

Laskiainen

- helmikuussa 7 viikkoa ennen pääsiäistä
- **laskiaissunnuntai ja laskiaistiistai**
- **kristillinen** uskontoon liittyvä historia
- **vanhoihin** maaseudun **perinteisiin** liittyvä historia.

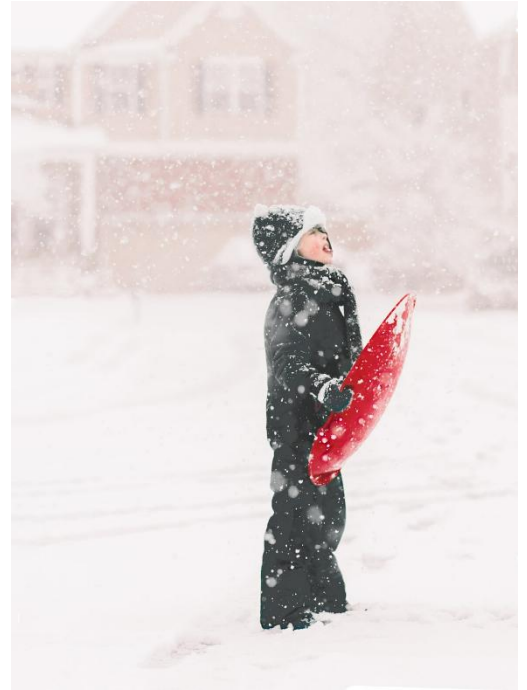
Laskiaisen historia

Suomessa laskiainen oli aiemmin **vanha talven juhla**. Naiset lopettivat pellavan, hampun ja villan kehräämisen langaksi. Laskiaisen jälkeen päivä oli pidempi ja valoa oli enemmän ja naiset alkoivat kutoa kangasta. Laskiaisena ihmiset toivoivat **hyvää satoa ja onnea** tulevalle kesälle. Ihmiset esimerkiksi **laskivat mäkeä** ja huusivat pitkiä pellavia toivoen, että seuraavana kesänä pellava kasvaa hyvin. Ihmiset uskoivat, että mitä pidemmälle mäkeä laskee, sitä parempi sato tulee. Laskiaisena **syötiin rasvaisia ruokia ja lihaa**. Perinteistä on säilynyt **hernekeitto**. Mitä enemmän rasva kiilteli sormissa ja suupielissä, sitä paremmin lypsivät lehmät ja siat lihoivat.

Kristillisessä perinteessä laskiainen on juhla ennen pääsiäiseen kestävä **paastoa**. Laskiaisen nimen on sanottu tulevan sanasta laskea eli laskea mäkeä tai laskeutua paastoon. Paasto oli kristillinen tapa valmistautua pääsiäiseen. Paaston aikana syötiin yksinkertaista ruokaa ja vältettiin lihaa. Siksi laskiaisena syötiin rasvaa ja lihaa. Laskiaistiistaita seuraa **tuhkakeskiviikko**, kirkoissa pidetään tuhkakeskiviikon messu jossa otsaan piirretään risti tuhkalla paaston alkamisen merkiksi.

Laskiaisen tavat nykyään

Nykyään laskiainen on iloinen talvipäivä. Ihmiset **laskevat mäkeä** pulkalla tai liukurilla, syövät **hernekeittoa** ja syövät **laskiaispullia**, Laskiainen on erityisesti **lasten ja perheiden juhla**, mutta myös aikuiset nauttivat siitä. Kaikki eivät ajattele uskontoa, paastoa tai historiaa, vaan tärkeintä on **yhdessäolo, ruoka ja talvinen ulkoilu**.



Laskiaispulla

Pulla, joka täytetään **kermavaahdolla** ja joko **mantelimassalla** tai **hillolla**.

Laskiaispulla on tullut Saksasta Ruotsin kautta Suomeen. Aluksi pullassa ei ollut täytettä ja se syötiin lämpimän maidon kanssa syvältä lautaselta. Pullaan lisättiin mantelimassaa 1800-luvun lopussa. Konditoriat lisäsivät pullaan kermavaahdon vasta 1900-luvulla.



Laskiaispullat levisivät laajemmalle Suomeen vasta 1900-luvun alkuvuosina. Sotavuosina mantelimassa oli kallista ja sitä oli vaikea saada, joten mantelimassa korvattiin hillolla. Nykyisin Suomessa myydään laskiaispullia sekä mantelimassalla että hillolla. Nykyisin laskiaispullista tehdään monenlaisilla muoti- ja trenditäytteillä.

Saksalainen ennen paaston alkua syötävä pulla on Heiwecke, se on samantyyppinen kuin Brittien hot cross bun. Ruotsissa laskiaispullan nimi on semla ja siinä on aina mantelimassaa. Virossa tunnetaan se nimellä vastlakukkel.

- Onko laskiainen sinulle tuttu?
- Oletko laskenut mäkeä? Millä laskit?
- Miten sinä vietät laskiaista?
- Onko sinun kotimaassasi jotakin samantyyppistä juhlaa?
- Oletko syönyt laskiaispullaa? Pidätkö enemmän mantelimassasta vai hillosta?
- Oletko syönyt hernekeittoa?