

MAATIAINEN

Maataiskasvien, -eläinten ja -maisemien puolesta

4/2010



Maatiainen -

Det lantliga kulturarvet ry

Maatiainen ry on perustettu vuonna 1989.

Yhdistys pyrkii säilyttämään vanhat viljely- ja koristekasvit sekä alkuperäiset kotieläinrodut eli maatiaiskasvit ja -eläimet. Lisäksi yhdistys haluaa vaalia perinnemaisemia.

Yhteys toimintaryhmiin

Yhdistyksen jäsenet ja muutkin maatiaisasioista kiinnostuneet voivat ottaa suoraan yhteyden toimintaryhmiin. Yhteyshenkilöiden tiedot ovat takakannen sisäsivulla.

Yhdistyksen toimisto

Stenbäckinkatu 8
00250 HELSINKI
(09) 477 5331
toimisto@maatiainen.fi
www.maatiainen.fi

Aukioloajat

Maatiaisien toimiston aukioloajat ovat keskiviikko ja torstai klo 12-18, huhti toukokuussa myös tiistai klo 12-19. Toimisto sijaitsee Helsingin Taka-Töölössä lähellä Naistenklinikkaa. Tienoille pääsee Mannerheimintietä pitkin kulkevilla busseilla ja raitiovaunuilla sekä Topeliuksenkatua kulkevilla busseilla.

Jäsenyys

Yhdistyksen jäseneksi voi liittyä ottamalla yhteyttä toimistoon kirjeellä, sähköpostilla tai puhelimella. Jäseneksi voit myös liittyä maksamalla jäsenmaksun suoraan yhdistyksen tilille. Kirjoita viestikenttään UUSI JÄSEN sekä nimesi ja osoitteesi.

Jäsenmaksu

Vuoden 2010 henkilöjäsenmaksu on 25 €, opiskelija 18 €, perheenjäsen (varsinaisen jäsenen ohella) 11€

Lahjoitukset

Yhdistys ottaa kiitollisena vastaan lahjoituksia toimintansa tukemiseen.

Tilinumero

Suupohjan Osuuspankki 473000-195205

Kansi: Lohjansaaren talvinen tammi

(Kuva: Reima Lehtimäki)

Maatiainen - lehti

22. vuosikerta

4/2010

Julkaisija

Maatiainen ry

Toimitus

Päätoimittaja: **Aune Kämäräinen**,
aune.kamarainen@kolumbus.fi, p. 050 3255334
Taitto: **Raija Ojanen**, raija_ojanen@yahoo.com

Kirjoitukset ja muu aineisto

Lehteen tarkoitetut kirjoitukset ja ilmoitukset pyydetään lähettämään yhdistyksen toimistoon tai suoraan toimittajalle sähköpostilla tai kirjeenä. Toivomme vinkkejä, kannanottoja ja lukijoiden kertomuksia kokemuksistaan maatiaismaailmassa.

Arvoisat kirjoittajat! Jos kirjoitatte tietokoneella, lähetättehän tekstin joko levykkeellä tai sähköpostilla. "Vanhanaikaisella" kirjoituskoneella tai käsinkirjoitetut tekstit naputtelemme toki itse paperilta tietokoneelle.

Ilmestyminen

Lehti ilmestyy neljä kertaa vuodessa.

Ilmestymisaikataulu 2011

Numero	Aineiston viimeinen jättöpäivä	Ilmestymisaika
1	31.1.	28.2.
2	11.4.	9.5.
3	1.8.	2.9.
4	4.11.	9.12.

Tilausmaksu:

Lehti jaetaan yhdistyksen jäsenille jäsenmaksua vastaan. Muille tilausmaksu on 25 € vuonna 2010. Irtonumero 4 €

Ilmoitushinnat:

Koko sivu 200 €, ½ sivua 120 €, ¼ sivua 80 €.

Painopaikka:

Forssan kirjapaino

ISSN 1455-3201

Maatiainen-lehti 1/2011 ilmestyy 28.2.2011.

Olkaa hyvät ja lähettäkää kirjoitukset, ilmoitukset ja muu lehtimateriaali toimistoon tai suoraan toimittajalle **31.1.2011** mennessä.

Pidetään omavaraisuus ja maatiaisuus mukana ajassa

Elämä muuttuu vinhaa vauhtia ja nykyinen arki on askareiltaan varsin erilaista kuin on ollut sukupolvi tai pari sitten – saati sitä ennen. Ihminen on entistä riippuvaisempi rahasta ja muiden tuottamista palveluista ja hyödykkeistä. Perustuotannon osalta ihminen on aina vain vähemmän itsenäinen vaikka monessa muussa asiassa vapaus vain lisääntyy. Muutos on ollut nopea. Useimmat meistä asuvat taajamissa ja jo keskiikäistenkin nykyelämässä saattaa olla niin suuri ero varhaisvuosien elämään – etenkin maalla, että sitä voi olla väliin häkellyttävää ajatella. Muistuttaako se kenties elämää, jota näkee kolmannesta maailmasta tulevista uutispätkissä? Hyvään ja helppoon sisäelämään tottuu nopeasti ja on siihen osittain pyrittykin ja usein siihen olosuhteiden pakosta joutuu syvemmälle kuin oikeastaan haluaisikaan.

Omaehtoinen elämä kuitenkin kiinnostaa monia ja yksi jos toinenkin pitää yllä jotain omavaraisuuden muotoa. On myös ihmisiä, jotka jatkavat hyvinkin omavaraista elämää joko tietoisena valintana tai pienestä pakosta. Ero ”tavalliseen” elämään on kasvanut niin suureksi, että väliin omavaraisuuden ilmaukset ymmärretään väärin ja ne ovat alkaneet ärsyttää osaa ihmisistä. Vieraantuminen luonnosta, karjasta ja viljelystä on pitkällä ja aikoinaan itsestään selvät asiat ovat muuttumassa oudoiksi ja hämäriksi.

Pulassa ovat karjanomistajat, joiden toimintaa taajamien kupeessa tarkkaillaan moninaisista vinkeleistä. Usein kyse on juuri perinteisen elämänmenon jatkajista, joiden eläimet ovat näkyvillä, muuttahan eivät juuri karjaansa ulos päästäkään. Monilla muilla elämänaloilla muutokset tapahtuvat samansuuntaisina ja yhdenmukaistumisen paine on ankara. Rakennussäädökset sallivat aina vain vähemmän ilmaisten luonnonaineiden käyttöä. Savun pienhiukkaskampanjointi saattaa vielä nitistää viimeisetkin uunilämmityksen varassa eläjät takimmaisessakin peräkylässä. Jätevesilain vaatimukset jopa maaseudun vesijohdottomia ja viemärittömiä kuivanmaan talouksia kohtaan ovat esimerkki omanlaisestaan ”jälkeenjääneiden” vainosta ja ruotuun pakottami-

sesta. Toisaalta kaupungeissa leviää nyt uudenlainen kasvima- ja puutarhainnostus, mistä voi toivoa välillistä tukea ja ymmärrystä myös ahdingossa oleville.

Maatiasen toimenkuvaan kuuluu myös omavaraisuuden puolustaminen ja turvaaminen. Pitäkäämme yllä ymmärrystä omaehtoisia ratkaisuja kohtaan, se on meidän kaikkien yhteinen etumme.

TR





Maatiaisen toimiston elämä pyrkii hiljentymään syksyllä. On aika sytyttää kynttilä ja hiljentyä tekemään hallinnollisia töitä, mitä ne sitten ovatkaan. Sähköpostilaatikkoon kolahtelee säännöllisesti osoitteenmuutoksia, ja uudet ihmiset ilmoittavat olevansa kiinnostuneita liittymään Maatiaisen jäseniksi. Harvoin on enää ovi kolahtanut siementen ostajan jäljessä, mutta heitä on kuitenkin käynyt, samoin siementen tuojia, sillä kylvösäitä on riittänyt pitkään.

Tulevatkohan kaikki ajatelleeksikaan, kuinka pitkään kylvökausi syksyllä kestää. Kun lämpötilat vajoavat riittävän alas, voi huoletta kylvää kaikkea, sanoi eräs optimistinen harrastajapuutarhuri. Hän kertoi onnistuneensa viljelemään ukontulikukkaa nelivuotisena. Ne ovat pitkään aivan pikkiriikkisiä ruusukkeita paahteisilla kallioilla. Talven lumipeitekään ei estä häntä kylvämästä siemeniä, sillä hän on heittäytyjäluonne ja haluaa mukaan yllätysmomentin: sulamisvedet voivat kuljettaa siemeniä minne tahtovat. Normaalisti yhdestä tulikukasta on iloa vain kahdeksi vuodeksi.

Muiden maatiasten innoittamana pidin esitelmän omasta puutarhastani. Valikoin muutamia kasveja ja ryhmittelin ne jonkin yhdistävän tekijän perusteella. Näissä kuvissa on aina jonkinlainen opetus: näin tulee tehdä tai tässä varoittava esimerkki. Kauneinta

Hyvää Joulua

toivottaa Maatiaisen toimisto

kesässä oli kaikki sininen: taivas, ritakinkannukset ja maariankellot.... ja kaikki muukin.

Ei, etteikö myös ruska olisi ollut tänä syksynä Helsingissä eksoottisen kaunis. Siitäkin olisi ollut kelvollista ottaa ja näyttää kuvia. Syksyisin saa paljon irti myös sienifloorasta ja parasiittisten mikrosientenkin havainnoitsijalle syksy lienee oivallista etsikkoaikaa. Mikrosienistä kiinnostunut Pentti Alanko piti oivallisen esitelmän kasvitaudeista, josta enemmän toisaalla tässä lehdessä.

Maatiainen lehden päätoimittaja Aune Kämäräinen oli vierailut Afrikassa, josta hän näytti kuvia pimentyvässä ja hyisessä lokakuussa. On helpottavaa päästä hetkeksi hiljentymään ja lepäämään kesäisen kasvuvimman keskeltä. Sen sijaan paistatteleminen yli 30 asteen helteessä ei ole aina herkkua, senhän osa meistä suomalaisista tietää viime kesän perusteella. Keskellä lokakuuta lehaudimme Tansanian 30 astetta ylittävään kuumuuteen myskisorsan siivin, kun Aune väläytti pimenevän illan hämyssä dataprojektorin valoisan kuvaryöpyyn: Myskisorsa on eksoottinen ja kalkkunamainen tuttavuus. Afrikkalaisilla naudoilla oli niskassaan kyttyrät. Saatoimme vain arvuutella erilaista kasveja, mitä mitkään olivat, sillä afrikkalaisissa puutarhoissa kasveja ei oltu nimikoitu kovinkaan huolellisesti. Afrikkalaisilla on pelloillaan ananasta, sokeriruokoa, heidän puissaan kasvavat kaakaopavut ja eksoottiset punaiset kahvin hedelmät. Kardemumma kasvatti jonkinlaisia juuren näköisiä nyörejä maan pintaan. Niissä oli oudon näköisiä nystyröitä, josta mausteenakin tutut siemenet löytyivät.

Vaikka me suomalaiset olemme jotakuinkin maailman onnellisin ja muutenkin filmaattinen kansa, on afrikkalaisilla meille paljon opetettavaa. He pystyt-

tävät myyntikojuja sinne tänne ja myyvät lähiruokaa: heille se on kanelinkuoria, monenmoisia mausteita, okraa, ananaksia, bataatteja ja jamsseja. Meilläkin voisi olisi olla pikku toreja, josta ostaisimme juuripersiljamme, mukulakirvelimme ja maatiaisperunamme, kun haluamme hemmotella itseämme harvinaisilla makuelämyksillä...Sellaisia toreja tarvitsisimme lisää tänne Suomeenkin. (Kerjäämisen lisäksi myös kaupustelun tulisi olla sallittua.)

Torilta matkalaisemme oli löytänyt monenmoisia tuoksuja ja mausteita, hakattua kanelipuun kuorta ja neilikan kuivattuja nuppuja. Samaiset kasvit löytävät tiensä myös kotoisiin joulupöytiin, kun katamme sinne kinkun neilikkahunnussaan ja tuoksuvan mausteisen glögin ja hunajaiset piparkakut. Mutta eksoottisen riisin sijaan ohra on palaa-massa joulupuuroihin ja monenlaisiin piira-koihin.

Erinomaista Joulua!

Maatiaisien toimiston uudenvuoden toiveita:

- 1) Että kaikilla maailman ihmisillä, jotka tah-tovat maatiaiskasveja syödäkseen, olisi niitä niin paljon kuin he toivovat.
- 2) Kuluttajilla olisi riittävästi maatiaiskasveja syödäkseen ensi vuonna.
- 3) Maatiaiskasvien siemeniä riittäisi kaikille niitä kaipaaville.

PS. Keväällä aion laatia kartoituksen siitä, millaisia asiakastyyppejä käy Maatiaisien toi-mistossa ostamassa siemeniä, joten tervetuloa taas siemenostoksille ja tulkaa ostamaan kirjoja lahjaksi ystäville. Hemmotelkaa talven synkimpinä hetkinä itseänne monipuolisella tiedolla ja huomatkkaa, että Maatiainen lehden vanhoista numeroista löytyy ikiajankohtaista lukemista. Esimerkiksi vuonna 2002 tapahtui seuraavaa: Oli kukanpäivän piknik, kasvien ja eläinten kehitys ihmisten seurassa, ja maatiaisviljailta. Kukapa ei haluaisi sukeltaa ekokyläaatteeseen. Sellaistakin oli tarjolla. Vanhoja numeroita saa siis toimistosta, samoin huonekasveja. Tule noutamaan itsellesi tai läheisellesi huonekasvi nimeltään itulehti.

Maija Manninen

kuva: kirjoittajan

Suurlähettiläät istuttivat Kolille rauhan puita

Kansainvälisenä rauhanpäivänä, 21. syyskuuta, Kolin Luontokeskus Ukossa juhliittiin kansainvälisen ENO-verkkokoulun 10-vuotista taivalta ja avattiin tulevan Koli Cultura-keskuksen Nimikkopuupuisto sekä sen ensimmäinen osa, ENO Peace Park. Ensimmäiset rauhan puut puistoon istuttavat 11 maan suurlähettiläät yhdessä muiden kutsuvieraiden kanssa. Nimikkopuupuiston puut symboloivat rauhaa ja muistuttavat ympäristönsuojelun sekä yhteistyön tärkeydestä.

Koli Cultura on kansainvälisille kestävän kehityksen arvoille ja periaatteille perustuva luontomatkailu- ja kulttuurikeskus, joka avataan Kolin kansallispuiston kupeeseen, Purnulammen vierelle vuonna 2015. ENO -verkkokoulu on Joensuussa perustettu maailmanlaajuinen kestävän kehityksen ohjelma, johon on liittynyt tuhansia kouluja 150 eri maassa. Sekä Koli Cultura että Eno -verkkokoulu ovat kansainvälisiä, luonnon- ja ympäristönsuojelua tukevia hankkeita, jotka perustuvat yhteistoimintaan. Puiden istutus on yksi verkoston kestävän kehityksen toimenpiteistä. Ohjelman kautta puita on istutettu jo neljä miljoonaa ja tavoitteena on istuttaa 100 miljoonaa puuta vuoden 2017 mennessä. Tänä vuonna tarkoituksena on saada 10 000 koulua mukaan puiden istutukseen. Koli Cultura -keskuksesta luodaan malliratkaisu sovellettavaksi Suomessa ja maailmanlaajuisesti, kun rakennetaan palveluita tukemaan luonnonsuojelu-alueita. Cultura -kehittämisohjelma tekee yhteistyötä UNESCO:n biosfäärialueohjelman kanssa. Pohjois-Karjalassa, Kolin alueella sijaitsee maamme toinen biosfäärialue, Pohjois-Karjalan biosfäärialue. Biosfäärialueet kuuluvat UNESCON ihminen ja luonto (eli MAB-) -ohjelmaan, jossa pyritään löytämään parhaita keinoja ja malliratkaisuja luonnon suojelun ja ihmistoiminnan kestävään yhdistämiseen. Biosfäärialueita on maailmanlaajuisesti yli sadassa maassa yhteensä 564.

Lisätietoja:

- *Toimitusjohtaja Ari Uusikangas, Napa-Koli Oy, p. 040 5562 519, info@napakoli.fi*
- *Tiedottaja Tarja Laukkanen, p. 0400 853 843, tarja.laukkanen@viestintavirtaus.fi*
- *Mika Vanhanen, ENO verkkokoulun tuki ry, p. 040 5070 725, mika.vanhanen@enoprogramme.org*
- *Koli Cultura -verkkopalvelu (avautuu maanantaina 20.9.) www.kolicultura.fi*

Siemenkuulumisia!

Suurkiitokset taas kaikille Teille ahkerille kerääjille, jotka olette lähettäneet siemeniä Maatianen siemenvälitykseen. Ennätyskuuma kesä sai kaiken kukkimaan runsaasti, mutta paikoitellen pitkäaikainen kuivuus sitten näännytti kasvit niin, että siemenet eivät jaksaneet kehittyä. Tämä näkyi hieman myös lähetettyjen siemenerien määrässä.

Kuten syysmyyntikampanjasta huomasitte, kaunan kaivattua köynnöspinaattia on taas saatavana, nyt varmasti oikeita siemeniä!

Myös kysyttyä käärmeenlaukkaa ja helmivalkosipulia löytyy jälleen.

Mustajuuri maistui myös Ruotsin prinsessalle, kuten hänen taannoisen Suomen vierailunsa aikana saimme lehdestä lukea. Tämänkin lajin siemeniä saimme runsaan erän. Hieman kärsivällisyyttä ja tilaa pihalla tarvitsevat he, joita kiinnostaa jalopähkinät. Tarjolla on japanin-, amerikan- ja mantsurianjalopähkinöitä, Helsingin puistoista kerättyjä.

Nämä pähkinät kaipaisivat päästä multiin mahdollisimman nopeasti.

Kun laitatte mukaan tietoja niiden siementen alkuperästä, jotka ovat peräisin Maatiaiselta ja jos teillä on siemenpussi tallella, tärkeätä olisi ilmoittaa eränumero. Siis se numero, joka on pussin tekstissä ALIMMAISELLA rivillä. Siinä on rivi numeroita ja viimeisenä nimikirjaimet. Tämä numero kertoo meille kannan iän ja muitakin tietoja, jotka ovat siemenrekisterissä. Yläreunassa oleva numero on tilausnumero.

Kohtalaisesti siemeniä on siis tullut tänne "puhdistamoon ja pakkaamoon". Kiitos niistä. Jos jollakin on vielä pussukoissa ylimääräisiä siemeniä, laittakaa- han tulemaan, että ne saadaan mukaan seuraavaan luetteloon.

Hyvää loppuvuotta toivotellen

Pirkko Kukkola

Herneitä ja ylläpitoviljelyä

Kiinnostaako teitä ”Kerimäkeläinen” rokkaherne? Kysymyksen esitti jäsenemme siementilauksen yhteydessä. Hän oli 6-7 vuotta sitten tilannut hernetä Maatiaiselta ja viljellyt sitä siitä lähtien vuosittain. Vuoden 2004 siemenluettelosta tosiaan löytyi tämä maatiainen: Tarhaherne Pisum sativum ”Kerimäki”. Vanha kunnon rokkaherne! Palot lyhyitä (4-5 cm), herneet keltaiset, pyöreät ja pienehköt. Kukat pienet, valkoiset. 150 - 200 cm. Kotoisin Kerimäeltä.

Teitä ututteria vihannesten ja muiden maatiaisten ylläpitäjiä löytyy varmasti runsaasti. Siltikin on sellainen tunne, että vuosien saatossa Maatianen siemenvälitykseen on tullut enemmän etenkin maatiaisvihannesten siemeniä kuin mitä niitä viime vuosina on ollut luettelossa tarjolla. Siemenet siis kyllä päätyvät viljelyyn vaan eivät välttämättä palaudu välitykseen. Tärkeintä tietenkin on että ne siitä huolimatta pysyisivät viljelyssä.

Asian tilan parantamiseksi seuraavaan siemenluetteloon tulevat omaksi ryhmäkseen ne maataisvihannesten siemenet, joita on niin vähän, että niitä voidaan välittää vain ylläpito viljelyyn sitoutuville kasvattajille.

Mitä tämä ylläpito viljely sitten tarkoittaa ja mihin se velvoittaa? Se tarkoittaa sitä, että siementen tilaaja sitoutuu lähettämään kasvin siemeniä Maataisen siemenvälitykseen kolme kertaa seuraavan viiden vuoden aikana. Ylläpitokasvattaja sitoutuu myös ilmoittamaan meille, jos hän haluaa lopettaa kasvin viljelyn, niin tiedämme etsiä tilalle toisen kasvattajan. Tavoitteena on, että kaikilla maataisilla olisi riittävä määrä ylläpitokasvattajia ja että meillä on myös heidän yhteystietonsa siltä varalta, jos joku laji tuntuu katoavan välityksestä liian pitkäksi aikaa.

Tämä ylläpito viljelijöiden kartoitus käynnistyy nyt maataisvihanneksista. Ovathan monet vihannekset yksivuotisia ja siinä mielessä enemmän meidän ihmisten armoilla kuin monivuotiset kasvit. Ennakotietona mainittakoon, että ylläpitokasvattajia kaivataan ainakin muutamalle tomaattilajikkeelle sekä ylläkuvatun herneen lisäksi Pärnun sokeri-silpoydinherneelle. Ylläpito viljelijöille annetaan ohjeet siemenviljelyä varten. Näistä tarkemmin siis siemenluettelossa, joka ilmestyy seuraavan lehden yhteydessä.

Löytyykö vielä vanhoja hernelajikkeita ja maataishernekantoja?

Selailin vanhoja puutarhakirjoja. Frans Salosen Keittiökasvien ja marjain viljelys vuodelta 1925 sekä Oasian Lundenin Keittiökasvikirja (1913) nimesivät alla olevat hernelajikkeet. Valikoima oli suorastaan runsas. Ovatko nämä herneet teille tuttuja ja löytyykö niitä vielä teidän pihoiltanne? Entäpä onko jollain vielä viljelyssä tai tietoa maataishernekannoista, vanhan aikaisista rokkaherneistä, jotka ovat ruskeankirjavia ja niitä viljeltiin vielä 30-40 vuotta sitten reuherneen nimellä?

Pisum arvense – peltoherne

- Nord

Pisum sativum – tarhaherne:

- **'Koivikon sokeriherne'** – ”keskivarhainen, englantilaista miekka-laatua muistuttava, mutta sitä vähän varhaisempi, kotimainen laatu. Sitä on aikaisemmin viljelty Kiteen Lepolahdella ja vuodesta 1871 lähtien Koivikon tilalla. Ensimmäiset

palot kehittyvät käyttökelpoisiksi tavallisesti heinäkuun lopulla. Samasta kylvöksestä saadaan kuitenkin jatkuvasti tuoreita palkoja aina syksyn asti. Laatua pidetään erittäin arvokkaana. Korkeus noin 150 sm.”

- **'Perä-Pohjolan sokeriherne'** – ”varhainen, sangen satoisa, Bismarck-laadun tapainen, mutta voimakaskasvuisempi. Viljelemisen arvoinen, etenkin Pohjois-Suomessa. Pohjoisessa kauan viljelty kotimainen laatu.”

- Bismarck, Buchsbaum l. de Grace, Delicatess (Harmaa jättiläinen), Desirat, Englantilainen miekka, Heinrich, Moerheimin jättiläinen, Vilmorin

- **'Paksukuorinen voiherne'** – ”70 cm korkeinen, palot paksuja, möyheitä, keskinkertaisen aikainen.”

- Furst Bismarck, Buxbom l. de Grace, Saint Desirat, Englantilainen miekka, Moerheimin jättiläinen, Vilmorin ydin, Aikainen Luulaja.

Silpoherne:

- Buchsbaum eli de Grace, Dippen toukokuun, First of All (Henderson), Folger, Kentish Invicta, Konkordia, Nord, Rapid, Ruhm von Vietz, Saxa, Dippen aikainen toukoherne, Henderson's First of All, Express, Folger, Roslagens, Rapid.

Silpoydinherne:

- **'Forsan ydinherne'** – ”keskivarhainen, runsassatoinen, tunnettu ja kaupassa paljon kysytty kotimainen laatu. Sillä on täyteläiset, pitkät, suipot ja käyrät palot. Siement ovat kauniita, väritään vihreitä ja maukkaita. Hyvä säilykelaatu. korkeus noin 150 sm.”

- **'Iso-Herkkuherne'** – ”kotimainen, keskivarhainen, satoisa laatu. Palot täyteläisiä tummanvihreitä, siemenet mehukkaita, verrattain makeita. Erinomainen kauppalaatu, joka saa hakea vertaistaan. Korkeus noin 150 sm.”

- **'Gauffin herkku'** – ”suomalainen uutuus v:lta 1921; puolikorkea, satoisa ja maukas laatu.”

- Abundance, Champion of England, Daisy, Excelsior, Fairbeard's Nonpareil, Gradus (Ideal), Kiviherne (Stens'in), Primavera, Senaattori, Telephone, William Hurst, Wonder von America, Wonder von Witham, Champion of England, Daisy, Delicatess, Excelsior, Gradus, Kiviherne, Carter's Telephone.

Terveisin
Anna Lassila



Maatiaiskasvit

Seurasaaren ulkomuseon
Leppälän mökin murulla



← Leppälän mökki on rakennettu 1800-luvun lopulla. Kuva: Miika Lauriala

K

Kuluneena vuonna Maatiainen aloitti yhteistyön Seurasaaressa ystävien ry:n ja Museoviraston kanssa maatiaiskasvien kotiuttamiseksi sinne, minne ne kuuluvat. Tällainen paikka on Seurasaaressa Leppälän mökin palsta. Se sijaitsee Seurasaaressa pääraitin varrella hiukan pappilasta eteenpäin. Tuulimyllyn ja maalaiskaupan jälkeen kulkijaa saapuu Leppälän mökin museotontin pihapiiriin.

Kasvimaalla viljeltiin kaskinaurista, härkäpapua, maatiaisperunalajikkeita, palturintupakkaa eli kessua sekä ryvässipulia. Myös vanhoja kestäviä perennoja ja mausteyrttejä kylvettiin: mm. lehtosinilatvaa, myskimalvaa, palavarakkautta, saksankirveliä ja lipstikkaa. Maatiaisen siemenkokoelmasta valikoitiin Leppälän mökin palstalle ainoastaan neljän tähden eli yli 50 vuotta vanhojen kasvikantojen siemeniä. Ei riitä, että kasvin laji on oikea, myös alkuperän pitää olla tiedossa. Tähtimerkinnot ovat Maatiainen -lehden lukijoille tuttuja siemenpusseista ja siemenluettelosta.

← Uljaat hongat muodostavat arvokkaat raamit vesivakojen kaivulle Leppälän mökin peltomurulla. Etualalla Leppälän mökin liiteri, jonka takana itse mökki. Kuva: Miika Lauriala

→ Seurasaaressa ystävien jäsenet tekivät keväällä Maatiaisen opastamina Leppälän mökin kasvimaan kylvö- ja istutustyöt. Kuva: Miika Lauriala



Ilmari Majurin kyyttöjen lantaa ollaan levittämässä parantamaan kasvimaata. Kuva: Miika Lauriala



Maatiainen 4/2010



Kasvimaalle istutettiin isohirvenjuurta (Inula helenium), joka on näyttävä perenna ja perhosten suuri suosikki.

Kuva: Riku Cajander

Syyskuussa vietettiin perinnekasvipäivää yhdessä Seurasaaren ystävien ja Seurasaaren ulkomuseon kanssa. Timo Rantakaulio piti Antintalon salissa esitelmän härkäpavun ja maatiaisruukiin viljelystä, minkä jälkeen ihmiset kutsuttiin Leppälän kasvimaalle seuraamaan perunoiden ja muiden ravintokasvien sadonkorjuuta. Antintalon salin pitkät penkit täytyivät jälleen kiinnostuneista kuulijoista, kun Pentti Alanko kertoi maatiaiskasvien sopivuudesta niin vanhaan kuin uuteenkin pihaan. Päivän lopuksi vietiin osa ylösnostetuista arvokkaista maatiaisperunoista pappilan maakellariin odottamaan ensi kevättä ja istutustalkoita.

**Anja Alanko, Leena Saario
ja Maija Manninen**

Seurasaaren ystävien talkoorinki vastasi kasvimaan kirkemisestä ja kastelusta. Eri viljelyskasvit on merkitty päreestä valmistetuilla nimikylteillä.

Kuva: Miika Lauriala





Seurasaaren kansallispukeusaiset oppaat loukuttivat pellavaa perinnekasvipäivänä Antintalon pihalla. Kuva: Miika Lauriala

Vuohenputkisalaatti

Monelle vuohenputki on puutarhan vastenmielinen riesa, josta yritetään kaikin tavoin päästä eroon. Sitä voi ainakin vähentää syömällä osan lehdistä salaattina.

Ainekset:

President petit Doux Chèvres - vuohenjuustoa

Nuoria pieniä vaaleanvihreitä sykeröllä olevia vuohenputken versoja

Tee näin:

Nosta vuohenjuusto huoneenlämpöön lämpenemään.

Huuhtele ja pilko vuohenputken versot. Soseuta vuohenjuusto

haarukalla mössöksi ja sekoita joukkoon pieniksi pilkotut vuohenputken versot.

Mausta halutessasi mustapippurilla ja suolalla. (Tosin itse en ole niitä käyttänyt.)

Nauti maissilastujen kanssa tai esim. leivän päällä levitteenä.

JK: Mitä nuorempi ja vaaleampi vuohenputken verso on, sitä miedompi on maku.

Miedoin maku on mielestäni versoissa, joiden lehdet eivät ole vielä auenneet.

Satu Korhonen

Ajatuksia polulla ja tiellä

Loppusyksyn hiljaiset kävelyt ulkona raittiissa ilmassa saavat ajatukset liikkeelle. Jos mistä käveltävää metsätaivalta läheltä löytää ilman auton apua, niin mielellään liikuskelee hiljakseen ja silmäilee syksyn viimeisiä iloisia yllätyksiä eli syötäviä sieniä, joita sentään on edelleen löytynyt suppilo- ja kosteikkovahveroitten lisäksi esimerkiksi hallavahakkaita, tänä syksynä jopa enemmän kuin aiempina syksyinä, ja jotkut myös melko kookkaita, vaikka hallavahakas on tyypillisesti pienikokoinen. Hallavahakasta kookkaampi ja varsin hienoarominen on mustavahakas, joka usein saattaa piileskellä samalten syleilyssä ja on irrotettaessa varsin pitkäjalkainen. Tänä syksynä löysimme viiruvalmuskoita, jotka muistuttavat hieman mustavahakkaita. Kirjoissa mainitaan, että viiruvalmuska olisi melko yleinen, mutta itse en muista niitä kovin usein nähneeni, ainakaan niillä seuduin jossa eniten liikuskelen.



Kuva: Aune Kämäräinen

Jostakin löytyi mustikkaakin

Lampaankääpiä on löytynyt melko myöhään, samoin syötäviä orakkaita. Enää ei tarvitse varustautua marjakipoilla, sillä se sardonkorjuu on jo luonnon puolelta viimeistely eikä varvuissa saata kiikkua kuin joku yksinäinen rypistynyt marja. Tänä vuonna oli täälläpäin Porvoota lähimetsässä paikoin runsaasti mustikoita mutta puolukkaa ei lainkaan. Mustikka oli onnistunut kosteilla kohdilla, sillä marjat olivat suuria, mitä voi pitää saavutuksena, kun muistaa viime kesäisen paahtavan hellejakson. Virroilla, Pohjois-Hämeessä käydessämme oli siellä runsaasti puolukkaa ja myös variksenmarjaa, joka ei maistunut juuri miltään, mutta olipahan eksoottisena lisänä puolukoitten ja karpaloitten keralla. Tuntui kuin olisi mennyt omaan lähikauppaan, kun lähti marjoja ja sieniä poimimaan särpimeksi ja kaupan ruoka-aineita korvaamaan.

Maaseutu on muuttunut kesämökkien reviiereiksi, ja jos missä vielä tapaa paikallisia asukkaita, jotka eivät käy muualla palkkatöissä, niin ovat he luultavimmin eläkeläisiä. Jopa ne harvat maanviljelijäperheet joita on, ovat monesti sellaisia että jomman kumman täytyy jo lähteä kodin ulkopuolelle töihin.

Marja-Leena Niinikoski on innokas sienestäjä. Kuva: Marja-Leena Niinikoski

Komposti kunniaan!

Näin kun ajattelee, niin täytynee myöntää, että suomalainen maaseutu on enimmäkseen jo autiota, jonkinlaista ulkomuseota, joka herää eloon kevään koittaessa. Mikä sitten on siinä, ettei mökkielämä edes lyhyen loman ajaksi käy laatuun, vaan tarvitaan samanlaisia mukavuuksia kuin mihin kotona on totuttu. Varsinkin näinä vesiasetuksen aikoina olisi suositun suomalaisille niin kesä- kuin muillekin asukkailla herätyksen siitä tosiasista, että vesikäymälä on sopimaton tapa hoitaa jätöksensä, jos tosiaan välittää vesistöistä, luonnosta ja omasta pihastaan, jos sellainen piha on olemassa. Jos ulkoahuussia ei jostain syystä voi käyttää, niin onhan näitä sisälle tuotaviakin mahdollisuuksia, eikä tarvitse sotkea puhdasta vettä. Puhumattakaan siitä ravinteikkaasta kompostimullasta, jota ennen pitkää on saatavilla. Jos makkikompostia ei halua käyttää ruokakasveille niin voihan sitä käyttää muuhun maanparannukseen.

Eräänä kertana kävellessäni polulla mietin kilometrin päähän meidän talostamme noussutta uutta omakotitaloaluetta ja siihen liittyvää elämäntapaa. Peruslähtökohtahan on ihan kannatettava; ihmiset perheineen haluavat pois kaupungin melskeistä omaan taloon ja omalle pihalle. Mutta kun tarpeeksi moni haluaa samaa samoilla alueilla, niin ja maalaismaisema muuttuu ja luonnonrauha häviää pikkuhiljaa. Kerätäkö tavaraa ja lämmittäkö tyhjää tilaa isoissa taloissa, vai eläkö mieluummin elämänsä vähemmällä vaivalla...

Vieraslajeista ja kasvien kamppailusta

Olen pohtinut toisinaan myös viime aikoina puhuttaneita vieraslajeja Suomen luonnossa. Pakko kai se on uskoa, että vaikkapa kurturuusu pystyy valloittamaan rannikoita niin, että alkuperäiset kasvit ovat vaikeuksissa, ja jättiputki on varmasti vaikean puoleinen asuinkumppani, mutta silti minusta hieman tuntuu, että tätä ongelmaa liioitellaan jonkin verran. Itse olen koettanut joitakin kertoja saada läheiseltä tilalta hakemani jättipalsamin menestymään pihallani, tuloksetta. Ja syynä on tietenkin se, että pihallani ei ole sille luontaista, kosteaa aluetta. Kaikilla kasveillahan on niille tyyppilliset viihtyvyysalueet, ja jotkut ovat niiden suhteen vaateliaampia kuin toiset. Luin joitakin vuosia sitten valkokukkaisesta asterista, joka on hankala tulokaskasvi. Olen nyt saanut kyseistä asteria kukkapenkkiini, joka on rönsyleinikin sananmukaisesti riivaama, ja odotan mielenkiinnolla, kumpi tulee voittamaan kamppai-

lun elintilasta; kyseinen asteri vaiko rönsyleinikki. Vai tyytyvätkö sopuun?

Fasaaneja tuijassa

Pihani ja puutarhani ovat varsin villisti ja huolimattomasti hoidettuja siitä yksinkertaisesta syystä, ettei minulla ole aikaa eikä voimavaroja parempaan hoitoon, enkä käytä moottorivehkeitä missään työssä, joten kokeilen mielelläni sellaisia tapoja hoitaa sitä niin että kasvit mahdollisuuksien mukaan hoitaisivat itse itsensä ja keskinäiset välinsä.

Jossain luonnonsuojelulehdessä kirjoitettiin vähän nurjasti tuijasta, tuosta varsin isoksi pensaaksi ja puuksikin kasvavasta tulokkaasta ja hautausmaiden kasvista. Omalla tontillani kasvaa muutama tuija, ja täytyy sanoa, että se tuntuu olevan kaikenlaisille linnuille varsin mieluinen suojapuu. Tällä hetkellä nuori fasaanikana kököttää tuijassa ja käy välillä syömässä lintulaudalta putoilevia jyviä ja siemeniä. Ja sen perässä on pihapiiriin ilmestynyt myös kolme kukkoa. Toki pihallamme on muitakin linnuille hyviä suoja- ja ravintopuita kuten esimerkiksi makedonianmänty ja muutama douglasinkuusi...jaa etteivät vaan olisi muualta tulleet nekin.

Turhaa valoa

Mutta omasta mielestäni maisemillemme pahempi uhka on ihminen, joka joko muuttaa sitä liian väkivaltaisesti, mikä johtaa hyvin monenlaisiin ongelmiin, tai sitten suhtautuu välinpitämättömästi, mikä johtaa maiseman pusikoitumiseen ja umpikasvamiseen. Maiseman muutosten lisäksi liikenteen melu voi yllättäen tulla rasitteeksi myös syrjäseudulla, jos vaikkapa kaadetaan iso metsä aukeaksi raiskioksi tai niin, että julkinen liikenne lopetetaan, jolloin henkilöautoilu kasvaa ja aiheuttaa jatkuvaa melua. Näin on käynyt esimerkiksi mainitsemani Virroilla. Melun lisäksi yllätyksiä tuottaa nykyihmisen hämmästyttävä tarve valaista ympäristöään ylenpalttisesti. Tässä huomaa myös sukupolvieron; kun vertaa uusien omakotitalojen ulkovalaistusta vanhempiin taloihin. Uusien valovarustelu on varsin voimallinen, kun otetaan huomioon, että pihohoja valaistaan, vaikka niissä ei liikuta tai työskennellä, vaan asukkaat ovat sisällä. Auringonlaskun aikaan voi sopivasti ulkona ollessaan nähdä unohtumattomia värien, valojen ja varjojen leikkejä. Ne kestävät vain hetken, ja taas maiseman värit muuttuu ja taas, kunnes valo sammuu ja hämärtyy.

Marja-Leena Niinikoski

Koreakärsämö eli ”tuhatkauno”

- oiva maatiisperenna

Koreakärsämö on ennen ollut suosittu perenna. Richard Karlsson (Riku Kasterinne) kertoo Kodin kukkatarha -kirjassaan 1929: "...kukat kerrotut, puhtaanvalkeat, on ansainnut nimensä "tuhatkauno" ja sellainen se onkin, sillä sen pienet, runsaskukkaiset, helmiä muistuttavat kukat ovat todella verrattomia! Tuuhea, kukoistava tuhatkaunoryhmä tekee kepeän, miellyttävän vaikutuksen ja sijoitettakoon se aina jäykkien, räikeäväristen kukkaryhmien lähelle värien soinnuttamiseksi." Kirjansa myöhemmässä painoksessa 1951 hän kertoo asian hieman toisin sanoin: "...valkoiset, pienet, helmetapaiset kukat ovat kaikessa vähäpätöisyydessään hyvin kauniita, ja kun niitä on paljon leveissä kukinnoissa, on tämä tosiaankin hyvä koristekasvi... kukkiessaan se on aivan valkoisten kukkiensa peitossa, kukinta alkaa heinäkuussa ja jatkuu syyskuun loppuun asti”.



Edellä onkin oleellinen sanottu tästä oivasta perennasta, joka on luonnonvaraisen ojakärsämön (*Achillea ptarmica*, ruots. nysört) kerrannaiskukkainen lajike. Ojakärsämöä on käytetty muinoin lääkekasvina, mihin sen ruotsinkielinen nimikin nysört, aivastusyrtti, viittaa. Sukunimi *Achillea* juontuu taasen kuuluisasta Troijan sodan sankarista Akhilleuksesta (kaikkiaan muistavat historiasta, mitä Akilleen kantapäällä tarkoitetaan!). Ojakärsämö ei ole Suomessa alkuperäinen kasvi vaan uustulokas, joka on tullut meille vasta 1600-luvun alun jälkeen ihmisen mukana muualta Euroopasta, ja jatkaa tehokkaasti leviämistään yhä uusille paikoille. Nykyäänhän sitä tavataan aina Lapin perukoille asti kosteanpuoleisilla paikoilla, kuten pakkettipelloilla, ojanvarsilla, rannoilla sekä myös melko kuivilla paikoilla, esimerkiksi teitten varsilla.

Luonnonlajia ei kasvateta koristekasvina, vaikka se onkin mielestäni varsin näyttävä keltaisine kehärä- ja valkoisine laitakukkineen. (Ojakärsämöllä on toisten mykerökukkaisten kasvien tapaan siis mykerökukinto, jota kuitenkin yleisesti virheellisesti kutsutaan "kukaksi"!). Puutarhan koristekasviksi on sen sijaan otettu luonnosta löytyneitä kerrannaiskukintoisia muotoja, joista on käytetty nimeä f. *multiplex*, koreakärsämö, ruots. vitpytta. Viljelykasvien nimistö (2004) luettelee lajikkeet 'Ballerina', 'Perry's White', 'Boule de Neige', 'Snowball', 'The Pearl', joista kaksi viimeksi mainittua lienevät 'Boule de Neigen' toisinto- eli synonyyminimiä.

Luonnonvarainen ojakärsämö on tavallisesti 30-60 cm korkea kasvupaikan mukaan, mutta lajikkeet saattavat ravinteikkaassa, tuoreessa maaperässä kasvaa 60-80 cm:n korkuisiksi. Karlsson jatkaa kirjassaan näiden lajikkeiden kehumista sanoin: "Tuhatkauno, paitsi että se on ensiluokkainen ryhmäkasvi, on myöskin helpoimpia ja kauneimpia viljellä irtokukkien vuoksi, kukkii heinäkuussa ja jatkuu vielä elokuunkin ajan, jos kasvia ahkerasti leikataan”.

Koreakärsämöt viihtyvät puutarhassa aurinkoisilla tai puolivarjoisilla paikoilla, tosin ne puolivarjossa saattavat tulla rentovartisiksi ja tarvitsevat runsaan

Koreakärsämö voi puutarhassa kasvaa komeaksi, korkeaksi kasviksi. Kuva: Pentti Alanko

kukintansa vuoksi tukemista. Tällaisilla paikoilla siltä tavataan usein valkeata rihmastoa muodostavaa mykerökukanhärmää, varsinkin härmäsienille suotuisina kesinä. Joskus harvoin siltä voi löytää myös ruostesienen tai äkämäpunkin vioituksia. Tautiset versot kannattaa leikata kukinnan loppuvaiheessa ja hävittää.

Koreakärsämölajikkeita on helppo lisätä kasvullisesti jakamalla. Joskus koreakärsämo leviää liikaakin juurivesojensa avulla, joten kasvia on pidettävä silmällä. Yllämainitut riesat eivät kuitenkaan saa estää tämän erinomaisen maatiaisperennan kasvattamista puutarhassa. Joskus sitä (sen puolikerrannaisia jälkeläisiä, täysin kerrannaiset eivät tee siemeniä) on lisätty siemenkylvön kautta, mutta jälkeläisistä vain osa on täysin kerrannaisykeröisiä. Maaseudulla koreakärsämo on puutarhoissa paikoin vielä melko yleinen,



Koreakärsämo eli "tuhatkauno" on kauneimmillaan, kun kukkia on runsaasti. Kuva: Pentti Alanko

mutta kaupunkilaistuneiden maatiaisten puutarhoista "tuhatkauno" saattaa nykyään jopa puuttua!

Hyviä vihjeitä eri kasvilajien ja niiden lajikkeiden viljelyarvosta saa Saksassa ja Britanniassa järjestetyistä vertailevista laji- ja lajikekokeista. Koreakärsämölajike "The Pearl" sai vuosina 1997-1999 Kuninkaallisen puutarhaseuran (RHS) järjestämissä kokeissa arvosanan eli Award of Garden Merit erinomaisena puutarhakasvina (ks. rhs google-haulla ja sieltä löytyy Plant trials ja edelleen Achillea). Kokeissa oli kärsämöitten suvusta mukana peräti 128 eri alkuperää ja kantaa.

Pentti Alanko

Lieneekö tämä eräältä naapurilta saamani ja puutarhassani hyvin menestyvä viehko kasvi sukua koreakärsämölle? Tuoja kutsui sitä "prinsinnapiksi". Kuva: Aune Kämäräinen



Maatiaisia Afrikassa?

Jokaisella seudulla, maalla ja maanosalla on omat perinnekasvinsa. ”Tämä kasvi on kasvanut täällä aina!” Paljonko on ”aina”? Meillä Suomessa kaikki kasvit ovat ”tulokkaita”, nimittäin saapuneet tänne jääkauden jälkeen. Onhan siitä kyllä aika kauan.

Kun puhumme Afrikasta, emme oikeastaan voi puhua siitä yhtenäisenä käsitteenä. Se on iso maanosa, sinne mahtuu monenlaisia ilmastovyöhykkeitä, maastoja, biotooppeja ja viljelyskasveja. Käydessäni viime talvena Tansaniassa jouduin miettimään, mitkä ovat ”maatiaisia” siellä. Miten määritellään, kuinka kauan kasvia on pitänyt kasvattaa ko. paikalla, että se saa perinnekasvin arvonimen?

Monet ”tyypilliset” afrikkalaiset kasvit ovat kasvanneet Tansaniassa ehkä 200 vuotta. Itä-Afrikan mantereella sijaitseva Tanganjika ja Intian valtameressä oleva Sansibarin saari kävivät läpi monipolvisen siirtomaahistorian isäntinä milloin portugalilaiset, saksalaiset, arabit ja britit, kunnes alueet vuonna 1964 yhdistyivät Tansanian tasavallaksi. Siirtomaaisännät toivat paikalle kaukaakin erilaisia kasveja, sillä maa tarjosi sopivia olosuhteita viljelyyn. Kaksi vuotuista sadekautta takasivat veden riittävyyden. Sadekausien välissäkään ei ole täysin kuivaa, vaan silloinkin voi sataa, etenkin vuoristossa. Tansania on ikivanhaa kulttuuriseutua, itse asiassa ihmiskunnan kehto: sieltä on löydetty ihmisen varhaisimman esi-isän jäljet. Kuten väestössä on alkuperäisasukkaita ja tulokkaita, on kasvienkin joukossa alkuperäisiä lajeja ja muualta tuotuja. Viimenmainitut ovat olleet viljelyssä jo niin kauan, ettei enää voi puhua ”tulokkaista”.



*Alin tädin kasvimaalla kasvoi komeita pinaatteja.
Kuva: Aune Kämäräinen*

← Banaanin kukkaterttu kehitty-
mässä hedelmiksi. Jos kukkater-
tun latva katkaistaan nuorena,
saadaan vähemmän, mutta
isompia banaaneja.

Kuva: Reima Lehtimäki

→ Ananastarhan hedelmien
kasvu on vielä kesken.
Ananaskasvien väliin on
istutettu mangontaimia.

Kuva: Reima Lehtimäki



Jokapäiväinen ugalimme

Tansaniassa viljellään perunaa, moniakkin eri lajik-
keita, mutta kansan arkiruokana on tänään maissi-
puuro, *ugali* – vähän kuin Italian *polenta*, molem-
mat aika mauttomia. Maissia kasvatetaan yleisesti
niin suurilla plantaaseilla kuin yksityisillä pelloilla.
Vuodessa voi saada kaksi satoa. Maissipuuroannos
ei maksa paljoa, ja heti aamuvarhaisesta sitä on tar-
jolla katukeittiöissä. Ruuan kokkaaminen ei käy aina
niin helposti kuin meillä. Vain harvassa kodissa aina-
kin maaseudulla on sähkö- tai kaasuliesi. Keitetään
nuotiolla tai eräänlaisella kaminalla, jossa poltetaan
puuhiiltä. Suurta hiilisäkkiä polkupyörän tarakalla
kuljettava mies on tavallinen näky.

Runsaasti vettä vaativa, Kaakkois-Aasiasta pe-
räisin oleva riisi menestyy täällä. Tansaniassa riisiä
ei kuitenkaan kasvateta laskemalla vettä pengerre-
tyille pelloille, vaan tavallisten viljojen tapaan pel-
loilla. Kyseessä on ehkä ns. *vuoririisi*, joka ei kai-
paa vesiviljelyä. Ruoaksi laitettaessa riisi keitetään
itämaiseen tapaan yhtenäiseksi massaksi, jota voi
syödä käsin.

Euroopassa tavallisia viljalajeja ei Afrikassa näy,
sillä ne kaipaavat viileämpiä oloja. Mutta *hirssi* (*mil-
let*) on yleinen. Se on ikivanha viljelyskasvi, jota on
kasvatettu jopa 7000-9000 vuotta sitten Kiinassa.
Hirssi-ryhmään kuuluvat heinäkasvit tuottavat pieniä
jyviä tiheässä latvatähkässä. Hirssi menestyy monen-
laisissa ilmastoissa, ja sitä tiedetään viljellyn keski-
ajalla Etelä-Ruotsissa ja jopa Karjalan Kannaksella.
Hirssi soveltuu myös keliakikoille.

Perunan tapainen juurikas on *maniokki* eli *kassa-
va*. Tämän eteläamerikkalaisen pikku pensaan toivat
portugalilaiset Afrikkaan jo 1500-luvulla, ja siitä on
tullut niin suosittu, että voidaan sanoa, että suurin osa

maailman väestöstä etenkin tropiikissa käyttää sitä
pääravintonaan. Mukuloita voidaan keittää ja syödä
perunan tapaan, ja kuivattuna niistä voidaan jauhaa
ryynejä (*tapioka*) tai jauhoa, jota voi käyttää vehnä-
jauhon tapaan.

Leipä ei ole Afrikassa yhtä tavallinen ravinto kuin
meillä. Kun uuneja ei ole, paistetaan leipä avotulella
kuumalla kivellä tai pellillä. Silloin siitä tulee ohut
”lettu”, joka on syötävä heti, sillä se kuivuu nopeasti.
Leipälevystä murretaan palanen, ja sitä kastellaan kas-
tikkeeseen. Ruokailuvälineiksi riittävät sormet, mutta
on muistettava käyttää oikeaa kättä.

Palstaviljelyä afrikkalaisittain

Oman kasvimaan omistaminen on Tansaniassa vielä-
kin tärkeämpää kuin sanokaamme vaikkapa Venäjäl-
lä, jossa se turvaa omavaraisuuden heikkoinakin ai-
koina. Kaupungeissa vapaata maata ei juuri löydy,
mutta heti suurtenkin kaupunkien laidoilla tai kylissä
joka talolla on kasvimaata. Jos ei aivan oman talon vie-
ressä, niin ”siirtolapuutarhan” voi vuokrata jostakin
etäämpää. Pientä kotieläintarhaa voi pitää kaupun-
gissakin. Pääkaupungin Dar-es-Salaamin keskustas-
sa voi vieras herätä aamulla *kukon* kiekumiseen ja
kas, kerrostalon kattotasanteella on *kanala*. Siipikar-
jana pidetään myös *kalkkunoita*, *hanhia*, *myskisorsia*
ja *kyyhkyisiä*. Takapihoille voisi hyvin kuvitella myös
pienen sikolätin porsaineen, mutta niitä ei ole, sillä
islamin uskonto kieltää sianlihan syönnin.

Eräällä perhepalstalla, joka sijaitsi noin 20 km
päässä Dar-es-Salaamista, oli aika iso maa-ala, noin
hehtaari. Omistajat käyivät palstallaan aika ajoin, mut-
ta puutarhaa hoitamaan on palkattu paikalla asuva per-
he. Loivasti viettävällä rinteellä maa oli tuhkamaisen
hienoa ja ainakin pinnalta hyvin kuivaa. Siellä täällä



Sansibarilla on useita maustetarhoja, joiden pääasiallinen tulolähde ovat matkailijat. Etualalla kanelipuita.

Kuva: Reima Lehtimäki

Maustetarhan hedelmiä esittelyssä. Apupoika veitsineen valmiina leikkaamaan kävijöille paloja ananaksesta.

Kuva: Aune Kämäräinen



maassa näkyi ryhmä aukkoja: maanalaisia muurahaispesiä. Niihin varoitettiin astumasta, sillä isot soturimuurahaiset ovat äkäisiä. Kasvit oli istutettu siten, että puut loivat varjoa niiden alla kasvaville pienemmille kasveille. *Banaanikasvien, kookospähkinä- ja mangopuiden* välissä kasvoi *ananaksia, maissia* ja *riisiä*. Alueella oli useita samankaltaisia palstoja vierekkäin. Niissä näkyi aluskasvina *maapähkinää* ja *pinaattia*. Vaikka kasvit näyttivät pärjäävän hyvin, veden saanti oli vaikeaa. Läheisessä notkossa on sadekautena puro, mutta tammikuussa se oli tyhjä. Viljelijät olivat kaivaneet maahan 3-4 metrin syvyisiä monttuja, joiden pohjalle kertyi vähän vettä. Vettä nostettiin köyteen sidotulla ämpärillä. Tämä savinen vesi ei kelvannut juotavaksi (kaupasta ostettavaa pullovettä juovat sekä paikalliset että vieraat), mutta naiset pesivät sillä pyykkiä.

Mango on Tansanian – ja koko trooppikin – yleisin hedelmäpuu. Tämä sumakkikasveihin kuuluva puu on

kotoisin Intiasta. Satoa saadaan kahdesti vuodessa. Hedelmät ovat herkästi pilaantuvia (niitä tuodaan meillekin, kauppoissa olevat mangot ovat raakoja, ne kypsyvät huoneen lämmössä muutamassa päivässä). Tansaniassa on tavallista vieraan tullessa taloon ottaa puusta mango, leikellä viipaleiksi, poistaa hedelmän sisällä oleva iso kivi ja tarjota kuoren puolikkaassa (mango on hyvin mehukas).

Ananas tuotiin Etelä-Amerikasta vanhaan maailmaan jo Kolumbuksen löytöretkien yhteydessä. Nykyisin sen pääviljelyalueita ovat Hawaiji ja Thaimaa, mutta se on yleinen Afrikassakin. Ananas on kasvin käpymäisestä latvakukinnosta (siitä englantilainen nimi ”*pineapple*” – mäntyomena) yhteen kasvanut marjarykelmä. Ananas kuuluu afrikkalaiseen ateriaan oleellisena osana, joko paistettuna pääruuan kanssa tai paloiteltuna muiden hedelmien kanssa jälkiruuksi.

Banaanin kasvattajalta vaaditaan kärsivällisyyttä, sillä kasvi alkaa tuottaa satoa vasta seitsemäntenä vuonna. Banaanin alkukoti on Indonesiassa, mutta sitä on viljelty Afrikassa jo tuhansia vuosia. Aikojen saatossa banaani on jalostunut sellaiseksi, ettei se enää tuota siemeniä. Sitä lisätään vain vesoista, joita kasvi tuottaa juurelleen runsaasti. Tropiikissa tunnetaan useita erilaisia banaanilajikkeita: osa on makeita, osa vähemmän makeita ja pääruuan kanssa perunoiden tapaan paistettuna maistuvia. Tansanian puutarhoissa kasvaa tietenkin myös meille tuttuja *sitruksia*: *appelsiineja*, *sitruunia*, *greippejä* ym. Erään appelsiinilajin kuori jää vihreäksi, vaikka hedelmä on kypsä.

Sansibar, mausteiden saari

Tansanian toinen osa, noin 100 km pituinen Sansibarin saari (alkuperäiseltä nimeltään Unguja) Intian valtameressä, on samanlaisen laivamatkan päässä mantereesta kuin Helsinki on Tallinnasta. Se on luonteeltaan ja historialtaan erilainen kuin manner-Tansania. Sitä pitivät ensin hallussaan portugalilaiset siirtomaaisännät, myöhemmin Omanin sulttaanit. Väestöön levisi islamin uskonto. Noilta ajoilta sumentaa saaren mainetta synkkä muisto orjakaupan keskuksena. Kymmenien kilometrien pituiset valkeat korallihiekkarannat, huojuvat palmut ja mannerta vilpoisampi ilmasto teki-



↑ *Kookospalmu voi kasvaa jopa 30 metrin korkuiseksi. Kookospähkinät ovat ensin vihreitä, muuttuvat sitten keltaisiksi ja lopulta ruskeiksi. Kuva: Reima Lehtimäki*

sivät saaresta turistien paratiisiin, jota se ei kuitenkaan ole, sillä paikallisilta puuttuu taitoa ja alkupääomaa. Saaren paremmat hotellit ovat ulkomaisessa omistuksessa. Sansibar tunnetaan vanhastaan ”mausteiden saarena”. Se ei vastaa Itä-Intiassa olevia ”oikeita” Maustesaaaria, sillä suuri osa Sansibarilla kasvatettavista maustekasveista on itse asiassa tuotu Itä-Intiasta tai muualta tropiikista.

Siirtomaa-aikana mausteiden kasvatusta ja kauppa olivat suuri tulolähde. Nykyisin saarella on lähinnä yksityisiä tai osuuskuntaperiaatteella toimivia mausteviljelmä, joiden pääasiallinen tuotto tulee turismista. Matkailija voi ostaa itselleen kiertokäynnin maustetarhalla – tällainen *shamba* ei oikeastaan ole tuotantolaitos, vaan näytepaikka. Kierros päättyy hedelmien maistiaisiin, vieraiden koristamiseen palmunlehtihatuilla ja tilaisuuteen ostaa kuivattuja mausteita tilan kaupasta. Käynti pääkaupungin Stonetownin basaarissa on itse asiassa vieläkin mainiampi elämys: siellä on myytävänä kaikkia mausteita ja hedelmiä, mutta halvemmalla.

Maustetarhoillakin on kasvien istutuksessa huolehdittu siitä, että isot puut varjostavat pienempiä, paahteesta kärsiviä kasveja. Varjostajiksi sopivat banaanit ja monet hedelmäpuut, mm. mangot ja kookospalmut. *Kookospalmu* on lähtöisin Kaukoidästä. Marco Polo kuvaili sitä matkakirjassaan. Afrikassa sitä on viljelty ainakin 1500-luvulta läh-



Pojan tehtävänä oli auttaa kiipeämällä maustetarhan puihin, kun tarvittiin jotakin hedelmää.

Kuva: Aune Kämäräinen

tien. Kookospähkinöitä voidaan poimia nuorina, vihreinä, jolloin kookosmaitoa on runsaimmin ja seinämän valkoinen osa on pehmeää. Kovasta ulkokuoresta voi tehdä vaikka juoma-astian.

Neilikka oli halutuin mauste

Sansibarilla menestyvät oikeastaan kaikki maailmassa tutut mausteet. Tuottoisa mausteiden viljely oli siirtomaaisäntien ja suurten plantaasien käsissä. Paikalliselle tavalliselle kansalle siitä oli vähän hyötyä. Maustekasveista tärkein oli 1800-luvulla neilikka, jota käytettiin myös lääkkeiden valmistuksessa – muistatteko neilikkaöljyn tuoksun hammas-

lääkärillä? Sen pääviljelyaluetta olivat Sansibar ja sen pohjoispuolella sijaitseva Pemban saari. Vuonna 1872 hirmumyrsky koetteli saaria ja kaatoi suurimman osan neilikkapuisia, eikä neilikanviljely ole sen jälkeen kunnolla toipunut.

Toisin kuin luulisi, kasvavat mausteet eivät tuoksu juuri ollenkaan – aromi tuntuu vasta kuivattuna, murskattuna tai eteerisessä öljyssä. On hauskaa nähdä, millaisista kasveista mausteet ovat peräisin. Sopivaan aikaan vuodesta

pääsee näkemään *neilikan* ruusunpunaisia nupputerttuja. *Vaniljakasvin* palot riippuvat puissa vihreinä, ne saavat tumman värin fermentoinnin ja kuivauksen yhteydessä. *Kaakaohedelmät* kasvavat suoraan puun rungosta, ja samanaikaisesti puussa voi olla sekä kukkia että hedelmiä. Nykyisin meidänkin ruokakaupoistamme saa tuoretta *inkiväärin* juurta. Sen viljely levisi Aasiasta Afrikkaan ja Karibialle. Inkiväärillä on monipuolista käyttöä mausteena ja lääkkeenä. Sillä tiedetään olevan ruoka-aineita säilöviä ja bakteereja (esim. salmonellaa) tuhoavia vaikutuksia. Inkiväärin sukulainen on *maustekurkuma*. Sen juurakosta saatavaa voimakkaan keltaista jauhetta käytetään etupäässä ruokien väriaineena. Inkiväärikasveihin kuuluu myös *kardemumma*, alkuaan Intian sademetsien kasvi. Palot kehittyvät kasvin alaosaan maanpinnan lähelle, ja ne on poimitava käsin tarkoin oikeana hetkenä. Sen takia kardemumma on maailman kolmanneksi kallein mauste *sahramin* ja *vaniljan* jälkeen. Kardemummaa käytettiin tulisena mausteena ennen kuin *chiliä* tunnettiin, se sopii leivonnaisiin ja antaa kahville itämaisen aromin.

Kanelin tuoksu kuuluu meillä joululuun. Kanelipuu, kotoisin alun alkaen Itä-Aasiasta, kasvatetaan 3-4-vuotiaaksi ja leikataan sitten alas. Tämä käsittely panee rungon työntämään paljon vesoja, joiden annetaan kasvaa. Mauste saadaan puun kaaran

Kanelin tuoksu kuuluu meillä joululuun. Kanelipuu, kotoisin alun alkaen Itä-Aasiasta, kasvatetaan 3-4-vuotiaaksi ja leikataan sitten alas. Tämä käsittely panee rungon työntämään paljon vesoja, joiden annetaan kasvaa. Mauste saadaan puun kaaran

Kaakaopuun hedelmä kasvaa noin 10 cm pituiseksi. Raakana se on vihreä. Sen hedelmälihan sisällä ovat kaakaopavut, suklaiden ja kaakaajuomien arvokas lähde. Kuva: Reima Lehtimäki





Vanilja on alunperin Meksikosta kotoisin oleva kämmekkäkasvi, joka kasvaa puiden rungoilla päällysvieraana. Atsteekit maustivat vaniljalla pyhän rituaalijuomansa kaakaon. Kasvin pitkät, litumaiset kodat mustuvat käymiskäsittelyssä, jolloin kehittyy myös mausteen aromi.
Kuva: Aune Kämäräinen



Kardemummapensaan palot kasvavat pensaan alaosassa lähellä maata. Siemenet leikataan käsin irti pensaasta juuri ennen kuin ne ovat ehtineet täysin kypsyä. Tuleentunut palko halkeaa, jolloin siementen aromaattinen öljy haihtuu ja maku väljähtyy.
Kuva: Aune Kämäräinen

alaisesta nilakerroksesta, joka kuivatetaan heti korjuun jälkeen ja jauhetaan tai myydään palasina. Vanha Testamentti mainitsee kanelin, ja se oli arvossa antiikin Kreikassa ja Roomassa.

Maailman yleisin mauste *pippuri* on lähtöisin Intiasta kotoisin olevasta köynnöskasvista. Sen pitkinä terttuina kasvavia marjoja voidaan käyttää vihreinä: kuivattuina ne mustuvat ja saadaan mustapippuria, mutta toisin käsiteltyinä tuloksena on viherpippuri. Valkopippuria saadaan, kun marjan annetaan kypsyä punaiseksi ja kuoriosia liuotetaan pois.

Kauniina mättäinä kasvavasta *sitruunaruohosta* käytetään lehtiruusukkeiden sisäosaa, jonka tuoksu muistuttaa sitruunaa. Se kuuluu tärkeänä osana Kaakkois-Aasian keittiöihin.

Tässä olen käsitellyt vain tavallisimpia afrikkalaisia hyötykasveja ja mausteita. Oman messunsa aihe olisivat erikoisemmat hedelmät, tärkeät nautintoaineemme kahvi

ja tee, kuitukasvit ja aromaattiset hajustekasvit. Puhumattakaan Afrikan maatiaiseläimistä. Ehkä siihen tulee vielä tilaisuus.

Niin, jos haluaa nähdä näitä ja muita eksoottisia kasveja, ei tarvitse mennä Afrikkaan saakka, vaan useimmat löytyvät yliopistojen kasvitieteellisistä puutarhoista. Monia trooppisia kasveja voi myös kasvattaa ruukussa kotona.

Aune Kämäräinen

Neilikkapuun nuoria nappuja. Mausteena käytettävät neilikat ovat kuivattuja nappuja. Kuva: Aune Kämäräinen



Isäntien aika



Vanhan ajan isännät, isoisämme elivät hekin murroksen keskellä, kun perinteisestä maataloudesta siirryttiin rationaaliseen maatalouteen. Muutos vei aikaa puoli vuosisataa, mutta kyvykkäimmät isännät olivat koko ajan hermolla ja vitkastelijat tulivat paljon perässä.

Vuosisadan vaihteen maatalous oli kansanliikettä. Maaseutu oli heräämässä ja muutoksiin tartuttiin rivakasti. Yhdessä viljelijät ponnistelivat elävän maatalouden hyväksi. Kehityksen dynamona oli maanviljelysseura, jonka tavoitteet isännät ottivat uskonkappaleeksi. Maamiesseuroissa isännät koontuivat pohtimaan maatalouden tilaa ja verkostoituivat maamiespäivillä koko maakunnan käsittäväksi isäntien ryhmäksi.

Konsulentit panivat toimeen uudistuksia yhdessä viljelijäväen kanssa. Maanviljelysseura vastaanotti ensin uudistukset ja suodatti ne sitten konsulenttien kautta viljelijöille. Seuran johtokunta loi vakautta maanviljelysseuraan, sillä konsulentit vaihtuivat usein. Vaikuttajaisännät pysyivät johtotehtävissä vuodesta toiseen, ja heitä on kiittäminen seurojen olemassaolosta.

Kansanopistoaste viritti sekin kiinnostuksen karjatalouteen. Kansanopisto oli oikea emäntien ja isäntien koulu, jonne mentiin mieluummin kuin maatalouskouluun, jonka opetusohjelmaa pidettiin yksipuolisena. Kansanopisto opetti elämää varten ja useimmat koulun käyneet jäivät omalle tilalleen. Kansanopistojen työtä vahvisti nuorisoseura, maaseudun nuorten yliopisto. Kristillinen henki vahvisti moraalikäsitteitä. Suojeluskunta oli sekin paljon

isäntien järjestö, ja se olikin monelle sydämen asia.

Elintaso nousi selvästi puolessa vuosisadassa. Ravinto oli muuttunut, ja vain autot puuttuivat talollisten taloudesta. 1930-luku oli talonpoikien kulta-aikaa, jolloin suotuisten kesien aikana saatiin hyviä vehnäsatoja ja talollisten asemaa korosti talonpojan, Kyösti Kallion nousu tasavallan presidentiksi. Emännän osa jää lähteissä hiukan syrjään isäntien toimista, mutta kansalaissodan jälkeinen aika tiesi kuitenkin perheviljelyn vahvistumista. Navetta oli naisten valtakunta ja isännät korvasivat heidät vasta lypsykoneiden tullessa, sillä niitä pidettiin liian teknisinä naisväelle. Toki oli ollut jo aikaisemminkin taloja, missä miehet hoitivat lypsinkin.

Maatalous merkitsi isänmaan asiaa. Talonpojat olivat olleet ratkaisevassa asemassa tasavallan syntymisessä ja kuningasseikkailun kaatamisessa. Kansalaissodassa olivat monet heistä uhranneet itsensäkin isänmaan hyväksi. Varsin vähän on selvitetty, minkälaisen suoneniskun kansalaissota aiheutti maataloudelle. Maatalouden uskottiin toipuvan tästä hitaasti, mutta kuitenkin jo Tampereen maatalousnäyttelyissä 1922 viljelijäväestö saattoi esittää alan uudestaan voimistuneen ja kestäväen myös pulakauden, josta maatalous selvisi kaikkein parhaiten.

Maanviljelysseuran arkkitehtien kuten Siikosen piirtämät komeat päärakennukset muistuttavat yhä maatalouden nousukaudesta. Hyvinvointi tuli näkyä ulospäinkin, ja vanhoja rakennuksia korotettiin ja laajennettiin noudattamaan uusia käsityksiä.

Kunnallishallinto tuli isäntien leipälajiksi, kun aateliston ote oli siitä kirvonnut. Kokousteknikan ja yhteistoiminnan taidot oli opittu maanviljelyseuroissa, ja kuntaa hoidettiin kuin maatilaa kannattavuustekijät silmälläpitäen. Isännille tuli melkoinen rakennusvelvollisuus, kun seurojen talot, kunnantalot ja vanhustentalot sekä koulut tuli nopeassa tahdissa rakentaa, ja ensimmäisinä miehinä isännät olivat talkoita johtamassa. Heillä oli myös silmää asioihin, sillä he olivat tottuneet jo omassa taloudessa näihin asioihin.

Verotuksen eli taksoituksenkin aloittaminen oli paljolti isäntien aikaansaamaa, sillä he näkivät yhteisin ponnistuksin voitavan rakentaa maaseutuyhteiskunta. Talonpoikia rohkaistiin maksamaan veroja, sillä sen nähtiin koituvan omaksi hyödyksi. Talonpojat uurastivat myös seurakunnan tehtävissä ja moni maamiesseuroissa kunnostautunut isäntä toimi myös kirkonisäntä kuten Kaarle Ojanen ikänsä. Itse asiassa talonpoikien elämänmeno oli harrasta, ja pyhäisiin mentiin aina hevosella kirkkoon eikä suinkaan vaan joulunpyhinä, joista muistetaan kilpa-ajot kellojen kilistessä.

Ns ”agraariaika” sisälsikin paljon hyvää ja loi pohjan myöhemmälle hyvinvoinnille. Sitä ei olekaan syytä väheksyä eikä aina pidettävä niin köyhänäkään aikana, se kun oli toisaalta tasa-arvoista, sillä kykenevä maamies saattoi edetä kartanon pehotoriksi koulutustausta riippumatta. Syystä meidän on oltava kiitollinen vanhan polven isännille ja aina muistaa, mitä he ovat maaseudun hyväksi tehneet.

Hannu Huvinen

Karakumin lehmät

Täällä Karakumin aavikolla on melkoinen maatiaislehmien kirjo: Jokseenkin joka aamu työmaalle mennessä näkee kylästä laitumelle kulkevaa lehmikarjaa, joiden joukossa on mustia, harmaita, punaisia ja valkeita, on myös sinisiä merenlehmiiä sekä aika alkuperäisen näköisiä mustanruskeita ja mustanharmaita raavaita ynnä niiden lisäksi musta-, puna-, harmaa- ja voikkokyyttöjä, sekä vielä seepraraidallisia tiikerilehmiiä - (mustia raitoja kellanruskealla pohjalla) tákäläisellä kielellä nimeltään ”bomur allaa”. Joukossa on myös pari ayrshiren ja holsteinilaisenkin oloista.

Kertakaikkisen kirjavuuden selitys on siinä, että täällä pidettiin aikaisemmin vain kameleita, hevosia, lampaita ja vähän vuohia, ja lehmikarjaa tuotiin vasta joku vuosikymmen sitten eri puolilta Neuvostoliittoa - melko läheltä kumminkin: Kazakstanista, Venäjän puolelta ja Ukrainasta.

Päivälypsy täällä on muuten aidon perinnekuyytön luokkaa eli 2,5 - 3 litraa päivässä.

(Timo Rantakaulio)

Kasvilajien määrä alenee 400 000:een

Maailman kasvilajien luettelointi on osoittanut, että lajien määrä supistuu. Aiempi arvio oli 600 000. Suurten kasvitieteellisten puutarhojen listaus kuitenkin osoittaa, että lajeja onkin vain noin 400 000. Listalla ei ole sännikkaisia eikä leviä, joita on 10 000–30 000 eri lajia. Pääsyy isoon korjaukseen määrissä on se, että vanha luettelointi on sekava. Monia kasveja on vuosisatojen aikana nimetty kahdesti tai useamminkin. Yksi ja ainoa lista, Plant List, poistaa pian päällekkäisyydet ja virheet. Tutkijat kokoavat siihen tietoa lukuisista hajallaan olleista tietopankeista ja luetteloista.

”Jos kasveja ei nimetä ja luetteloida tarkasti, ajautuu maapallon kasviston ymmärtäminen kaaokseen”, sanoo Stephen Hooper BBC:n verkkosivuilla. Hän johtaa Kuningaskaalista Kew’n kasvitieteellistä puutarhaa Lontoossa. Kasvitutkijat päivittivät kasvien luetteloinnin tilaa kesällä kasvitieteellisten puutarhojen maailmankokouksessa Dublinissa. ”Listassa on yhä paljon aukkoja, mutta siitä tulee kattavin tähän asti”, sanoo koordinaattori Eimear Nic Lughadha Kew’n puutarhasta. Kasviluettelo julkaistaneen verkossa vuonna 2011.

(HS)

Kasvinsuojelussa ei kannata liioitella

Otsikon ajatus jäi mieleen Maatiaisessa lokakuussa järjestetystä Pentti Alangon kasvinsuojeluillasta. Siis malttia kasvinsuojeluun! Pentti neuvoo puutarhureita tarkkailemaan rauhassa, miten kasvissa havaittu tauti tai tuholaisen aiheuttama vika kehittyy eikä oikopäätä heittämään kasvia tunkiolle. ”Eihän sairasta ihmistäkään heti mestata!”

Kun elää niin läheisessä suhteessa kasveihin kuin Pentti Alanko, alkavat kasvit puhua ihmiselle. Keran eräs mänty sanoi Pentille unessa: ”Minä olen vakavasti sairas. Vain sinä voit auttaa minua!” Aamulla Pentti meni katsomaan tätä komeata pihamäntyä Hauholla Viittakiven opiston pihassa, näki siinä sairaan oksan ja leikkasi sen pois.

Yleensä kasvin sairastuminen tai tuholaisaltius kertovat siitä, että kasvi voi huonosti. Se ei viihdy. Se on ehkä vääränlaisessa ympäristössä tai saa liikaa tai liian vähän vettä tai ravinteita.

Kaikki tuholaiset tai taudit eivät suinkaan tapa kasvia, vaan ne ikään kuin ”kuuluvat asiaan” – eihän ole tuhohyönteisen tai sienen, härmän tms. edunkaan mukaista, että ko. kasvi kuolee. Silloin se menettäisi myös omat elinmahdollisuutensa. Esimerkiksi koivuissa elää 60 erilaista hyönteistä, jotka syövät niitä kaiken aikaa. Miten koivu ylipäänsä pysyy hengissä? Kotiseuduillaan monet meillä puutarhoissa kasvatetut kasvit ovat hyvin tautisia ja monien tuholaisen vaivaamia, mutta pysyvät silti hengissä.



seljanhärmä on nykyään tavallinen, melkeinpä sääntö. Se kuten hernepensaan härmä siperianhernepensaalle on tullut Suomeen vasta melko äskettäin. Kylmäkanruostetta nähtiin äskettäin Helsingissä Kasvitieteellisessä puutarhassa. Edellisen kerran sitä oli nähty Suomessa Hattulassa 1920-30 luvulla. Tämä nyt ilmaantunut tulokas lienee lennähtänyt Virosta.

Sienet kuten härmät ja ruosteet leviävät itiöiden avulla

Monet kasviemme tuhoeliot leviävät mikroskooppisten pienien itiöidensä avulla. Itiöt voivat esiintyä vuodenaikojen mukaan ja luurata esim. talvella eri kasvissa kuin kesällä. Herukanruosteen helmi-itiöt tulevat sembramännystä marjapensaisiin, joissa kesä- ja tal-

← Koristeellinen vaahteran kääpä saattaa asua puun rungolla vuosikymmeniä ilman, että puu siitä pahemmin kärsii. (Kuva: Aune Kämäräinen)

↓ Vaahteranhärmä verhoaa lehdet kuin sokerikuorrutuksella. Loppukesällä ilmaantuvat härmät ja ruosteet eivät ole kasveille kovin haitallisia, sillä lehdet joka tapauksessa varisevat pian pois. (Kuva: Pentti Alanko)

Näytteitä myös tuhoeliöistä

Pentti Alanko on innokas kasvinäytteiden kerääjä. Mutta Pentti on kiinnostunut myös sienistä, kuten härmistä, ruosteista, sekä käävistä ym. kasvien seuralaisista ja kerää näytteitä niistäkin. Ja kuvia hänellä on ko. kohteista hyvät valikoimat. Näytteiden kerääjän perusvarusteet ovat: A4-paperiarkkeja taitettuna kahtia A5:ksi, suurennuslasi, puukko, muistivihko, kynä, saha – kaikki olkalaukussa tietenkin aina mukana.

Jotkut sienet aiheuttavat kasveissa vallan koristeellisia muotoja kuten tuulenpesiä. Pentti kertoi Helsingin Linnunlaulussa ihailleensa pitkään isossa hieskoivussa monilukuisia tuulenpesiä. Asiasta kuultuaan kaupungin silloinen puisto-osasto kaatoi kuitenkin tautisen puun, aivan syyttä, sillä tämä tauti on huono leviämään ja harvoin nähty puistopuissa.

Piensienten, kuten härmä- ja ruostesienten itiöt leviävät tuulten mukana hyvinkin yllätyksellisesti. Ne voivat pysyä pitkiä aikoja poissa ja ilmaantua sitten yhtäkkiä odottamattomaan paikkaan. Terttuseljalla



← Vaahteran tervtäplänsieni esiintyy vaahteran lehdillä syyskesästä, jolloin lehdet alkavat jo kellastua.

Kuva: Aune Kämäräinen



Pihlajan-katajanruoste on pihlajan lehdillä tavallinen loppukesästä. Kuva: Pentti Alanko



Harva on nähnyt pihlajan-katajanruostetta katajalla. Kuva: Pentti Alanko

vi-itiöt muodostuvat. Syysleimuja rumentaa monelle tuttu leimunhärnä. Leimujen vesitalous on erikoinen ja tarkka. Härmäsienet leviävät kesällä tehokkaasti konidioitiöistä, jotka eivät siedä vettä, mutta korkea ilmankosteus on niiden leviämislle silti tarpeen. Jos taas on kuivaa ja syysleimu roikottaa lehtiään, silloin härmäsieni iskee niihin helposti. Teeminttu aivan kuten japaninhappomarja ovat nykyään säännöllisesti joka kesä härmäsienien vaivaamia, vaikka ne aiemmin olivat terveitä. Pentti Alanko moittii kotipuutarhureita siitä, että monet pitävät kasvejaan ”nälässä”, eivät anna niille tarpeeksi ravinteita. Kituva kasvi on altis sienitaudeille ja tuholaisille.

Syynä härmän ilmestymiseen syysleimuille ja jalokärhöille saattaa olla sekin, että ne on istutettu kuivalle, aurinkoiselle seinustalle. Härmäsienille on ominaista niissä esiintyvien mutaatioiden runsaus, joitten avulla ne sopeutuvat yhä uusille isäntäkasveille. Parasiittiset piensienet ovat myös hyvin herkkiä ilmastonmuutoksille ja sen vuoksi meillä on tavattu viime aikoina niistä lukuisia uusia, meillä

aiemmin tuntemattomia sieniä. On hyvä tietää, että härmäsienet ovat erikoistuneet eri lajeiksi, joista useimmat esiintyvät vain yhdellä kasvilajilla tai sen lähisukulaisilla. Turha on siis pelätä niiden leviämistä puutarhan kaikille kasveille, kuten aivan yleisesti luullaan niiden tekevän!

Eräät laikkusienet ovat yleisiä monilla luonnon- ja puutarhakasveilla. Tuomella on näyttävä punalaikkusienensä ja metsävaahteran lehtiin ilmestyy loppukesällä tervätäpläsieni. Keino lopettaa tai vähentää sen esiintymistä on haravoida lehdet syksyllä pois ja kompostoida ne. Toisaalta täplät värikäillä lehdillä voivat olla jopa koristeellisia. Myös tarhakurjenmiekalla esiintyy yleisesti loppukesällä laikkusientä ja harvinaista kurjenmiekanruostetta, jotka rumentavat lehtiä.

Käävistä ja ruosteista ei suurta huolta

Luonnossa on kuusensuopursunruosteen itiöitä joskus niin paljon, että ne muodostavat kalvon veden

pinnalle. Kuusi ei kuole tämän seuralaisen takia. Hyvin yleinen ruostesieni on myös pihlajankatajanruoste, joka jo aikaisin keväällä siirtyy katajasta pihlajan lehdille. Katajan rungolla tai oksissa sitä näkee vain harvoin, mutta pihlajan lehdillä se on loppukesällä hyvin yleinen.

Puiden rungoilla kasvaa monenlaisia kääpiä. Kääpäkään ei yleensä tapa heti isäntäänsä, vaan puu voi elää käävän kanssa kymmeniä vuosia. Katajaltaakin tunnetaan noin 60 erilaista kääpäalajia, joita nähdään kuitenkin harvoin. Vaahteran koristeellinen, kerroksellinen vaahterankääpä saattaa kasvaa puun rungolla kymmeniä vuosia puun siitä pahemmin kärsimättä.

Syyskesällä ilmaantuvista ruosteista ei ole suurta huolta, sillä loppukesän lehdet ovat joka tapauksessa pian tuhoutuvia, pelkkiä jätesäiliöitä. Rohtoliperiin on viime aikoina ilmaantunut ruostetta, joka on lähtöisin Iranista. Ruusunruosteistakaan ei tarvitse huolestua, sillä ne esiintyvät myöhään syyskesällä. Kasvit kärsissään kuivuudesta ja paahteesta (kuten kanadanpiisku ja tarhapiisku), saavat helposti mykerökukanhärmän riesakseen.

Koristepensaiden ja etenkin vastaistutettujen puun- ja pensaiden taimilla esiintyvä punapahkasieni voidaan hävittää poistamalla sienien tartuttamat oksat ja tuhoamalla ne.

Harmilliset ötökät

Myös tuhohyönteiset pesiytyvät kasviin yleensä helpommin, jos kasvit ovat vääränlaisessa paikassa. Viisainta olisi istuttaa varjoisan paikan kasvi varjoon eikä yrittää kasvattaa kostean paikan kasvia kuivassa. Esimerkiksi komealehtinen lännenpiippuköynnös on varjoisassa viihtyvä. Jos se joutuu kasvamaan aurinkoisella paikalla, se saattaa saada punkkeja rie-

sakseen. Koiranheisi on kosteiden, varjoisten lehto-paikkojen kasvi. Vääränlaiseen paikkaan istutettuna se kuten myös sen suosittu lajike lumipalloheisi on altis kirvojen ja lehtiin reikiä syövän heisinälvikään tuhoille. Myös punaherukan lehdille voi tulla kirvoja, jotka eivät kuitenkaan ole suureksi vaaraksi pensaalle. Sen sijaan mustaherukan äkämäpunkki aiheuttaa silmujen turpoamista tuhoten samalla kukka-aiheet. Äkämäpunkin leviäminen pensaissa estetään vain poistamalla sairaat pensaat ja polttamalla ne. Karviaisiin ilmaantuu joskus pistiäisen toukkia, jotka syövät systemaattisesti pensaasta kaikki lehdet. Tällöin marjat eivät kehity tai putoavat pois. Toukat voidaan poimia pensaasta käsin alkaen pensaan sisäosista. Syreenikiitäjän toukat elävät sireenin lehdillä, mutta eivät ole suureksi haitaksi pensaalle. Sitä paitsi onhan syreenikiitäjä kaunis perhonen.

Kirjallisuutta tiedonnälkään

Kasvinsuojelutietoa saa monista puutarha-alan kirjoista. Pätevä vanha yleiskirja on Aarre Rauhalan Kasvien sienitauteja. Se on ilmestynyt 1950-luvulla eikä sitä saa enää muualta kuin divareista. Nimet ovat noista ajoista voineet muuttua, mutta tiedot ovat kunnossa. Nimiasiaa auttaa kirja Tuhoeläinten ja eräiden hyötyeläinten pohjoismaiset nimet (1987) sekä kasvitautien osalta Pohjoismainen kasvitautien ja taudinaiheuttajien nimistö (1985). Niilo A. Vappulan Suomen viljelykasvien tuhoeläinlajisto (1962) on alan parhaita teoksia, mutta sekin on jo divarikamaa. Kasvinsuojeluseura tekee tällä alalla ansiokasta työtä julkaisemalla ajankohtaisia kasvinsuojeluohjeita ja kirjasia sekä Kasvinsuojelulehteä.

Pentti Alangon esitelmän pohjalta
Aune Kämäräinen

Mielipiteitä puroista

Suomen ympäristökeskus Syke ja Helsingin kaupungin rakennusvirasto kyselevät kaupunkilaisten mielipiteitä puroista ja muista pienvesistä. Kysely on lähetetty 700 satunnaisesti valitulle helsinkiläiselle. ”Haluamme selvittää, onko Helsingin puroilla, lamilla, soilla tai lähteillä helsinkiläisille merkitystä, ja olisivatko he ainakin teoriassa halukkaita osallistumaan rahallisesti pienvesiohjelman toimeenpantoon”, kertoo vesistöjen kunnostusta tutkiva Auri Sarvilinna Sykestä.

Purot ovat rakentamisen myötä lyhentyneet ja yksipuolistuneet, kun puronumia on suoristettu ja vesi on ohjattu kulkemaan putkissa. (HS)

Hyvät maataiset! Jos satutte mukaan tämän kyselyn otantaan, vastatkaa ihmeessä. Tieto puroista ja pienvesistä on ympäristömme kannalta tärkeää, ja ehkäpä kansalainen voi tätä kautta asioiden kohenemiseen myös vaikuttaa. (Toimitus)

Maria Sibylla Merian

– kasvikuvauksen pioneeri

Monet ovat nähneet hänen taidokkaita graafisia piirroksiaan kasveista ja hyönteisistä kirjoissa ja museoissa. Mutta taiteilijan nimi on useimmille tuntematon. Tämä lahjakas ja erikoinen nainen, Maria Sibylla Merian, eli 1600-luvulla ja oli luonnontutkimuksen ja –kuvaamisen suuri pioneeri.

1400-luvulla alkaneet löytöretket olivat laajentaneet maailmankuvaa ja tuoneet kaukaisten maitereiden luonnon ihmeet, kasvit ja eläimet, eurooppalaisten ulottuville. Kiinnostus luonnontieteisiin heräsi. Hallitsijat ja varakkaat henkilöt alkoivat keräillä kuriositeetteja ja perustivat kuriositeettikabinetteja (Kuriositetkammer), joihin yleisö pääsi ihmettelemään kaukaisista maista tuotuja kohteita.

Tällainen aikakausi tarjosi hedelmällisen maaperän taiteilijoille. Heitä tarvittiin kuvaamaan keräilijöiden aarteita. Perustettiin puutarhoja, hankittiin vieraista maista siemeniä ja sipuleita. Taiteilijoita palkattiin ikuistamaan puutarhojen kasveja. Monistettavaksi tarkoitetut kuvat tehtiin kuparikaiverruksina. Joskus niitä väritettiin käsin. Kirjapainotaidon ansiosta voitiin julkaista laadukkaita, kuvallisia kasvi- ja puutarhakirjoja.

Luonnonystävä ja -tutkija

Maria Sibylla Merian syntyi Frankfurtissa 1647 varakkaaseen perheeseen, joka omisti kustantamon. Marian isä Matthäus Merian kuoli tytön ollessa pieni, mutta



Maria Sibylla Merian: Toukka ratamon lehdellä. Merian oli erityisen kiinnostunut hyönteisten kehitysvaiheista.



Kevätkukkakimpussa on mm. 1600-luvulla hyvin suosittuja kaksivärisiä raidallisia tulppaaneja. Montako hyönteistä löydätte kuvasta?



Tähän kuvaan Maria Merian on yhdistänyt iiriksen, kirjopikarililjan ja narsissin, mukana on myös ampiainen.



Maria Merianin kasvikuivissa esiintyy tavallisesti myös hyönteisiä kuten perhonen tässä granaattiomenamaalauksessa.

äiti meni uusiin naimisiin taiteilija Jacob Marrellin kanssa, joka oli taidekauppias ja kukka-asetelmiin erikoistunut maalari. Taiteellisesti lahjakas äiti ja isäpuoli huomasivat Marian kiinnostuksen luontoon ja taiteelliset kyvyt ja rohkaisivat häntä. Tyttö keräsi jo pienenä puutarhasta toukkia, vei niitä kotiin, ruokki ja odotti niiden koteloitumista ja näki lopulta perhosen ilmaantuvan kotelosta. Hän piirsi sekä hyönteisiä eri kehitysvaiheissaan että niiden ravintokasveja. Hyönteisten muodonmuutoksessa tämä uskonnollinen sielu näki vertauskuvan elämästä ja uudelleensyntymästä.

Vuonna 1675 Maria Merian julkaisi ensimmäisen kukkakirjansa Neues Blumenbuch. Tuohon aikaan kasveja kuvattiin mm. malleiksi kirjontatöille, ja kasvikirjat olivat keittokirjoihin verrattavia ohjekirjoja. Vuonna 1665 Maria meni naimisiin graafikko ja maalari Jacob Marrelin kanssa, ja he muuttivat Nürnbergiin. Siellä Maria perheenemännän velvollisuuksien ohessa jatkoi taiteellista työtään. Hänen suuri kuvitettu teoksensa Erucarum Ortus eli Der Raupen wunderbare Verwandlung und sonderbare Blumen-Nahrung (Toukkien ihmeellinen muodonmuutos

ja erikoinen kukkaisravinto) ilmestyi 1679 kolmena niteenä. Teos käsitti 154 kuparikaiverruksena toteutettua kuvaa. 1685 Maria erosi miehestään ja muutti kahden tyttärensä kanssa Amsterdamiin protestanttiseen labadistiyhteisöön.

Etelä-Amerikkaa tutkimaan

Alankomaat oli vauras merenkulku- ja kauppavaltio. Kulttuurielämä Amsterdammassa oli vilkasta. Porvarit suosivat taiteita ja hankkivat teoksia kotiensa kaunistukseksi. Maria Merian vakiinnutti asemansa luonnonkuvaajana, ja alalle antautuivat myös hänen kaksi tyttärtään. 52-vuotiaana Maria teki tyttäriensä kanssa suuren ja uhkarohkean matkan Alankomaiden alusmaahan Surinamiin tutkiakseen ja kuvatakseen Etelä-Amerikan kasvi- ja eläinmaailmaa. Kahden vuoden uurastus – hän paitsi piirsi ja maalasi myös keräsi tietoja kasveista mm. haastattelemalla intiaaneja – tuotti upean teoksen *Metamorphosis Insectorum Surinamensium*. 1705 ilmestynyt teos käsitti kuusikymmentä kuvaa. Maria Sibylla Merian kuoli aivoinfarktiin 1717. Äitinsä kuoleman jälkeen tytär Dorothea myi huomattavan kokoelman Merianin töitä Venäjän tsaarin Pietari II:n taidehankkijalle. Pietari Suuren suuri hanke, Pietarin kaupunki, oli rakenteilla, ja sinne pystytettiin museoita ja kerättiin taidetta. Dorothea Merian miehensä taiteilija Georg Gsellin kanssa kutsuttiin Pietariin järjestämään sinne uutta luonnontieteellistä kokoelmaa Kunstkameran yhteyteen. Pariskunta jäi loppuiäkseen Pietariin ja perusti sinne Venäjän ensimmäisen grafiikan ateljeen. Merian-Gsellin-perheen teoksia on edelleen iso kokoelma nähtävillä Kunstkamerassa.

Maria Merianin työ oli uraauurtavaa sekä taiteellisesti että luonnontieteellisesti. Hän paneutui tinkimättömästi kohteidensa yksityiskohtiin, hänen kuvansa ovat eloisia ja väreissään loistavia. Jotkut näkevät tänään Maria Merianin teoksissa ekologisen tietoisuuden orastuksen. Linné tunsikin Marian tuotannon ja käytti hänen teoksiaan luodessaan järjestelmänsä.

Aune Kämäräinen



Producerar våra lantraser nyttigare kött än de moderna raserna?

Denna frågeställning kan tyckas kontroversiell, men faktum är, att det kan finnas fog för detta antagande.

Redan 2004 utkom en forskningsrapport utgiven av: SLU, Stiftelsen Lantbruksforskning och SJV med namn: Djuren blir vad de äter – om omega-3 fettsyror i kött.

Att omega-3 är nyttigt för oss har väl inte undgått någon? Våra förhistoriska anfäder åt en balanserad kost som hade en jämn fördelning mellan omega-3 och omega-6. Däremot har vår västerländska kosthållning svängt över från en god fettbalans mellan omega-6 och omega-3, vilka båda behövs, till ett ensidigt omega-6 intag de senaste decennierna, en tydlig trend som också kan vara förklaringen till våra ökande problem med hjärt/kärlsjukdomar och andra livsmedelsrelaterade sjukdomar.

Vad beror detta på då? Att vi äter fel naturligtvis, men en av de största bovorna är att vi även utfodrar våra djur fel. Enligt flera studier och rapporter världen över finns ett klart samband mellan husdjurens utfodring, som idag består av allt mer spannmål, majs och sojaprotein, och den ökande obalansen mellan fettsyromna.

Djur som enbart äter blad, gräs och örter (gröna växter) från betes- grovfoderbaserad uppfödning har betydligt bättre balans mellan omega-3 och omega-6. Men så fort man börjar ge kraftfoder av något slag sjunker omega-3 snabbt. Detta gäller såväl kött som ost, mjölk och ägg. Tyvärr används denna snabbgödning även vid laxodlingar och förstör därmed också den annars så nyttiga fisken.

Att vi idag i så stor utsträckning utfodrar våra djur med spannmål är för att tillgodose slakterierna med

den ”bulkvara” de beställer. Djuren växer fortare och det sämre fettets gör också köttet fastare och mer lätt-hanterat vid styckning, vilken idag ofta sker med robot. Däremot finns flera undersökningar som visar att ett kött med bra balans mellan fetttyperna har längre hållbarhet än det snabbproducerade.

Tillbaka till SLU och Jana Pickova

Vid de forskningsförsök som SLU genomförde 2004 spekulerades en hel del i om rasvalet och övrig miljö vid försöken kunde påverka utfallet ännu mer. De använde sig av Charolaiskvigor i försöket och har därför inga andra referenser.

Det vore klart intressant, om denna forskning kunde utökas och fortsätta. Ur miljöperspektiv har ju även konstaterats att naturbetesmarker är kolsänkor. Man kan då fråga sig varför SLU och SJV inte tydligare förmedlar detta budskap och varför inte Livsmedelsverket verkar ha kännedom om forskningsresultaten. Frågar man Livsmedelsverket är deras mål bara att minska köttkonsumtionen. Inte att människor ska äta nyttigt kött.

Norge

I Norge har en liknande studie utförts, men där syftade den till att undersöka betesteknik och skillnader mellan mer hög producerande koraser och gamla lantrasor. Skillnaden var ganska markant, där de moderna korna hellre masskonsumerade växter med hög proteinhalt medan lantraserna åt en mer varierad kost och rörde sig över större områden i sitt födosök.

Sannolikt skulle samma resultat uppnås vid motsvarande försök mellan olika färraser och då är vi nog nära målet: våra lantraser äter en mer varierad kost om tillfälle ges, mer likt vilda klövdjur och bör rimligtvis då även ha motsvarande balans mellan fetttyperna.

Utvecklar man detta ytterligare kan man ju fråga sig: OM det nu är onyttigt för oss att producera kött och mejeriprodukter på fel sätt, hur mår då djuren som utsätts för detta? Hur påverkas de vad det gäller sjukdomar och hur påverkas deras avkomma? Om mjölkens nyttighet sjunker med ökad kraftfodergiva, hur påverkas lammen av att dricka den? Men framförallt: Hur påverkar det djuren på sikt? Är det förenligt att ”bevara” en gammal lantras med att ge den foder den aldrig tidigare ätit och klarar sig bra utan?

En parallell i sammanhanget är att det i mänskli-

ga sammanhang hävdas av flera forskare och läkare, att vi näringsmässigt fortfarande är anpassade för stenålderskost.

Främst tror jag att vi måste se sambandet mellan en hög kraftfodergiva och ökad tillväxthastighet hos våra djur. Det är där vi har kärnproblemet.

Lantraser är mindre men samtidigt mycket goda grovfoderomvandlare. De har ett utpräglat gott födosök och klarar sig bra på magra naturbeten. De når kanske inte upp till E och U på EUROP-skalan under sitt första levnadsår, men kan å andra sidan slaktas år två och fortfarande klassas som lamm, dessutom utan ett uns kraftfoder i dieten. Genom att låta dem växa i sin egen takt och även påtala det viktiga med detta, kan vi producera nyttigt kött och friskare djur. I förhållande till foderåtgång, låg arbetsinsats och i övrigt låga uppfödningsekostnader, så är våra lantraser utomordentligt lönsamma. Dessutom med ett nyttigt kött jämförbart med viltkött. Det är också ytterst sällan ett djur som bara äter grovfoder får lammningsförlamning eller framfall.

Våra lantraser är formade av den miljö där de levt i 100-tals, kanske 1000-tals år. Det är även de som skapat vårt landskap genom sitt betande.

Jana Pickova är själv kritisk till att fodertillverkarna ensidigt fokuserar på proteinbalansen för snabb tillväxt hos djuren: ”Tyvärr tittar man bara på flödet i produktionen och inte på vad som är bra för hälsan hos människor och djur” säger hon.

Nedan finns länkar till flera av de artiklar som jag baserat min artikel på.

Kanske dags att vi slår ett slag för våra lantrasdjur nu när vi också på årsmötet fått bekräftat att deras betande producerar biologisk mångfald!

Läs mer:

www.eatwilde.com

www.graskott.se

www.mysten.se

www-nlfak.slu.se/faktajordbruk/pdf06/Jo06-02.pdf

<http://www2.slu.se/forskning/fakta/faktajordbruk/pdf02/Jo02-11.pdf>

http://www.svd.se/nyheter/inrikes/daligt-fett-i-svenskt-kott_341622.svd

Birgit Boberg
www.ebbarp.se

Artikkelin on kirjoittanut Birgit Boberg lehdestä Gutefär (heidän maatilansa kotisivu <http://www.ebbarp.se/>.) Annika Michelson, joka lähetti artikkelin Maatiiseen, on saanut Birgitiltä luvan sen julkaisuun.



Leppoisesti laitumella ja niityllä

↑ *Tyttö paimentaa karjaa - lehmät ja sonni yhdessä - metsälaitumella* Werner Holmbergin maalauksessa vuodelta 1860.

↗ *Kylämaisema lampaineen* (Akseli Gallen-Kallela 1884) - *hämäläismaisema pisteaitoiheen ja harmaine taloryhmineen sellaisena kuin maisemat taiteilijan nuoruudessa olivat yleisesti esim. hänen kotiseudullaan Vammalassa.*

→ *Akseli Gallen-Kallelan maalauksessa vuodelta 1885 poika ja lehmä nauttivat helteellä viilentävästä järvivedestä.*

Hyvinkään taidemuseon kesänäyttely Laitumella – Vanhaa ja uutta taidetta muuttuvasta perinnemaisemasta ja sen kasveista ja eläimistä – oli miellyttävää, osin nostalgistakin katsottavaa sekä taiteenystävälle että maatiaisharrastajalle. Teema oli ajaton ja ajankohdainen. Maalauksissa ja veistoksissa oli vanhaa ja uutta. Vanhimmat teokset olivat 1800-luvulta ja Suomen taiteen kultakaudelta, uusimmat nykyajalta. Maaseudun kulttuurimaisema kasveineen ja eläimineen oli 100 vuotta takaperin pisteaitojen rajaamia niittyjä ja hakoja, työn raskaan uuvuttamia

hevosia nauttimassa laitumen vapaudesta, hakamaita kaluavia lammaslaidunneita, aidoissa pastoraalitunnelmissa ja lehmisavun ympärille lypsettäväksi kerääntyneitä lehmiä. Ateneumin taidemuseon kokoelmista oli Hyvinkäälle saatu arvokkaita teoksia: Akseli Gallen-Kallelaa, Werner Holmbergia, Victor Westerholmia, Eero Järnefeltiä ja Fanny Churbergia. Maisema on kokenut muutoksen, kuten jokainen on huomannut. Avoimia laitumia saa hakemalla hakea. Ei ole katajaisia mansikka-ahoja lasten marjaretkille. Maatiaishenkiset sentään vielä kunnostavat

maalaismaisemia niin lähelle perinteistä kuin se oloissamme on mahdollista. Nykyaiteilijoiden teoksissa nautat katselevat vakavina aidan takaa, Miina Äkkijyrkän pronssiset vasikat kirmaavat iloisina ja hauskat tikkujalkaiset lampaat on ryhmitelty veistosryhmäksi museon salin keskelle. Nykyaiteilijoita näyttelyssä oli mukana kolmisenkymmentä, teoksia oli saatu lainaan mm. Kiasman kokoelmista. Näyttelylle oli myönnetty YK:n luonnon monimuotoisuuden teemavuoden tunnus.

Niittyjä seurannassa

Näyttelyn toisen osan oli laatinut Hyvinkään ympäristösuojeluyhdistys. Näyttelyn valokuvat olivat peräisin hankkeesta Visuaalinen maisemaseuranta. Siinä on seurattu suomalaisten viljely- ja perinnemaisemien muutoksia vuodesta 1996 lähtien. Niittykuvausten kohteena oli 48 niittyä Uudeltamaalta ja Pirkanmaalta. Ne ovat mukana Suomen ympäristökeskuksen tutkimuksessa, jossa selvitetään hoidon vaikutuksia niittyjen kasvi- ja eläinlajistolle. Runsain valokuvien ja tekstein esiteltiin seudun perinnebiotooppien kehitystä. Niityllä-valokuvanäyttely kertoi perinnemaisemien luonnonoloista ja uhkatekijöistä sekä maisemien hoidosta. Kun karja laidunsi luonnonlaitumilla

→ *Miina Äkkijyrkän pronssivasikat kirmaavat laitumelle.*

↳ *Anneli Sipiläinen löysi herttaisten puuveistostensa mallit Afrikan Beninistä.*

↓ *Inka Niemisen puusta ja kipsistä muotoilluilla lampailla on ohuet ja pitkät jalat.*

ja kun sille korjattiin rehua luonnonniityiltä, syntyi avoimia kasvupaikkoja. Niillä viihtyvät niittykasvit kestävät laidunnuksen rasituksia ja sietävät ravinteiden niukkuutta. Valoisia ja avoimia paikkoja niittykasveineen hyödyntävät puolestaan perhoset, monet muut hyönteiset ja eläimet. Vuosisatojen kuluessa syntyi kotoisia luontoparatiiseja.

Perinnebiotooppi voidaan pelastaa

Perinnebiotoopit ovat tätä nykyä kaikkein uhatuimpia luontotyyppejämme, sanottiin Niityllä-näyttelyn paneelissa. Umpeenkasvun ohella myös muut maankäytön muutokset hävittävät niitä. Kun niitty häviää, luonnonarvojen ohella menetetään myös maisema ja samalla palanen perinnettä, siis suomalaista kulttuurihistoriaa. Umpeenkasvanut niitty voidaan pelastaa raivaamalla ja aloittamalla laiduntaminen tai niitto uudelleen. Avoimuuden myötä paikalle palaavat maaperän siemenpankissa piileskelleet niittykasvit ja niiden perässä hyönteiset ja eläimet. Niitytjen tärkein hoito tapahtuu maataloilla, joilla perinnebiotooppien kunnostusta ja hoitoa tuetaan maatalouden ympäristötuen avulla. Perinnebiotooppien kunnostus ja hoito ovat lisääntyneet ilahduttavasti. Monet yhdistykset ja kunnat hoivavat niitä joko talkoilla tai urakointina. Niityn voi myös perustaa kotipihalle tai mökille.

Aune Kämäräinen



Bulgaria kielen päällä

Tässä luvattuja bulgarialaisia ruokaohjeita.



Shopska-salaatti

- 6 tomaattia
- ½ kurkkua
- ½ sipulia (mielellään punasipulia)
- Tuoretta persiljaa
- Feta-juustoa
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl punaviinietikkaa
- Mustapippuria
- (Vihreää paprikaa, oliiveja)

Shopska-salaatti on usein aterian alkuruoka. Paloittele tomaatit, kurkku ja sipuli pieniksi. Sekoita joukkoon öljy, etikka, hienonnettu persilja ja mustaa pippuria myllystä maun mukaan. Jos feta-juusto on palana, raasta se, tai lisää feta-kuutiot salaatin päälle. Salaatin päälle voi laittaa paprikaa ohuina siivuina ja/tai oliiveja.

Gjuvetz-pata

Tämä on tuhti vihannes-lihapata. Kaikkia aineksia ei tarvitse käyttää, ne ovat lähinnä vaihtoehtoja: käytetään niitä, joita on saatavilla.

- Naudan- tai sianlihaa paloiteltuna
- Porkkanaa
- Punainen paprika
- Sipuli
- Kesäkurpitsaa tai munakoisoa
- Perunoita
- Pensasapuja
- Tomaattimurskaa
- Paprikajauhetta, mustapippuria, tuoretta persiljaa, tshubritzaa, suolaa maun mukaan
- Pataan voi lisätä vielä riisiä.

Perunat, porkkana, paprika, sipuli ym. vihannekset paloitellaan. Ainekset ladotaan savipataan mausteiden kanssa ja haudutetaan uunissa 1 ½ -2 tuntia tai niin kauan, että liha on kypsytynyt. Tarjoiltaessa voi pinnalle ripotella feta-rouhetta.

Linssikeitto

- 500 g linssejä (tai valkoisia papuja tai herneitä)
- 2 rkl ruokaöljyä
- 1 iso sipuli
- (2 dl porkkanakuutioita)
- 1 purkki tomaattimurskaa
- 1 rkl paprikajauhetta (tai chiliä tai cayennea)
- Suolaa
- (tshubritzaa tai kyntelinlehtiä)
- 1,5 l vettä
- 1 laakerinlehti
- 2 valkosipulinkynttä murskattuna

Huuhtele linssit hyvin ja liota yön yli. Keitä linssejä 10 min. ja vaihda vesi. Jatka keittämistä vielä puoli tuntia. Kuullota hienonnettu sipuli toisessa kattilassa öljyssä. Mukaan voi lisätä porkkanakuutioita, keitosta tulee silloin ruokaisempaa. Lisää tomaattimurskaa, paprikajauhe, suola, tshubritza (maustesuola, jossa on pääasiassa kynteliä) ja laakerinlehti ja anna seoksen kiehahtaa. Lisää 1,5 l vettä ja keitetty, valutetut linssit. Anna keiton kiehua niin, että linssit pehmenevät, ne eivät kuitenkaan saa muussaantua. Jos keitto uhkaa paksuuntua, lisää vettä. Lisää lopuksi valkosipulimurska.

Viininlehtikääryleet

Viininlehtiä
Vettä
Öljyä tai margariinia

Täyte:
500 g jauhelihaa
2 keskikokoista sipulia
50 g riisiä
Nippu persiljaa
Suolaa, pippuria

Sekoita jauheliha, hienoksi paloiteltu sipuli, persiljasilppu ja riisi taikinaksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Keitä viininlehtiä vedessä 5 min. Levitä lehdelle ruokalusikallinen täytettä ja rullaa kääryleeksi. Lado kääryleet kattilaan, laita niiden päälle öljyä tai rasvaa ja lisää vesi. Kypsennä hiljalleen keittäen 35-40 min. Kääryleet voi tehdä myös ilman lihaa käyttäen vain riisiä (jota tarvitaan silloin enemmän) ja mausteita.

Kurpitsabanitza (makea leivonnainen)

2 pakettia voi- tai lehtitaikinaa
1 kg tuoretta kurpitsaa
Sokeria, kanelia ja/tai saksanpähkinärouhetta
Päälle pölysokeria

Kuori kurpitsa, leikkaa se palasiksi ja laita kattilaan. Päälle sokeria maun mukaan sekä tilkka vettä. Anna kiehua kypsäksi. Jäähdytä ja soseuta. Kauli taikinasta kaksi uunipellin kokoista levyä. Aseta toinen levy voidellulle tai leivinpaperilla peitetyille uunipellille. Levitä sille jäähtynyttä kurpitsasosetta. Halutessasi voit ripotella soseen pinnalle saksanpähkinärouhetta ja/tai kanelia. Laita toinen taikinalevy päälle. Pistele päällimmäiseen levyyn haarukalla ilmareikiä. Paista 200-asteisessa uunissa, kunnes pinta on paistunut rapeaksi. Uunista otettua voi pinnalle sirotella pölysokeria.

Rusina-kaaliseos

Tuoretta keräkaalia silputaan ohuiksi suikaleiksi. Lisätään kourallinen rusinoita ja sekoitetaan. Silputaan 1-2 sipulia pieniksi paloiksi ja ruskistetaan niitä hieman öljyssä paistinpannulla. Kaikki ainekset laitetaan kattilaan, lisätään tilkka vettä ja annetaan kiehua pehmeäksi. Sopii mm. kanaruokien lisäkkeeksi.

Tarator-kylmäkeitto

100 g jugurttia
60 g tuoretta kurkkua
Ripaus suolaa
25 g pähkinöitä hienoksi murskattuna
5-6 valkosipulin kynttä
Tillia maun mukaan

Kaikki aineet sekoitetaan keskenään. Tarvittaessa lisätään vettä. Raikas ja ravitseva keitto, joka tarjoillaan kylmänä.

Kebabseta

½ annosta naudan jauhelihaa
½ annosta sian jauhelihaa
Lisätään suolaa ja kuminoita sekä hieman vettä, sekoitetaan. Taikina muotoillaan litteiksi nokareiksi. Paistetaan kuumassa grillissä, joka on voideltu esim. läskillä.

strudel

Kaulitaan voitaikinalevy noin 20 x 30 cm kokoiseksi. Levy voidellaan öljyllä. Laitetaan sen päälle omenaraastetta tai -viipaleita. Raasteen päälle sirotellaan kanelia, sokeria sekä korppujauhoa ja saksanpähkinärouhetta. Rullataan pitkäksi kääroksi. Paistetaan, kunnes alkaa ruskistua. Uunista otettua voidellaan vedellä. Ripotellaan päälle pölysokeria. Nam nam!

Reseptejä on saatu
Eleanora Lambeva-Vattulaiselta.

Maatiaismatkat vuonna 2011

Toukokuussa 2011
luonnonkauniiseen Bulgariaan!

Maatiaismatkat lähtevät Bulgariaan ainutlaatuiselle kasvi- ja luontomatkalle ajankohtana 13.5 - 20.5 (lentojen takia +/- 1-3 päivää). Bulgaria on kaunis maa, jossa on yhä paljon alkuperäistä luontoa. Matkan kesto lentoineen on kahdeksan päivää. Matka on selkeästi toukokuun puolella, koska kesäkuussa on sesonki ja kalliit hinnat.

Lennämme Helsingistä Sofiaan, josta kuljemme omalla bussilla matkakohteisiin. Yövyimme Sofiassa, josta aamiaisen jälkeen teemme kulttuurimatkan Koprivitsaan - museokaupunkiin. Se on parhaiten säilynyt vanhan arkkitehtuurin alue Bulgariassa.

Muut kohteet ovat luontokohteita ja eräs niistä on vierailu Ruusulaaksossa. Rozova dolina - Ruusulaakso sijaitsee vuorten keskellä, missä maaperä ja ilmasto ovat sopivia ruusuille. Ruusufestivaali pidetään aina kesäkuun puoleen väliin mennessä. Silloin alueella on paljon turisteja ja hinnat kalliita.

Ruusua on Bulgarian kansalliskukka ja maa on maailman johtavia ruusuöljyn tuottajia. Päälaji kazanlakindamaskonruusu on ollut viljelyssä satoja vuosia. Se on hybridiruusu, joka tuotiin Eurooppaan Persiasta 1400-luvulla. Kazanlak on ruusuteollisuuden keskus, sikäläiset ruusutarhat ovat suurimpia maailmassa. Damaskonruusuja käytetään parfyymeissa ja kosmetiikassa niiden voimakkaiden tuoksujen takia. Noin 30 ruususta saadaan tippa ruusuöljyä. 3000 - 4000 kiloa ruusun terälehtiä tuottaa kilon ruusuöljyä. Keruu alkaa aamuhämärässä ennen kuin ruusuöljy auringon noustessa haihtuu. Käymme myös ruusupuristamossa, jonne tuoreet ruusut viedään.

Ruusulaaksossa on 13 mahtavan traakikuninkaan hautakumpua, joista on löydetty merkittäviä kulta-aarteita. Aluetta kutsutaan myös kuninkaiden laaksoksi. Traakit hallitsivat aluetta 5000 eKr. -

300 jKr ja Orfeus-myytti on traakilaista perua. Orfeuksen, Kreikan musiikin jumalan, kerrotaan syntyneen Bulgarian Rhodope vuoristossa 600 eKr.

Yövyimme Ruusulaaksossa pienessä viehättävässä Kaloferin kaupungissa Tsutsovata Kashta majatalossa, jossa viime matkalta tuttu isäntä Nikolay jo odottaa meitä. Perheellä on ruusuviljelmää, joita käymme katsomassa. Maa on kuin pienten kylien verkosto. Monet kylät ovat perinnemaisemaa ja paimen on arvostettu ammatti. Yritämme saada ohjelmaan paimenteemaa ja käydä juustolassa vuorilla. Siellä voimme maistella tuoreita maalaisjuustoja.

Käymme myös Veliko Tarnovossa, eräässä Bulgarian kauneimmista kaupungeista. Tätä entistä pääkaupunkia ympäröi 14 kukkulaa ja sen halki mutkittellee Jantra-joki. Teemme retken kaupungin ympäristöön ja tutkimme paikallista kasvillisuutta kuten villivihanneksia, lääkekasveja, yrttejä, luonnonkukkia sekä alueelle tyypillisiä metsiä ja tietysti ihailimme maisemia. Maisemat ovat vuoristossa huikaisevan kauniita ja vesi kuohuu vuorilta vesiputouksina kunnes joki rauhoittuu tynnosti eteneväksi virraksi. Ehkä poikkeamme luostariin, missä on kuuluisa ikoni "Ihmisen elämänpöytä". Sieltä saa myös herkullista villikukkahunajaa. Luostareita maassa on kaikkialla. Vanhassa kaupungissa on käsitöläiskatu viehättävine puoteineen.

Torit ovat mielenkiintoisia ja niissä myydään paikallisten viljelijöiden kasvattamia tuotteita. Tomaatit on yhtä tärkeä keskustelun aihe kuin sää. Keskiaikainen Tsarevetsin linnoitus on erään kukkulan laella. Siellä on kiinnostavia puita, lintuja ja perhosia.

Bulgariassa on ihanteelliset olosuhteet viinirypäleiden kasvatukselle ja maan tunnetuin viinikaupunki on traakien perustama Melnik, jonka alueella

kasvaa ikivanha Melnik-rypälelaji. Bulgarian asiantuntijat arvelevat voivan kehittyä jopa Ranskan veroiseksi viinimaaksi. Bulgarianlaiset käyttävät paljon luonnonyrttejä ja villivihanneksia lääkkeinä, ruuanlaitossa sekä juomissa. Bulgariasta on jopa kartta, jossa on kuvattu mitä kasvaa milläkin alueella ja milloin ne ovat parhaita poimittaviksi.

Vierailemme Hotnitsan kylässä, joka on muinaishistoriallista aluetta, tapaamassa englantilaista Susan Hagania. Hän elää omavaraisessa taloudessa, pitää kursseja savitalojen rakentamisesta, ja hänellä on myös jurttu. Hän on terapeutti, joka myös kouluttaa terapeutteja. Tutustuimme Susaniin jo viime matkalla. Siitä alkoi yhteistyö, joka toi hänet kesällä Suomeen ekoarkkitehtuuriseminaariin Kustaviin. Siellä hän kertoi savirakentamisesta. Ammatiltaan hän on myös opettaja ja keraamikko, joka nyt rakentaa savivaltakuntaansa. Talvella hän on tulossa pitämään Bowen-terapia kurssia Suomeen.

Näemme, kuinka Hotnitsan kylän lampaat, vuohet ja lehmät palaavat paimenien kanssa omistajiansa luo laitumelta. Kylän raiteilla juokselevat koirat, kissat, kanat ja ankat.

Perhos- ja lintubongareille Bulgaria on unelmien maa. Maassa on rikas päivä- ja yöperhosfauna, useita harvinaisia ja jopa globaalisti uhanalaisia lajeja. Ja siellä missä on perhosia, on paljon kukkia. Susia, karhuja, villisikoja, sakaaleja ja peuroja on myös runsaasti. Pedoilla on elintilaa vuoristossa, joka on maastoltaan liian vaikeaa ihmisten kulkemiselle.

Muuttolintujen valtaretit Via Pontica ja Via Aristotells kulkevat Bulgarian yli, ja toukokuu on eräs parhaita aikoja seurata lintujen muuttoa. Myös paikalliset linnut ovat kerääntyneet samoille alueille kuin muuttajat.

Viime matkalla olimme Mustanmeren rannalla Sinemoretsissa. Alue on lähellä Turkin rajaa ja pysynyt paratiisimaisena, koska se kuului kommunismin aikana rajavyöhykkeeseen. Vieressä on Strandzhan luonnonpuisto, jossa on paljon eläimiä, 68 % maan linnuista ja 50 % florasta. Viime matkal-



Ensi toukokuussa on luvassa maatiaismatka Bulgariaan. Kuvassa edellisen matkan opas Tommi Nordgren ruusu-seppeleineen. Kuva: Maija Manninen

la ihailimme alueen kilpikonnia, sammakoita, delfiineitä, monia lintuja ja perhosia puhumattakaan alueen rikkaasta florasta.

Matkaan kuuluu lennot, oma bussi, yöpymiset aamiaisineen, yhteisiä aterioita ja piknik Ruusulaaksossa, ainutlaatuisia opastettuja retkiä joka päivä sekä matkanjohtajan ja oppaiden palvelut. Viime kesänä tingin matkan hinnan melko alas. Matkan hinta tulee nyt olemaan noin 850 euroa (lentojen hinnat ratkaisevia). Kaikkia hintoja ei ole vielä tarkistettu. Matkalle mahtuu nyt 30 henkeä. Tarkempi ohjelma lähetetään matkakirjeessä.

Kevään 2009 matka herätti paljon kiinnostusta ja jonoon jäi kymmeniä ihmisiä. Heidät huomioimme ensisijaisesti, mutta ilmoittautukaa vain reippaasti. Kaikki jonoon jääneet eivät kuitenkaan pääse mat-

... Toukokuussa 2011 luonnonkauniiseen Bulgariaan!

kalle. Lähinnä lentomatkojen ennakkomaksujen takia, toivomme sitovaa ilmoittautumista.

Matkanjohtajana on Anne Paalo ja oppaana Aune Kämäräinen, joka Maatiainen lehden päätoimittaja. Hän tuntee maan kulttuuria ja on tehnyt Bulgariasta pari dokumenttia. Luonto-oppaaksi toivottavasti saamme taas kuvataiteilija Tommi Nordgrenin, joka on asunut maassa pitkiä aikoja.

Matka on ensisijaisesti tarkoitettu Maatiaisen jäsenille, mutta puolison, perheenjäseniä tai ystäviä voi ottaa matkakumppaniksi. Jos haluaa yhden hengen huoneen, siitä menee lisämaksu. Lisätietoja ja ilmoittautuminen Anne Paalo, anne.paalo@kolumbus.fi, 050 570 6105 tai postitse Maatiainen ry, Stenbäckinkatu 8, 00250 Helsinki, puhelin 09 477 5331.

Maatiaislatviaan!

Varautukaa jo nyt Latvian matkaan loppukesästä elokuussa. Maatiainen on tehnyt aikoinaan matkan Latviaan, joka on mielenkiintoinen luonto- ja maatiaiskohde. Baltian Pariisiksi nimitettyä Riikaa emme voi ohittaa ja tietysti käymme Riikan kuuluisalla torilla. Meren rantaa ja dyynejä koemme Jurmalan hienoilla rannoilla.

Matkan kesto tulee olemaan viisi päivää, ja meillä on käytössä Tallinnasta oma bussi. Matkalle lähdemme Helsingistä laivalla kohti Tallin-

naa. Myös Estin puolella katsastamme muutaman mielenkiintoisen luontokohteen.

Matkalle oppaaksi ja asiantuntijaksi tulee Johan Savander. Matka suunnitellaan yhdessä Anne Paalon kanssa, joka hoitaa myös ilmoittautumisia ja käytännön järjestelyitä. Matkalle mahtuu 35 lähtijää ja siitä tulee tarkemmat tiedot seuraavaan lehteen ja Maatiaisen kotisivuille. Lisätiedot ja ilmoittautumiset Anne Paalo, anne.paalo@kolumbus.fi tai 050 570 6105. Känny on töiden takia välillä äänettömällä, joten lähetä tekstiviesti.

Perinteinen kotimaanmatka

Perinteinen kotimaanmatka toteutetaan taas kaksipäiväisenä kesällä. Suomi on pitkä maa ja etäisyydet sen mukaisia. Jos ei suuri osa ajasta kulu bussissa istumiseen, eräs mahdollisuus on käväistä Pietarsaareissa, jossa on Aspegrenin kuuluisa puutarha. Länsirannikolla on useita mielenkiintoisia kohteita kuten Naantalın Kultaranta, jossa on presi-

dentin edustava puutarha ja Rauman upeat puutalot. Seuratkaa kotisivuja, ja taas tiedustelut Anne Paalo, anne.paalo@kolumbus.fi, 050 570 6105. Seuravassa lehdessä on tarkka ohjelma.

Matkat ovat jäsenmatkoja, mutta mukaan saa ottaa useitakin ystäviä!

Tulossa vuonna 2011

Tammikuussa

Ruusuluento: Maatiais jäsen Peter Joy kertoo maataisuusista pe 21.01.2011 kello 18.00.

Helmikuussa

Luentosarjassa "Minun puutarhani" keramiikaattailija Liisa Neuvo kertoo omasta puutarhastaan ke 16.02.2011 kello 18.00.

Huhtikuussa

Kevätpuutarhamessut Helsingin Messukeskuksessa 7-10.04.2011: Maataisella on osasto messuilla.

Kosketa lehmää su 30.04.2011: Ilmari Majurin ja kyyttöjen vieraana Luukissa.

Toukokuussa

KEVÄTTAIMIPÄIVÄ 20.05.2011 kello 12-18

Elokuussa

Maataismatka Latviaan

Syyskuussa

SYYSTAIMIPÄIVÄ 09.09.2011 kello 12-18

Lisäksi suunnitteilla:

KEVÄTKOKOUS

Talkoita ja tapahtumia Seurasaareissa

Omenapuiden varttamiskurssi

Siemenkeräysretkiä

Puutarhavierailuita

Kotimaanmatka

Ulkomaanmatka Bulgariaan

Matka vuoden 2011 perinnemaisemaan

Pahoittelemme virheitä

Maatiaisnumeroon 3/2010, sivuilla 32-33 olleen Maataiskana-jutun alle oli pujahtanut virhe: kirjoittaja on Tarja Hirvonen, ei Tarja Ojanne. Pyydämme anteeksi kummaltakin kirjoittajalta sekaannusta - se johtui ehkä molempien etunimestä.

Samana numeron jutun Maataiskanojen matkassa Hämeessä – Maatiais kotimaanraportti kuvat ovat Pirkko Kahilan ottamia (eivät Majja Mannisen).

Pahoittelemme tapahtunutta.

Toimitus

Luontopäiväkirja 2011 on nyt ilmestynyt ja tilattavissa!



☀ Kestävä allakka ☀ Opas luonnon ja tähtitaivaan tarkkailuun ☀ Muistikirja ☀

Teemoina tänä vuonna järviruoko sekä Rudolf Steinerin elämä ja työt.

OVH 13,90 €, kestotilaus 10 € (+ postikulut)

Kysy kirjakaupasta tai tilaa Biodynaamisesta yhdistyksestä info@biodyn.fi / p. 09-644 160

Kun muutat

Ilmoita osoitteenmuutos

Osoitteeseen: toimisto@maatiainen.fi

tai Maatiainen, Stenbäckinkatu 8, 00250, Helsinki

Pankkiasiaa

Jäseniä pyydetään huomioimaan, että Maatiaisen Sampo-pankin ja Aktia-pankin tilit eivät ole enää käytössä. Maksakaa maksut tilille Suupohjan Osuuspankki, tili numero 473000-195205.

Tilaa lämpimiä lahjoja

jouluksi. Aidosta suomenlampaan villasta valmistettuja käsitöitä. Myös lampaan ja kyytön taljoja.

Katja Myllymäki

050 546 7504

Joulukortteja

Muita maatiaiseläinaiheisia joulukortteja voit käydä katsomassa os. <http://ullantila.ning.com>

Kortit (sis. kuoren) 2,5 €/kpl + postikulut

Ps. Rintanapeja saatavana nyt myös jääkaappi-magneetteina.

Ulla

Toropainen

050 408 5968



Bulgarian-matka innosti kasvimaan

Kesä on tullut sulateltua Bulgarian matkaa ja sen antamaa antia ja selkeästi innostus iski oman pienen kasvimaan kokeiluun. Idea oli jo kyllä olemassa ennen lähtöämme ja matkani aikana kotiväki rakensi muutaman neliön kasvimaan kangasmaalle, joka nyt kesän ajan on ilahduttanut ja ihastuttanut.

Toivon, että omat onnistumisenne ovat olleet päätyneestä kesästä antoisat ja että syksyn sadon korjausta on ollut hauska harastaa. Oheinen kuva kasvimaan kulmalta näyttää hurjassa kasvussa olleet kurpitsat - sadosta en nyt tähän saanutkaan kuvaa kun ne kaikki 2-3 kurpitsaa on jo nautittu.

Kaikki ei aivan ensimmäisellä kerralla mennyt nappiin vaikka itse rusakonpoikainen asettui heti kasvimaan valmistuttua tarkastelemaan taimien linjauksia. Mutta ensi vuonna paremmin.

Kiitän erityisesti Anne Paaloa matkakumppanilleni ja minulle erikoisen mieleisestä matkasta. Miten monenlaisista elämyksistä ja uuden kokemisesta saimmekaan nauttia matkan aikana!

Syystervehdys koko matkaseurueelle.

Eija Hirvikallio ja Saga Savolainen

Ei maitokello – vaan pikkusormustinkukka

Hei Maatiaisen väki!

Tilasin teiltä siemeniä, ja oli puhetta tunnistamattomasta, Maatiaisen siemenistä kasvaneesta kasvista. Lähetän tässä saman tien kesällä 2008 ottamiani kuvia tunnistamista varten ja siemenpussissa olleet pakkaustiedot. Eli siemenet olen kylvänyt MAITOKELLONA (*Campanula lactiflora*) 7.4.2004. Pussin tiedot ovat: Pakkaaja: Maatiainen r.y. Erä: 1076-3001TKP.

Yllätys oli suuri kun vertasin kasvia ja maitokellosta löytämiäni kuvia. Kasvin kylvin alun perin Kemissä mistä olen siirtänyt sen Pudasjärvelle kesäpaikkaan ja myöhemmin Rovaniemelle. Kuvantottokesä 2008 oli sille erityisen suotuisa, kukoisti hienosti. Kukki yleensä loppukesällä, tuoksuu aika voimakkaalle, vähän kuin illakko iltamyöhällä. Jossakin kuvassa näkyy vuorikaunokkia ja kesäpikkusydäntä, joten koko vertautunee niihin. Epäsuotuisina kesinä ei tee niin pitkää kukkavanaa eikä montaa kukkatorvea. Pidän siitä kovasti! Olisikohan Maariankielo, kuten arvelimme? Jännittävää...

Kiitos vielä hyvästä ja mielenkiintoisesta lehdestä. Jään odottelamaan tunnistustuloksia! Ja tietenkin siemeniä.

Terv. **Anna-Maija Salonen**
Rovaniemi

Hyvä Anna-Maija!

Puhuimme ongelmastasi Maatiaisen kasvinsuojeluillassa, jossa kukkasi tunnistettiin pikkusormustinkukaksi (*Digitalis lutea*). Pahoittelemme sekaannusta. Jostakin syystä olit saanut maitokellon siementen sijasta pikkusormustinkukan siemeniä.

Ystävällisin terveisin
Maatiainen



Pikkusormustinkukalla on herkätkellanvaaleat kukat.

Kuva: Anna-Maija Salonen

*Pikkusormustinkukan (*Digitalis lutea*) kokoa voi verrata taustalla näkyviin vuorikaunokkeihin ja palaviinrakkauksiin. (Kuva: Anna-Maija Salonen)*



Maatiaisien kirja- ja monistevälitys

Alanko P. & Lagerström M. Havupuut ja –pensaat. Tammi 2006. 200 s	32,20
Alanko P. Koriste puut ja pensaat. Tammi 2003. 168 s	21,00
Alanko P. & Kahila P. Köynnöskasvit. Tammi 2003. 231 s	32,00
Alanko P. Perennat. Tammi 2007. 500 s.	61,00
Alanko P. Pieni vihreä kirjani. Tammi 2007. 167 s.	13,30
Alanko P.& Joy P.& Kahila P.& Tegel S. Suomalainen ruusukirja. Tammi 2009.	37,00
Cajander R. Luontopiha - Ympäristöystävällinen piha ja puutarha. Minervakustannus 2010. 220 s.	29,90
Hassinen K. Maattiaisten matkassa. Maahenki 2006. 89 s	25,00
Kasvi A. & Laine S. Arnon keittiökasvit. Tammi 2008. 247 s.	34,60
Krannila A. & Paalo A. Omenapuu. Multikustannus 2009. 191 s.	35,00
Niemelä T. Opas pienkanalan hoitajalle. Suomen Siipikarjaliito 2004. 95 s	30,00
Paalo A. Japanilaistyylinen puutarha suomalaisittain. Tammi 2006. 204 s	37,00
Paalo A. Kukkaruokaa. Multikustannus 2009. 264 s	30,00
Paalo A. Peruna. Multikustannus 2007. 159 s	24,00
Peltola R. & Koivu V. Pionit. Tammi 2007. 280 s	39,80
Rautio P. Kauniit löytöruusut. Suomen ruususeura 2009. 62 s	10,00
Rautio P. Suomen ruusut. Otava 2009. 172 s	42,00
Rekilä-Aaltonen A. Syö itsesi suomalaiseksi. Perinneperiti Oy. 136 s	30,00
Rönblom E. Puutarhan vuodenajat. Tammi 2008. 272 s	33,30
Saario M. Kotipuutarhan marjat ja hedelmät. Tammi 2008. 247 s.	34,60
Savikko S. Isoäidin puutarhavuosi – neuvoja joka kuukaudelle. Helmikustannus 2006. 128 s.	33,00
Somersalo I. - Mattila P. – Tuomisto H. – Haimi H. Härkäpapua sarvista. Multikustannus 2006. 192 s	33,00
Särkkä J. & Ukonaho E. Pohjolan perennat-monivuotisten perennoiden ominaisuudet ja käyttö. Laatupaino 2009. 151 s	26,60

Opas ja niksivihkosia:

Kulotus. Opas- ja niksivihkonen. Julk. Paimion seudun ympäristöyhdistys.

Hinta 1,50 € + postimerkin hinta. Tilaukset: viriteppo-parna@kolumbus.fi, p. 050 528 0670.

Niitto. Opas- ja niksivihkonen. Julk. Paimion seudun ympäristöyhdistys.

Hinta 1,50 € + postimerkin hinta. Tilaukset: viriteppo-parna@kolumbus.fi, p. 050 528 0670.

Raivaus. Opas- ja niksivihkonen. Julk. Paimion seudun ympäristöyhdistys.

Hinta 1,50 € + postimerkin hinta. Tilaukset: viriteppo-parna@kolumbus.fi, p. 050 528 0670.

Riukuaita. Opas- ja niksivihkonen. Julk. Paimion seudun ympäristöyhdistys.

Hinta 1,50 € + postimerkin hinta. Tilaukset: viriteppo-parna@kolumbus.fi, p. 050 528 0670.

Maatiainen - Det lantliga kulturavet ry

Yhdistyksen hallitus 2010

Puheenjohtaja
Timo Rantakaulio

Toiminnanjohtaja
Maija Manninen

Hallituksen jäsenet

Pentti Alanko
Riku Cajander
Laura Murto
Tiina Notko
Terhi Koivisto
Sinikka Koskinen
Pertti Pyhtilä
Juhan Savander

Varajäsenet

Terhi Arell
Minna Kärkkäinen
Ilmari Majuri
Dina Samaletdin

Toimintaryhmät - Yhdistyksen sääntöjen puiteissa pitkälti itsenäisesti toimivia ryhmiä, joihin voi ottaa yhteyttä puhelimitse tai sähköpostilla. Toimintaryhmien yhteyshenkilöt keskustelevat kanssasi ryhmän alaan liittyvistä asioista.

1 Maatiaismatkat

Anne Paalo

2 Siemenet

Anja Alanko
Riku Cajander
Pirkko Kukkola
Anna Lassila
Juhan Savander

3 Näyttelyt

Anja Alanko
Terhi Koivisto
Sinikka Koskinen
Iris Lundqvist
Maija Manninen

4 Taimipäivät

Riku Cajander
Pirkko Kahila
Terhi Koivisto
Leena Saario

5 Maisemat

Leena Saario,
perinnemaisemavastaava
Pentti Alanko
Sinikka Koskinen
Leena Saario

6 Maatiaiseläimet

Timo Rantakaulio
Dina Samaletdin
Ilmari Majuri

7 Maatiaisruoka

Anja Alanko
Eija Kunnari

8 Paikallistoiminnan tukiryhmä

Laura Murto
Peter Tigerstedt

9 Etelä-Savon ryhmä

10 Pirkanmaan ryhmä

Erkki Lehtimäki

11 Pohjois-Karjalan ryhmä

Tuovi Mutanen

12 Varsinais-Suomen ryhmä

Keijo Luoto

13 Museoryhmä

Anja Alanko
Hannu Huvinen
Pertti Pyhtilä
Timo Rantakaulio
Annmaj Rönning

14 Yhdistyksen kotisivut

Keijo Luoto

15 Mehiläisryhmä

Aimo Nurminen
Lassi Kauko

Yhteystiedot

Alanko Anja	09 557 263	anja@musku.net
Alanko Pentti	0400 937 367	pentti@musku.net
Arell Terhi	040-519 4949	terare@gmail.com
Huvinen Hannu		hannu.huvinen@helsinki.fi
Cajander Riku	050 561 6920	riku.cajander@luukku.com
Kahila Pirkko	045 671 0029	pirkko.kahila@saunalahti.fi
Koivisto Terhi		terhikoivisto@hotmail.com
Koskinen Sinikka	050 340 3621	sinikka.m.koskinen@hel.fi
Kukkola Pirkko	040 512 8327	siemen@maatiainen.com
Kämäräinen Aune	050 3255 334	aune.kamarainen@kolumbus.fi
Kärkkäinen Minna	0400 596 085	minna@musku.net
Lassila Anna	041 507 6574	lassila.anna@luukku.com
Lehtimäki Erkki	040 877 5057	erkki.lehtimaki@kolumbus.fi
Luoto Keijo		keijo.luoto@gmail.com
Lundqvist Iris	044-537 2192	iris.lundqvist@kolumbus.fi
Majuri Ilmari	040 410 5202	ilmari.majuri@gmail.com
Manninen Maija	041 545 7317	maijaemanninen@gmail.com
Murto Laura	050 563 1330	laura.murto@gmail.com
Mutanen Tuovi	044 257 1660	tuovi.mutanen@pp.inet.fi
Notko Tiina	044 2961 723	tiina.notko@gmail.com
Nurminen Aimo	0400-520712	aimo.nurminen@pp.inet.fi
Paalo Anne	050 570 6105	anne.paalo@kolumbus.fi
Pyhtilä Pertti	040 583 8910	perttipyhtila@gmail.com
Rantakaulio Timo	040 846 5571	timo.rantakaulio@helsinki.fi
Rönning Annmaj		annmaj.ronning@pp.inet.fi
Saario Leena	041 545 7387	leena.saario@hotmail.com
Samaletdin Dina	050 555 5143, 0440 999 361	dina.samaletdin@nordea.com
Savander Juhan	0400 165 531	juhan.savander@gmail.com
Tigerstedt Peter	050 5641 717	peter.tigerstedt@helsinki.fi



Tässä numerossa

- 1 **PÄÄKIRJOITUS** Pidetään omavaraisuus ja maatiaisuus mukana ajassa / Timo Rantakaulio
- 2 **HYVÄÄ JOULUA** toivottaa Maatiaisen toimisto / Maija Manninen
- 4 **SIEMENKUULUMISIA!** / Pirkko Kukkola
- 4 **HERNEITÄ JA YLLÄPITOVILJELYÄ** / Anna Lassila
- 6 **MAATIAISKASVIT** Seurasaaren ulkomuseon Leppälän mökin murulla / Anja Alanko, Leena Saario ja Maija Manninen
- 9 **VUOHENPUTKISALAATTI** / Satu Korhonen
- 10 **AJATUKSIA POLULLA JA TIELLÄ** / Marja-Leena Niinikoski
- 12 **KOREAKÄRSÄMÖ ELI "TUHATKAUNO"** - oiva maatiaisperenna / Pentti Alanko
- 14 **MAATIAISIA AFRIKASSA?** / Aune Kämäräinen
- 20 **ISÄNTIEN AIKA** / Hannu Huvinen
- 22 **KASVINSUOJELUSSA EI KANNATA LIOITELLA** / Pentti Alangon esitelmän pohjalta Aune Kämäräinen
- 26 **MARIA SIBYLLA MERIAN – kasvikuvauksen pioneeri** / Aune Kämäräinen
- 28 **PRODUCERAR VÅRA LANTRASER NYTTIGARE KÖTT ÄN DE MODERNA RASERNA?** / Birgit Boberg
- 30 **LEPPOISASTI LAITUMELLA JA NIITYLLÄ** / Aune Kämäräinen
- 32 **BULGARIA KIELEN PÄÄLLÄ** / Eleanora Lambeva-Vattulainen
- 34 **MAATIAISMATKAT** / Anne Paalo
- 37 **TAPAHTUMIA**
- 38 **JÄSENPALSTA**
- 40 **MAATIAISEN KIRJA- JA MONISTEVÄLITYS**

Liity jäseneksi! Voit liittyä jäseneksi maksamalla jäsenmaksun 25 € yhdistyksen tilille Aktia 405500-114419. Kirjoita viestikenttään **UUSI JÄSEN** sekä nimesi ja osoitteesi.

Jäsenet saavat alennusta siemenhinnoista ja neljä kertaa vuodessa ilmestyvän Maatiainen-lehden. Sen ensimmäinen numero sisältää siemenluettelon.

Maatiainen – det lantliga kulturarvet ry. Stenbäckinkatu 8, 00250 Helsinki puh: 09-477 5331 toimisto@maatiainen.fi www.maatiainen.fi.