

Tervehdys Luomulaatikko Oy:n ensimmäiset asiakkaat!

Käsissänne on nyt syksyn ensimmäiset laatikot. Kotimainen sato on parhaimmillaan ja tämän viikon juures- ja vihannesvalikoima on kokonaan kotimaista alkuperää. Iloksemme olemme saaneet myös paljon tuotteita lähiseudun luomu- ja demetertuottajilta. Kirjeen lopusta löydät listan, jossa kunkin tuotteen perässä on tuottajatiedot. Pyrimme syksyn aikana esittelemään nämä lähiseudun tuottajat teille näissä viikkokirjeissä sekä kotisivuillamme. Aloitamme esittelyt Terissaaren omaruokasta. Syksyn laatikoissa tulee olemaan heidän tilansa omenoita niin pitkän kuin niitä on saatavilla. Myös lajikkeet vaihtelevat viikoittain sen mukaan mitä omenatarhassa on kypsässä.

TERISSAAREN OMENATARHAT

Terissaari sijaitsee Vanajavedellä Akaan kunnassa. Juha ja Minna Vuorinen viljelevät siellä luomuomenaa 9,5 hehtaarin alalla. Puita on 3500 ja lajikkeita 230. Lisäksi he kasvattavat päärynöitä ja luumuja. He ovat tehneet mittavan kulttuuriteon keräämällä vanhoja Suomessa viljeltyjä lajikkeita ja säilyttämällä niitä. Juha ja Minna tuntevat kunkin lajikkeen historian ja heidän kanssaan aika kuluu kuin siivillä kuunnellessa toinen toistaan kiinnostavampia tarinoita.

Iloksemme he ovat lupautuneet kertomaan tarinoitaan meille, jotta saatte lukea kullakin viikolla luomulaatikosta löytyvien kotimaisten omenoiden historiasta ja ominaislaaduista.

Suomalaisen omenan historia on poikkeuksellisen rikas, koska olemme saaneet vaikutteita sekä lännestä että idästä. Ruotsista ovat tulleet "punaiset, makeat ja huonosti säilyvät" lajikkeet ja Venäjältä "keltaiset happamat ja hyvin säilyvät" lajikkeet. Täällä niitä on viljelty ja jalostettu edelleen 1700- ja 1800-luvuilta lähtien. 1900-luvun alussa Suomessa oli jopa valtion pomologi, jonka tehtävänä oli kehittää ja edistää omenan viljelyä maassamme. Nykyaikana voi olla vaikea ymmärtää miten merkityksellisiä omenat ovat olleet siihen aikaan, kun tuontihedelmät olivat tuntematon asia.

Juhan ja Minnan vuonna 1987 perustettu omenatarha on jo neljäs Terissaaren historiassa. Saarella on

ollut omenatarhoja jo 1700- ja 1800-luvuilla ja kolmannen oli perustanut Mauno Rauhanummi vuonna 1938. Joitakin hänen istuttamia puita on vielä tilan pihapiirissä.

Syyt omenanviljelyn suosioon Terissaarella ovat ilmastolliset. Järven läheisyys saa aikaan sen, että kevät tulee saareen myöhemmin kuin muualle jäiden sulamisen takia. Tästä syystä omenoiden kukkiessa hallan vaara on jo ohi ja pölyttäjät heränneet talviunestaan. Syksyllä järviveteen varastoitunut lämpö hidastaa ilmojen kylmenemistä, mikä pidentää kasvukautta ja antaa puille aikaa tuleentua rauhassa.

Omenan luonnonmukainen viljely on haasteellista, sillä omenaa uhkaavat monet tuhohyönteiset sekä taudit. Vanhojen lajikkeiden etuna on, että niitä on viljelty ennen kemiallisen kasvinsuojelun aikaa ja niinpä viljelyyn on valikoitunut vastustuskykyisiä lajikkeita. Tästäkin syystä näiden lajikkeiden säilyttäminen on erittäin arvokasta.



Kuvassa Juha ja Minna Vuorinen

Juha ja Minna ovat viljelleet luonnonmukaisesti alusta saakka ja heidän mottonaan on "vihollisen vihollinen on ystävä". Tästä syystä omenatarhojen ruohoa ei leikata kesällä, jotta hyönteisfauna pysyy mahdollisimman monipuolisena. Luonnon tasapainon vallitessa yksi hyönteislaji ei pääse lisääntymään ilman, että sen vihollisetkin lisääntyvät samassa suhteessa. Mehiläisistään isäntäväki pitää huolta antamalla voikukkien kukkia, jotta niistä riittää mettä pölyttäjille. Samalla, kun mehiläiset käyvät voikukissa ottamassa mettä ja siitepölyä, ne käyvät pölyttämässä omenapuiden kukat. Samalla tavalla Terissaarella vaalitaan lintuja ja runsasta sammakkopopulaatiota.

Tällä viikolla laatikoissa on seuraavia Terissaaren tuotteita:

Kreivi Pietarin pöytäomena

on alunperin ruotsalainen lajike. Tarina kertoo sen syntyneen kreivi Pietari Brahen kartanossa Grännassa 1640-luvulla.

Pietari Brahe nimitettiin Suomen kenraalikuvernööriksi vuonna 1637. Hänen kerrotaan lausuneen, että "Minä olin maahan (Suomeen) ja maa minuun hyvin tyytyväinen." Myös kreivin omena voi olla hyvin tyytyväinen. Parhaimmillaan sen maku on pehmeän päärynämäinen ja melko makea. Syönti- ja nautiskeluomena.

Junost

on alkuperältään venäläinen lajike. Se on Valkean kuuluun ja Keltakaneliin lapsi. Tarkkaan harkittu onnellinen perhetapahtuma sattui Moskovan hedelmäkoeasemalla vuonna 1938. Omenan maku on melonimaisen makea ja malto pehmeää. Syöntiomena, mutta erittäin hyvä myös kuivattuna.

Huvitus

Huvitus on yksi Suomen vanhimmista lajikkeista ja on lähtöisin prof. Sahlbergin Huvituksen hedelmätarhasta 1800-luvun lopulla. Lajike kypsyy aikaisin ja keltaisella pohjalla on tumman punaista väriä runsaasti.

Sinikka-luumu

on syntynyt Keski-Suomessa Leivonmäellä Czar-lajikkeen siemenestä. Nimensä se on saanut siitä, että luumut ovat normaalina kesänä kypsiä Sinikan päivänä eli 2.9. Luumu on kooltaan pieni, mutta varsin maukas.

Viikon 37 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
 Omena, huvitus, junos, kreivi & (Terissaari, Suomi)
 Omena, valkeakuulas (Lahtuan tila, Orivesi)
 Päärynä (Italia)
 Persikka (Italia)
 Nektariini (Italia)
 Luumu, sinikka (Terissaari, Suomi)
 Hunajameloni (Italia)
 Porkkana (Rapion tila, Kyröskoski)
 Lanttu (Rapion tila, Kyröskoski)
 Punajuuri (Rapion tila, Kyröskoski)
 Tomaatti (Suomi)
 Avomaakurkku (Kolin luomutila, Vaskio)
 Keräsalaatti, demeter (Rekolan tila, Kangasala)
 Mangoldi, demeter (Rekolan tila, Kangasala)
 Parsakaali (Lindroos, Hattula)
 Sipuli nippu (Lindroos, Hattula)
 Kesäkurpitsa (Lindroos, Hattula)

Kukkakaali (Kolin luomutila, Vaskio)
Basilikaruukku (Kolin luomutila,
Vaskio)

Viikon Reseptit