

Sadonkorjuuterveiset

Mikkelinpäivä on takana ja kesä siten virallisesti ohi! Menneinä aikoina viimeistään Mikkelinpäivänä piti "nauriiden olla kuopassa, akkojen tuvassa" eli sadonkorjuu on ohi ja sisätyöt odottivat. Perinteitä kunnioittaen tämän viikon laatikoissa on maataisnaurista ja pari perinteistä reseptiä sen käyttöön.

Rekolan leipää

Rekolan tilalla aloitetaan viikolla 41 leipominen ja näitä leipiä on nyt mahdollista tilata. Lisää tietoa löytyy Luomulaatikon nettikaupasta Leivät-tuoteryhmästä.

Syystapahtuma 4.10.

Steinerkoulun syystapahtumasta löydät Luomulaatikon väen uutuustuotteita notkuvan pöydän äärestä. Tervetuloa!



mm. 4-viljanrouhe ja kaurahiutale myynnissä syystapahtumassa.

Viikon 40 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
Omena, eri lajikkeita (Terissaari, Suomi)
Päärynä, Williams (Italia)
Luumu (Terissaari, Suomi)
Appelsiini (Etelä-Afrikka)
Kiivi (Uusi-Seelanti)
Nektariini (Italia)
Porkkana (Jakobsson, Jepua)
Palsternakka (Suomi)
Kyssäkaali (Liukko, Kuhmalhti)
Nauris (Liukko, Kuhmalhti)
Tomaatti (Suomi)
Salaatti (Lahtuan tila, Orivesi)
Kukkakaali (Lindroos, Parola)
Maissi (Lindroos, Parola)
Sipuli (Liukko, Kuhmalhti)

Terissaaren tuotteet!

SÄRSÖ

on ruotsalainen lajike, joka tekee isoja pohjaväriiltään vaalean vihreänkeltaisia punajuovaisia omenoita. Maku on lievästi happoinen ja makeahko, hienostunut aromi.

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 teenpiilkkuja. 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, imevän 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.

Nauris

Nauris on ikivanha viljelykasvi, jolla oli suomessa sama asema kuin perunalla nykyisin. Pienet nauriit ovat hyviä raakana. Kypsennettynä se sopii hyvin lisukkeeksi tai käytettäväksi muiden juuresten tapaan keitoissa, pa-doissa jne.

Kyssäkaali

Kyssäkaali on villistä kaalista kehittyneet maultaan mieto kasvis. Sitä käytetään lantun tai nauriin tavoin. Kyssäkaali sopii sellaisenaan syötäväksi tai vaikka raakaraasteeksi. Se sopii hyvin myös lämpimiin ruokiin kuten keittoihin, patoihin, muhennoksiin ja gratiineihin.

Naurismuusi

2 isohkoa naurista
1 dl kermaa
2 rkl voita
2 rkl hienonnettua ruohosipulia suolaa ja mustapippuria

Kuori ja paloittele nauriit ja keitä kypsiksi vähässä vedessä. Lisää voi kuumien nauriiden päälle. Muhenna nauriit tehosekotimella. Lisää kermaa sopivasti jotta saat sopivan paksuisen muusin. Mausta suolalla mustapippurilla ja ruohosipulilla.

Täytetyt nauriit

8-10 keskikokoista naurista
100 g riista(tai naudan) jauhelihaa
1 sipuli
3 rkl korppujauhoa
1/2 dl kermaa
1 rkl siirappia
1/2 tl suolaa
vajaa 1/4 tl valkopippuria

Leikkaa nauriista 1/3 pois. Raaputa pikkuveitsellä nauris ontoksi.

Sekoita täytteeksi kypsennettyä jauhelihaa, sipulisilppua, korppujauhoja, kermaa, siirappia ja naurisraastetta. Mausta täyte suolalla, valkopippurilla. Täytä nauriit ja pane naurishatut päälle. Nosta nauriit uunivadilla 200-asteeseen uuniin kypsymään (30 - 60 min riippuen nauriin koosta)