

Luontokotouttamisopas

Sininauhaliitto

Vihreä Veräjä -hanke

2014



Opas: Heidi Backman, Yrkeshögskolan Novia

Kuvat: Niclas & Heidi Backman

Opas: Heidi Backman

Kuvat: Niclas & Heidi Backman

©=Toiminto on mahdollista vuodenajasta riippumatta

1. Tammikuu *Luonnossa Leikkiminen*

Lumiukko
Lumilyhty
Jäälyhty
Kaakao ©
Kukkaruukkujen maalaaminen ©

2. Helmikuu *Laskiainen*

Hernekeitto ©
Laskiaispullat ©
Pulkkailu
Huonekasvien kasvatusta hedelmistä
© Kukkien suunnittelu

3. Maaliskuu *Luonnossa liikkuminen*

Hiihtäminen
Yrtit ©
Uinti ©
Huovutettu lammas ©

4. Huhtikuu *Viljely*

Viljelykalenteri
Ämpäriperuna
Palstaviljely
Viljely Suomessa
DODO ry ©
Käsisaippua ©

5. Toukokuu *Onkiminen ja pilkkiminen*

Onkiminen ja pilkkiminen
© Ongen tekeminen ©
Suomen kaloja © Kalakeitto
©

6. Kesäkuu *Luontoretki saarelle*

Korkeasaari ©
Seurasaari
Harakan saari
Suomenlinna ©
Kaarnavene ©
Hedelmä- ja marjakalenteri

7. Heinäkuu *Maatilaeläimet*

Haltialan maatila ©
Fallkullan kotieläintila ©
Mansikkahillo ©
Linnunradan leikkipuisto
© Mustikkapiirakka ©

8. Elokuu *Marjastaminen ja sienestäminen*

Marjastaminen ja sienestäminen
Metsässä liikkuminen ©
Jokamiehen oikeudet ©
Luonnonmarjojen kalenteri
Sienimuhennos ©

9. Syyskuu *Sadonkorjuu*

Sadonkorjuu
Uuniomenat ©
Kesäkeitto ©
Syyssipulit
Etikkapunajuuret ©
Sadonkorjuun kalenteri

10. Lokakuu *Luonto- ja eläintarkkailu*

Luonnontieteellinen museo
© Talvivalkosipulit
Haltia ©
Suomen puita ©
Luontopolku ©
Eläimet luonnonmateriaaleista ©

11. Marraskuu *Kädentaidot*

Kädentaidot ©
Kädentaidonopetus ©
Mehiläisvahakynttilä ©
Luistelu
Kivieläin ©

12. Joulukuu *Joulu ja uusivuosi*

Risukranssi ©
Riisipuuro ©
Glögi ©
Versot ©

Lumiukko

Tee pieni lumipallo. Rullaa sitä maassa. Siihen tarttuu enemmän lunta ja se suurenee. Tee kolme palloa. Pinoa ne päällekkäin. Kiviä, oksia, lehtiä, vaatteita ja vihanneksia voi käyttää lumiukon koristeluun.

Keskustelu

Suomessa on neljä eri vuodenaikaa; Talvi, kevät, kesä ja syksy. Millaiset vuodenajat ovat synnyinmaassasi?

Jäälyhty

Kaada vesi isoon ämpäriin. Aseta pieni astia ämpäriin pohjalle. Laita kivi pieneen astiaan painona. Jätä muotti ulos jäätymään yön yli. Ulkona täytyy olla pakkas-asteita. Kaada ämpäri ylösalaisin. Keskelle jää kolo. Aseta koloon lyhty tai kynttilä.

Tiesitkö?

Kenkäkaupasta ja suutareista voi ostaa heijastimia vaatteisiin ja kenkiin liukuesteitä. Osta kävelysauvat. Ne helpottavat kävelemistä liukkaalla kelillä.

Kukkaruukkujen maalaaminen ©

Kukkaruukkuja voi maalata akryyliväreillä. Kukkaruukkuja ja siveltimeä voi ostaa kirpputorilta. Pese kukkaruukut ennen maalausta. Anna kuivua. Suojaa pöytä sanomalehdellä. Voi myös maalata kiviä, muovia, metallia ja lasia. (Ohje: Vihreä Veräjä)

Kaakao

Raaka-aineet:

8 dl maitoa

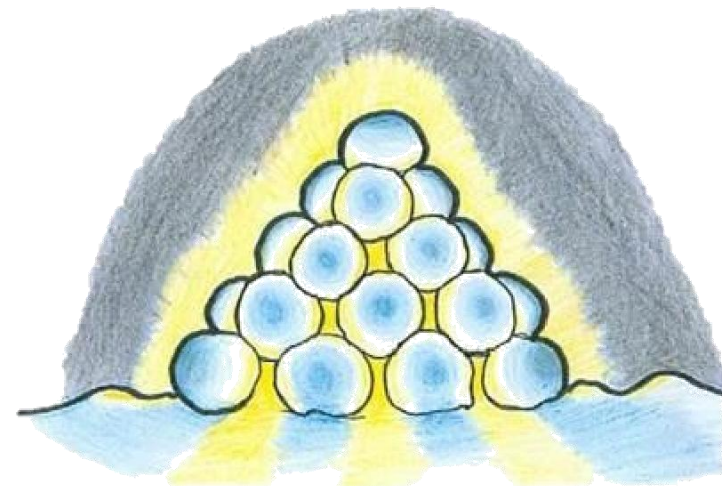
170 g tummaa suklaata

1 tlk kanelia

Ohje: Kuumenna maito kattilassa hiljaisella lämmöllä. Sulata suklaa joukkoon. Mausta kanelilla. Tarjoile kuumana. (Ohje: Yhteishyvä)

Lumilyhty

Lumilyhty rakennetaan monesta pienestä lumipallosta. Sisälle asetetaan lyhty tai kynttilä.



Tiesitkö?

Laskiaista vietetään seitsemän viikkoa ennen pääsiäistä. Laskiaista juhlietaan aina laskiaistiistaina. Silloin lasketaan pulkalla mäkeä. Laskiaisen ruokaperinteeseen kuuluvat hernekeitto ja laskiaispullat.

Pulkkailu

Pulkan voi ostaa monista kaupoista. Isoa pahvinpalaa muovipussin sisällä voi käyttää pulkkana. Pulkkamäkiä on useimmissa puistoissa. Paloheinässä, Pohjois-Helsingissä on valaistu pulkkamäki. Se on Paloheinän ulkoilumajan lähellä. Majassa on myös kahvila. Paloheinään pääset esim. Rautatientorilta bussilla 66.
<http://www.hel.fi/hki/Liv/fi/Ulkoilu/Helsingiss/Palohein>

Huonekasvien kasvatusta hedelmistä ©

Monien eksoottisten huonekasvien siemenet itävät helposti sisällä. Ota tuoreen hedelmän siemenen. Istuta se ruukkuun jossa on multaa. Ruukkuna voit aluksi käyttää viilipurkkia. Peitä ruukku muovilla. Kastele säännöllisesti. Aseta ruukku lämpimään ja valoisaan paikkaan. (Ohje: Vihreä Veräjä)

Hernekeitto ©

Raaka-aineet:
500 g kuivahernejä
2,5 l vettä
1 sipuli
3 porkkanaa
100 g selleriä
Sinappi ja suola

Ohje: Huuhtelee herneet. Laita ne likoamaan kylmään veteen yön yli. Keitä hernejä liotusvedessä. Ota pois pinnalle muodostuva vaahto. Anna kiehua hiljalleen kannen alla noin tunti. Lisää joukkoon silputtu sipuli, suikaloidut porkkanat ja selleri. Mausta sinapilla ja suolalla. Jatka keittämistä vielä tunti. Tarjoa ruisleivän kanssa. (Ohje: Yhteishyvä)

Laskiaispullat ©

Raaka-aineet:
100 g margariinia
3 dl maitoa
25 g hiivaa
1 tl kardemummaa
0,2 tl suolaa
1 dl sokeria
1 muna
8 dl vehnä jauhoja
1 muna
Mantelimassa
Hillo
1 dl vispikermää

Ohje: Sulata kattilassa margariini. Kaada sekaan maito. Kuumenna. Murena joukkoon hiiva. Sekoita joukkoon mausteet ja muna. Lisää vehnä jauhot ja alusta taikinaksi. Anna taikinan kohota peitettyinä lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi. Vaivaa taikina jauhotetulla pöydällä kiinteäksi. Leivo siitä 16–18 pientä pullaa. Nosta pullat pellille ja anna kohota peitettyinä 15 minuuttia. Voitele pullat sekoitetulla munalla. Ripottele pinnalle raesokeria. Paista pullia 225 asteessa 10–12 minuuttia. Leikkaa jäähtyneet pullat kahtia. Nosta lakit niiden viereen. Täytä pullat mantelimassalla tai hillolla. Aseta päälle kermavaahto. Nosta lopuksi lakki päälle. (Ohje: Yhteishyvä)

Kukkien suunnittelu

Helmikuussa voi miettiä mitä kukkia haluaa kasvattaa sisälle ja ulos. Leikkaa lehdistä kukkien kuvia. Liimaa ne paperille. Tee siitä kukkasuunnitelma. Jos sinulla on kasvimaata voit piirtää siitä kartan ja liimata kasvien kuvia siihen. (Ohje: Vihreä Veräjä)

Hiihtäminen

Monessa kaupunginosassa on valaistu hiihtolatu. Siinä saa ilmaiseksi hiihtää. Kirpputoreilta voi ostaa hiihtovälineitä. Olympiastadionin kenttäalueella on hiihtomahdollisuus. Hiihtoladut ovat avoinna arkisin. Pääsymaksu kenttäalueelle on pieni. Olympiastadionilta voit vuokrata suksipaketin. Suksipaketti sisältää monot, sauvat ja sukset. Kenttäalueelle kulku ja välinevuokraus ovat tornin sisäänkäynnin palvelupisteessä. Olympiastadionille pääset raitiovaunulla 2 Rautatienasemalta.

<http://www.stadion.fi/ajankohtaista/olympiastadionilla-hiihto-ja-lumikenkailymahdollisuus>

Yrtit ©

Yrtejä voi kasvattaa ympäri vuoden. Keittiön ikkunalla voi kasvattaa basilikaa, laventelia, meiramia, minttua, valkosipulia ja persiljaa. Laita tyhjään viilipurkkiin multaa. Kylvä siemenet. Kastele. Peitä aluksi purkki muovilla. Aseta purkki valoisaan ja lämpimään. Yrtejä voi käyttää ruoanlaittoon. Kastele. (Ohje: Vihreä Veräjä)

Huovutettu lammas ©

Huovutus tarkoittaa sitä, että lämpimällä vedellä ja saippualla muokkaa villaa. Tarvitset huovutusvillaa, mäntysuopaa ja paperia. Piirrä paperille lammas. Leikkaa se irti paperista. Päälystä paperi huovutusvillalla. Kastele villa lämpimällä saippuavedellä. Hiero villaa sormilla. Lisää lämmintä saippuavettä välillä ja jatka hieromista. Leikkaa viilto ja ota paperi pois. Täytä lammas vanulla. Neulo viilto umpeen. Huuhtelee lammas kuumalla ja kylmällä vedellä. Anna kuivua.

Keskustelu

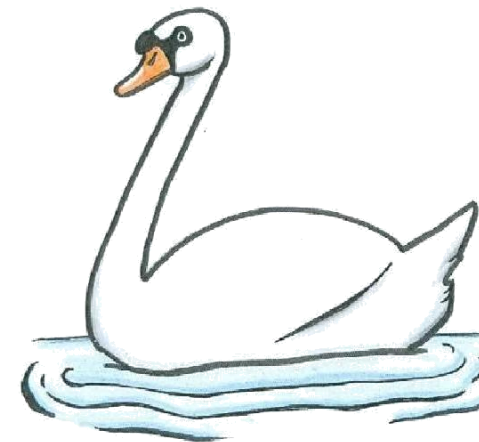
Keväällä lumet sulavat ja monet kukat alkavat kasvaa. Huomaatko luonnon muutokset? Millainen on kevät synnyinmaassasi?

Tiesitkö?

Kesäaika alkaa maaliskuussa. Siirrä kello tunti eteenpäin (=kesään päin).

Tiesitkö?

Suomen kansallislintu on *joutsen*. Ne muuttavat talveksi etelään. Osaatko tunnistaa sen luonnossa?

Uinti ©

Helsingissä järjestetään keväisin uintiopetusta lapsille Itäkeskuksen, Jakomäen, Pirkkolan ja Käpylinnan uimahalleissa. Niihin voi ilmoittautua jo tammikuussa. Jakomäen ja Pirkkolan uimahalleissa on myös uimakouluja aikuisille. Jakomäen uimahallissa on tiistaisin oma uintivuoro naisille. Kaikissa uimahalleissa on sauna.
http://www.hel.fi/hki/Liv/fi/Liikuntapaikat/Ui_mahallit

Palstaviljely

Palstaviljely tarkoittaa oman puutarhapalstan vuokraamista. Palstalla voi viljellä vihanneksia, salaatteja ja juureksia. Vapaita palstoja pitää vuokrata yhdistyksiltä. Yhdistyksiltä pitää keväällä kysyä jos heillä on vapaita palstoja. Viljelytarvikkeet voi ostaa kirpputoreista, tavarataloista ja puutarhakaupoista.

http://www.hel.fi/hki/hkr/fi/Viheralueet/M_kit+ja+viljelypalstat/Viljely_spalstat

Viljely Suomessa

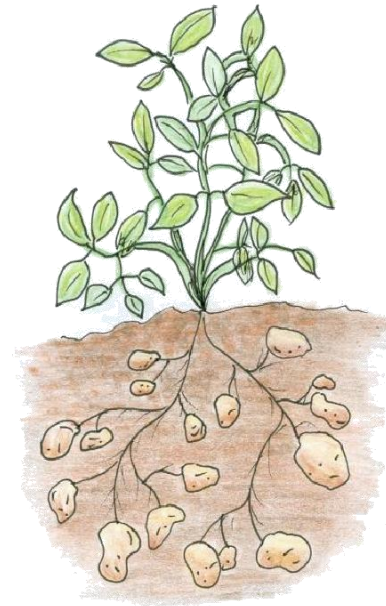
Suomessa on lyhyt viljelykausi, eli kesä. Siksi kasveja on pakko esikasvattaa tai idättää sisällä jo keväällä. Sen jälkeen ne voi istuttaa maahan (avomaalle). Kasveja voi myös kylvää suoraan maahan.

Keskustelu

Mitä kasveja, yrttejä ja vihanneksia synnyinmaassasi viljellään?

Viljelykalenteri (Ohje: Kaupunkiviljely.fi)

Lajike	Huhtikuu	Toukokuu	Kesäkuu
Peruna	esikasvatus	istutus avomaalle	
Porkkana		kylvö avomaalle	
Herne		kylvö avomaalle	
Kesäkurpitsa	esikasvatus	istutus avomaalle	
Basilika	esikasvatus	istutus avomaalle	
Tilli	kylvö avomaalle		

DODO ry

DODO on suomalainen ympäristöjärjestö. DODOlla on oma kaupunkiviljelypuutarha Keski-Pasilan ratapihassa. Puutarhan nimi on kääntöpöytä = turntable. Täällä on kasvihuone jossa voi seurata viljelyä. Täällä toimii kesäisin kaupunkiviljelykoulu. Koulussa saa tietoa viljelystä. Voit ilmoittautua kouluun keväällä. Tänne pääset kävellen Pasilan rautatieasemalta. <http://www.dodo.org/>

Käsisaippua ©

Tarvitset saippuamassaa, saippuaväriä, kuivattuja appelsiiniviipaleita, appelsiinintuoksuöljyä, appelsiiniraastetta ja maitopurkkeja. Raasta pestyä appelsiinin kuorta. Sulata saippuamassa mikrossa. Lisää sekaan saippuaväri, tuoksuöljy ja appelsiinin kuoren raaste. Sekoita.

Leikkaa tyhjät maitopurkit kahtia.

Aseta maitopurkin pohjalle appelsiinin viipaleet. Kaada saippuaseos päälle. (Ohje: Vihreä Veräjä)

Ämpäriperuna

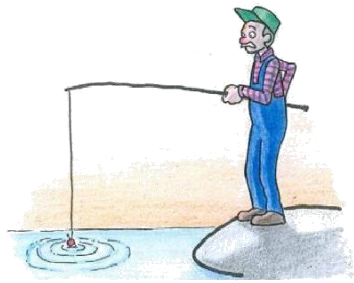
Parvekkeella voi kasvattaa perunaa ämpäriissä. Aloita kasvatus huhtikuussa tai toukokuussa. Osta 10 litran ämpäri. Tee kaksi reikää sen pohjaan. Pidä lautanen aina ämpäriin alla. Täytä puolet ämpäristä mullalla. Osta pari siemenperunaa kaupasta. Laita perunat ikkunalaudalle itämään. Parissa päivässä niihin kasvaa idut. Upota ne multaan 10 sentin syvyyteen. Kastele varovaisesti. Säilytä ämpäriä alussa sisällä. Vie ämpäri parvekkeelle kesäkuussa. Kun versot ovat 7 sentin korkuisia, lisää vähän multaa ämpäriin. Versot pitää aina näkyä. Jatka viikkojen aikana multakerroksien lisäämistä, kunnes ämpäri on täysi. Sato on valmis 2 kuukauden kuluttua. (Ohje: Vihreä Veräjä)

Onkiminen ja pilkkiminen ©

Onkiminen ja pilkkiminen ovat jokamiehen oikeuksia = niihin ei tarvitse lupaa. Onkimiseen voi käyttää tavallisella onkivavalla. Syöttinä käytetään matoa tai kalaa. Pilkkimiseen voi käyttää siimaan kiinnitettyä pilkkiä tai siimaa kädessä pitäen. Pilkintää voit harrastaa sekä kesällä että talvella. Jos haluat pilkkiä talvella luonnonjäällä, varmista jään kestävyys.

Linkistä pääset nettisivulle jossa on hyviä rantakalastuspaikkoja Helsingin kaupungin alueella.

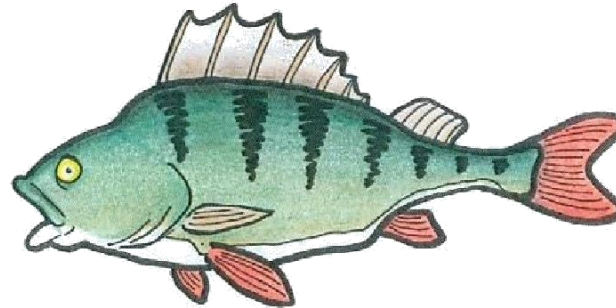
<http://www.vapaa-ajankalastaja.fi/kalapaikat/?svk=75635>

Ongen tekeminen ©

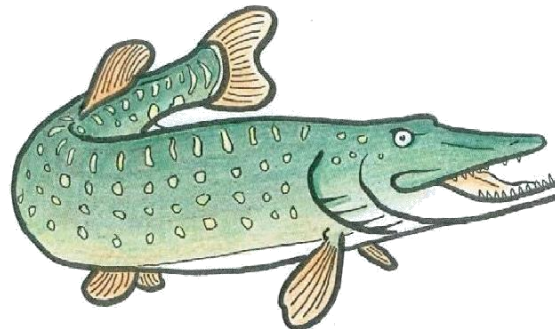
Tarvitset pitkän oksan, siimaa, kohon, painon ja koukun. Kiinnitä siima oksan toiseen päähän tiukalla solmulla. Asenna sitten siimaan kohon, paino ja koukku. Madot toimivat hyvin syöttinä. Niitä löytää helposti mullasta tai kiven alta. Leipäpalat ja katkaravut sopivat myös syötiksi. (Ohje: Vihreä Veräjä)

Suomen kaloja

Suomen kansalliskala on *ahven*. Se on yleisin kalalajimme. Se kasvaa noin 30 cm pitkäksi. Sillä on raidat ja terävät piikit selkäevässä. Se on suomalaisten suosituin onkikala. Ahven on maukas keitoissa, grillattuna, uunissa paistettuina tai fileinä pannulla. Ahventa voit myös ostaa kauppojen kalatiskiltä.



Hauki voi kasvaa jopa 120 cm pitkäksi pedoksi. Se voi painaa jopa 18 kiloa! Hauella on terävät hampaat, iso kita ja pitkä selkä. Hauki on erinomainen ruokakala. Sen voi jauhaa massaksi, jolloin se sopii kalapullien raaka-aineeksi. Haukea voit ostaa useiden kauppojen kalatiskiltä.

Kalakeitto ©*Raaka-aineet:*

- 8 perunaa
- 1 l vettä
- 3 rkl ruisjauhoja
- 300 g ruodotonta kalaa
- 1 rkl suolaa
- 6 maustepippuria
- 1 sipuli
- 2 rkl voita
- 2 dl kermaa

Ohje: Kuori ja lohko perunat kattilaan. Lisää 3/4 vedestä ja kuumenna kiehuvaaksi. Sekoita jauhot ja loput vedestä keskenään. Kaada seos kattilaan. Keitä perunat puolikypsiksi. Nosta kalapalat perunoiden päälle. Ripottele suolaa. Keitä perunat ja kalat kypsiksi. Ota kattilasta 1 dl keitinlientä toiseen kattilaan. Lisää siihen kuorittu ja silputtu sipuli, voi ja kerma. Keitä sipuli pehmeäksi. Sekoita sipulikerma perunoiden ja kalan kanssa. (Ohje: Yhteishyvä).

Tiesitkö?

Suomen kansalliskukka on *Kielo*. Se kukkii toukokuussa. Koko kasvi on myrkyllinen. Tunnistatko sen luonnossa?



Korkeasaari ©

Korkeasaari on eläintarha Helsingissä, Kulosaaren vieressä. Täällä on 150 eläinlajia lumileopardeista kameleihin ja leijoniin. Se on avoinna ympäri vuoden. Bussi 16 ajaa Rautatientorilta Korkeasaareen. Kesäisin Korkeasaarelle pääsee myös vesibussilla Hakaniemestä tai Kauppatorilta.
<http://www.korkeasaari.fi/>

Keskustelu

Miten kesää juhlistaan synnyinmaassasi? Miltä kesä näyttää siellä?

Tiesitkö?

Juhannusta vietetään kesäkuun 20. ja 26. välisenä lauantaina. Juhannus on kesän isoin juhla. Juhannuksena monet rakentavat juhannussalon ja polttavat juhannuskokkoa. Juhannuksena tehtiin ennen taikoja naimaonnea ja tulevaisuutta varten. Yhden sanonnan mukaan piti ottaa 13 erilaista kukkaa. Ne piti panna tyynyn alle. Unessa näkyi tuleva sulhanen tai morsian.

Suomenlinna ©

Suomenlinna on Helsingin saaristossa oleva saari. Se on merilinnoitus. Sen rakentaminen 1700-luvulla oli Ruotsin valtion mahtava rakennushanke. Suomenlinnaan pääsee lautalla. Se menee Kauppatorilta ympäri vuoden. Täällä on muureja, tykkejä, tunneleita, museoita, kahviloita ja ravintoloita.
<http://www.suomenlinna.fi/>

Harakan saari

Harakan saarella on kaupungin ympäristökeskuksen luontotalo. Saarella voi tutustua perhosiin, kasveihin ja lintuihin. Tähän pääsee huhtikuun ja lokakuun välillä veneellä Ullanlinnasta. <http://www.harakansaari.fi/yhteystiedot>

Kaarnavene ©

Poimi metsästä kaarnaa, tikkuja ja lehtiä. Älä vahingoita luontoa. Rakenna vene kaarnasta. Laita tikku lehti mastoksi. Ripusta lehti mastoon.

Hedelmä- ja marjakalenteri (Ohje: Harviala)

Lajike	Heinäkuu	Elokuu	Syyskuu	Lokakuu
Omena			sadonkorjuu	
Luumu			sadonkorjuu	
Kirsikka		sadonkorjuu		
Karviainen		sadonkorjuu		

Fallkullan kotieläintila ©

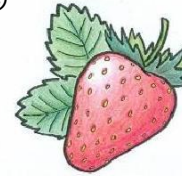
Fallkullan kotieläintilalla Malmisissa on myös maatilaeläimiä. Fallkulla toimii myös nuorisotilana, jossa 9-17 vuotiaat voivat tehdä erilaisia maatilatöitä ja käsitöitä ilmaiseksi. Paikallisjunat N ja I pysähtyvät Tapanilan asemalla. Siitä on 10 – 15 minuutin kävelymatka maatilalle.
<http://fallkulla.munstadi.fi/>

Linnunradan leikkipuisto ©

Leikkipuisto on Suutarilassa. Se on avoin vuoden ympäri. Täällä on kesäisin lampaita, kanoja ja kani. Leikkipuistossa on myös talo. Talossa voi käyttää keittiötä. Tänne pääset Rautatien torilta bussilla 70V.
<http://www.hel.fi/hki/Vaka/fi/Leikkipuistot+ja+perhetalot/Leikkipuisto+linnunrata>

Mansikkahillo ©

Raaka-aineet:
1 kg marjoja
500 g sokeria



Ohje: Laita peratut marjat ja sokeri kattilaan tunniksi. Kuumenna marjoja kattilassa hitaasti. Anna kiehua hiljaisella lämmöllä noin 30 minuuttia. Sekoita välillä varovaisesti. Pinnalle muodostuu vaahtoa. Ota se pois. Kaada hillo puhtaisiin tölkkeihin. Sulje välittömästi. Anna jäähtyä ja vie jääkaappiin.
(Ohje: Kotimaiset Kasvikset)

Mustikkapiirakka ©

Raaka-aineet:
4 kananmunaa
3 dl sokeria
7dl vehnä jauhoja
3tl leivinjauhetta
1 rkl vaniljasokeria
200 g sulatettu voita
2 dl maito
4 dl mustikoita

Ohje: Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää vaahtoon. Lisää sulatettu voi ja maito vaahtoon. Sekoita. Sekoita puolet mustikoista taikinaan. Kaada taikina uunivuolan pohjalle. Kaada pinnalle loput mustikat. Laita piirakka 200°asteessa uunin alatasoon. Kypsennä 30–35 minuuttia. Tarjoa vaniljajäätelön kanssa. (Ohje: Yhteishyvä)

Keskustelu

Suomessa tavallisimmat maatilaeläimet ovat lehmät, siat, lampaat, kanat, porot, hevoset ja turkiseläimet. Mitkä ovat tavallisia maatilaeläimiä synnyinmaassasi?

Haltialan maatila ©

Haltialan maatilalla Paloheinässä on maatilaeläimiä. Se on auki ympäri vuoden. Heinäkuussa ja elokuussa voi poimia herneitä ja kukkia ilmaiseksi Haltialan pellolla. Haltialaan pääset bussilla 67.
<http://www.hel.fi/hki/HKR/fi/Viheralueet/Puistot/Puistot+alueittain/Haltialan+maatila>

Marjastaminen ja sienestäminen

Marjastaminen ja sienestäminen ovat hyviä syksyharrastuksia. Suomen metsissä on paljon marjoja ja sieniä. Niitä saa poimia ilmaiseksi ja syödä. Jotkut niistä ovat myrkyllisiä! Kaupasta voit ostaa marjakirjoja ja sienikirjoja. Tarkista kirjoista ettet poimi myrkyllisiä marjoja tai sieniä. Monet sienet tarvitsevat esikäsittelyä ennen säilöntää tai ruoanlaittoa.

Metsässä liikkuminen ©

Suomen metsissä on vain yksi myrkyllinen käärme; kyykäärme. Sen vuoksi saappaat pitää olla jalassa. Itikoita (punkki) varten on hyvä pitää peittäviä vaatteita. Hirvikärpäsiä varten on hyvä pitää päähinettä. Marjoja ja sieniä voi poimia ämpäriin tai koriin.

Jokamiehenoikeudet ©

Jokamiehenoikeus tarkoittaa, että *jokainen Suomessa oleskeleva saa käyttää luontoa riippumatta, kuka omistaa maan*. Saa ilmaiseksi onkia, pilkkiä, poimia marjoja ja sieniä ja kävellä metsässä. Luontoa ei silti saa vahingoittaa. Viljellyillä pelloilla ei saa kävellä ilman lupaa.

Keskustelu

Mitä marjoja ja sieniä voi poimia ja kerätä synnyinmaastasi?

Luonnonmarjojen kalenteri (Ohje: Arktiset Aromit)

Marjalaji	Heinäkuu	Elokuu	Syyskuu	Lokakuu
Mustikka		marjat kypsyvät		
Vadelma		marjat kypsyvät		
Puolukka			marjat kypsyvät	
Tyrni			marjat kypsyvät	
Karpalo				marjat kypsyvät

Tiesitkö?

Suomen kansalliseläin on *karhu*. Karhu on Suomen suurin petoeläin. Karhuja on eniten Itä-Suomessa ja Lapissa. Melkein aina karhu vetäytyy piiloon, kun se on nähnyt ihmisen. Harva suomalainen on nähnyt karhun. Jos kohtaat karhun käytäytyä rauhallisesti ja perääny.

Sienimuhennos ©

Raaka-aineet:
300g ruokasieniä
1 sipuli
2 rkl voita
1,5 rkl vehnäjauhoja
2 dl maitoa
1 dl kermaa
Mustapippuria ja suolaa

Ohje: Esikäsittele sienet tarvittaessa. Paista sienet ja sipuli rasvassa. Lisää vehnäjauhot. Lisää maito ja kerma. Anna kiehua 10–15 minuuttia. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Tarjoa perunoiden ja kalan kanssa. (Ohje: Yhteishyvä)

Kesäkeitto ©

Raaka-aineet:
 2 porkkanaa
 4 perunaa
 1 kukkakaali
 0,5 l vettä
 2 tl suolaa
 5 maustepippuria
 1 dl herneitä
 3 dl maitoa
 1 rkl vehnäjuhoja
 1 rkl voita
 2 rkl tilliä

Ohje: Kuori ja viipaloi porkkanat, kukkakaali ja perunat. Kiehauta vesi ja mausta se suolalla. Lisää kiehuvaan veteen pippurit ja porkkanat. Lisää viiden minuutin kuluttua perunat, herneet ja kukkakaali. Keitä 10 minuuttia. Lisää vehnäjuhoit maitoon ja sekoita. Lisää ne veteen. Keitä muutama minuutti. Lisää keittoon voi ja yrtit. Tarjoa ruisleivän kanssa. (Ohje: Yhteishyvä)



Sadonkorjuu

Sadonkorjuu on viljelykasvien sadon talteenottoa. Riippuu kasvilajista, milloin on oikea aika sadonkorjuulle.

Sadonkorjuun kalenteri (Ohje: Kaupunkiviljely.fi)

Lajike	Heinäkuu	Elokuu	Syyskuu
Peruna		sadonkorjuu	
Porkkana		sadonkorjuu	
Herne		sadonkorjuu	
Kesäkurpitsa		sadonkorjuu	
Basilika	sadonkorjuu		
Tilli		sadonkorjuu	

Syysipulit

Kukkasipulit voi istuttaa syyskuussa ja lokakuussa maahan tai ruukkuihin. Voit istuttaa samaan ruukkuun isoja ja pieniä sipuleja. Kokeile krookuksia, tulppaneja, helmililjoja ja narsisseja. Osta ruukku, jossa on reikä. Pidä aina lautanen ruukun alla. Kaada soraa ruukun pohjalle. Lisää multa ja istuta sipulit. Istuta sipulit sipulipussin ohjeiden mukaan. Siirrä ruukku talveksi viileään varastoon tai kellariin. Siirrä ruukku valoon keväällä. (Ohje: Yhteishyvä)



Raaka-aineet:

6 raikasta omenaa
 ½ dl sokeria
 1 tl kanelia
 1 dl rusinoita
 ½ dl vaaleaa siirappia
 1 dl vettä



Uuniomenat ©

Ohje: Poista omenien keskiosa. Laita omenat uunivuokaan. Sekoita rusinat, kaneli ja sokeri. Täytä omenat rusinaseoksella. Kaada vaaleaa siirappia omenoiden päälle. Lisää vuokaan vesi. Paista omenat uunissa 175° asteessa 45 minuuttia. Kaada siirappia taas omenien päälle. Tarjoa lämpimät omenat vaniljakastikkeen, jäätelön tai kinuskikastikkeen kanssa. (Ohje: Kotiliesi)

Etikkapunajuuret ©

Raaka-aineet:
 2 kg punajuuria
 1 ½ l vettä
 suolaa
 6 dl vettä
 4 dl väkiviinietikkaa
 3 dl sokeria
 2 tl suolaa
 2 tl suolaa
 10 valkopippuria
 15 neilikkaa
 1 kanelitanko
 piparjuurilastuja

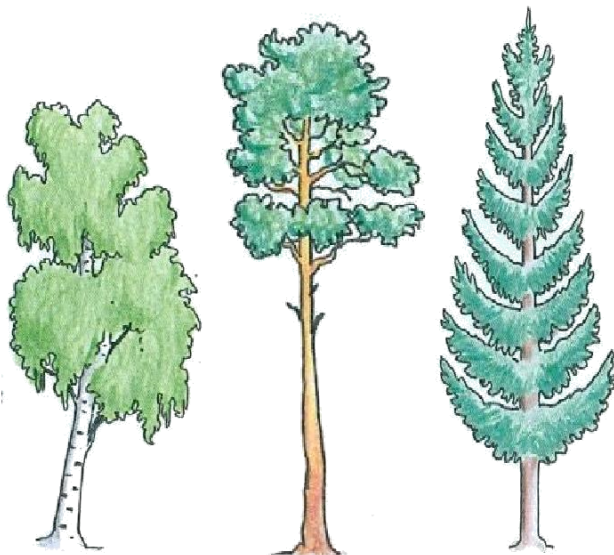
Ohje: Pese kokonaiset punajuuret. Keitä kuorineen suolatussa vedessä kypsiksi. Kuori ja viipaloi punajuuret. Laita ne puhtaisiin tölkkeihin. Keitä vettä, sokeria ja mausteita 5 minuuttia. Lisää etikka ja kiehauta. Kaada kuuma vesiseos siivilän läpi punajuurien päälle. Anna jäähtyä ja vie jääkaappiin. (Ohje: Kotimaiset Kasvikset)

Tiesitkö?

Revontulet ovat valoilmiöitä kirkkaalla taivaalla. Ne koostuvat värikkäistä tanssivista kuvioista yöllä. Ne syntyvät kun auringon hiukkaset osuvat maan ilmakehään. Niitä näkee pohjois- ja etelänavalla. Suomessa ne ovat yleisimpiä Lapissa talvella.

Suomen luontokeskus- Haltia ©

Haltia on luontokeskus. Siellä voit tutustua koko Suomen luontoon. Haltia on Espoon Nuuksiassa. Luontokeskus on auki vuoden ympäri. Sinne pääsee Espoon keskustasta lähtevällä bussilla 85 (A). Espoon keskustaan pääset esim. junalla.
<http://www.haltia.com/#&panel1-1&panel3-1>

Luonnontieteellinen museo ©

Museossa voi nähdä täytettyjä eläimiä ja dinosauruksien luurankoja. Se on auki vuoden ympäri. Museoon on pääsymaksu. Luonnontieteellinen museo on suosittu retkeilykohde. Museo on Eduskuntatalon takana. Pääsisäänkäynnin vieressä on iso hirvipatsas. <http://www.luomus.fi/>

Eläimet luonnonmateriaaleista ©

Poimi ja kerää eri puiden kaarnaa, käpyjä, tikkuja, lehtiä, neulasia ja sammalta. Älä vahingoita luontoa. Voit käyttää maalia ja liimaa eri eläimien rakentamiseen.

Keskustelu

Suomen yleisimpiä puita ovat mänty, koivu ja kuusi. *Koivu* on Suomen kansallispuu. Sen tunnistaa helposti valkoisesta kaarnasta. *Männyllä* on korkea, vaaleanruskea runko. *Kuusella* on monta oksaa. Männyn ja kuusen neulaset pysyvät puussa yli talven. Tunnistatko ne? Minkälaisia puita on synnyinmaassasi?

Tiesitkö?

Lokakuussa kesäaika päättyy. Siirrä kello tunti taaksepäin (=kesään päin).

Talvivalkosipulit

Valkosipulin kynnet istutetaan maahan lokakuun alkupuolella. Irrottele kynnet toisistaan. Istuta syviin koloihin maahan 10 sentin välein. Valkosipulit alkavat versoa heti keväällä. Valkosipulit voi nostaa maasta ensi syyskuussa. Kuivata valkosipulit nipuissa. Säilytä sipulit huoneenlämmössä tai viileässä varastossa.

Luontopolku ©

Helsingissä on monta luontopolkua ja lintujen tarkkailutorneja. Niihin saa mennä ympäri vuoden ilmaiseksi. Viikissä on oma luontopolku lapsille ja Kivinokassa oma luontopolku liikunta- ja näkövammaisille.

http://www.hel.fi/hki/hkr/fi/Viheralueet/Mets_t+ja+muut+viheralueet/Luontopolut

Kädentaidot ©

Kädentaidot ovat askartelua eri materiaaleista. Voi käyttää villaa, kiviä, kaarnaa, oksia, risuja, käpyjä, ja marjoja. Näistä voi tehdä koruja, koristeita, lapasia, vaatteita, kankaita ja leluja.

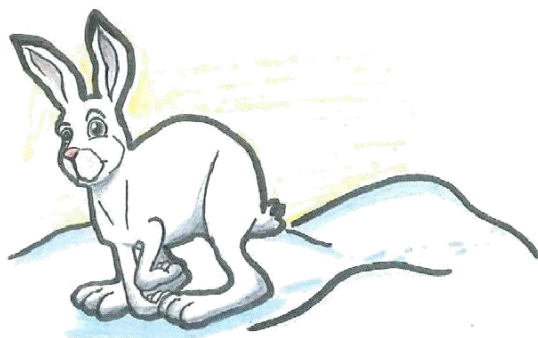
Kivieläin ©

Poimi kiviä metsistä ja rannoilta. Niistä voit askarrella eläimiä, peikkoja ja koristeita. Voit maalata niitä akryyliväreillä ja liimata niihin kangasta tai sammalta. Voit rakentaa itsellesi vaikka kokonaisen eläintarhan.

(Ohje: Suomen Metsäyhdistys)

Tiesitkö?

Metsäjäniksen turkin väri vaihtelee vuodenajan mukaan. Kesällä turkki on ruskea ja talvella se on valkoinen. Se ei ole sama kuin citykani. Sen turkki on ruskea koko vuoden.

Luistelu

Luistelu on suosittu talviurheilulaji. Monessa kaupunginosassa on jääkenttiä. Niissä saa luistella ilmaiseksi. Luistimia voi vuokrata tai ostaa kirpputoreilta.

Helsingin rautatien raitin jääpuistoon rakennetaan joka talvi tekojäärata. Pääsyliput ostetaan luistinvuokraamosta. Pääsylippu jääpuistoon ja luistinvuokraus on melko halpaa. Jääpuistossa on myös kahvila. <http://jaapuisto.fi/info/>

Mehiläisvahakynttilä ©

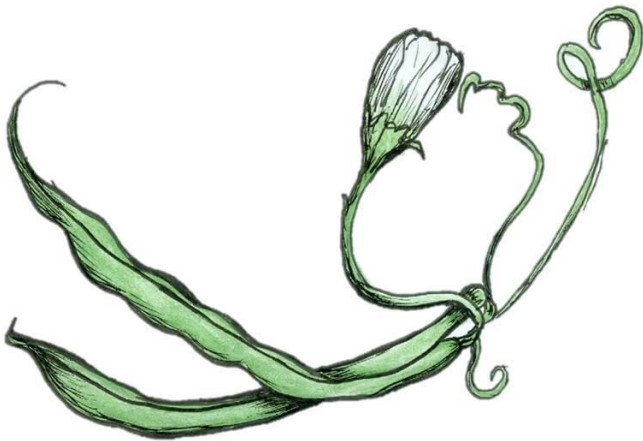
Osta mehiläisvahalevyjä ja sydänlankaa. Leikkaa mehiläisvahalevy puoliksi. Painele sydänlankaa kiinni levyn reunaan. Rullaa vahalevyä sydänlangan ympärille tiiviisti. Leikkaa ylimääräinen sydänlanka pois. Kynttilä on valmis. (Ohje: Vihreä Veräjä)

Kädentaidonopetus ©

Helsingin aikuisopisto järjestää kädentaito kursseja. Jokainen kurssi on maksullinen ja niihin pitää ilmoittautua. Tarvikkeet eivät sisälly kurssimaksuun. Materiaaleja voi ostaa kurssipaikalta. Nettisivulla on lista kursseista ja ilmoittautumisajoista. <http://www.helsinginaikuisopisto.fi/courses/kadentaidot.php>

Keskustelu

Suomessa myydään paljon käsintehtyjä lapasia ja sukkia. Mitä kädentaitoja ja askartelua tehdään synnyinmaassasi? Mihin niitä käytetään?



Versot ©

Versoja voi kasvattaa sisällä vuoden ympäri. Ne itävät nopeasti. Kokeile vihanneskrassia, papuja tai herneitä. Ne sopivat ruokiin tai koristeiksi. Kasvata versot tyhjässä jogurttipurkissa tai maitotölkissä. Täytä purkki mullalla. Kylvä multaan haluamasi siemenet. Peitä purkki muovilla. Ota muovi pois kun versot alkavat itää. Aseta purkki aurinkoiseen ja lämpimään. Muista kastella. (Ohje: Vihreä Veräjä)

Tiesitkö?

Suomessa juhlietaan joulua ja uutta vuotta. Jouluperinteen mukaan joulupukki asuu joulumuorin, tonttujen ja porojen kanssa Korvatunturilla Lapissa. Uudenvuoden perinteitä ovat tinan valaminen, ilotulitteet, perunasalaatti ja nakit.

Riisipuuro ©

Raaka-aineet:
Voita
1 l maitoa
2 dl puuroriisiä
0,5 tl suolaa

Ohje: Voitele uunivuoka. Sekoita puuroriisi, suola ja maito uunivuossa. Kypsennä 175 ° asteessa uunin alimmalla tasolla noin 1 ½ tuntia. Tarjoa puuro kanelin, sokerin ja maidon tai luumukeiton kanssa. (Ohje: Yhteishyvä)

Keskustelu

Talvella Suomessa sataa lunta. Voi olla jopa -25 astetta ulkona. Millainen talvi on synnyinmaassasi?

Glögi ©

Raaka-aineet:
1 l puolukkamehujuomaa
4 rkl fariinisokeria
10 g glögimaustetta
Rusinoita ja manteleita

Ohje: Mittaa mehu, sokeri ja mauste kattilaan. Hauduta 15 minuuttia. Kaada sekoitus siivilän läpi toiseen kattilaan. Kuumenna neste. Tarjoa rusinoiden ja manteleiden kanssa. (Ohje: Yhteishyvä)

Risukranssi ©

Poimi metsästä koivun risuja. Muotoile risuista kranssi ja sido se ruskealla sidontarautalangalla. Voit koristaa sen haluamallasi tavalla. Kranssin voit vaikka ripustaa ulko-oveen.

(Ohje: Anna Puolakka)



Tiesitkö?

Suomi itsenäistyi Venäjän keisarikunnasta 6.12.1917. Siksi 6.12 on Suomen itsenäisyyspäivä. Itsenäisyyspäivänä Suomen presidentti järjestää isot juhlat esim. suurlähettiläille, kansanedustajille ja tunnetuille urheilijoille. Monet vierailevat sankarihaudoilla muistamassa sodissa kaatuneita ja jättävät kynttilän haudalle.