

Mansikan poiminta ja säilöntä

Heinäkuun alku on mansikan poiminnan ja säilönnän sesonkiaikaa. Ensimmäiset kotimaiset mansikat kypsyvät usein Juhannuksen jälkeen. Mansikkalajikkeista on monia muunnoksia, mm. avomaamansikka, kuukausimansikka ja amppelimansikka. Mansikkamaan lisäksi mansikoita on mahdollista kasvattaa pienimuotoisesti myös esimerkiksi parvekkeella. Mansikoita voi säilöä talven varalle.

Milloin?

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
					—						
						—					

— Milloin mahdollista? — Sesonki

Vaikeusaste & erityisvaatimukset:



Fyysinen toimintakyky mansikoiden poimintaan

Toiminnan kesto:

Mansikoiden keruu aika + ½-1 h

Kustannukset:

€ €€ €€€

Tarvikkeet mansikkahilloon:

- Mansikoita
- Hillo-marmeladisokeria
- Pakasterasioita tai lasipurkkeja
- Kattila
- Veitsi, kauha

Työohje:

1. Perkaa marjat.
2. Paloittele 1 kg (noin 2 l) mansikoita ja kaada paketti (330 g) hillo-marmeladisokeria kattilaan.
3. Kuumenna seos hitaasti kiehuvaaksi ja keitä 3-5 min sekoittaen.
4. Anna jäähtyä noin 15 min välillä sekoitellen. Kuori hillon pinnalta vaahto.
5. Kaada hillo pestyihin ja kuumennettuihin lasipurkkeihin ja sulje huolellisesti. Voit käyttää vaihtoehtoisesti myös pakasterasioita.
6. Säilytä lasipurkkeja viileässä ja avattuna kylmässä. Pakasterasioihin säilötyn hillon voit pakastaa normaalisti.

Ohjaajalle:

- Mansikat voi myös pakastaa sellaisenaan tai ripotella pinnalle hieman sokeria.
- Mansikoiden säilöntä ei vaadi mansikkamaalle menoa tai omaa mansikkamaata, vaan mansikoita voi ostaa esimerkiksi torilta.

Muuta:

- Lähimmän marjatilän löydät hedelmän- ja marjanviljelijäin liiton sivuilta: www.hedelmatmarjat.fi



Kuva: Pixmac



Heinätyöt

Jotta eläinten ruoka on turvattu talvellakin, heinätyöt kuuluvat maatilan arkeen kesäkuukausina. Ennen heinät nostettiin seipäille kuivumaan, mutta nykyisin niitä näkee harvoin paalauksen yleistyttyä. Heinän seipäälle nosto on toiminta, jota moni haluaa ainakin kokeilla. Toiminnassa ohjaajan/opastajan rooli on merkittävä. Toiminnan voi järjestää niin omalla pihalla kuin vierailemalla maatilallakin.

Milloin?

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
				—							
					—						

— Milloin mahdollista? — Sesonki

Vaikeusaste & erityisvaatimukset:



- Fyysinen toimintakyky ja käsivoimat

Toiminnan kesto:

1-2 h

Kustannukset:

€ €€ €€€

Tarvikkeet ja työvälineet:

- Viikate
- Heinähankoja
- Kanki
- Heinäharavoita
- Heinäseipäitä + tappeja
- Heinää

Työohje:

1. Heinä kaadetaan viikatteella.
2. Seipäät pystytetään tekemällä kangella reikä maahan. Seipäeseen asetetaan ensimmäinen poikkitappi.
3. Heinää haravoidaan kasoihin.
4. Heinää nostetaan hangolla pienissä erissä ja rauhallisesti seipäälle. Välillä lisätään poikkitappeja. Viimeisen tapin jälkeen nostetaan vielä kerran heinää seipäälle ja seiväs on valmis.
5. Kun heinät ovat kuivuneet, viedään ne latoon odottamaan ruokintakautta.

Ohjaajalle:

- Omalle pihallekin voi tehdä heinäseipäitä. Heinättömyys ja nurmen puute ei ole este toiminnan toteuttamiselle, sillä niitettyä heinää voi tuoda paikalle muualta.
- Heinänteko ei ole helppoa, joten ”ammatti” ihmisen opastus on tarpeen.
- Maatilavierailulla voisi nähdä molempia, sekä heinän seipäälle nostoa että paalausta.
- Heinäseipäät tuovat myös koristeellisuutta pihaan ja maisemaan.



Kaksivuotisten kukkien kasvat

Osa kesäkukistamme on luonnostaan kaksivuotisia. Siemenestä niitä kasvatettaessa kylvö tulee suorittaa jo edellisenä kesänä, jotta kukka kukkii seuraavana kesänä. Omien kesäkukkien kasvattaminen tuo odotuksen tuntua seuraavaan kesään ja mahdollistaa kasvatuspuuhat perinteisen ja totutun kukkien kasvatusajan ulkopuolellakin. Kylvö tehdään kesä-heinäkuussa ja taimet siirretään kasvupaikalleen elokuussa.

Milloin?

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12

— Milloin mahdollista? — Sesonki

Vaikeusaste & erityisvaatimukset:



- Kohtalainen sorminäppäryys ja koordinaatiokyky

Toiminnan kesto:

1 - 2 h

Kustannukset:

€ €€ €€€

Tarvikkeet ja työvälineet:

- Kaksivuotisten kesäkukkien siemeniä
- Taimimultaa
- Kylvölaatikoita tai ruukkuja
- Nimilappuja

Työohje:

1. Täytä kylvölaatikot mullalla lähes täyteen. Mullan voi kostuttaa ennen istutusta.
2. Kylvä siemenet harvakseltaan kylvölaatikkoon. Peitä kevyesti mullalla ja kastele varovasti. Siemenet voi kylvää myös suoraan lopulliselle kasvupaikalle.
3. Kirjoita taimilaatikkoihin nimilaput, jotta tiedät mitä olet kylvänyt.
4. Pidä kylvös tasaisen kosteana.
5. Elokuussa pikkutaimet siirretään lopullisille kasvupaikoilleen: tee taimelle pieni kuoppa multa ja istuta taimi samaan syvyyteen missä se alun perinkin kylvölaatikossa on kasvanut. Tiivistä multaa sormin painaen taimen tyvestä ja kastele varovasti.
6. Talveksi taimet suojataan havuilla ja keväällä ne aloittavat kasvun ja kukintansa.

Ohjaajalle:

- Kaksivuotiset kukat muodostavat ensimmäisenä vuonna lehtiruusukkeen, kukkivat seuraavana kesänä, jonka jälkeen kuolevat. Monet kaksivuotiset kukat tosin siementävät usein runsaasti. Mitä suuremmaksi lehtiruusuke ehtii kasvaa syksyllä sen paremmin kasvi talvehtii.
- Kaksivuotisia kasveja ovat mm. tarhaorvokki, maariankello ja harjaneilikka.

Lähde: <http://www.korpikangassiemen.fi/docs/kylvoopas-2012.pdf>

<http://www.hs.fi/asuminen/artikkeli/Orvokkeja++voi+istuttaa++pitkin+kesää/HS20010717Si1VA02nwg>



Mato-onginta

Mato-onginta on halpa ja melko helposti toteutettavissa oleva aktiviteetti, joka onnistuu lähes mihin aikaan vuodesta tahansa. Vaatimattomilla välineillä on mahdollista saada monipuolisesti kalaa kaikenlaisista vesistä. Tiettyjä sesonkeja eri kalalajeille löytyy ja muun muassa sääolot vaikuttavat saaliin saantiin, mutta toimintana se on rentouttavaa ja sosiaalistakin. Mato-ongen voi rakentaa myös itse.

Milloin?

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
—————											
—————				—————							

————— Milloin mahdollista? ————— Sesonki

Vaikeusaste & erityisvaatimukset:



- Sorminäppäryys, liikuntakyky

Toiminnan kesto:

1 h->

Kustannukset:

€ €€ €€€

Tarvikkeet ja työvälineet:

- Mato-onki (vapa, siima, koho + paino + koukku)
- Matoja tai muuta syötiksi kelpaavaa
- Muovipussi tms. kalansaaliille

Työohje:

1. Kalareissu alkaa ongen valmistuksella. Niitä voi ostaa valmiina kaupasta, mutta valmistuskin on melko helppoa ja nopeaa: Hanki sopiva vapa (pitkä oksa), kiinnitä siima vavan toiseen päähän tiukalla solmulla ja asenna siimaan koho, paino ja koukku.
2. Hanki sopivia syöttejä. Madot on perinteinen syöttivaihtoehto ja niitä löytää etenkin kostealla säällä esim. kukkapenkeistä, kompostista ja kivien alta. Jos matoja ei ole saatavilla niin syötiksi käy esim. taikina, leipäpalat, katkaravut jne. Kaupoissa myös myydään erityisiä syöttejä.
3. Ongella: aseta syötti koukkuun, heitä siima kohoineen ja koukkuineen veteen. Odottele ja seuraa kohoa. Kun koho häviää veden alle, on koukussa todennäköisesti kala. Nosta vavan avulla siima vedestä melko nopeasti mutta tasaisesti. Irrota kala koukusta, laita uusi syötti ja jatka kalastusta.

Ohjaajalle:

- Onkiminen on maksutonta ja jokamiehenoikeuksiin kuuluvaa, sen harrastamiseen ei tarvita lupaa.
- Onki on helppo rakentaa itse. Kaupoissa myydään valmiita siima+koho+koukku -settejä.
- Kaloja saa usein parhaiten kaislikoista ja suojaista paikoista.

Muuta:

- Muista rannaltakalastuskartta! (Helsingin kaupungin liikuntavirastosta)

Lähde: www.luonnossa.net



Heinäkuu

Yrttitee

Yrttiteen valmistaminen ja siitä nauttiminen onnistuu mihin vuodenaikaan tahansa. Siihen voidaan käyttää joko tuoreita tai kuivattuja kasveja. Teen valmistaminen onnistuu helposti, nopeasti ja on usein ilmaistaakin. Lisäksi on mielekästä hyödyntää itse kerättyjä kasveja. Kasveja kerätessä tulee huomioida niiden myrkyttömyys, keräyspaikka ja jokamiehenoikeudet.

Milloin?

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
—											
				—							

— Milloin mahdollista? — Sesonki

Vaikeusaste & erityisvaatimukset:



- Saksien käyttö, sorminäppäryys

Toiminnan kesto:

½ h + kasvien keräysaika

Kustannukset:

€ €€ €€€

Tarvikkeet:

- Sakset yrttien/villivihannesten keräämiseen
- Pussi, kori tms. astia kerätyille kasveille
- (Yrttejä ruukussa)
- Teekannu, vedenkeitin, siivilä, teekuppeja

Työohje:

1. Kerää yrtit/villivihannekset, huuhtelee ne hyvin ja kuivaa talouspaperiin.
2. Silppua yrtit saksia tai veistä apuna käyttäen teepannuun tai -kannuun. Tarvitsen yhtä teekupillista varten noin 2 rkl yrttisilppua.
3. Keitä kuppien tilavuuden verran vettä. Heti kun vesi alkaa kiehua, kaada se yrttien päälle teekannuun. Älä keitä vettä pitkään, sillä kauan kiehunut vesi tekee teestä väljehtyneen makuista.
4. Hauduta teetä noin 5 min. Jos haluat vahvempaa teetä, lisää yrttejä älä haudutusaikaa.
5. Kaada tee kuppeihin siivilän läpi ja nauti.

Ohjaajalle:

- Tuoreista yrteistä ja villivihanneksista voi tehdä lukemattomia eri variaatioita, vaikka joka päivälle omansa. Kokeilemalla erilaisia kasviyhdistelmiä, löydetään erilaisia makuelämyksiä.
- Teen valmistamista voi toteuttaa vuoden ympäri, sillä teeaineita voi myös kuivata talven varalle.
- Yhdessä voi kirjata ylös, millaisia sekoituksia on tehty ja miltä ne ovat maistuneet.

Muuta:

- <http://www.nicehouse.fi/puutarha/hyoty/villivi.htm>
- <http://kuuyrttitarhassa.blogspot.fi/2012/05/villiyrtti-ja-kukkaisteesekoitukset.html>

Lähde: <http://www.mtv3.fi/makuja/uutiset.shtml/ilmainen-nautinto-valmista-yrttitee-itse-keratyista-yrteista?1558937>

