

	001	002	003	004	005	006	007	008	009	010	011	012	013	014	015	016	017	018	019	020	021	022	023	024	025	026	027	028	029	030	031	032	033	034	035	036	037	038	039	040	041	042	043	044	045	046	047	048	049	050	051	052	053	054	055	056	057	058	059	060	061	062	063	064	065	066	067	068	069	070	071	072	073	074	075	076	077	078	079	080	081	082	083	084	085	086	087	088	089	090	091	092	093	094	095	096	097	098	099	100
	001	002	003	004	005	006	007	008	009	010	011	012	013	014	015	016	017	018	019	020	021	022	023	024	025	026	027	028	029	030	031	032	033	034	035	036	037	038	039	040	041	042	043	044	045	046	047	048	049	050	051	052	053	054	055	056	057	058	059	060	061	062	063	064	065	066	067	068	069	070	071	072	073	074	075	076	077	078	079	080	081	082	083	084	085	086	087	088	089	090	091	092	093	094	095	096	097	098	099	100

Keskiviikkona 19. syyskuuta 2012

MAASEUDUN TULEVAISUUS

13

PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Täällä olisi mahdollisuus kasvattaa luomurypäleitä ja tehdä luomuviinejä. Esimerkiksi Pinot Noir -rypäle on hyvin tautiherkkä, mutta Suomessa se ei sairastu. KYTTÄLÄN VIINITILAN ISÄNTÄ MARIUSZ SWIETALSKI

19.09.12

Aurinko nousee

Helsingissä kello 6.58 ja laskee kello 19.28 Oulussa kello 6.52 ja laskee kello 19.29 Utsjoella kello 6.41 ja laskee kello 19.29

Päivän sana

199. Israelilaiset antoivat sille ruu-alle nimeksi manna. Se muistutti korianterin siemenä mutta oli val-koista ja maistui hunajaleivältä. 2. Moos. 16:31 20.9. Paavali sanoi jäähyväispu-heessaan efesolaisille: ”Jätän nyt teidät Jumalan ja hänen armonsa sanan haltuun, sen sanan, jossa on voima rakentaa teitä ja antaa perin-

töosa kaikkien pyhitettyjen joukos-sa.” Ap.t. 20:32

Nimipäivä

Tänään keskiviikkona: Reija Huomenna torstaina: Varpu, Vaula

Mietelause

Se ihmistä muuttaa, että he lopetta-vat toistensa riistämisen ja alkavat sen sijaan mietiskellä toisiaan. Että he eivät enää näe toisi ihmisiä maa-litauluina, hyötymisen välineinä tai ratkaisua vaativina ongelmina, vaan kiehtovina mysteereinä. Ja toivoivat heille parasta, vaikka se ottaisikin koville.

Simon Parke

MERKKIPÄIVIÄ

75-VUOTIAS

Emäntä **Eeva-Liisa Nykänen** 23.9. Mik-keli.

Lähetä merkkipäiväilmoitus Maaseudun Tulevaisuuteen

Merkkipäiväpalstalla julkaistaan vain päiväsankarin suostumuk-sella lähetettyjä merkkipäivätietoja. Kirjallisesti lähetettävissä tiedoissa tulee olla merkkipäivän viettäjän nimi, ikä, merkkipäivän ajankohta, titteli, kotipaikka ja mahdollinen lyhyt maininta merkki-päivän vietosta. Valokuvaksi käy mustavalko- tai värikuva, koolla ei väliä. Palsta on maksuton. Merkkipäivätiedon tulee olla toimituk-sessa viimeistään viisi päivää ennen lehden ilmestymistä. Tiedot postitetaan osoitteeseen: Maaseudun Tulevaisuus, ”Merkkipäivät”, PL 440, 00101 Helsinki, tai lähetetään sähköpostilla osoitteeseen *merkkipaivat@maaseuduntulevaisuus.fi*.

KOULUPÄIVÄKIRJA

Majan kaipuu

Lapsuudestani muistan kaksi haavetta. Niistä toteutui toinen, kun olin vaimoni kanssa kerran Roomassa.

Kaupunki kylpi helteessä. Hyppäsimme keskustassa bussiin ja jäimme pois Via Appialla, tuolla Raamatun Quo vadis -tiellä.

Ostimme kylän torilta kirsikoita, huuhoimme ne ikivan-hasta lähteestä pulppuavalla vedellä. Otimme kengät käteen ja kävelimme paljain jaloin pöydänkannen kokoisia kiviä tätä roomantietä etelään.

Välillä piti mennä pientareelle jäähytteleämään polttavia jalkapohjia. Kuvittelin, että sillä paikalla Pietari tuli Mesta-riaan vastaan paetessaan Rooman vainoja. Näin lapsuuden haave ja vuosia opettamani uskonnon kohta olivat yhtäikaa läsnä: kävellä paljain jaloin Via Appialla.

Vaimoni kysyi, mikä on se toinen lapsuuden haave. Sanoin, että nukkua havumajassa 20 asteen pakkasessa lapsuuden aitan sarkapäällysteisten lammasnahkapeittojen välissä.

Luin, että majojen perinne kiehtoo taas. Jopa vanhemmat osallistuvat rakentamiseen. Mutta eiväthän majaan vanhem-mat kuulu, pikemminkin päinvastoin.

Sodanjälkeistä lapsuutta eläessäni kaivoimme jäkälä-kankaalle (tarpeeksi kau-aksi kotoa!) syvän montun. Riukuja ja sammalta päälle, sen päälle kaivettu jankko. Pieni aukko, josta sisään kuuntelemaan hiljaisuutta. Se oli samalla ”pommisuoja”.

Tai toinen maja, se ylevä.

Kotirannassa on valtiastervaleppä, juuresta kuin Getse-manen tammi. Kun kiipesi reiden paksuisia oksia huippuun, siellä oksat levisivät kuin jättiläisen kämmenet. Oli mahtavaa nojata kesäpäivänä tukevaan oksaan ja katsella maan ja taivaan välillä salmien takaisia Suur-Saimaan selkiä. Maailma oli oma. Aleksis Kiven runon säkeet tulivat todeksi: ”Mikä elo onnellinen/ keinuvassa kehtolinnass”.

Eräs luontojärjestö haluaa tutkia koulujen lähimetsiä luontoretkien kohteeksi. Me tutkimme itse, lähdin luokkani kanssa lähisuolle. Nyt sitä kaavoitetaan monen kymmenen tuhannen asukkaan lähiöksi.

Äkkiä oppilaat löysivätkin suonreunalla korkealla puu rykelmässä majan; ahaa, siis tänne metsien miehet hilasi-vatkin talvella vyötäisnuoralla kaasupulloja. Viiden puun kehikkoon oli naulattu tukevia lankkuja ja niiden päälle asumus. Selvästi kirvesmiehet asialla.

Hei, saahaaksmme mennä ylös? oppilaat kysyivät. Kun maja oli hylätty, sinne vain. Niinpä kohtu joka iikka oli vuororyh-min kiivennyt tikkaita majaan.

Siellä oli sohva, pöytä, matotkin lattialla, pieni aukko sei-nässä kohti syksyistä suota. Useita kertoja sen jälkeen minulta kysyttiin luokassa, voitaisko mennä sinne majaan. Meillä oli suuren koulun lähellä jännä metsä. Nyt sitä räjäytellään Marja-radan aseman paikaksi. Välttuntivalvoja katselin, kuinka oppilaat hiippasivat sinne, vaikka välituntira-ja oli metsän reuna. Meninpä sinne minäkin. Siellä oli riukuja pystyssä kuin intiaanikylässä, kullakin poppoolla omat majat. Taidettiinpa kilpailakin näyttävyydestä.

Lasten perinneleikkejä on tutkittu, mutta eikö olisi soma alue tutkia, tuo majan kaipuu. Se kertoisi jotakin hyvin syvää lapsen mielestä.

Muuten: millainen on ollut sinun majasi? Onkohan niitä ollut tyttöillä? Pitäisi kysyä.

Mutta mihin nykykoululainen majan laittaisi, kun kaikkial-la kiiltää asfaltti ja pienet koulut, nuo metsien lähellä olevat, suljetaan kohta kaikki. Kun nyt ajan kouluni ohi kauppareissullani ja kat-selen sitä metsää, siellä on vieläkin pystyssä samat riukumajat, vaikka räjäyttämisen vuoksi paikalle ei ole asiaa.



MATTI SUMMANEN on vantaalainen kirjailija ja opettaja.

matti.summanen@ppxinet.fi

Aikuisille avautuu verkkorippikoulu

Aikuiset voivat pian suorittaa rippikoulun internetissä. Lute-rilaisen kirkon piispainkokous on hyväksynyt verkkorippi-koulun materiaalin. Vuosittain

rippikoulun käy läpi yli tuhat aikuista. Arkipiispa **Kari Mä-kinen** pitää verkkorippikoulua hyvänä vaihtoehtona aikuisille. **STT**



Kyttälän viinitilalla Kokemäellä kasvaa 40 erilaista rypälelajiketta.

Kotimainen viinirypäle hyötyyisi lähiruokainnostuksesta

Viinirypäle menestyy Suomessa, kun lajikevalinta osuu kohdalleen. Rypäle hyötyy viileästä ilmastosta, joka pitää taudit kurissa.

KOKEMÄKI

Suomalainen rypäletuotanto sopsi hyvin nykyiseen lähiruo-kainnostukseen, pohtii koke-mäkeläisen Kyttälän viinitilan isäntä **Mariusz Swietalski**.

”Täällä olisi mahdollisuus kasvattaa luomurypäleitä ja tehdä luomuviinejä. Esimerkik-si Pinot Noir -rypäle on hyvin tautiherkkä, mutta Suomessa se ei sairastu.”

Swietalski kannustaa ko-keilemaan rypäleiden viljelyä kasvihuoneessa. Siellä lämpö on tasaisempi kuin avomaalla ja sato kypsy nopeammin.

Lumi suoja

köynnöksiä

Viiniköynnös tarvitsee erityi-sesti lämpöä ja valoa.

Suomen ilmasto on rypäleille tarpeeksi lämmin etenkin etelä- ja lounaisrannikolla, mutta myös Kaakkois-Suomessa.

Vaikka lumisten talvien voisi kuvitella olevan kuolemaksi viiniköynnöksille, näin ei ole. Päinvastoin lumi antaa kasville hyvän suojan.

”Enemmän haittaa aiheutta-vat kevät- ja syyshallat.” Suomen olosuhteisiin sopii parhaiten niin kutsutut kestä-vät rypälelajikkeet, kuten Zilga, joka kestää jopa 35 asteen pak-kasen. Nämä lajikkeet kestävät hyvin myös tauteja.

Aitoviinilajikkeet kestävät pakkasta enimmillään 20 astetta.

Euroopassa viljeltävät aito-viinilajikkeet ovat herkkiä tau-

deille, mutta Suomessa taudit eivät vielä ole iskeneet aitovi-i-neihin, Swietalski sanoo.

”Monet Euroopan viinitarhat saattavat olla tautipesäkkeitä.”

Kestävät varmoja, aitoviinit maukkaita

Swietalski kannustaa kokeile-maan maukkaita lajikkeita kes-tävien sijaan.

Ne voivat selvitä, jos talvisuo-jaus hoidetaan hyvin.

”Suosittelen vaaleista ry-päleistä Solarista, koska se on varhainen ja rypäleet makeita. Myös vaaleaa Auroraa kannat-taa kokeilla.Se kestää pakkasta 28 astetta ja on varhainen.”

Tummista rypäleistä viinitar-han isäntä suosittelee Marechal Fochia, jota on viljelty menes-tyksekkäästi Euroopan viileissä maissa.

Lajike on varma, runsassa-toinen ja -kasvuinen ja kestää pakkasta 28–30 astetta.

Köynnös tuottaa jopa 30 vuotta

Viiniköynnös tuottaa rypäleitä jo toisena vuotena istutuksesta.

Yhdestä köynnöksestä voi saada rypäleitä useita vuosi-kymmeniä, mutta 20-30 vuo-den jälkeen rypäleiden määrä vähenee.

Viiniköynnökset on hyvä suojata tuhoeläimiltä kuten jäniksiltä, peuroilta ja linnuilta.

Talveksi köynnökset pitää suojata katekankaalla, harsoilla tai havuilla.

”Mitä maukkaampi rypäle, sitä herkempi se on pakkaselle.”

Kastelua ei yleensä tarvita

Suomen kesä on yleensä tar-peeksi sateinen, ettei kastelua tarvita.

”Viiniköynnös pitää enem-män kuivuudesta kuin märkyy-destä”, Swietalski toteaa.

Viiniköynnös leikataan yleensä kevättalvella.

Swietalski tekee leikkaami-sen syystalvella ennen ensim-mäisiä pakkasia, koska keväällä lumi ja talvisuojat voivat haitata työtä.

”Jopa 80 prosenttia köynnök-sen kesäisestä kasvusta leika-taan pois.”

Liian tiheä köynnös ei jaksa tuottaa rypäleitä.

Pelkästään koristeksi istu-tettua viiniköynnöstä ei tarvitse leikata.

ELINA HELMANEN



Kokemäkeläinen viinitilallinen **Mariusz Swietalski** leikkaa viiniköynnökset syystalvella ennen ensimmäisiä pakkasia, koska keväällä lumi ja talvisuojat voivat haitata työtä.

Viinirypäleet riistäytyivät käsistä

”Onhan tämä hiukan riistäyt-nyt käsistä. Tarkoituksena on vähentää lajikemäärä 5 ja 10 välille, mutta uusia lajikkeita löytyy koko ajan”, tunnustaa Kyttälän viinitilan isäntä **Mari-usz Swietalski**.

Hänen viinitorhallaan on kokoa 12 aaria, joilla kasvaa 40 lajiketta.

Tontti on aurinkoinen rinne, jonka Swietalski osti nimen-omaan viinirypäleen viljelyä silmällä pitäen.

Tarhassa kasvaa sekä viileään ilmastoon sopivia kestäviä laji-keita että Euroopassa yleisesti

viljeltyjä aitoviinilajikkeita.

Sato menee lähinnä omaan käyttöön, eikä Swietalski elätä itseään rypäleiden viljelyllä, ainakaan vielä.

”Kyllähän täällä kävelisi yl-peänä päivät pitkät katsellen viljelyksiä ja maistellen rypälei-tä, jos työ ei olisi toisella paikka-kunnalla.”

Ensimmäiset viinit viime vuonna

Viime vuonna hän valmisti en-simmäiset viinit omasta rypäle-sadostaan.

Viileä ja sateinen kesä on tänä

vuonna myöhästytynyt viiniry-päleiden kypsymistä. Sato on myöhässä 2–3 viikkoa.

Viime vuonna rypäleitä kertyi 90 kiloa.

Nyt Swietalski odottaa sadon yltävän yli sadan kilon.

”Joskus tulevaisuudessa tältä alalta voi saada jopa 600 kiloa rypäleitä.”

Puolassa syttynyt rypäleinnostus jatkuu

Swietalski muutti Puolasta Suo-meen vuonna 2008. Puolassa alkanut viinirypäleiden viljely sai jatkoa Kokemäellä.

ELINA HELMANEN

Kauppa kävi Ween maan wiljassa

Jyväskylässä viikonloppuna pidetyt kala- ja elomarkkinat Ween maan wiljaa onnistuivat mainiosti. Sunnuntaina tehtiin ilmeisesti yhden päivän kävijä-en্নätyt.

”Sunnuntaina käytävät olivat väkeä täynnä”, näyttelypäällik-kö **Marko Toivakka** ProAgria Keski-Suomesta toteaa.

Markkinoille on vapaa pääsy, joten tarkkaa tietoa kävijämää-rästä ei ole. Monet markkinat nähnyt Toivakka on kuitenkin

sitä mieltä, että sunnuntaina oltiin ainakin lähellä yhden päi-vän kävijäennätystä.

Myyjiä oli paikalla 160, keski-suomalaisia heistä kolmannes. Myyjät olivat Toivakan mukaan tyytyväisiä, kauppaä tehtiin paljon.

Myynnissä oli kala- ja liha-jalosteita, pellon ja puutarhan tuotteita, hunajaa ja käsitöitä.

Parhaan pellontuotteen tit-telistä kilvoitteli 20 erilaista pakattua tuotetta. Raati arvioi

parhaaksi liminkalaisen Ritvan Herkku Kyn Lempään terva-löökikastikkeen. Saman valmis-tajan Lempeä valkolöökikastike jakoi toisen sijan lappeenranta-laisen Öljypuu Oy:n rommilla maustetun mustaherukkahyy-telön kanssa.

Parhaana keskisuomalaisena tuotteena palkittiin laukaalai-sen Järvenpään tilan väinön-putkisiirappi.

Ween maan wiljaa -markkinat järjesti Pro Agria Keski-Suomi

yhdessä Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaisten kanssa.

Jyväskylän Paviljongissa lokakuussa järjestettävän Ko-neagrian näyttelypaikat ovat jo täynnä.

Näyttelypäivät ovat keskivii-kosta 24.10. lauantaihin 27.10.. Lisätietoja saa kätevimmin net-tiosoitteesta *www.koneagria.fi*. Sähköinen lippukauppa avattiin syyskuun alussa.

REIJO VESTERINEN