

Syyslomatervehdys

Lokakuu on päässyt vauhtiin ja edessä on koululaisten syysloma. *Muistathan, että Luomulaatikko toimii normaalisti myös syyslomaviikolla.*

Viikolla 41 juureslaatikkolaiset pääsevät kokkailemaan ruusukaalia. Ruusukaalia on luvasa myös seuraavalla viikolla.

Lupailimme ananasta hedelmälaatikkoon, mutta sitä ei saatu maahan. Ananaksen tilalle laitoimme hunjameloonia. Iloisempi avocado löytyy nyt niinkin läheltä kuin Espanjasta. Saapunut lanttuerä oli niin huonoa, että emme laittaneet sitä laatikoihin. Lantun tilalla on kaalia.

Ole Hyvän alennetut hinnat

Laskimme Ole Hyvän hintoja reilusti. Nyt kannattaa kokeilla!



Viikon 41 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)
Omena, eri lajikkeita (Terissaari, Suomi)
Päärynä, Williams (Italia)
Luumu (Terissaari, Suomi)
Avocado (Espanja)
Hunjamelooni (Espanja)
Tumma rypäle (Italia)
Porkkana (Jakobsson, Jepua)
Nauris (Suomi)
Kaali (Kolin Luomutila, Vaskio)
Tomaatti (Suomi)
Paprika (Hollanti)
Kurkku (Hollanti)
Tammenlehtisalaatti (Suomi)
Kukkakaali (Lindroos, Parola)
Ruusukaali (Lindroos, Parola)
Purjo (Magnus Sund, Kuni)
Persiljaruukku (Suomi)

Terissaaren tuotteet!

SÄRSÖ

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

USLADA

Venäjäällä jalostettu lajike, joka on mukavasti happoinen, makea lajike. Uslada (nimi tarkoittaa nautintoa) on erinomainen syöntimenä.

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.

Persilja

Persilja on kotoisin Välimeren seudulta, missä sitä on viljelty jo ainakin 2000 vuoden ajan. Persilja sisältää runsaasti C-vitamiinia sekä karoteenia, josta elimistössä kehittyvät A-vitamiinia.

Persiljapesto

1 ruukku persiljaa
1 dl raastettua parmesaania
pinjasiemeniä (auringonkukan-siemenet tai kuoritut mantelit käyvät myös)
oliiviöljyä
(pieni varkosipulinkynsi)
riipaus suolaa ja mustapippuria

Persilja ja pinjansiemenet hienonnetaan esim. sauvasekoittimella. Lisää murskattu valkosipuli, raastettu parmesaani ja mausteet. Lisää oliiviöljyä kunnes seos on sopivan notkeaa. Levitä leivälle, pastan päälle tai vaikka kalafileeille ennen uunissa kypsennystä.

Lisää hieman sokeria jos pesto on mielestäsi liian karvasta.

Ruusukaalipiirakka

Pohja:

2 dl kaurahiutaleita
2 dl vaaleaa jauhoa
1 tl leivinjauhetta
1 tl yrttisuolaa
1 dl seesaminsiemeniä
2 dl nestettä esim. maitoa
1/2 oliiviöljyä ja/tai voisulaa

Kuivat aineet sekoitetaan. Neste lisätään nopeasti sekoittaen. Painele pohjataikina pyöreän voidellun piirasvuolan pohjalle ja reunoille. Esipaista 200 asteisessa uunissa 10 min.

Täyte

300 g ruusukaalia
puolikas purjosipulia
170 g fetajuustoa
2 dl kermaa
2 kananmunaa
1 tl rouhittua roseepippuria

Pese ja paloittele ruusukaalit. Keitä suolalla maustetussa vedessä lähes kypsiksi. Valuta. Viipaloi purjo ja kypsennä hetki pannulla öljyssä. Levitä ruusukaalit, purjo ja fetakuutioiden piirasvuojalle. Sekoita kerman joukkoon kanamunat ja pippuri. Kaada seos juusto-kaalitäytteen päälle. Paista 200 asteessa noin 40 minuuttia. Peitä piiras leivinpaperilla paistamisen loppuvaiheessa jos pinta tummuu liikaa

Ruusukaaliherkku

puolikas purjosipulia
300 g ruusukaalia
4 tomaattia
1 1/2 dl ruokakermaa
yrttisuolaa
1/2 dl seesaminsiemeniä
tuoretta persiljaa tai basilikaa

Huuhtele ja viipaloi purjosipuli. Leikkaa huuhdotut ruusukaalit ja tomaatit viipaleiksi. Peitä pyöreän vuolan pohja purjoviipaleilla ja lisää päälle ruusukaali- ja tomaattiviipaleet sekä yrtit. Kaada vuokaan yrttisuolalla maustettu kerma ja ripottele pinnalle seesaminsiemenet. Kypsennä 200 asteisessa uunissa kunnes ruusukaali on juuri ja juuri kypsää, n. 25 min.