta ratkaisee kyseisen pulman alle minuutissa.



Seuraavassa tehtävässä päästään tutustumaan kaupunkisuunnittelijan arkeen. Tehtävänäsi on yhdistää kukin talo vesi-, kaasu-, ja sähköyhtiöön, ilman että yksikään linja risteää.



Tässä tehtävässä optimoidaan kaupunkituristin ajankäyttöä. Tehtävänä on ylittää kaikki kuvan sillat kerran (ja ainoastaan kerran). Voit hyödyntää ratkaisua jos joskus satut vierailemaan Königsbergissä.



Jos tehtävät eivät muuten ratkea (= fuksi), apua voi kysellä toimitukselta [alkorytmi@tietokilta.fi](mailto:alkorytmi@tietokilta.fi)...

# Työpaikalla kuultua

Voi jeesus saatana  
vittu  
jottain saatana muka  
ei mikään mee saatana  
kohtuuella

käet saatana jäätyy vaan täällä  
voi vittu että on saatana  
tulisi ite laittamaan saatanan  
huoltoukot  
keksinneet saatana

katohan ei sovi tohon lähtevään ku  
ei saatanan saatana  
voi jeesus miten laitetaan

eei ku se ei ota sinne

mikä saatana sitä pittää kiinni  
että nämä o päin vittua  
eei

voi vittu että alkaa kyllä  
vituttamaan  
on tämä saatanan saatanan  
saatana

vittu tulisivat itte tietämään  
en kyllä ennää saatana kyllä  
hommatkoon huoltomiehet  
noihin saatanan vehkeisiin

ku ei osaa perkele tiiä varmaksi  
että missä on vika saatana

vaiha kaapeli vaiha boksi  
saatana itekkää eivät tiijä  
vittu teetättää saatana kaikki  
saatana

voi vittu  
ihan tyhjää hommaa vain  
teetättävät ihan saatana  
voi jumalauta saatana  
pimnee kohta tullee

ei vittu viinaa pittää juua  
ei nyt saatana tämä  
on tämä kyllä työmaa saatana  
vittu se on aina tämmöstä  
taistelua saatana

ei vittu  
sillonki sen C:n kanssa  
ihan samanlaista

ihan samanlaista

se on joku kirous tässä  
työmaassa ku se on  
ei saatana kyllä onnista täällä

se on aina saatana kauhea  
tappelu ja taistelu näitten  
koneiden kanssa saatana

ei tätä saa

menipähän tuo viimeksi ni  
nyt ei millään

ei jumalauta

Aalto-yliopiston dokaustieteiden korkeakoulu Immonen/Kääriäinen  
Lukijon kynä niska tieto kone ukkojen laitos  
**CS-Σ0609 Kiltatoiminnan perusteet (TIK)**

Vastaa alla oleviin tehtäviin ja palauta vastauksesi päätoimittajalle  
alkorytmi@tietokilta.fi. Parhaasta tenttisuorituksesta on luvassa aivan  
tajuton palkinto.

- Selitä seuraavat käsitteet: (2p)
  - Ufo
  - Saatana
  - EndUp
  - Lenski
  - Mutsis
- Selitä kuinka aliupseerikurssin oppeja voidaan käyttää fuksikasvatuksessa. (2p)
- Piirrä Täffän spagujonon ja keskiviikkoisen näläntunteen konvoluution kuvaaja kellonajan funktiona. (2p)
- Heräät Titeeneiltä edelleen kolmen promillen humalassa. Valittavanasi on kossua, olutta ja skumppaa. Missä suhteessa ja missä järjestyksessä juomia tulisi nauttia, jotta selviäisit tunnin päästä alkavasta lajista? Käytä vastauksessasi V. Ryhäsen teoremaa. (2p)
- Olkoon  $X$  topologinen avaruus ja  $A \subset X$  suljettu aliavaruus. Osoita, että inklusio  $A \rightarrow X$  on kofibraatio jos ja vain jos  $X \times 0 \cup A \times I$  on  $(X \times I)$ :n retrakti. (2p)
  - Osoita, että inklusio  $\{ \frac{1}{2} \} \rightarrow [0, 1]$  on kofibraatio. (2p)
- Hae vaalikokouksessa Tietokillan puheenjohtajaksi. (10p)



Tietokiltaa tukemassa

*HiO*

**Reaktor**



SMARTLY.IO

TAITONUNITED

**Deloitte.**

**EXOVE**

**GOFORE**



**futurice**

**aTalent**

*Columbia  
Road*

*Wolt*