



TORIA
UUTUUS!
Halutuin ohra

MAASEUDUN TULEVAISUUS

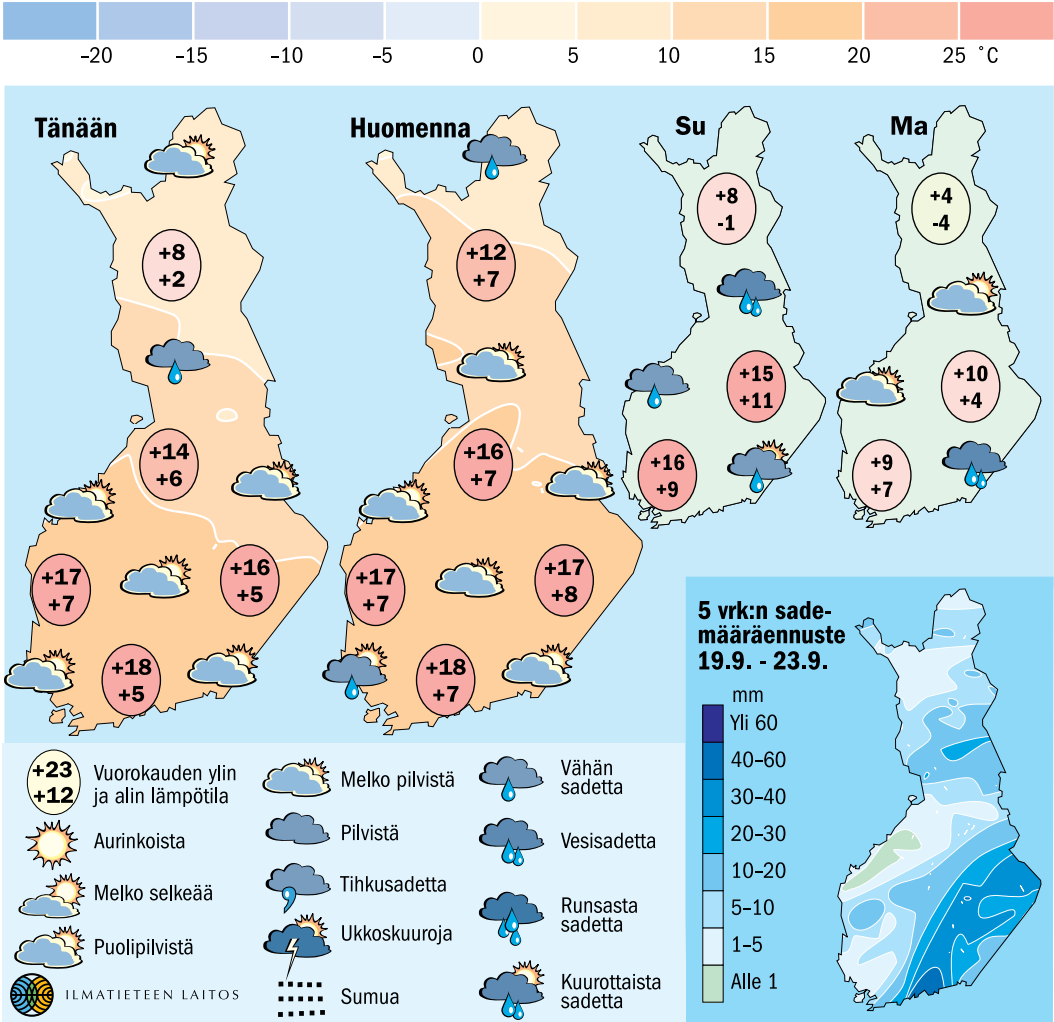
NRO 109 - PERUSTETTU 1916
PERJANTAINA 19. SYYSKUUTA 2014



ENTISTÄKIN TEHOKKAAMPI!
KÄRKI SYL-ALL^{xx}
p. 064 298 900
www.karkiagri.fi

Nyt syksyn ennakkohintaan!

VIIDEN VUOROKAUDEN SÄÄ



Sää muuttuu epävakaisemmaksi

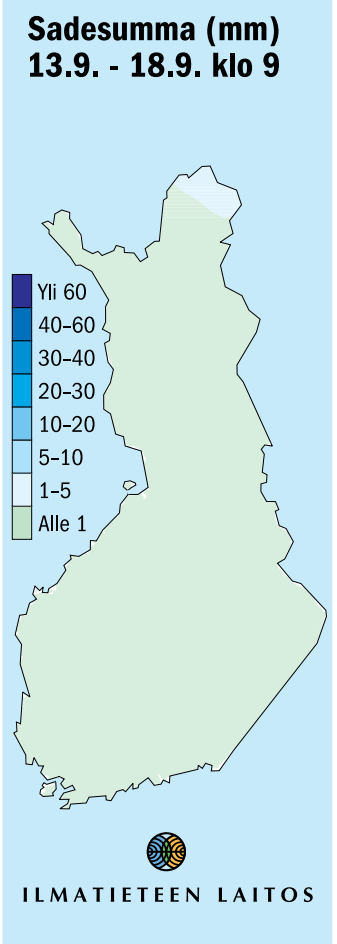
SÄÄ MUUTTUU EPÄVAKAISEMMAKSI maan pohjoisosassa, viikonlopun kuluessa myös maan etelä- ja keskiosassa. Alkuviikolla Suomeen virtaa pohjoisesta kylmää ilmaa, tällöin sade tulee osaksi lumena etenkin maan keski- ja pohjoisosassa. Lappiin pohjoistuuli leviää jo sunnuntaina.

PÄIVÄN YLIN LÄMPÖTILA on 13–18, Lapissa 5–15 asteen välillä. Yön alin lämpötila on pääosin 2–10 asteen välillä, Lapissa voi esiintyä yöpakkasta. Jakson lopulla sää kylmenee huomattavasti koko maassa.

ENNUSTETTU SADEMAÄRÄ ON enimmäkseen 5–15 milliiä. Lännessä voi olla paikoin hieman kuivempaa ja lähinnä idässä sateisempakin.

SEURAAVAN VIIDEN VUOROKAUDEN aikana sää on keskimääräistä kylmempää, aluksi on yöpakkasia. Sää poutaantuu, mutta muuttuu loppuviikolla jälleen epävakaiseksi lounaasta alkaen.

KOSTEUSTILANNE



SÄÄ EILEN

Paikka	Lämpötila	Pilvisuus	Sade 5 vrk
Helsinki	16	●	
Kiikala	16	●	*
Turku	17	●	
Jomala	17	●	0.1
Pori	13	●	
Niinisalo	11	●	
Tampere	13	●	
Jokioinen	16	●	
Lahti	15	●	
Kouvola	16	●	*
Lappeenranta	15	○	
Mikkeli	18	○	*
Ilomantsi	15	○	
Joensuu	17	○	
Kuopio	13	○	
Viitasaari	13	○	
Jyväskylä	13	○	
Ähtäri	14	○	
Kauhajoki	13	○	0.3
Vaasa	14	○	
Ylivieska	13	○	
Kajaani	12	○	
Oulunsalo	14	○	0.1
Pudasjärvi	13	○	
Suomussalmi	13	○	
Kuusamo	10	○	
Rovaniemi	12	○	
Pello	9	○	
Salla	9	○	
Sodankylä	9	○	
Muonio	6	○	
Kilpisjärvi	5	○	
Ivalo	7	○	
Utsjoki	7	●	1.0

*jaksoa puuttuv(t)ja päivä(jä)

Sää eilen klo 12 ○ = selkeää
Sadejakso päät- ○ = puoliopilvistä
tyen eilen klo 9 ● = pilvistä



Euroopan eläinlääkärit korostavat raakamaidon riskejä

Monet kuluttajat uskovat käsittelemättömän ruuan olevan käsiteltävä parempaa terveydelle. Esimerkiksi raakamaaito sisältää monia vakavia taudinaiheuttajia, eurooppalainen eläinlääkärijärjestö FVE muistuttaa.

FVE:n mukaan ruokaa pitää käsitellä kuluttajien terveyden suojelemiseksi.

Kuluttajista yhä suurempi osa ajattelee kuitenkin juuri päinvastoin. Tämä näkyy muun muassa pastöroimattoman maidon suosion kasvuna, mikä huolestuttaa FVE:tä.

Käsittelemätön maito voi sisältää taudinaiheuttajabakteereita, kuten kampylobakteria, salmonellaa, yersinia ja tuber-

kuloosia. Lapsille ja vanhuksille taudit voivat olla hengenvaarallisia.

Viime kuukausina useat Euroopan maat ovat raportoineet raakamaidon aiheuttamista sairastapauksista. Ne olisi ollut mahdollista estää, FVE painottaa.

FVE muistuttaa, että pastörointi ei vaikuta merkittävästi maidon ravintoarvoon eikä kemialliseen koostumukseen.

Kyseessä on lievä lämpökäsittely, jolla maidosta tuhoetaan valtaosa tautia aiheuttavista bakteereista. Maito kuumennetaan vähintään 72 asteeseen 15 sekunniksi.

MAIJA ALA-SIURUA



JAANA KANKAANPÄÄ

Ensi viikonloppuna sienestäjät löytävät luonnosta vielä runsaasti kerättävää.

Karvarouskuja löytyy vielä metsistä

Karvarouskun satokausi, kuten muittenkin rouskujen, käynnistyi tänä kesänä melko myöhään. Siksi rouskuja on löytynyt vielä runsaasti.

Ensi viikolle luvutut yöhailat ja -pakkaset heijastuvat nopeasti sienten kasvuun ja vain suppilovahvero tuottaa satoa myöhäissyksylläkin. Ensi viikonloppu lienee siten viimeisiä, jolloin sienestäjät vielä löytävät luonnosta runsaasti kerättävää, muistuttaa toiminnanjohtaja **Simo Moisio** Arktisista Aromeista.

Arktisten Aromien vuoden sieneksi valitsema karvarousku kasvaa koivun juurisienellä ja kan-
gasrouskun ohella kotimaan tarpeita varten.

Karvarouskun tunnistaa sen

”karvaisesta”, punavyöhykkeisestä lakista. Lakki on 5–15 senttiä leveä, nuorena kupera ja usein keskeltä kuopalla. Nuoren sienen lakin reuna on sisäänkiertynyt ja pitkäkarvainen. Heltat ovat vaaleanpunertavat. Jalka on 2–8 senttiä pitkä, tasapaksu, lakkia vaaleampi, vaaleanpunainen ja ontto. Jalka on sileä ja helposti murtuva, maitiaisneste valkoista ja polttavan makuista.

Keruun jälkeen karvarouskuista poistetaan polttava maku keittämällä. Sienet keitetään kymmenen minuutin ajan, huuhdellaan ja jäähdytyksen jälkeen pakastetaan. Karvarouskut soveltuvat käytettäväksi muiden rouskujen tapaan muun muassa liharuokiin, kastikkeisiin, lisäkkeisiin ja pitsoihin.

MT

SEO. Yrityskortilla pidemmälle.

- Lisäläennuksia jo edullisista SEO-hinnoista (1–2 snt/l)
- Keskittämällä säästää polttoainekustannuksissa
- Ei laskulle lisättyä kunta- tai aluehintoja
- Maksuton yrityskortti ilman laskutuslisää
- Eritelty lasku kaksi kertaa kuukaudessa
- Korkealuokkaisia, kotimaassa jalostettuja polttoaineita

Tilaa omasi
www.seo.fi

SEO. Osa suomalaista talouselämästä vuodesta 1978.

Suomalainen Energiaosuuskunta (SEO)
Viipurintie 11, 15150 Lahti. Puh. 03 883 060, office@seo.fi

SEO.

Tulevaisuus on Tampereella 16.–18.10.



Tampereella 16.–18.10.2014



KASVUKAUSI

