

Syysterveydys!

Syyskuu lähenee loppuaan. Me täällä Luomulaatikossa odottelemme, että Ulla Lindroosin tilalla kukkakaali ja ruusukaali ehtivät korjuukypsäksi ennen pakkasia. Näitä tuotteita on siis tulossa laatikoihin lähiaikoina.

Olemme myös kuluvan viikon aikana etsineet kananmunan tuottajaa. Ikävä kyllä, pienet lähiseudun luomumunan tuottajat ovat lopettaneet tiukentuneiden määräysten ja korkeiden valvontakulujen paineen alla. Suuret munantuottajat taas myyvät munansa suurille keskusliikkeille, jotka hinnoittelevat ne meille kalliiksi. Eli kananmunat antavat vielä odottaa itseään.



Omenankeruuta Terissaaressa

Viikon 39 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
 Omena, eri lajikkeita (Terissaari, Suomi)
 Päärynä, Williams (Italia)
 Luumu (Terissaari, Suomi)
 Ananas (Ghana)
 Hunajameloni (Espanja)
 Porkkana (Jakobsson, Jepua)
 Punajuuri (Kolin luomutila, Vas-kio)
 Tomaatti (Suomi)
 Salaatti (Lahtuan tila, Orivesi)
 Parsakaali (Lindroos, Parola)
 Kesäkurpitsa (Lahtuan tila, Orivesi)
 Purjo (Magnus Sund, Kuni)
 Sipuli (P&K Järvinen, Karinainen)
 Munakoiso (Hollanti)
 Timjamiruukku (Bert& Ravel Kodial, Singsby)

Terissaaren tuotteet!

VALKEALAN SYYS

on syntynyt saksalaisen omenan kylvöksestä noin 1860 Valkealan kartanossa. Sen toinen nimi on Hannan omena kartanon Hannatyttären mukaan.

Omena on melko mehukas ja maultaan makeahko, samalla suhteellisen mieto.

Parhaimmillaan, sääoloiltaan sopivan kesän jälkeen, omenan maku on pehmeän persikkamainen. Omenan kuori on melko ohut ja sen vuoksi siihen tulee kosteina kesinä helposti rupea. Omenarupi on korkkiutunutta kuorta, ei mitenkään vaarallista. Luomuomenoita ei ruiskuteta omenarupea vastaan

TALLINNAN PÄÄRYNÄOMENA eli RÄÄVELIN OMENA

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

LAVIA

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

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.

Timjami

Timjami on aromikas ja voimakas välimeren seudulta kotoisin oleva yrtti. Timjami antaa jo pieninä määrinä täyteläisen maun ruokaan. Se lisätään ruuanvalmistuksen varhaisessa vaiheessa ja sen annetaan kypsyä ruuan mukana, sillä se ei menetä aromikkuuttaan keitetessä.

Paahdetut punajuurilohkot

6 isoa punajuurta
 suolaa, mustapippuria
 2 - 3 rkl tuoretta, hienonnettua timjamia
 2 - 4 valkosipulinkynttä
 3 rkl rypsiöljyä

Kuori ja lohko punajuuret ja valkosipulinkyntet. Siirrä lohkot uuni-
 vuokaan.

Mausta suolalla, pippurilla ja timjalla. Lisää öljyä ja sekoita ainekset hyvin keskenään.

Kypsennä 200-asteisessa uunissa 30 - 40 minuuttia. Tarjoa lämpimänä kasvislisäkkeenä liha-, kala- tai kasvisruokien kanssa.

Kotimaiset Kasvikset ry

Pastakastike

2 isoa sipulia hienonnettuna
 (3 valkosipulinkynttä hienonnettuna)
 ½ kg porkkanaa pieninä kuutioina
 ½ dl oliiviöljyä
 700 g tomaattimurskaa tai -sosetta
 ripaus karkeaa merisuolaa, ruusu-
 suolaa maun mukaan
 tuoretta/ kuivattua basilikaa ja ore-
 ganoa hienonnettuna

Sipuli haudutetaan oliiviöljyssä. Sipulin kypsyttyä lisätään porkkanakuutiot ja ripaus merisuolaa. Hauduta n. ½ tuntia täysin kypsäksi. Kattila siirretään liedeltä ja sekaan lisätään tomaattimurska ja mausteet. Soseutetaan ja kuumennetaan kiehuvaan. Haudutetaan 5-10 min. Tarjoillaan täysjyväspagetin ja juustoraasteen kanssa.

Resepti koottu Päiväkotini-linnun keittiövastaava Eevan ohjeiden mukaan.