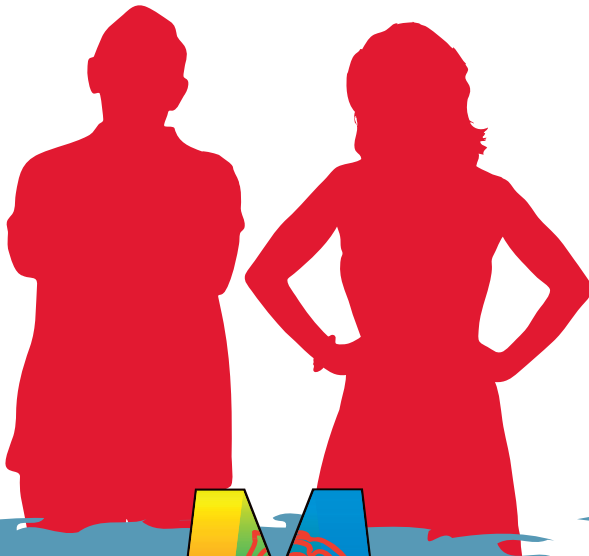


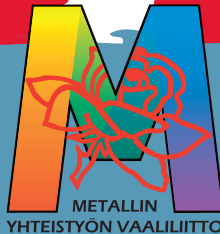
MUKANA MYÖS  
**ROUHEITA**  
RUOKAOHJEITA!

KESKI-SUOMEN VAALIPIIRIN  
**NUORET EHDOKKAAT**



**ÄLÄ OLE HILJAA,  
KÄYTÄ ÄÄNTÄSI!**

Ennakoäänestys 2.-16.3.  
Uurnavaali 25.-27.3.



**Yhteistyöllä  
vahva liitto**



### **HOKKANEN MERVI**

kokoonpanija, Tikka Spikes Oy, Jyväskylä, ao.34,  
pääluottamusmies & työsuojeluvaltuutettu

”Hyvän työelämän puolesta!”

- työssäjaksaminen ja henkinen hyvinvointi ovat yhteinen haaste
- nuorten työelämään siirtymistä helpotettava



### **KELPPE EERO**

koneistaja, Metso Paper, Jyväskylä, ao.74,  
varapääluottamusmies

”Yhteiskuntavastuu on myös työnantajan asia!”

- Liiton toiminnan kehittäminen jäsenten ehdoilla!



### **PARANTAINEN TEEMU**

kokoonpanija, Jyväskylä



### **RANTANEN JOONAS**

muovipuristaja, Reka Kaapeli Oy, Keuruu,  
ao.167, varapääluottamusmies, toimikunnan  
jäsen, nuorisosaaston vetäjä

”Nuoret työelämän alkuun”

## ÄLÄ UNOHDA ÄÄNESTÄÄ!

Ennakkoäänestys 2.-16.3. | Uurnavaali 25.-27.3.

### DUUNARIN PORONKÄRISTYS

1 iso sipuli (n 100g)  
2 -3 isoa porkkanaa  
n. 450 g poronkärjistystä  
1 pkt. pekonia (170 g)  
1tölkki (0,5 l) olutta  
suolaa  
mustapippuria  
mausta oman maun mukaan  
Valurautapata valmistukseen.

Pese ja kuori porkkanat, leikkaa porkkanat paloiksi ja laita pataan, kuori sipuli ja pilko pataan. Lisää joukkoon pienennetty pekoni ja poronliha. Sekoita.

Lisää mausteet ja olut pataan.  
Sekoita.

Hauduta uunissa n. 200 asteessa 30 minuuttia ja sekoita. Hauduta vielä n 30 - 40 minuuttia. Tarkista maku.

Tarjoa esim. keitettyjen perunoiden ja puolukkahillon kera.

### TERÄKSISET LINTURULLAT

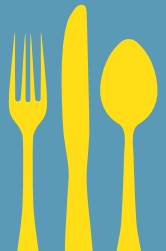
Broilerin minuuttipihvejä n. 300 - 400g  
1 sipuli  
sinihomejuustoa maun mukaan  
pekonia  
kermaa  
hammastikkuja

Levittele broilerin pihvit leivinpaperille. Lisää täytteeksi sipulia ja pekonikuutioita sekä sinihomejuustoa. Rullaa pihvit tiukoiksi kääryleiksi ja kiedo ympärille pekonia. Laita rulliin hammastikut, jotta ne eivät aukea uunissa.

Paista ensin 200 asteessa noin 10 - 15 minuuttia, sitten lisää kermaa, mausteet esim. mustapippuria, suolaa, paprikajauhetta tms.

Kypsennä 200 asteessa vielä 25 - 35 minuuttia niin, että rullat kypsyvät ja kerma ”kiehahtaa” kasaan.

Anna vetäytyä hetki. Tarjoa esim. tuorepastan tai ja/tai kasvisten kera.





## PIENI KATSAUS VAALITEEMOIHIMME

### **Määräaikaisuudet, vuokratyöt ja pätkätyöt kuriin**

Epätuore työsuhde on nuorille liian tuttu, me haluamme, että työsuhde on pääsääntöisesti vakituinen ja että vuokratyötä käytetään vain tuotantohuippujen tasoittamiseen.

### **Palkankorotuksilla ostovoimaa**

Yhdessä voimme parantaa alamme työntekijöiden ostovoimaa. Taloudellisesta menestyksestä on palkittava myös työntekijöitä.

### **Irtisanomistilanteissa työnantajien on kannettava vastuunsa**

Työnantajien vastuuta tulee lisätä muutosturvaa parantamalla, jotta irtisanottavat voivat työllistyä tai kouluttautua.

### **Irtisanomissuojaa on parannettava**

Liian usein irtisanomisia perustellaan taloudellisin ja tuotannollisin syin, vaikka mitään todellisia syitä ei olisi.

### **Eläkeikää ei pidä nostaa, vaan on keskityttävä työssä jaksamisen parantamiseen**

Työhyvinvointia tulee parantaa, jotta työntekijät jaksavat eläkeikään asti. Nuorilla on oikeus eläkkeeseen siinä kuin muillakin.

### **Yhteiskunnan on pidettävä huolta teollisista työpaikoista**

Teollisuus on Suomen selkäranka. Yhteiskunnan tulee tehdä kaikkensa, jotta kotimainen teollisuus pärjää kansainvälisillä markkinoilla. Näin turvataan teollisuuden työpaikat kotimaassa.

### **Nuorten työllisyyteen on panostettava voimakkaasti**

Nuorisotakuun toteutuminen on erittäin hyvä alku, mutta nuorisotyöttömyyteen on tartuttava voimakkaasti ja turvattava kaikille mahdollisuus työhön.

### **Metalliliiton on oltava aktiivinen toimija politiikassa**

Pelkkä työsuhteiden ja palkkojen edunvalvonta ei riitä. Työntekijöiden ja nuorten asioihin pitää vaikuttaa myös politiikan keinoin, sillä eduskunnassa päätetään monista duunarille tärkeistä asioista, kuten verotus, sosiaalasiat, elinkeinopolitiikka, työpöytätiikka ym.

**Lue lisää!**

[www.metallindemarit.fi](http://www.metallindemarit.fi) tai  
[www.metallindemarinuoret.fi](http://www.metallindemarinuoret.fi)

