



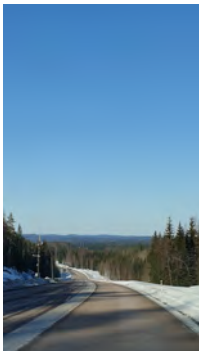
Kirjettä edeltävä viikonloppu kului tietokoneen ääressä Idäntöyöpäivien merkeissä. Oli ihana olla koolla ja kuulla uutisia Venäjältä, Virossa ja Bulgariasta. Pandemiasta ja poikkeusoloista huolimatta Jumala toimii niin Venäjällä ja Virossa kuin Suomessakin. "Mutta me tiedämme, että kaikki yhdessä vaikuttaa niiden parhaaksi, jotka Jumalaa rakastavat" Room. 8:28.

## Keväinen tervehdys!

Aurinko sulattaa ahkerasti lumia ja linnut ovat jo innostuneet visertämään. Kevät kerää vauhtia. Ihan kohta vietämme pääsiäistä ja saamme taas keskittyä iloitsemaan yönsousemuksen ihmeestä.

Pari viikkoa sitten teimme Hannun kanssa reissun Keski-Suomeen. Siellä tapasimme ensin lähetystoimikunnan väkeä Suolahdessa ja sen jälkeen Äänekoskella striimatussa Raamattu rakkaaksi -illassa sain kertoa omasta työstäni. Oli kertakaikkiaan aivan ihana päivä! Kun ajelimme auringon valaisemien lumisten maisemien keskellä, niin tuli tunne, että olimme ulkomailla. Kun kuukaudesta toiseen tekee kotona töitä tietokoneella, niin on suurta juhlaa, kun sai hetken olla muiden seurassa. Vaikka halaukset jäivätkin vielä halaamatta.

Inkerin Kirkko -lehti lähtee lähipäivinä painoon ja on kohtapuolin postilaatikoissa. Lukuihoa, jos olet tilaajien joukossa! Ellet, niin asia hoituu inkerinkirkko.fi -sivuston kautta, mutta minuunkin saa olla yhteydessä.



Kiitos, äänekoskelaiset!! Muutama vuosi sitten olimme siellä kesäpäivää viettämässä. Silloin jouduimme ensimmäistä kertaa lähettiuralla uimapukukierrokselle. Nyt tulimme ihanasti tuuletetuksi.

Vuosaassa, 22. maaliskuuta

### KIITOSAIHEITA

- Inkerin Kirkko -lehden seuraava numero
- käynti Äänekoskella
- yhteinen hetki Idäntöyöpäivillä
- kevät ja valon lisääntyminen

### RUKOUSAIHEITA

- Kelton Teologinen Instituutti
- Inkerin kirkko ja sen paimenet
- ersänkielisen Vanhan Testamentin käännösprojekti
- Hannun työtilanne
- koronatilanne maailmalla
- taloudellinen tuki työlleni ja uudet kuukausilahjoittajat



Kuva: Philippe Gueissaz

## Nadezhda - Toivo

Pietarissa kirkon keskuskanslian yhteydessä on toiminut Nadezhda-keskus, joka tukee perheitä, mutta erityisesti yksinhuoltajia. Kun keskuskanslia muutti hiljattain viereiseen taloon uusiin (pienempiin) tiloihin, niin Nadezhda-keskus siirtyi Vasilin saarelle Mikaelin kirkkoon. Keskuksen perusti alun perin vuonna 1993 Oleg Rjumin Pushkinin kaupungin äitiysneuvolan yhteyteen. Tuolloin kaikkiaan yli 100 lasta säästy abortilta, kun äidit kuului todistuksen elämän pyhydestä ja muuttivat sitten mielensä. Vuonna 2006 keskus siirtyi Pietariin ja tuli samalla osaksi Inkerin kirkon työtä. Olegin kuoleman jälkeen työ jatkui hänen puolisonsa Olgan johdolla. Lokakuussa sitten korona vei Olgan ja nyt pientä keskusta johtaa tytär Tatjana. Tutustuin häneen jo Jaanin vuosina, kun lauloimme samassa kuorossa. Viimeisin yhteinen tehtävä meillä oli 2019 syksyllä kirkolliskokouksessa - kirkkohallitus oli määrännyt meidät virallisiksi valvojiksi piispanvaaliin. Pidämme edelleen yhteyttä, viime aikoina erityisesti tiedotustyön ja Inkerin Kirkko -lehden merkeissä. Tatjana on nimittäin erinomainen kirjoittaja.

Tatjanan kautta sain hiljattain kuvan, jonka tekstin hänen äitinsä oli vähän ennen kuolemaansa löytänyt ja joka on alunperin äiti Teresalta. Minua se on kovasti puhutellut, toivottavasti sinullakin "kolahtaa".

Hiljaisuuden hedelmä - rukous,  
rukouksen hedelmä - usko,  
uskon hedelmä - rakkaus,  
rakkauden hedelmä - palveleminen.  
Palvelemisen hedelmä - rauha.



Tatjana ja Olga Rjumina

## Siunattua pääsiäisen aikaa! Iloa Ylösnoussesta!



Siunauksin,  
Liliann

### Rahkaprjäänikit



Taikina: 500 g jauhoja, 250 g rahkaa, 200 g sokeria, 8 rkl ruokaöljyä, 6 rkl maitoa, 1 keltuainen, 4 tl vaniljasokeria, 2 tl leivinjauhetta (maun mukaan neilikkaa, kanelia, inkivääriä tai sitruunankuorta, itse en laittanut mitään)  
Kuorrutus: 1 valkuainen, 125 g tomusokeria

Valmistus: Sekoita keltuaiseen sokeri ja vaniljasokeri, lisää rahka ja leivinjauhe, ruokaöljy sekä maito ja vatkaa sähkövatkaimella vaahdoksi. Lisää jauhot ja halutessasi mausteet. Sekoita taikina käsin - siitä tulee aika paksu. Peitä kulho kelmulla ja anna taikinan levätä puolisen tuntia jääkaapissa.

Kauli taikina noin 1 cm paksuiseksi levyksi ja leikkaa muotilla tai lasilla prjäänikit.

Paista 180-asteisessa uunissa leivinpaperilla vuoratulla pellillä noin 20 min. kullannruskeiksi.

Kypsymisen aikana valmista kulhossa kuorrute eli sekoita tomusokeri ja valkuainen, halutessasi voit lisätä muutaman tipan minttuöljyä. Kuorruta jäähtyneet prjäänikit ja aseta noin 10 minuutiksi kuivumaan. Tarjoile teen kanssa.

### Nimikkoseurakunnat

Jämsä, Parkano, Petäjävesi,  
Pitäjänmäki ja Äänekoski

### Tule mukaan:

Lahjoittamalla viitteellä 21306  
jollekin seuraavista tileista:

**Helsingin Kansanlähetyt**  
Danske FI33 8000 1001 5582 47

**Hämeen Kansanlähetyt**  
OP FI71 5730 0820 0457 02

**K-Suomen Kansanlähetyt**  
Nordea FI45 1838 3000 0169 98

**Suomen Ev.lut. Kansanlähetyt**  
FI83 2070 1800 0283 25

**KIITOS LAHJASTASI!**