

Syysistutukset ruukkuihin

Syksyn lähestyessä kesäkukat on aika vaihtaa syksyisiin istutuksiin. Syysistutus kestää kauniina talveen saakka kun sitä hoitaa hyvin. Useimmat syyskukat kestävät pikkupakkasiakin. Kukkien lisäksi voi syysistutuksiin laittaa koristukseksi muun muassa havuja, sammalia ja erilaisia oksia. Syysistutuksissa voi hyödyntää kesäkukkien ruukkuja.

Milloin?

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

— Milloin mahdollista? — Sesonki



Vaikeusaste & erityisvaatimukset:



- Kohtalainen käsien käyttökyky

Toiminnan kesto:

1 h->

Kustannukset:

€ €€ €€€

Tarvikkeet ja työvälineet:

- Syyskukkia
- (Ruukkuja)
- (Multaa)
- Havuja, sammalta, jäkälää, oksia jne. koristeita luonnosta
- Istutuslapio

Työohje:

1. Kastele istutettavat kasvit hyvin ennen istutusta.
2. Jos istutat syyskukat kesäkukkien tilalle, poista kuihtuneet kesäkukat kokonaan ja vaihda kerros vanhaa multaa uuteen.
3. Istuta syyskukat tiheään, jotta saat näyttävät asetelmat, sillä kasvien ei tarvitse juurtua sen kummemmin koska ne kuitenkin menehtyvät talven tultua. Tiivistä ja kastele istutukset hyvin.
4. Ruukkuja voit koristella muun muassa erilaisilla sammalilla, jäkälillä tai havuilla.
5. Syksyisiä istutuksia ei tarvitse kastella päivittäin, sillä syysilma on luonnostaan kostea mutta säännöllistä hoitoa ne kuitenkin kaipaavat kestääkseen.

Ohjaajalle:

- Syysistutuksiin sopivat esimerkiksi kanervat, callunat, marjakanervat, erilaiset tädykkeet, pienet havukasvit, syklaamit, krysanteemit ja koristekaalit.
- Havujen, sammalien ja jäkäliden kerääminen ei kuulu jokamiehenoikeuksiin, vaan siihen tarvitaan maanomistajan lupa.

Lähde: <http://www.greencare.fi/vinkit/parveke-ja-ruukkupuutarha/syksyiset-ruukut>

Lampaan keritseminen ja villan käsittely

Lammas on monipuolinen kotieläin, sillä siitä saadaan lihaa, villaa ja turkiksia. Lampaat keritään usein kaksi kertaa vuodessa: keväällä ja toistamiseen syksyllä. Lampaan villa on huokoista, jolloin sen väliin pääsee helposti ilmaa ja se tekee siitä lämpöisen materiaalin. Lisäksi lampaanvilla on melko paloturvallinen materiaali. Lampaan villan reitti villasta langaksi on monelle vieras mutta tutustumisen arvoinen asia.

Milloin?

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

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

Vaikeusaste & erityisvaatimukset:



- Kohtalainen käsien toimintakyky

Toiminnan kesto:

1-2 h

Kustannukset:

€ €€ €€€

Tarvikkeet:

- Käsittelymätöntä lampaan villaa
- Pestyä lampaan villaa
- Karstat
- Rukki tai värttinä

Työohje:

- Villalangan valmistaminen on monivaiheinen prosessi eikä se tapahdu hetkessä.
- Ensin lammas keritään. Sitten lampaanvilla erotellaan laadun mukaan, joka vaihtelee lampaan eri ruumiinosissa. Usein villa on huonolaatuisempaa lampaan takaosassa ja jaloissa. Villa on syytä pestä ennen jatkokäyttöä. Tämä tapahtuu varovasti liuottamalla sitä tasalämpöisessä vedessä. Mietoa pesuainetta voi käyttää, mutta veden lämpötilan vaihteluita tulisi välttää ettei villa huovu. Pesun jälkeen villan annetaan kuivua, jonka jälkeen villaa karstataan, jotta saadaan kuidut samansuuntaisesti. Karstauksen jälkeen vuorossa on itse langan valmistus, joka voidaan toteuttaa joko värttinällä tai rukilla.

Ohjaajalle:

- Langan tekeminen on oma taitolajinsa, joten helpoimmalla pääsee kun kutsuu paikalle, jonkin alan ”ammattilaisen”.
- Esittelijöitä voi kysellä esimerkiksi paikallisilta kansalaisopistoilta ja martoilta.

Muuta:

- Tietoa lampaasta: <http://openetti.aokk.hamk.fi/info/opiskelijoidentyot/lammas/index.htm>
- <http://wwwb.mmm.fi/el/julk/tavlammas.html>

Lähde: <http://www.kaspaikka.fi/savonlinna/KEHRAYSSIVUT/>



Villan karstaaminen



Värttinä

Syksyiset kukkasipulit

Keväällä kukkivat sipulikukat istutetaan syys-marraskuussa ulos halutulle kasvupaikalle, sillä ne tarvitsevat kukkiakseen kylmän jakson. Syksyllä sipulikasvit voidaan istuttaa suoraan kasvupaikalleen, mutta kasvatus on mahdollista myös ruukussa, jolloin ruukut voi varastoida viileään tilaan kuten kellariin tai hautaamalla ruukut maahan kaivettuun kuoppaan. Toiminta sopii myös liikuntarajoitteisille.

Milloin?

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

— Milloin mahdollista? — Sesonki

Vaikeusaste & erityisvaatimukset:



- Kohtalainen käsien koordinaatiokyky

Toiminnan kesto:

1 h

Kustannukset:

€ €€ €€€

Tarvikkeet ja työvälineet:

- Kukkasipuleita
- (Multaa, ruukkuja)
- Istutuslapioid

Työohje:

1. Kaiva istutuslapiolla sopivan kokoinen kuoppa multa. Sopiva syvyys on kolme kertaa sipulin oma korkeus.
2. Aseta sipuli kuoppaan terävä kärki ylöspäin ja peitä se mullalla.
3. Jos istutat sipulit ruukkuihin, niitä kastellaan säännöllisesti koko juurtumisen ajan. Sipulit säilytetään pimeässä ja viileässä (alle 10 astetta). Tarkoitukseen sopii esimerkiksi kellari tai maahan kaivettu kuoppa, johon ruukut sijoitetaan ja päälle kasataan kerros lehtiä. Ruukut nostetaan keväällä maasta hyödyttäväksi (lämpimään).



Keväällä

Ruisleipä

Syksy on sadonkorjuun aikaa. Ruisleivän leipomisen sesonki ajoittuu syksyyn, kun viljat on puitu ja jatkojalostettu jauhoiksi. Ruisleivän leipominen mielletään usein haasteelliseksi ja työlääksi, mutta loppujen lopuksi se ei vaadi kuin riittävästi aikaa taikinan hapattamiseen.

Milloin?

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

— Milloin mahdollista? — Sesonki

Vaikeusaste & erityisvaatimukset:



- "käsivoimat"

Toiminnan kesto:

2 pv hapatusaika + kohotusajat + 1h leivonta-aika + paistoaika

Kustannukset:

€ €€ €€€

Tarvikkeet ja työvälineet (4-5 reikäleipää):

- Pala ruisleivän juurta (n.½ dl)
- 2 litraa vettä
- 3 kg ruisjauhoja
- 1½-2rkl suolaa
- Leivonta-astia, puuhaarukka, leivinliinoja, leivinpaperia, muotteja, haarukka

Työohje:

1. Alkuhapatus (n. 1vrk): Kaada leivonta-astiaan juuren lisäksi koko vesimäärä ja tässä vaiheessa vain 3-4 dl ruisjauhoja, jolloin syntyy laiha vellimäinen seos. Peitä astia leivinliinalla ja anna juuren "herätä" n. 1vrk huoneenlämmössä. Voit sekoittaa seosta muutaman kerran hapattumisen aikana.
2. Hapatus (n. 1vrk): Kun vuorokausi on kulunut, lisää seokseen suola ja 1 l jauhoja, jolloin syntyy löysähkö taikina. Anna taikinan hapattua edelleen n. 1vrk sekoitellen 2-3 kertaa. Taikina on sopivan hapantunut, kun se alkaa nousta ja siihen syntyy jopa ilmakuplia. Mikäli näin ei käy, lisää hieman jauhoja, sekoita hyvin ja odota.
3. Taikina: Vaivaa taikinaan n. 2 vrk aloituksen jälkeen niin paljon jauhoja, että siitä tulee kimmoisaa mutta ei kovaa (vrt. pullataikina): ruisleipätaikina ei irtoa astian reunoista. Anna kohota peitettyinä 30 min.
4. Ripottele leivinlaudalle jauhoja. Ota kutakin leipää varten kahden nyrkin verran taikinaa. Muotoile taikinasta pallo ja taputtele siitä leivinlaudalla 2 cm paksu, pyöreä ja litteä leipä. Tee reikä keskelle muotilla tai esim. juomalasilla. Pistele leivät haarukalla ja anna kohota liinan alla 30 min.
5. Paista leipiä tavallisessa sähköuunissa 200 asteessa n. 40-45 min ja kiertoilmauunissa 200 asteessa 30-35 min. Leipä on kypsä kun se "kumisee" kopautettaessa.

Ohjaajalle:

- Valmiit ruisleivät kannattaa "säilyttää" paperipussissa. Jos niitä joutuu säilyttämään useamman päivän, kannattaa ne pakastaa.

Lähde: www.varpula.fi



Taikinan alustaminen



Taputtele taikinasta pellillä leipä



Pistele leipä haarukalla

