

Syysterveydys!

Tämän viikon laatikoista löytyy taas monenmoista kotimaista herkkua. Omenasaralla maisteltavina ovat Räävelin omena ja Lavia Terissaaren omentarhasta. Samalta tilalta saimme myös herkullista punaluumua. Tässä kirjeessä esittelemme nämä lajikkeet.

Kurkunviljelyssä on ollut ongelmia, eikä alustavasti laatikoihin luvattua kurkkua ole ollut saatavilla. Sen sijaan löysimme juures&vihanneslaatikkoon kotimaista purjoa!

Laatikoiden kierrätys

Otamme puhtaita ja siistejä laatikoita mielellämme uudelleen käytettäviksi. Voit jättää ne odottamaan samaan paikkaan, johon toimitamme täydet laatikot.



Viikon 38 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
 Appelsiini (Etelä-Afrikka)
 Omena, Tallinnan päärynäomena, Lavia (Terissaari, Suomi)
 Luumu, Viipurilainen punaluumu (Terissaari, Suomi)
 Päärynä, Williams (Italia)
 Nektariini (Italia)
 Vihreä rypäle (Italia)
 Porkkana (Rapion tila, Kyröskoski ja Jakobsson, Jepua)
 Palsternakka (Suomi)
 Tomaatti (Suomi)
 Salaatti (Lahtuan tila, Orivesi)
 Parsakaali (Lindroos, Hattula)
 Kesäkurpitsa (Lindroos, Hattula)
 Purjo (Magnus Sund, Kuni)

Terissaaren tuotteet!

VIIPURILAINEN PUNALUUMU

on alun perin löydetty Anttolasta, mutta viety Viipuriin ja saanut siellä nimensä. Luumu on keskikokoinen, hyvin maukas, makea ja mehukas. Säilyvyys melko hyvä. Syöntiluumu, mutta voi sitä yrittää vaikka halkaistuna kuivata talveksi. Kivi irtoaa helposti.

TALLINNAN PÄÄRYNÄOMENA eli RÄÄVELIN OMENA

on nimensä mukaisesti päärynänmakuinen, makeahko, pehmeä ja usein kuulakas omena. Sopii hyvin herkkävatsaisillekin. Se on kotoisin Virosta, ilmeisesti Tallinnan seudulta. Meille lajike tuli 1800-luvun lopulla. Hedelmä on keskikokoinen, joskus pienikin. Kuori on himmeä ja siinä on luontaisesti ruskeita teenpilkkuja. Kesäomenaksi korkea C-vitamiinipitoisuus. Lähinnä syöntiomena.

LAVIA

Lajikkeen emopuu on löydetty Lavian kirkonkylän kansakoulun puutarhasta 1880-luvulla. Hedelmä on keskikokoinen tai iso ja väriytyy tumman kirkaanpunainen. Malto on hienorakeista, pehmeää ja hyvin mehevää, imelän viinihappoista. Maukas syöntiomena, mutta erittäin hyvä myös hilloksi ja piirakkaan.

Olethan tutustunut Saltån tuotevalikoimiimme nettikaupassa? Esimerkiksi näkkileipää et näin edullisesti löydä muualta!



4,90,-

Maissi

Maissinjyvät sisältävät sokeria, joka säilytettäessä muuttuu nopeasti tärkkelykseksi ja maissi muuttuu jauhomaiseksi. Siksi maissi säilyy vain hyvin lyhyen aikaa. Maissi tulee säilyttää kylmässä +2 - +5 asteessa ja käyttää ruuaksi niin pian kuin mahdollista.

Ennen kypsennystä maissista poistetaan suojuslehdet ja tähkiä kypsennetään keittämällä noin 10 minuuttia. Kypsat tähkit syödään kuumina joko sellaisenaan tai voilla siveltyinä. Grillissä maissintähkit kypsyvät 10–15 minuutissa. Tähkit säilyvät mehukkaina, kun ne voidellaan ennen grillausta öljyllä tai marinointikastikkeella.

Luomu palsternakka-curryvuoka

½ luomupalsternakkaa kuorittuna ja kuutioituna
 2 reilua luomusipulia hienonnettuna
 n. ½ soijamaitoa tai tavall.luomumaitoa (1 kananmuna)
 n. 3 dl esikypsennettyä luomutäysjyväriisiä
 3 rkl luomuoliiviöljyä
 1 tl currya
 ½ rkl lipstikkaa
 1 tl luomuyrtti- tai ruususuolaa tai merisuolaa
 ripaus luomuauringonkukan siemeniä pinnalle

Sipulit haudutetaan öljyssä kasarisoin noin 15 min ja lisätään suola joukkoon. Palsternakkakuutiot lisätään sipulin sekaan ja kuullotetaan. Vedä kattila hellalta ja lisää mausteet, esikypsennetty riisi ja nesteet. Tarkista maku ja tarvittaessa lisää kananmuna. Kaada löysä puuro voideltuun uunivuokaan. Ripottele pinnalle auringonkukansiemenet.
 Kypsennä 175 C:ssa noin tunti.