

Toholammin artesaaniopiston keramiikka-alan opiskelija

Työharjoittelumme tapahtui collegen keramiikkaluokassa muiden opiskelijoiden kanssa. Opettajamme antoivat meille tehtäviä, joita sitten toteutimme. Kokeilimme myös muita käsitöitä kuten lasin sulatusta, muovitöitä 3D-luokassa sekä Egyptin pastesta helmien tekemistä. Tätä iloa kesti kaksi viikkoa kunnes koulun oppilaiden vuotuinen pääsiäisloma alkoi. Loput puolitoista viikkoa kävimme lähes tyhjässä koulussa, jossa vain keramiikan opettajat olivat enää paikalla, tekemässä jotain meille annettuja keramiikkatehtäviä kuten esim. dreijauksen harjoittelemista.

Opettajamme järjestivät meille ohjelmaa ja yritysvierailuja. Kävimme heidän kanssa kahdessa keramiikkapajassa. Vierailut olivat todella antoisia. Keramiikkapajojen omistajat kertoivat auliisti työskentelytavoistaan ja parissa tunnissa opimme heiltä enemmän kuin kouluviikkoina. Olimme myös toiseksi viimeisenä päivänä erään opettajan kotona ja hänen työpajallaan raku-poltossa polttamassa tekemiämme astioita.

Kulttuuriin tutustuminen sujui jouhevasti kun kävimme monissa museoissa ja kirkoissa sekä tietenkin ihanassa englantilaisessa puutarhassa. Englantilainen sää todella helli meitä, koko matkan ajan paistoi aurinko. Söimme Fish & Chipsejä, jotka olivat valtavia annoksia, ja kävimme muutaman kerran pubeissa maistamassa paikallista olutta.

Matkan aikana opin, että me suomalaiset olemme turhan tunnollisia monen asian suhteen, kuten EU-lakien noudattamisessa. Toreilla leivät ja kakut myytiin ilman muovikääreitä. Meillä Suomessa olisi terveysturvallinen kiireen vilkkaa tullut punanauhojen kanssa sulkemaan koko torin. Muutenkin englantilaiset tuntuivat ottavan asiat aika rennosti, ilman turhaa niuhottamista. Englannissa ollaan myös paljon lähiruoka- ja luomu-ajattelussa Suomea edellä. Monet kasvattivat omat vihanneksensa ja juureksensa tai kävivät ostamassa ne suoraan tiloilta. Vierailemani keramiikkapaja oli tilalla, jossa oli vihannesten suoramyyntiä, puusepän versta, taimimyymälä, lounaskahvila ja eläinpiha. Pajat ja lounaspaikka olivat ilmeisesti vuokralla maatilan tiloissa, ja siellä oli todella paljon ihmisiä. Suomessa myös voisi kehittää tällaisia ideoita maaseudulla, jossa välimatkat ovat pitkiä. Harrastekanojen pito oli oikein iso juttu ja tarjolla oli paljon eri kanarotuja. Lisäksi ilmestyi harrastajien oma kanalehti. Siat olivat ulkona ympäri vuoden ja niitä oli satoja isolla pellolla. Meille kerrottiin, että huonolaatuisen (tanskalaisen) sianlihan sekä monien tautien, kuten Hullun lehmän taudin, jälkeen ostajat vaativat vapaana kasvatettua brittiläistä lihaa. Toivoisin myös meille tänne Suomeen uutta innovatiivisempaa ja luovempaa ajattelua eläintuotantoon.

Aluksi englannin puhuminen oli kuin olisi ollut pieniä kiviä suussa. Päivä päivältä se parani ja viikkojen kuluessa jo ymmärsin ja puhuin suhteellisen selvästi. Englannin opiskelua aion jatkaa lukemalla englanninkielisiä kirjoja.

Viimeksi muutettu: maanantai, 24 lokakuu 2011, 12:27