

*Aika jonka sain | wsoy*

OLGA

*Anneli Juutilainen*

TENONEN



*Anneli Juutilainen*

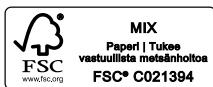
# OLGA TEMONEN

*Aika jonka sain*



WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ  
HELSINKI

WSOY:n kirjallisuussäätiö  
on tukenut kirjan kirjoittamista.



Ensimmäinen painos  
© Tekijät ja WSOY 2026  
Werner Söderström Osakeyhtiö  
Lönnrotinkatu 18 A, 00120 Helsinki

Sanat laulusta Älä tyri nyt s. 41 Jukka Rousu

ISBN 978-951-0-52046-8  
Painettu EU:ssa

Tuoteturvallisuuteen liittyvät tiedustelut: [tuotevastuu@wsoy.fi](mailto:tuotevastuu@wsoy.fi)

*Tuukalle, Helgalle, Hilmalle, Torstille ja Janitalle*



# *Sisällys*

Alkusanat 9

1. LUKU Uuvuksissa 13
2. LUKU Kaikki ei ole hyvin 25
3. LUKU Syöpädiagnoosi 33
4. LUKU Hoidot alkavat 43
5. LUKU Maatilan tyttö ja luonnonlapsi 57
6. LUKU Miellyttäjä 69
7. LUKU Näyttelijä 79
8. LUKU Vaihtoehtohoidot 87
9. LUKU Seikkailu alkaa 103
10. LUKU Tiivistä seurantaa 117
11. LUKU Lempeä ja hellä mies 127
12. LUKU Lähemmäs äitiä 145
13. LUKU Kotona lasten kanssa 151
14. LUKU Eläkeläinen 163
15. LUKU Lähentymisiä 169
16. LUKU Ennen ja jälkeen 185
17. LUKU Elämän rajallisuus 197

Epilogi 205

## Alkusanat

Tämän ei pitänyt mennä näin. Meidän oli tarkoitus tehdä Olga Temosen kanssa kirja toivosta ja siitä, millaista on elää vakavan sairauden kanssa, pitkäänkin. Olga halusi näyttää maailmalle, miten onnellista ja hyvää arki voi olla parantumattomasta aivosyövästä huolimatta.

Hänen hyväkuntoisuutensa ja kasvaimensa pieneneminen miltei olemattomaksi tuntuivat kuin ihmeiltä. Tästä hän halusi kertoa kaikille – jakaa ihmisille uskoa, että mahdollottoman vaikeassa tilanteessakin voi olla iloa ja positiivisuutta.

Silti kävi toisin. Suruksemme aika, jonka hän sai, jäi sittenkin liian lyhyeksi. Mitkään teot, lääketiede, hoidot tai rakkaus eivät voineet pelastaa Olga.

Luovutin tämän kirjan ensimmäisen käsikirjoituksen teoksen kustantajalle WSOY:lle toukokuussa 2025. Paria viikkoa myöhemmin sain Olgan puolisolta Tuukka Temoselta puhelun: kasvain on aktivoitunut ja kasvanut. Tilanne näyttää pahalta.

Olin ihmetelty, miksei Olga ollut vastannut hetkeen yhteydenottoihini. Normaalisti hän reagoi nopeasti, lähetteli ääniviestejä, viljeli WhatsApp-viesteihin emojiä ja hupsutteli. Pohdin, oliko kirjanteko käynyt liian uuvuttavaksi. Olinko liian tungetteleva, oliko hän kyllästynyt tarkentaviin kysymyksiini? Nyt sain kuulla Tuukalta, että uusien oireiden ja

syövän etenemisen myötä puhelimen käyttö oli käynyt Olgalle nopeasti vaikeaksi. Siksi hiljaisuus.

Kirjaprojekti keskeytettiin ja teoksen julkaisuajankohtaa siirrettiin, jotta Olga perheineen sai keskittyä yhdessäoloon ja toipumiseen. Kaikki muu tuntui toissijaiselta, kunhan Olga saataisiin kuntoon.

Kesän aikana tapasin Olgan sairaalassa Lahdessa. Työntelin häntä pyörätuolissa ulkosalla. Katselimme lammen varrella kävellyttä sorsaemoa pörröisine poikasineen, joimme kanttiinissa kahvit. »Kun vaan saisin olla terve», Olga sanoi.

Suunnittelimme tulevia kirjan julkaisujuhlia, sitten kun hän tästä toipuisi. Sovimme pukevamme yllemme kauniit mekot, Olgalle päähän kukkaseppeleen. Ja jos kaikesta huolimatta hänelle kävisi huonosti, hoitaisin kirjan kunnialla loppuun, lupasin. Olga halusi tarinansa ja kokemuksensa tulevan kuuluviin, vaikka hän joutuisi lähtemään eikä saisi enää olla täällä sitä itse fyysisesti kertomassa.

Alkusyksyllä oli jo selvää, että Olgan aika oli loppumassa. Silti Olgassa ja ihmisissä hänen ympärillään eli toivo. Ehkä sittenkin hän saisi lisää aikaa, tulisi vielä ihme.

Kohtasin Olgan hänen viimeisenä iltanaan marraskuussa. Hyvästelin hänet Itissä, jossa hän lepäsi saattohoidettavana omassa sängyssään. Kiitin häntä yhteisistä hetkistä, keväällä yhdessä tekemästämme Kölnin matkasta ja elämänsä jakamisesta. Siitä, että hän luotti ja päästi minut lähelleen. Silitin hiuksia ja sanoin, ettei ole mitään hätää.

Lupasin, että näemme jonakin päivänä toisella puolella. Luotan vahvasti, että näin käy ja Olga pitää siellä loistavia eturivinpaikkoja kaikille, jotka hän joskus elämänsä varrella

koki edes hetken itselleen tärkeiksi ja läheisiksi. Ja meitä, joita hän valollaan kosketti, on paljon.

Koska Olga joutui lähtemään liian varhain, tämän kirjan merkitys muuttui ennen sen julkaisua. Kustantajan kanssa pähkäilimme monesti, mitä tekisimme kirjan tekstille. Pyörittelimme monenlaisia vaihtoehtoja ja pohdimme, tulisiko tekstin tyyliä tai kertojaa muuttaa. Lopulta päätimme pitäytyä mahdollisimman pitkälle alkuperäisessä suunnitelmassa, vaikka lopputulos oli eri, mitä odotimme ja toivoimme.

Hyvä lukija ja kuuntelija. Koska tämä on Olgan tarina, seuraavaksi hän kertoo omin sanoin, mitä ajatteli siihenastisesta elämästään ja sairaudestaan keväällä 2025.

Silloin Olga oli täynnä toivoa ja iloa. Olen varma, että sellaisena hän haluaisi myös tulla muistetuksi.

Espoossa joulukuussa 2025

*Anneli Juutilainen*

## I. LUKU

# Uuvuksissa

Olin niin uuvuksissa, etten muistanut kesän kuukausista juuri mitään, vain yksittäisiä pieniä välähdyksiä. Minulla taitaa olla burnout, ajattelin. Oli elokuu 2023. Väsymys tuntui lamaan-nuttavalta. Oudoltakin, koska en ollut aiemmin kokenut mitään vastaavaa. Olisivatkohan vaihdevuoteni alkamassa? Toisaalta ymmärsin, miten kuluttavia aikoja olin elänyt. Kun asioita tekee suurella intohimolla ja nautinnolla, oma uupumus jää herkästi kaiken innostuksen alle.

Rutistus oli alkanut jo keväällä 2021, kun ostin oman yritykseni nimiin kotimme kupeessa sijaitsevan, 1900-luvun alussa rakennetun kyläkoulun. Päätin perustaa sen tiloihin italialaisen ravintolan, joka olisi erikoistunut napolilaisessa kivi-uunissa valmistettuihin pizzoihin.

Ajatus omasta pizzeriasta oli herännyt mieleeni hiljalleen. Ranskassa asuva siskoni Veera oli monia vuosia aiemmin vienyt minut ja silloisen poikaystäväni ravintolaan keskelle ei-mitään Ranskan maaseudulla. Asutusta ei näkynyt lähimaillakaan, mutta pitkän ja kuoppaisen automatkan jälkeen eteemme avautui idyllinen ja kaunis ravintola täydellisessä rauhassaan. Tunnelma oli huumaaava ja ruoka herkullista. Minuun teki vaikutuksen, miten

ihmiset halusivat nähdä vaivaa päästäkseen paikalle. Silloin mielessäni heräsi ajatus, että sama voisi toimia Suomessakin.

Olin leiponut jo useamman vuoden ajan hapanleipää vanhasta juuresta. Löysin juuren pian Iittiin, vanhaan maalaistaloon, muuttomme jälkeen aitan perältä vanhasta rikkinäisestä puutiinusta. Sen puukalikoihin oli kuivunut taikinaa, jonka arvelin olevan vanha juuri. Toin palikat sisälle, pesin niistä pois hiirenkakat ja laitoin ne lämpimään veteen likoamaan. Jännityksellä jäin odottelemaan, tapahtuisiko jotakin. Lisäsin veteen ruisjauhoja ja pian seos alkoi kuplia. Seuraavana aamuna haistoin ruisleivän tuoksun: vanha juuri oli herännyt henkiin. Hiljalleen opettelin valmistamaan juuresta myös pizzataikinaa. Juuritaikinan valmistaminen vehnästä rukiin sijaan ja sen nostattaminen ilman hiivaa tuntui kiehtovalta – ja siitä tuli älyttömän hyvää. Tämä pizza tarvitsisi oman ravintolan.

Kuulin, että Iitin kunta aikoi laittaa tilamme viereisen vanhan kansakoulun ja sen kiinteistön myyntiin. Viimeiset oppilaat olivat käyneet rakennuksessa koulua vuonna 1999. Otin heti yhteyttä kunnan viranomaisiin ja ilmoitin, että kiinteistö kannattaisi myydä minulle. Uhkasin sulkevani seudun matkailuvaltiksi muodostuneen Olgan farmin kotieläintilani, jos naapurikiinteistö myytäisiin jollekulle toiselle. Mielestäni oli aivan älytön ajatus, että joku toinen yrittäjä käärisi tuotot asiakkailta, jotka minun yritystoimintani olisi houkutellut paikalle. Argumenttini toimi ja kaupat tehtiin 45 000 eurolla keväällä 2021.

Alkoi mielipuolisen massiivinen remontti, hirveällä vauhdilla tietenkin, että saisimme mahdollisimman nopeasti valmista. Kesäisin päiväni kuluivat kotieläintilaa pyörittäessä, joten aikaa

remontoimiseen oli vain iltaisin ja viikonloppuisin. Sisätyöt teimme puolisoni Tuukan ja parin ystävämme avustuksella itse.

Minulla oli hyvin selkeä visio, mitä halusin: samanlaiset punaiset pönttöuunit kuin kotimme makuuhuoneessa. Vanhat levyjen alle piilotetut hirret vaadin näkyviin. Remonttiurakamme olikin hyvin pitkälti edellisten vuosikymmenten riisumista, alkuperäisen esille kaivamista. Revimme kamalia lastulevyjä vanhojen upeiden hirsien tieltä. Nostimme alas lasketun katon takaisin ylös alkuperäiseen huonekorkeuteen. Poistimme kummallisiin paikkoihin asennettuja muovilevyjä. Remontoimme wc-tilat, rakensimme terassin. Siivosimme, maalasimme, roudasimme järkyttävät määrät kaikenlaista sontaa kaatopaikalle. Urakka saattoi näyttää ulkopuolisen silmin kerrassaan järjettömältä, mutta minä tiesin olevani toteuttamassa unelmaani.

Rakastuin ravintolamaailmaan jo nuorena, kun työskentelin kahdeksan vuoden ajan tarjoilijana ja ravintolapäällikkönä helsinkiläisessä Meteori-kahvilassa ja M-barissa. Nautin asiakkaiden palvelemisesta, ravintolan hälystä ja jatkuvasta liikkeestä ympärilläni. Ystävystyin tiiviisti muiden työntekijöiden kanssa. Meteori tuntui kuin kodilta ja kollegat perheeltä – ja siksi myös porukkaamme nimitimme.

Niiden vuosien aikana sain hyvän käsityksen, miten ravintola toimii, vaikka ravintolayrittäjyydestä minulla ei ollut omakoh- taista kokemusta. Nyt jouduin opettelemaan kassajärjestelmän käytön ja alkoholilakeihin liittyviä asioita. Muuten keskityin siihen, että pizza maistuisi hyvältä. Ruokalistan laadin päästäni. Siitä tuli suloinen sekamelska klassikkoja ja omia mieltymyksiäni. Myöhemmin annoin sen verran puolisololleni Tuukalle periksi, että hän sai listalle myös oman nimikkopizzansa.

Kun remontti oli hyvässä vauhdissa, uskaltauduin tilaamaan netistä aidon napolilaisen pizzauunin 15 000 eurolla. Se oli 2500 kiloa painava köntti, joka lähetettiin Napolista yhtenä kokonaisena kappaleena. Lisäkustannuksia tuli vielä viitisen tuhatta euroa päälle, koska halusin koristella uunin pinnan punaisilla mosaiikkilaatoilla. Ne olivat todella tyyriitä, mutta minkäs teet – punainen on lempiväriini.

Uuni tuotiin pihaamme kuorma-autolla. Nopeasti äkkäsimme, ettei se mahdu vanhan hirsitalon ovesta sisään. Oli irrotettava ovi ja ikkuna. Naapurin nostolaitteen avustuksella se onneksi saatiin paikoilleen.

En ollut ikinä paistanut pizzaa vastaavalla uunilla. Kirjalliset ohjeet olivat tietenkin vain italiaksi. Mitäs hittoa nyt tehdään, ihmettelin. Uunin olisi toimittava moitteettomasti, sehän oli koko liikeideani ydin.

Soitin uunin valmistaneeseen yritykseen Italiaan. Puhe-  
limeen vastannut työntekijä yritti selostaa ohjeita kehnolla englannillaan, mutta en ymmärtänyt lähestulkoon mitään. Hetken päästä hän pahoitteli, ettei osannut olla sen enempää avuksi, ja toivotti onnea pizzan paistoon. Kuinka italialaista! Ei auttanut kuin opetella kaikki alusta alkaen Youtube-videoiden avulla. Niitä oli paljon, mutta tarpeeksi pitkään erilaisia ohjeita katseltuani opin ymmärtämään, miten uuni toimi.

Jostain löysin selostuksen, miten uuniin tehdään tuli. Voi että, miten minua jännitti.

Ihme kyllä saimme uunin lämpiämään. Ensimmäiset pizzat eivät tietenkään onnistuneet. Alkuun en lämmittänyt uunia tarpeeksi kuumaksi eli 400-asteiseksi. Lukuisia kertoja kokeilemalla löysin vihdoin oikean tekniikan ja rutiinit. Käytäntö

opetti, että uunin kuvun sisäpuolen väri muuttuu tummasta vaaleaksi, kun uuni on valmis.

Minulla oli vahva luotto ravintolani menestykseen, mutta välillä rahanmeno hirvitti. Taloudellinen vastuu oli painava. Alussa varat eivät meinanneet riittää kaikkeen ja mietin, miten saisin palkat maksettua.

Olen kehno tekemään laskelmia, sillä olen tottunut hoitamaan asiat vaistojani kuunnellen. En ollut lainkaan varautunut ilmastointijärjestelmän asentamisen aiheuttamiin hillittömiin kustannuksiin. Pelkästään sen systeemin rakentamiseen meni noin 100 000 euroa.

Myös taloushallinnossa ja byrokratiassa oli paljon uutta opeteltavaa. Isot työnantajamaksutkin yllättivät. Suuret palkkakulut nielaisivat paljon rahaa, sillä alussa otimme liikaa työntekijöitä asiakasmääriin nähden. Minulle on myös ollut tärkeää maksaa kohtuullisen hyvää tuntipalkkaa, vähän parempaa kuin monessa muussa ravintolassa.

Kaikkiaan Rehtoriksi nimeämämme ravintolan perustamiseen kului arvioni mukaan noin 350 000 euroa. Otin sitä varten lainaa, mutta minulla oli myös säästöjä. Vuonna 2015 julkaistu kirjoittamani *Olgan pullakirja* oli myynyt hyvin ja minulla oli jemmassa 50 000 euroa. Ravintola oli paras mahdollinen kohde kirjasta tulleiden rahojen käyttämiseksi. Onneksi myös pankki uskoi liikeideaani eikä nikotellut laina-anomukseni äärellä.

Kun Rehtorin marraskuiset avajaiset lähestyivät, pelko hiipi mieleeni: Mitä jos kukaan ei tule paikalle? Entä jos koko ravintolan perustaminen olikin emämunaus, kaikkien aikojen floppi? Oli pakko työntää ne ajatukset pois ja painella vahvalla luotolla eteenpäin. Vaikka jännitin tulevaa talvikautta, olin

samalla vakuuttunut, että asiakkaita tulisi viimeistään kesällä, kun kotieläinpiha olisi auki. Olisihan ihmisillä väkisinkin joskus nälkä.

Marraskuun lopussa ravintola avasi ovensa. Kaikki saatiin valmiiksi, pöydät ja astiat paikoilleen vasta edellisenä iltana. Sen jälkeen alkoi todellinen työnteko. Ravintola oli ensimmäisten kuukausien ajan jatkuvasti täynnä. Pelkoni pizzerian kehnosta menestyksestä olivat turhia. Jo ensimmäinen Rehtorin talvi oli kannattava.

Olin kouluttanut vain yhden työntekijäni paistamaan pizzat oikeaoppisesti uudessa uunissani. Muutama päivä ennen ravintolan avautumista hän joutui liikenneonnettomuuteen. Minun oli paistettava ensimmäisten kahden viikon ajan pizzat omin käsin kaikkien muiden työtehtävieni ja vasta auenneen ravintolan toiminnan valvomisen lisäksi. Kannoin liikaa kuormaa itse. Työntekijöitä oli paljon, mutta annoin heille heidän kykyihinsä nähden liian vähäisiä tehtäviä.

En osannut delegoida tarpeeksi tai pyytää apua, vaan halusin pitää kontrollin kaikesta mahdollisesta kuten ruokailuvälineiden asettelusta. Visio oli kirkkaana mielessäni ja ajattelin kaiken hoituvan näppärästi omin käsin. Se tarkoitti myös hurjaa työtahtia. Tilanne oli liiketoiminnan kannalta paras mahdollinen, mutta myös kuormittava. Paineet olivat kovat.

Puolisoni Tuukan mielestä olin noina aikoina jatkuvasti paskaa seuraa. Tiuskin ja leijuin muissa maailmoissa. Hän ja lapset kokivat jäävänsä ulkopuolisiksi, kun keskityin vain Rehtoriin, kiireeseen ja suorittamiseen. Lähdin ravintolalle aikaisin aamulla ja palasin kotiin vasta puolenyön aikoihin vain mennäkseni heti nukkumaan. Aamulla kiskaisin vaatteet

ylleni ja katosin takaisin ravintolaan. Hieman myöhemmin Tuukka tuli perässä ja pilkkoi tomaatteja valtavan vitutuksen vallassa. Tuukan mielestä palkkaamieni työntekijöiden työkuvaan kuuluivat vain kaikkein simppelimmät hommat, vaikka työkokemus ja taidot olisivat riittäneet enempäänkin.

Kun ravintolan ovet sulkeutuivat, minun piti valmistaa tiramisut seuraavalle päivälle. Kuvittelin, ettei kukaan muu osannut tehdä niin hyviä tiramisuja kuin minä. Yritin opettaa niiden tekemisen salat parille työntekijälleni, mutta en kelpuuttanut heidän tuotoksiaan. Eihän kukaan muu voinut tuntea juuri tätä kyseistä mascarponejuustoa niin hyvin kuin minä. Tiramisun valmistamisesta tuli liioitellun tärkeä ja arvokas asia.

Tuukka olisi ottanut mielellään enemmän vastuuta ravintolan operatiivisesta toiminnasta, mutta en antanut. Hän ja lapset auttoivat tarjoilussa ja joskus komensin heidät iltakymmeneltä leipomaan 700 taikinapalloa.

Näyttämisen haluni ja jääräpäisyyteni oli liian isoa, vähän liioiteltuakin. Minähän tein kaiken itse paremmin kuin kukaan muu. Elimistöni oli varmasti viritetty äärimmilleen stressistä.

Minulla ei ollut aikomustakaan jakaa kenellekään tietoa, miten ravintola pyörii. Ajattelin olevani aina paikalla ja valvomassa. Pitämässä ohjaket tiukasti omissa käsissäni. Olin mielessäni voittamaton. Ihminen, joka ei jättäisi omia velvoitteitaan toisten haltuun.



Kahdessa vuodessa ravintola saatiin pyörimään hienosti, mutta tein miltei jatkuvasti lähes ympäripyöreitä päiviä. Kevään

2023 olin kuvaamassa Matti Yrjänä Joensuun dekkareihin perustuvan *Harjunpää*-televisiosarjan toista tuotantokautta. Kesän aikana kotipihassamme pyörittämällämme Olgan farmi-kotieläinpihalla kävi noin 14 000 vierailijaa ja Rehtori veti runsaasti asiakkaita. Tuon kesän aikana paistoimme yli 20 000 pizzaa. Lepäsin vain yönillani, koko valveillaoloaika kului tehden ja touhuten.

Kerroin uupumuksen tuntemuksistani siskoilleni, jotka olivat olleet huolissaan jaksamisestani jo pidemmän aikaa. Heitä hämmästytti, etten osannut höllätä vaan touhusin aamusta iltaan kiivaasti ja haalin jatkuvasti itselleni lisää velvollisuuksia ja suoritettavaa. Silloinkin kun olisi ollut pieni hetki aikaa huijata, tein erilaisia askareita: siivosin talleja, pilkoin polttopuita, kyykin kasvimaalla. Minun silmissäni yöt olivat lepoa varten, valveilla ollessa jokainen hetki kannatti käyttää tehokkaasti.

Siskoni Juulia eli Juuli muistaa ajatelleensa minua seuratesaana, että jos en itse ymmärtäisi pysähtyä, minut pysäytettäisiin väkisin. Milloin ja miten, sitä Juuli ei osannut aavistaa. Silti hänen vaistonsa kertoi, että tolkkuttomalle rehkimiselle tulisi vielä stoppi.

Hän yritti sanoa minulle, että olin kadottanut yhteyden kehooni. Mieleni laukkasi niin kovalla vauhdilla, ettei kroppa ehkä pysynyt perässä. En tuntenut kantamaani voimakasta stressiä, koska en saanut siitä otetta.

Erään kerran suutuin isäni vaimolle, kun tämä vihjasi minun olevan liian ylikuormittunut. Enhän minä mitään lomaa kaivannut, olin tottunut tekemään paljon ja tehokkaasti. Iisimmin ottaminen ei tuntunut luontevalta vaihtoehdolta. Päinvastoin, tekemättömät ja keskeneräiset työt ahdistivat minua. Minä vain olin sellainen, tekijäihmisiä. Tyyppi, jolle uupuminen oli

mahdottomuus. Huono omatunto heräsi minussa herkästi, jos askareita ei tullut hoidettua rivakasti. Se oli elämäntapani, jota en kyseenalaistanut tai ajatellut sen syvemmin.

Vain kerran aikaisemmin elämässäni olen pysähtynyt pohtimaan, tulisiko minun höllätä tempoani. Olin silloin juhlistamassa nelikymppisiäni siskojeni kanssa Berliinissä. Lentokoneessa ihmettelin, miksi tunsin rinnassani outoja muljahduksia. Välillä taas tuntui, kuin sydämeni olisi jättänyt lyöntejä välistä. Nämä kummallisuudet toistuivat matkan aikana. Reissun jälkeen hakeuduin lääkäriin. Tutkimuksissa kävi ilmi, että minulla oli lisälyöntejä, kammioperäisiä rytmihäiriöitä.

Myös isäni on kärsinyt rytmihäiriöistä, joten ounastelin kyseessä olevan sukuvika. Sain pysyvän lääkityksen ja otan edelleen joka päivä rytmihäiriölääkkeeni. Rytmihäiriöt voitaisiin korjata katetrihoidolla eli katetriablaation avulla. Siinä sydämeni sisään vietäisiin katetri, jonka avulla tehtävän toimenpiteen ansiosta rytmihäiriöt saataisiin hallintaan. Toistaiseksi olen kieltäytynyt siitä, koska ajatus sydämeen kajoamisesta tuntuu inhottavalta. Lääkityksellä sairauteni pysyy oireettomana ja hyvin hallussa.

Rytmihäiriöideni toteamisen jälkeen Juuli ehdotti, että voisin himmailla arkista puurtamistani, kun pumppukin jo näin rajusti reagoi. Hänen mielestään elämässäni oli liikaa stressitekijöitä. En nähnyt omaa arkeani niin. Tuhahdin ja samaan aikaan paikalla ollut Tuukkakin kiirehti vastaamaan puolestani, etten minä ollut arjessamme kovilla.

Silti yritin rytmihäiriöiden toteamisen jälkeen tietoisesti opetella ottamaan iisimmin, tekemään hieman vähemmän. Se tuntui vaikealta. Piti ihan pinnistellä, että pystyin istuskele-

maan aloillani ja lukemaan kirjaa. Tiukimpien koronavuosien aikana se onnistui vähän paremmin, koska kalenterini tyhjjeni erilaisten projektien peruuntuessa. Kun koronarajoitukset purettiin ja elämä palautui normaaliksi, minäkin olin valmis paahtamaan taas täydellä höngällä. Rehtorin idean syntymisen jälkeen ajatukset kevyemmästä arjesta olivat jo tyystin unoh-tuneet.

Lisäksi Tuukka oli pakkomielteisesti halunnut saada hänen käsikirjoittamansa ja ohjaamansa *Meduusalla ei ole sydäntä* -elokuvan kuvaukset elokuulle 2023. Silloin minusta tuntui, ettei aikataulussa ollut mitään tolkkua. Ihmettelin ja hieman kyseenalaistinkin sitä: miksi helvetissä juuri nyt, kun olimme molemmat aivan puhki ja töitä oli hirveästi?

Ehkä se oli intuitio. Voimakas vaisto, joka pakotti Tuukan toimimaan ja järjestelemään kiireellä kuvauspäivät Lahteen ajankohdalle, jolloin hänen olisi pitänyt jo olla valmistelemassa ohjaamansa *Vares*-televisiosarjan kuvauksia Turussa. Olimme Tuukan kanssa molemmat väsyneitä ja kätttyisiä. Ohjaajana Tuukka piiskasi koko tiimiä tekemään hommat purkkiin vauhdilla. Kuvauspäivät venyivät kellon ympäri. Kun olimme saaneet elokuvan kuvattua, Tuukka lähti Turkuun kolme viikkoa alkuperäistä aikatauluaan myöhemmin.

Minulla oli Meduusa-elokuvassa päärooli menneiden traumatisoimana ja alkoholiongelmaisena naisena ja tyttärenne Helga näytteli toisen pääroolin lapsenani. Hän muistaa poh-tineensa tuolloin, että olin tavallista hiljaisempi ja vetäytyvä, mutta arveli sen johtuvan raskaasta roolistani ja siihen eläy-tymisestä. Tuukka puolestaan kummasteli, miksi minun oli vaikea opetella repliikkejäni. Muistini pätki. Aiemmin sellaisia haasteita ei ollut ilmennyt.

Jälkikäteen Tuukka on ajatellut, että jokin alitajuinen voima yritti kertoa, että elämämme tulisi pian muuttumaan. Oli viimeinen hetki, kun elokuvan teko olisi tällä porukalla mahdollista. Tuukka tiesi sisimmässään, ettei kuvauksia voisi lykätä mihinkään muuhun ajankohtaan. Ei, vaikka niiden toteuttaminen juuri tuolloin tuntuikin täysin älyttömältä. Hän on pohdiskellut kaiken johtuneen tiiviistä selittämättömästä yhteydestä välillämme. Hän tiesi jollakin tiedostamattomalla tasolla, mitä pian tulisi tapahtumaan.

## *Elämä on tässä ja nyt*

Marraskuussa 2023 näyttelijä ja yrittäjä Olga Temonen sai lohduttoman diagnoosin: hänellä todettiin aggressiivinen aivosyöpä, jota ei voida leikata. Ennuste oli huono, mutta Olga päätti kääntää kaikki kivet, jotta saisi elää mahdollisimman pitkään.

*Aika jonka sain* on kertomus Olgan vimmaisesta elämänhalusta, kamppailusta sairauden kukistamiseksi ja haaveesta elää mahdollisimman normaalia arkea yrittäjänä, siskona, tyttärenä, puolisona ja kolmen lapsen äitinä.

Kirjassa kerrotaan myös hänen elämänsä tärkeistä hetkistä, jotka vaikuttivat siihen, kuka hän oli ja mistä hänen ajatuksensa kumpusivat.

|                                                                                     |                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <br>9 789510 520468 |
| <a href="http://www.wsoy.fi">www.wsoy.fi</a>                                        | 99.1 ISBN 978-951-0-52046-8                                                                            |