

10. Kryptassa messupäivänä

Pyhäkoulu ja pyhäkoulun opettaja

Pyhäkoulu on osa Tuomasmessua. Se on tarkoitettu 3–10-vuotiaille lapsille. Pyhäkoulu vahvistaa lapsen kristillistä kasvatusta ja tutustuttaa hänet seurakunnan toimintaan. Pyhäkoulussa ollaan pyhän äärellä. Siellä rukoillaan, lauletaan, tutustutaan Raamatun kertomuksiin, pohditaan elämän tärkeitä asioita sekä askarrellaan ja leikitään.

Kryptan takaosaan järjestetään ennen messun alkua paikka pyhäkoulua varten. Mukana on ohjaajan/pyhäkoulun opettajan lisäksi apuna yleensä toinen aikuinen. Lapsille tarjotaan myös pieni välipala. Vanhemmat hakevat pyhäkoululaiset kirkkosaliin ennen ehtoollisen alkua.

Tällä hetkellä (vuonna 2023) pyhäkoulu on tauolla. Pyhäkoulun järjestelyistä vastaava löytyy liitteestä 1.

Talkoovastaava ja tarjoiluavustajat

Messupäivänä monet vapaaehtoiset ovat kirkossa valmistelemassa messua jo pitkään ennen sen alkamista. Heille on tarjolla voileipää ja kahvia klo 15.30–16.45 välisenä aikana. Messun jälkeen on kryptassa kaikille tarjolla haudutettua teetä ja pullaa. Tarjoilut ovat tärkeä osa messua, niin talkoolaisille kuin teejatkoille saapuvillekin.

Talkookahvilla ja teejatkoilla on tarjoiluvastaava, jonka apuna on teejatkoilla 1–2 tarjoiluavustajaa talkookahvituksessa ja 1–2 tarjoiluavustajaa teejatkoilla, messun lopusta jatkojen loppuun asti. Tarjoiluvastaava opastaa avuksi tulevat. Tarjoiluvastaavan ja yhteyshenkilön tiedot löytyvät liitteestä 1.

Talkookahvit

Talkookahvittajat saapuvat kirkkoon noin klo 14–14.30. Talkookahveilla varaudutaan noin 40–50 hengen ravitsemiseen. Noin klo 15.30 tulevat alttarinrakentajat ym. ja klo 16 tulevat kuorolaiset ja orkesteri.

Ensimmäisenä siirretään kryptan kaksi tarjoilupöytää ja pieni sivupöytä kohdalleen ja peitetään ne puhtailla liinoilla. Liinoja on keittiön kaapissa pakastimen oikealla puolella. Kaikessa kattauksessa käytetään mahdollisimman paljon tarjottimia alustoina, jotta pöytäliinat säilyisivät puhtaina teejatkoillekin.

Tarjoilupöydän kattausjärjestys (kirkkosalista tullessa)

- valkoiset leipälautaset
- tummaa ja vaaleaa leipää tarjoilualustoilla
- levitteet ja veitset
- juustosiivut puolitettuina ja irroteltuina toisistaan tarjoiluastioilla
- kasviksia viipaloituna, usein kurkkua ja/tai paprikkaa
- tuomasmukit
- iso kahvinkeitin tai kahvitermokset alustoilla
- teetermokset alustoilla (musta ja vihreä)
- kuumavesitermos
- maito
- sokeripalat, makeutusaine
- pikkulusikat kipossa tms.
- servietit

Lisäksi sivupöydälle vesikannu ja mehukannu sekä laseja. Keittiön oven viereen tarjoilukärry, jolle tiskikori astioiden palautusta varten, ja viereen roskakori.

Kahvi voidaan keittää kahdella vaihtoehtoisella tavalla:

1. isolla kahvinkeittimellä, jolla saa vaivattomasti koko satsin kerralla. Keittimeen laitetaan kylmää vettä n. 65 kupillista ja ½ kg kahvijauhetta. Keitin nostetaan paikalleen tarjoilupöydälle tarjottimelle ja pistoke laitetaan seinään.
2. kahvinkeittimillä, jolloin "käsityötä" on hieman enemmän.

Teetä varataan 2 mustaa ja 2 vihreää termarillista. Veden voi keittää kattiloilla tai vedenkeittimellä. Tärkeää on, että kun teepussit lisätään, vesi ei saa päästä enää kiehumaan eikä teepusseja saa jättää veteen liian pitkäksi aikaa.

Kaikki olisi hyvä olla katettuna, kun talkoolaisia alkaa saapua klo 15.30 aikoihin.

Tarjoilun aikana seurataan tarjottavien menekkiä ja täydennetään kaiken aikaa, jotta mitään ei puuttuisi. Käytetyt astiat kuljetetaan tiskiinkin sitä mukaa, kun niitä astianpalautukseen jätetään. Keittiössä tiskattavat astiat laitetaan pesukoneen oikean puolen pöydälle sijoitettuihin tiskikoreihin. Pyritään pesemään täysinäisiä koneellisia. Puhtaat astiakorit nostetaan koneesta pyöräpöydälle, josta mukit siirretään kuivahtaneina takaisin teejatkokattaukseen ja muut paikoilleen kaappeihin.

Teejatkot

Messun jälkeen messuvieraille on tarjolla teetä ja pullaa. Tarjoilu kestää noin tunnin; tarkkaa päättymisaikaa ei ole, mutta klo 20.30 on jo ääri rajoilla. Kryptan varaus päättyy klo 21 ja silloin on jo keittiöväenkin oltava ulkona.

Tarjoiluvastaava laittaa talkookahvituksen jälkeen teejatkotarjoilun kuntoon. Tarjoiluavustajat tulevat keittiöön messun lopussa. Varaudutaan noin 80–100 hengen tarjoiluun.

Tarjoilupöydän kattausjärjestys (kirkkosalista tullessa)

- vapaaehtoisen kahvirahan kippo + kyllti
- tuomasmukit
- teetermarit (mustaa, vihreää ja rooibosteetä) sekä kuumavesitermari
- maito
- sokeripalat, makeutusaine
- pikkulusikat kipossa tms.
- servietit
- pullatarjottimet

Lisäksi sivupöydälle vesikannu ja mehukannu sekä laseja. Keittiön oven viereen tarjoilukärry, jolle tiskikori astioiden palautusta varten, ja viereen roskakori.

Talkookahveilta jäänyt tee voidaan laittaa suoraan tarjolle, sillä termarit pitävät sisällön lämpöisenä. On kuitenkin hyvä olla valmiina enemmän teetä, jotta yhden termarin tyhjentyessä tilalle voi heti nostaa uuden. Lisäksi keitetään valmiiksi vettä, jotta on valmius saada nopeasti lisää teetä.

Tarjoilun aikana seurataan tarjottavien menekkiä ja täydennetään kaiken aikaa, jotta mitään ei puuttuisi.

Teejatkoilla olijat istuvat mielellään seurustellen toistensa kanssa. Heitä ei suuremmin hätyytellä eikä mukeja viedä käsistä, mutta kellon alkaessa lähestyä kahdeksaa, hienovaraisesti voidaan kysellä, saako ottaa tyhjän mukin jo tiskiinkin.

Astioita tiskataan sitä mukaa, kun tiskiä tulee. Kuivahtaneet puhtaat astiat laitetaan kaappiin. Keittiö jätetään siistiin kuntoon. Kun kaikki tiskit on tiskattu, astianpesukoneesta tyhjennetään vesi ja kone sammutetaan. Ohje löytyy tiskikoneen yläpuolelta.

Myös kryptan puoli siistitään: tuolit pöytien alle, suurimmat muruset lakaistaan, kaikki siirrelyt kalusteet paikoilleen. Likaiset pöytäliinat suntuille pyykkiin.