

## Hiihtoloma

Me täällä Luomulaatikossa vietämme hiihtolomaa koulu-laistemme kanssa ja siksi viikolla (viikko 9) ei ole toimituksia.

## Viikon 8 tuottajat/alkuperämaa

Banaani (Ecuador)  
Veriappelsiini (Italia)  
Klementiini (Italia)  
Omena, Royal Gala (Italia)  
Omena, Braeburn (Italia)  
Päärynä, Anjou (Yhdysvallat)  
Ananas (Costa Rica)  
Avocado (Meksiko)  
Porkkana (Jakobsson, Jepua)  
Keltainen porkkana (Suomi)  
Mukulaseri (Suomi)  
Palsternakka (J. Kosonen, Janakkala)  
Lanttu, demeter (Rekola, Kangasala)  
Punajuuri, demeter (Rekola, Kangasala)  
Keräkaali (Kosonen, Janakkala)  
Tomaatti (Suomi)  
Paprika (Italia)  
Ruukkusalaatti (Suomi)  
Tammenlehtisalaatti (Suomi)  
Herneenverso (Suomi)  
Persiljaruukku (Suomi)  
Parsakaali (Italia)  
Fenkoli (Italia)  
Kesäkurpitsa (Italia)  
Sipuli (Suomi)  
Purjo (Hollanti)  
Bataatti (Israel)

## Uusi tuote

Saimme täydennystä Saltä Kvarnilta ja samalla uutena tuotteena kuituista kaura-hiutaletta.



2,70

## PÄÄRYNÄ

Päärynät kuuluvat ruusukasvien (Rosaceae) heimoon!

Tällä viikolla laatikoissa on Red Anjou-lajiketta jonka tunnistaa punaisesta väristään.



**Kypsä päärynä kannattaa säilyttää jääkaapissa, kun taas kova ja raaka huoneenlämmössä ja kypsymisen nopeuttamiseksi muovipussissa.**

## Uunipäärynät sinihomejuustotäytteellä

2 isoa tai 4 pientä kypsää päärynää  
50 g sinihomejuustoa  
muutama saksanpähkinä karkeasti rouhittuna  
2 rkl juoksevaa hunajaa

Tarjoiluun  
noin 1 dl vaniljakastiketta

Pese ja halkaise päärynät. Kovera siemenkodat pois. Täytä kolot sinihomejuustolla. Lisää saksanpähkinärouhetta ja hunajaa päälle. Nosta päärynät uunivuokaan tai leivinpaperille pellille. Paista 225-asteisessa uunissa, kunnes juusto on pehmenyt. Tarjoa lämpiminä kylmän vaniljakastikkeen kanssa.

Lähde: www.arlaingman.fi

## Kesäkurpitsa-jauhelihamussaka

500 g kesäkurpitsaa  
voita tai öljyä  
400 g jauhelihaa tai vastaava määrä turvotettua soijarouhetta  
1 sipuli  
4 tomaattia  
2-4 valkosipulin kynttä  
1-2 rkl tomaattipyrettä  
½-1 dl punaviiniä  
suolaa  
mustapippuria  
oreganoa

### Kuorutus:

3 dl maitoa  
nokare voita  
2 rkl vehnä jauhoja  
suolaa  
mustapippuria  
1 ½ dl juustoraastetta (emmental tai vastaava)

Viipaloi kesäkurpitsat ja paista niitä voissa tai öljyssä, kunnes ne alkavat hiukan pehmetä. Siirrä kesäkurpitsat kulhoon ja mausta kevyesti suolalla ja mustapippurilla.

Ruskista pannussa jauheliha ja sipuli. Lisää kuutioidut tomaatit, valkosipuli, tomaattipyre ja tilkka viiniä. Hauduta hetki, jotta tomaatit hiukan soseutuvat. Mausta maun mukaan.

Valmista kastike. Sekoita kattilassa kylmä maito, nokare voita sekä vehnä jauhot. Kuumenna kiehuksi koko ajan sekoittaen ja anna porista miedolla lämmöllä hetki. Sekoita joukkoon desilitra juustoraastetta sekä mausteita maun mukaan.

Levitä kesäkurpitsaviipaleet ja jauhelihaseos kerroksittain uunivuokaan ja kaada päälle kastike. Sirottele pinnalle loppu juustoraaste. Kypsennä 200-asteisessa uunissa 30-40 minuuttia eli kunnes pinta saa kauniin värin. Anna hetki vetäytyä, jotta maut tasaantuvat.

Lähde: Helsingin Sanomat