



2/2016

*Ykköslohko järjestää
Elojuhlat
Kerhotalolla
lauantaina 20.8.2016 klo 19*

*Iloista ja hauskaa ohjelmaa,
herkkuja puffetista ja
lopuksi tanssia.*

Tervetuloa viihtymään!

Liput 5 €



Päivystävän isännän puhelin 050 408 2224

Syystalkoot: 1.10.2016 klo 10-12

Kesävesi suljetaan viimeistään 1.10.2016.

Jäteaitaus suljetaan ti 4.10.2016.

- Lauantaitalkoot pidetään klo 10-12
- Perjantaitalkoot pidetään klo 17-19

I-lohko	pe 27.5.	pe 1.7.	la 30.7.	la 27.8.	la 24.9.
II-lohko	la 14.5.	la 11.6.	pe 15.7.	la 13.8.	pe 9.9.
III-lohko	la 21.5.	pe 17.6.	la 23.7.	pe 19.8.	la 17.9.
IV-lohko	la 7.5.	pe 3.6.	la 9.7.	la 6.8.	pe 2.9.

Yhdistyksen tapahtumakalenteri

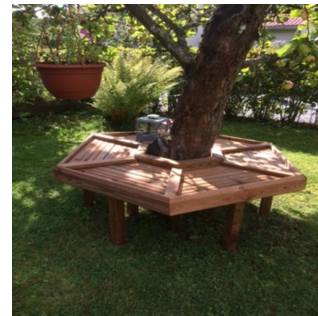
La 20.08.2016 Elojuhla

La 27.08.2016 Muinaistulien yön kynttiläkahvila

La 26.11.2016 Puurojuhla Kerhotalossa

Hyvät peltolalaiset!

Niin on taas kesä vierähtämässä kohti syksyä, mutta vielä on toki kesää jäljelläkin. Elokuun puolella välissä mennään ja lämpimiä iltoja vielä odotellaan.



Lohkon vetovastuu, nyt 1. loholla, tekee kesästä aina kiireisen. Paljon on tapahtumia järjestetty ja monet peltolalaiset ovat niihin osallistuneet, kiitos siitä!

Yhdistyksen kannalta onkin ollut rauhallisempaa, koska suurempia hankkeita Kerhotalon keittiön lattian keväistä uusimista lukuun ottamatta ei ole ollut. Erilaiset kunnossapitotyöt ovat kuitenkin työllistäneet.

Saunaa varten olemme päättäneet kerätä rahaa ja tämän vuoden lopulla onkin sitten tilillä 100 € mökkiä kohden. Varsinaista päätöstä vanhan saunan korjaamisesta tai uuden saunan rakentamisesta ei kuitenkaan ole tehty. Jäsenistön päätös tehtäneiden yleiskokouksessa joko syksyllä tai keväällä.

Tänä kesänä on käyty keskustelua siirtolapuutarhan arvoista. Hallituksen nimeämä arvotyöryhmä on kokoontunut kaksi kertaa ja vielä kolmas kokous on tulossa parin viikon kuluttua. Työryhmään valittiin pitkään Peltolassa olleita ja uudempia viljelijöitä siirtolapuutarhan arvoja kartoittamaan. Tehtävänä on luoda lista arvoista ja tämä sitten lähetetään Jäsenkirjeen 2/2016 mukana jäsenille arvioitavaksi ja arvovalintojen tekemistä varten. Näin 70-vuotisjuhlan lähestyessä on hyvä tehdä tämä arvojen kartoitus ja toivonkin, että mahdollisimman moni palauttaa vastauksensa syyskokouksessa tai yhdistyksen Keltaisen talon postilaatikkoon. Näin saamme yhdessä valittua ne arvot, jotka ovat meille tärkeitä ja joihin yhdessä voimme sitoutua. Perusarvot puutarhaviljelylle ovatkin eri sopimuksissamme ja säännöissämme selkeästi ilmaistut. Sääntöjen 2 § määrittelee tarkoituksen ja toiminnan laadun:

”Yhdistyksen tarkoituksena on edistää ja kehittää puutarhaviljelyä vapaa-ajan harrastuksena jäsentensä sekä kotipaikkakuntansa piirissä. Erikoisesti yhdistys toimii oman siirtolapuutarhansa kehittämiseksi lisäämällä jäsentensä viihtyvyyttä, yhteisiä harrastuksia ja viljelytapojen tuntemusta sekä pyrkii edistämään yhteisiä asioita tekemällä esityksiä viranomaisille ja muille päättävälle elimille. Valistus-, opastus- ja ohjaustyötä suorittamalla pyrkii yhdistys herättämään mielenkiintoa toimintaansa kohtaan ja samalla muihin hyödyllisiin vapaa-ajan toimintoihin ulkoilu- ja liikuntamuotoineen niin aikuisten kuin lasten ja nuorisonkin keskuudessa.”

Peltolan kymmenen kultaista ohjetta viestittävät myös arvoista. Muun muassa toisen huomioon ottaminen, kunnioitus, moraalit, tuttuus, yhteisöllisyys, ahkeruus, apu, yhteisvastuu, yhteishenki, luonto, luonnonmukaisuus, luonnon monimuotoisuus, ekologisuus, ympäristöystävällisyys, viljelytaidot ja -tiedot, tiedonsiirto, taide... ovat löydettävissä näistä kultaisista ohjeistamme.

”Köyhälle kansalle rakennetuista siirtolapuutarhoista uhkaa tulla lomakylä eliitille” otsikoi Helsingin Sanomat siirtolapuutarhoja koskevan artikkelin tänä kesänä. Alkuperäisen siirtolapuutarhaidean pelätään romuttuvan, mutta toisaalta puutarhojen sijainti lähellä koteja on arvokasta ja luontoa suojelevaa ja säästävää. Mökkien hinnat nousevat saavuttamattomiin ainakin pääkaupunkiseudulla. Meillä Turussa mökit ovat hinnoiltaan edullisempia ja toivottavasti pysyvätkin sellaisina.

Tänä kesänä olen opastanut useita eri ryhmiä täällä Peltolassa. Näiden muualta tulevien vierailijoiden huomiot ovat olleet pääsääntöisesti kiittäviä. Yhtenäinen alue, hienot palstat ja mökit, moninainen toiminta ovat ihastuttaneet. Samalla itsekin on saanut vahvistuksen Peltolan upeudesta, vaikka sen on aina tiennyt!

Ensi vuonna ovat tulossa Peltolan siirtolapuutarhan 70-vuotisjuhlat. Hallitus päätti viime kokouksessaan juhlapäiväksi sunnuntain 16. päivän heinäkuuta ja Avoimien ovien päiväksi 9. heinäkuuta 2017. Turussa on ensi kesänä taas Suurten purjelaivojen tapahtuma 24.7., joten edellä mainitut omat juhlamme ja Avoimet ovet sijoittuvat parhaiten edellä mainittuihin päiviin. Varsinainen 70-vuotisjuhlapäivä voisi olla kahdessa osassa; päivällä virallinen vastaanotto ja juhla ja illalla oman väen juhla.

Kesäkokous oli tänä kesänä asiallinen ja hyvässä hengessä saimme keskusteltua aluettamme koskevista asioista, kiitos kaikille siitä.

Vielä on kesää jäljellä ja muutamia tapahtumia tulossa: Elojuhlat, Kynttiläkahvila, syyskokous ja Puurojuhla. Sitten onkin uudet haasteet edessä vuodelle 2017.

Lämmintä syyskesää kaikille toivottaen Marja-Leena Knuutinen, pj

Ykköslohko

kiittää kesän tapahtumiin osallistuneita. Viime Suvipostissa hahmoteltiin tulevaa ja nyt voi jo vähän summata tapahtumia.

Uudella konseptilla toteutettu juhannusjuhla meni mukavasti. Juhannussalkokin kohosi, mutta kuivahkon alkukesän kukat eivät pitkään kestäneet.

Mansikka-aika oli tänä vuonna lyhyt, mutta marjoja riitti Runon ja Suven päivän Runoja ja Mansikkakakkua –iltaan. Siellä nautittiin mansikkakakun lisäksi Liisan haitarinsoitosta sekä Elsen, Ritvan ja Virpin lausumista kesäisistä runoista.

Reko oli meklarina Peltolan Suuressa Huutokaupassa, jossa väkeä riitti ja tavarat löysivät uusia omistajia.

Lohkon suuri ponnistus olivat Avoimet ovet, joita vietettiin kauniissa säässä. Hernekeittoa riitti loppuun asti ja pannaria on syöty vielä jälkeempäinkin.

Onnistuneesta Viherluoto-illasta kerrotaan toisaalla tässä lehdessä, mutta tässä vielä kiitos Virpille!

Riittojen Kärrykahvila kiersi torstaina 21.7. ja saattaa lähteä liikkeelle vielä toisenkin kerran tänä kesänä. Seuraa ilmoitustaulua ja kuuntele kellon kilinää.

Kesäinen Brunssi oli jatkoa ykköslohkon aiempien vuosien kesälounaille ja elopidoille. Iloiset ja tyytyväiset ruokavieraat olivat paras kiitos emännille.

Elokuinen Tiesulku sattui kovin viileälle illalle, mutta se ei tahtia haitannut. Peltolan Jazz –Klubi oli avoinna ensimmäisen kerran. Iiro Salmen trio järjesti unohtumattoman illan. Kiitos!

Nyt on kesästä vielä jäljellä Elojuhlallat 20.8. Tervetuloa!

Sen jälkeen vietetään lauantaina 27.8. muinaistulien iltaa. Valaistujen palstojen ihailun lomassa voi poiketa Kerhotalolla Kutomon naisten Kynttiläkahvilassa klo 20-22.

Toimikauden loppuksi ykköslohko järjestää 26.11. Kerhotalolla Puurojuhlan. Siitä tarkemmin ilmoitustaululla.



VIHERLUOTOA PELTOLASSA

"...kanssani käy kulkemaan suviluonnon helmaan..."

"...keskiyön auringon maa mieleni hurmioon saa..." " ...sinne aatokseni kiittää, missä kesäyö on valkoinen, missä pääskyt pienet liittää yllä viljapellon keltaisen..."

"...ylläni soi viserrys riemuinen, asuu sydämessään onni taivainen..." " ...tuoll autereessa valkopilvet leijaa, ne purjehtii kuin haavelaivat hiljaa..."

"...puistikot kasteessa välkky, lintujen laulua helkkyy, kanssas kun kuljemme kahden kieloja poimimaan..."

Turkulaisten suosikkisäveltäjän Pentti Vihertuodon melodiat siivittivät mm. hänen Aimo-veljensä alias Harry Etelän sanoituksia, kun suuri joukko Peltolan väkeä oli kokoontunut kerhotalolle laulamaan ja kuuntelemaan kesäisiä sävelmiä keskiviikkona 20.7. Ykköslohkon tunnelmallisen kahvilan puitteissa istuttiin kauniisti katetuissa pöydissä kesäillan auringon leikitellessä lehvistöissä ikkunan takana.

Peltolan puolesta musiikista vastasivat Kati Männistö, piano ja Virpi Metsätähti, laulu. Virpi oli valinnut ohjelmaan yhteislauluiksi isänsä tutuimpia kesäaiheisiä lauluja sekä sooloiksi muutamia harvemmin kuultuja sävelmiä, jotka nekin yleisö tuntui ottavan heti innolla omakseen.

Vierailijoina kuultiin Reijo Aholaa laulusolistina ja yhteislaulujen johdattelijana sekä Ari Hakulista, joka haitareineen säesti yhteislauluja ja kertoi viime vuonna perustetusta Pentti Viherluoto -seurasta.

Musiikin lomassa kahviteltiin, herkuteltiin ja rupateltiin kodikkaaseen, aitopeltolalaiseen tapaan. Saatavilla oli myös vanhoja iskelmäarteita 40-, 50- ja 60-luvuilta sisältävää CD-levyä "Pentti Viherluoto laulaa", ja moni jo ennättikin ostaa levyn itselleen.

Yleisö viihtyi paikalla pitkään ja poistui teilleen hyvillä mielin ja sangen tyytyväisen oloisena. Leppoisan ja mukavia muistoja jättäneen illan rakensikin nimenomaan -ykköslohkon loistavien järjestelyjen, hyvän tarjoilun ja mukaansatempaavan musiikin lisäksi - innokkaasti osallistuva ja hyväntuulinen yleisö. Kiitos kaikille illasta! Tapaamisiin musiikin ja mukavan seuran merkeissä!

Virpi M.



Tänä kesänä Kolmiopuiston kulmassa olevat kukkaistutukset ovat erityisen upeat.

Ne on istuttanut hoitanut ja kastellut Kurusen Jorma suurella rakkaudella iloksemme.

KIITOS JORMA!!

Vadelmaa kaikissa aitauksissa

Peltolalaisten ei tarvinne lähteä palstaa etäämmäksi marjaan, kun vadelmat alkavat kypsyä. Vaikka metsävadelma taitaa aromaattisuudessaan päihittää puutarhassa viljeltävän sukulaisensa, on marjojen koossa ja poimimisen helppoudessa iso ero puutarhaserkun hyväksi.

Vadelmaa (*Rubus idaeus*) on Elias Lönnrotin mukaan kutsuttu eri puolilla Suomea lukuisilla nimillä kuten: faaran, faderna, hallan, hallain, maarama, maara, vaapukka, vaarama, vaarain, vaaranvattu, vaaterma, vaderma, vagarmo, vako, vaterma, vattu, vavarna ja vavo, kertoo Reijo Heikkinen internet-kirjoituksessaan. Arkikielessä vadelmaa sanotaan marjaksi, vaikka se ei ole kasvitieteen sääntöjen mukaisesti mikään yksinkertainen *marja*, kuten ei moni muukaan marjaksi kutsuttu. Tieteellisesti määritellen ovat tomaatti ja viinirypäle kyllä marjoja, mutta esim. katajanmarja on oikeasti puolimehevä käpy, mansikka on turvonnut kukkapohjus eli marjamainen epähedelmä ja vadelma on *kerrottu luumarja*.

Kopioin seuraavaksi suoria lainauksia ikään kuin hajanaisina tietoisuina, ja yksien lainausmerkkien rajaamana, niiden lopussa mainitusta lähdeteoksesta:

"... Vadelmien kasvattamista alettiin ensin harjoittaa keskiajan luostaripuutarhoissa. ... Arkeologiset löydökset osoittavat, että esimerkiksi turkulaisten puutarhoissa kasvoi keskiajalla vadelmapensaita. ...

... Keskiajan kristillisessä taiteessa vadelma toimi toisinaan (mansikan ohella) Neitsyt Marian tunnuksena. Suomalaisessa kansanperinteessä vadelma (kuten myös sen sukulainen mesimarja) edusti kauneutta, nuoruutta ja naissukupuolta. Vadelmat ovat usein symboloineet myönteisiä asioita, kuten hyväntahtoisuutta, mutta myös haurautta, mahdollisesti siksi, että ne ovat rakenteeltaan herkkiä ja siten vaikeita varastoida ja kuljettaa. Toisinaan vadelmat ovat symboloineet surua ja katumusta sekä tuskista vapautumista. ...

... On syytä mainita myös Zachris Topeliuksen sadut, joista yksi rakastetuimpia on opettavainen *Vattumato*. Sadussa kaksi tyttöä kauhistuu vattujen joukosta löytyvää matoa, mutta tytöt päästävät sen kuitenkin takaisin luontoon. Myöhemmin käy ilmi, että mato on vattupensaiden valtakunnan kuningas, joka muuttuu aina sadan vuoden välein päivän ajaksi madoksi. Tytöt palkitaan siitä, että he pelastivat kuninkaan hengen. ...

... Suomessa marjat ovat päässeet myös postimerkkeihin, sillä marjat edustavat suomalaisuuden ideaa siinä missä järvet ja koivikot, kuuluisat valtiomiehet, taiteilijat ja urheilijatkin. *Marjamatka Suomessa* nimiseen postimerkkilajitelmaan kuuluu myös Katriina Viljamaa-Rissasen vuonna 2007 suunnittelema vadelmamerkki. ...

... Vadelman viljelyn globaali painopiste on nykyisin Euroopassa ja varsinkin sen itäosissa. Vadelmaa ei viljellä Välimeren alueella, mutta villivadelma menestyy luonnossa mm. Piemonten ja Lombardian korkeimmilla kukkuloilla, Tirolissa ja alppialueella. ... Suomalainen elintarviketeollisuus ostaa vadelmat ulkomailta, varsinkin Puolasta ja Unkarista. Syynä ovat kotimaisen vadelman hinta ja tuotantokustannukset. Ulkomainen vadelma on selvästi edullisempaa, ja marjat poimitaan usein koneellisesti, toisin kuin meillä. ...

... Tuore vadelma on monien mielestä puutarhamarjoista hienoaromisin ja paras sellaisenaan. Vadelmissa on kohtalaisen paljon hedelmähappoja, ja sokereita on runsaasti varsinkin aurinkoisina kesinä. Kivennäis- ja hivenaineita vadelmassa on runsaasti, etenkin magnesiumia ja mangaania. Vadelman lehdissäkin on paljon C-vitamiinia. Paras tapa säilöä vadelmaa on pakastaa pieniä annoksia jälkiruokia ja leivonnaisia varten. Vadelma on hyvää myös mehuna, hillona ja kastikkeina. Marjoista valmistetaan siirappia, viinejä, liköörejä ja viinietikkaa sekä makeistuotteita. Vadelman lehtiä voi kerätä jo nappuina keväällä salaattien sekaan ja ruokien koristeeksi. ... Ranskassa Elsassin alueella tehdään villivadelmista viinaa (*framboise sauvage*). ... Suomessa vadelmalimonadia pidettiin ennen vanhaan erittäin hienostuneena juomana. Vadelman marjoista tehtiin viiniä, ja niillä sopi myös maustaa paloviinaa, olutta tai etikkaa. Kuivattuja ja hiostettuja vadelmanlehtiä käytettiin teenä. ... ” (Hannele Klementtilä ja Laura Jaakkola: *Mansimarjasta punapuolaan. Marjakasvien kulttuurihistoriaa*. Maahenki Oy, 2011.)

Herkkuja vadelmista

Letut ja vadelmahillo sekä vadelmakiisseli maistuvat aivan kaikille. Niiden sijasta voi omaa marjasatoa joskus juhlistaa valmistamalla jotain ranskalaista klassikkojälkiruokaa.

Kardinaalin persikat (*Pêches Cardinal*) ovat yksinkertaisesti vain persikanpuolikkaita makeassa vadelmasoseessa, kun taas jäätelön ja mantelisuikaleiden lisääminen samaan annokseen tekee siitä laulajatar Nelli Melban nimikkojälkiruoan mukaelman. Aivan aidon 1890-luvun aikaisen *La Pêche Melba* -annoksen teko on vähän hankalampaa, koska siihen tulee lisätä kehrättyä sokeria koristeeksi ja se kuuluu tuoda pöytään hopeisessa annosmaljassa joutsenen-mallisen jääveistoksen kannattamana.

Jäädykkeeseen (*parfait*) teko onnistuu sen sijaan kaikilta, joilla on pakastin. Reseptejä löytyy yksinkertaisemmasta vaihtoehdosta aina työläämpiin asti, ja helpoimmalla pääsee, kun sekoittaa sokerin kanssa vatkattujen munien joukkoon soseutetut vadelmat, rahkan tai jogurtin ja kermavaahdon. Pakastetun jälkiruoan koostumus on kuitenkin valmiina pehmeämpi, jos ensin jaksaa valmistaa keltuaisista, sokerista ja maidosta, mehusta tai kermasta varovaisesti kuumentamalla (85° C)

vaniljakastikkeen tapaisen saostuneen kiisselin (*crème anglaise*). Sen annetaan jäähtyä, ja sitten vasta sen sekaan sekoitetaan vadelmasose ja lopuksi kermavaahto. Kolmannessa vaihtoehdossa jätetään keltuaiset kokonaan jälkiruoasta pois johonkin toiseen ruokaan käytettäväksi, ja valkuaisista ja sokerista valmistetaan marenkia italialaiseen tapaan. Kun kuuma marenkiseos on jäähtynyt, lisätään vadelmat ja kermavaahto. Pakastamiseen on aina hyvä varata aikaa, mistä syystä normaalikokoinen, vähintään kuuden hengen jälkiruoka kannattaa tehdä päivää ennen aiottua ateriaa.

Jääkaapissa liivatteen avulla hyytyvä vadelmakermahyytelö (*fromage bavarois aux framboises*) on myös juhlava jälkiruoka. Tekovaiheessa voi samasta kermahyytelöstä jalostaa kääretortun viipaleiden avulla varsinaisen yllätyksen eli kakun näköisen, ylösalaisin vadille kumotun *Charlotte russen*. Alkuperäinen resepti on lähtöisin 1700-luvun lopun Ranskasta ja Krimin sodan riehussa 1850-luvulla siitä kehitettiin erään yksittäisen taisteluvoiton innoittamana täyteläistä mantelikermavanukasta sisältävä *Charlotte Malakoff*. Tässä jälkimmäisessä jälkiruoossa käytetään kokonaisia vadelmia ja ne ripotellaan erillisinä täytteen joukkoon siinä vaiheessa kun sitä kaadetaan pyöreään ja korkeaan, tasapohjaiseen, tällä kertaa pitkänomaisilla pikkuleivillä vuorattuun vuokaan. Herkku saa jähmettyä jääkaapissa yön yli, minkä jälkeen se kumotaan vadille ja tarjotaan siemenettömäksi paseeratun ja sokeroidun vadelmasoseen kera. Em. pikkuleipinä voi käyttää italialaisia *savoardi*-keksejä, jotka ovat samoja kuin *Tiramisussa*. Molemmissa *Charlotte*:issa voidaan luonnollisesti käyttää makuaineena vadelmien sijasta mansikoita, hedelmiä tai suklaatakin.

Makoisia hetkiä, toivottaa nimimerkki Horti Kultturelli



Puutarhan pöhinöitä

Niin, kiitoksia kaikille niille joilta sain palautetta kesäkuun Suvipostin kirjoituksesta "Luulo ei ol tiaron väärtti". "Voisit jatkaa samaan tahtiin ja, että jotain hauskaa saisi olla mukana keventäjänä." No totta kai, ettei mene liian vakavaksi.

No, kun tuossa kirjoituksessa lähtökohtana olivat ulkopuolisten ennakkoluulot meitä puutarhureita kohtaan, niin nyt ajattelin aiheeksi meidän omia ehkä juurtuneitakin epäilyjä ja luuloja yhdistyksestä ja sen toiminnasta. Tässä on niistä muutamia vuosien varrella kuultuja:

"Meidän mökkiä ei ostettu sen takia, että tulisimme tänne yhdistystoimimaan." No, ei varmasti kukaan ole vielä tähän päivään mennessä ostanut mökkiä sen vuoksi, että pääsee yhdistystoimintaan. On kuitenkin niin, ettei mitään yhdistystä edes ole olemassa ellei kukaan suostu toimimaan ko. yhdistyksessä. Kukaan ei kävisi kokouksissa eikä kukaan suostuisi mihinkään yhdistyksen tehtäviin. Melkoisen erikoista, eikö vain? Siihen loppuisi koko yhdistys ja samalla vuokrasopimus kaupungin kanssa.

"Meitä harmittaa, kun joudumme maksamaan vaikka emme käytä täällä yhteisiä palveluita, emme vie edes roskapussia yhteiseen jätekonttiin". No niinpä niin ja jaapa jaa, lehmätkin lentäisivät, jos niillä olisi lentokone. Nuuka olla saa ja ymmärrän sen varsinkin, kun on pienet eläkkeet/ palkat, mutta tässä on kyse jostain muusta. Ei täältä kuitenkaan kukaan mitään mukaansa saa. Maksetaan sitä myös vakituisen asunnon yhtiövästiketta vaikka moni ei ole siellä kuin talvella. Siinäkin jää maksumieheksi, ei auta, voi itku. Ja kevään laskun ja jäsentiedotteen tultua postissa sitä on jo osallisena yhdistyksen kuluissa, vaikka ei uskoisi. Samalla tuli mieleen, että yksinäinen maksaa saman vesilaskun, sehän on meillä mökkikohtainen. Täytyy sitten vain olla paljon paikalla ja heti keväällä ja pitkälle syksyyn.

Autoilu on taas lisääntynyt hiekkateillä, vauhdit koventuneet, hiekka lentää ja pölyä". No, tietysti pitää päästä ajamaan huolto-ajot, se on selvä. Joku oli kerran moittinut naapuriaan, ettei saa ajaa portille. Seuraavana päivänä hänestä itsestään tehtiin valitus, kun ajaa portille asti lähes päivittäin. No mutta ne nopeudet, muistetaan ne, 10 km /h. on kävelyvauhti eli eihän kukaan aja tahallaan kenenkään päälle. Mutta joku voi tulla vahingossa suoraan auton eteen ja mitä silloin teet. Meille on tullut paljon vikkeliä lapsosia, ollaan varovaisia.

"Ei saa tampata mattoja, kun vadelmat kypsy!" No, kun tullaan läheisviljelijöiksi, niin ei siinä voi aivan kaikkea rajoittaa. Jos jokin asia vaivaa, sano siitä kauniisti naapurille. Voi olla, ettei hän edes tullut ajatelleeksi asian häiritsevän. Ja jos sinulle sanotaan, niin yritä edes olla vetäisemättä isompaa hernettä nenään kuin mikä on väistämätöntä. Kiität itseäsi viimeistään syksyllä. Talvella ei kasva vattupuska, eikä edes vuohenputki, ainakin luulen niin.

Sitten vielä kauniiksi lopuksi ihana ehdotelma. Televisiosta oli näet lähetetty ohjelmaa joltain siirtolapuutarhalta. Eräs tuttavani, sanoisinko fiinimpi rouva, joka ei varmaan ole koskaan käynyt vastaavilla "rahvaiden puutarhoilla", kertoi, että voi miten ihania pikkupihoja ja mökkejä aivan kuin se sinun Peltolasikin on mutta... "Kun tontit ovat niin pieniä, eikä niissä ole juuri mitään puuhaa eikä tekemistä. Niin laittakaa nyt yhdessä alueen keskelle iso uima-allas, auringonpalvojen alue lavitsoineen, saunat+suihkut siihen niin voitte nauttia kesästä!" Samalla, kun mietin, että miten sen altaan vesilasku jyvitetään kaikkien meidän kesken ja miten paljon klooria pitää tilata, niin toivotan mukavaa loppukesää ja mitä kauneinta syksyä sinulle ja meille kaikille. Uskon, että uuden saunan kanssa riittää puuhaa ja kustannuksia riittävästi, ilman altaita.

Terveisin

Jyrki Laaksonen, tiedottaja, hallituksen jäsen ja turvevastaava



Verkatehtaankatu 4, 20100 Turku
(02) 253 5809
www.maijalaine.net

Kompostointi on kierrätystä

Peltolan kymmenen kultaisen ohjeen viimeinen on:

Silppuroi, kompostoi, polta ja lajittele – ja Peltolasta menee kaatopaikalle vähän jätettä.

Kompostointi on tässä keskeisessä asemassa.

Kompostimulta on täyttä tavaraa

Kaikki lehdet ja karikkeet muuttuvat mullaksi ennemmin tai myöhemmin. Kompostiin luodaan lehtomaisen kosteat ja lämpimät olot. Toimiva komposti lämpenee nopeasti 40 - 50 asteeseen, ja erilaiset pieneliöt vilistävät ruoantähteiden ja kasvikaikkeiden seassa. Tunkiolierot lisääntyvät ja kompostia sekoittaessa löytyy pienten lierojen yhdyskuntia. Hyvin toimivassa kompostissa vilisee kaikenlaisia tuhatjalkaisia, siiroja ja lieroja, mutta ei karpäsiä eikä muurahaisia. Tosin tänä kesänä muurahaisia on ollut myös toimivissa komposteissa.

Kärpäset kertovat, että kompostiin pantua talousjätettä ei ole peitetty kasveilla tai muulla karikkeella. Tällaisena peitetavarana on usein helppo käyttää kompostin kuivahtavaa reunaa, joka tulee samalla käännettyä keskiosaan muhimaan.

Komposti sijoitetaan mieluiten varjoisaan tuulensuojaiseen paikkaan tai sen ympärille istutetaan tätä varten kasvillisuutta. Kompostissa pitää olla kansi, joka estää pinnan kuivumisen ja ruoantähteitä etsivät siivekkäät. Tiiviit seinät pitävät kosteuden ja lämmön kompostissa, ja pohjalla ylimääräisten, isompien vieraiden pääsyn estää ritilä. Tällaisen kompostin voi joko tehdä itse tai ostaa valmiina.

Olennaista on pitää komposti sopivan kosteana. Helposti kuivuvat reunaosat pitää tarpeen mukaan käännellä kesemmälle ja kastella. Kuivaa kompostia on syytä herätellä kompostihärätteellä, urealiuoksella tai laimennetulla virtsalla.

Kompostoivan käymälän maatuneen tuotteen voi laittaa kompostiin kypsymään ja antamaan lisätyppeä ja voimaa kasvi- ja ruoantähdekompostille.

Kompostiin voi laittaa kaiken keittiöstä ja puutarhasta tulevan eloperäisen jätteen: ruohosilpun, rikkaruohot, lehdet, hedelmien ja vihannesten kuoret ja naatit, kuihtuneet kukat ja kukkavarret, kukkaruukuista tulevan käytetyn mullan, pensaiden ja

pensasaitojen leikkausjätteet. Komposti tarvitsee lämpöä, ilmaa ja kosteutta eli energiaa, happea ja vettä. Komposti vaatii jatkuvasti pientä hoitoa. Sitä pitää käänellä ja kastella tarpeen vaatiessa. Työn tuloksena on muhevaa, ravinteikasta multa.

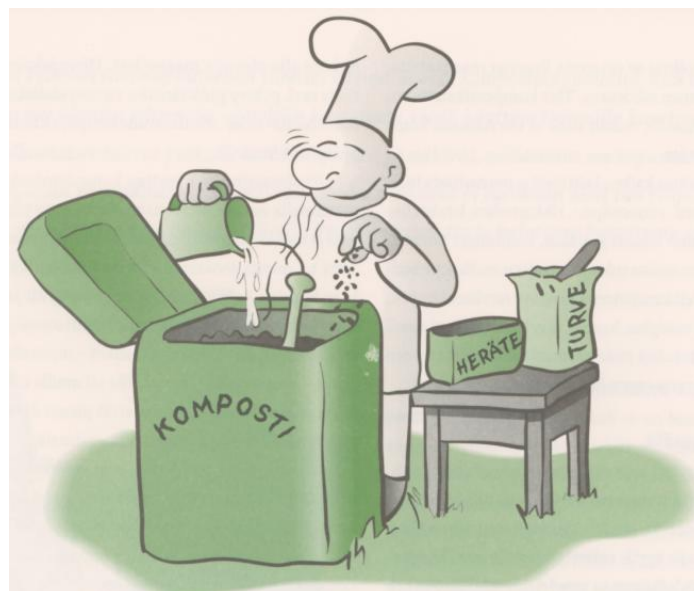
Edellisesän komposti voidaan keväällä kääntää vielä kasalle ja jättää kesäksi lepäämään. Kasan päälle voi istuttaa kurpitsan tai sen voi peittää jollain yksivuotisella kukkijalla, esim. kehäkukalla tai krassilla. Seuraavana keväänä muheva multa käytetään puutarhaan.

Edellisesän kompostin voi levittää pensaiden juurille, jolloin se on myös ilmavaa maankatetta, joka pitää eliötoiminnan vilkkaana. Tätä kompostikatetta voi käyttää myös kasvimaalla, mikäli siinä ei ole mukana kompostikäymälän tuotteita.

Kompostin lannoitevaikutus on huomattava, jos siinä on mukana kompostikäymälän tuotteita. Tällaisissa tapauksissa on tutkittava, tarvitseeko puutarha vielä jotain ylimääräistä lannoitusta lainkaan.

Kompostointi on puutarhurin keskeinen taito, sillä hyvä multa on kasvun perusta. Kaikki pehmeä puutarhajäte kompostoidaan omalla palstalla, ja umpinaiseen kompostiin päätyy myös talousjäte. Risut käytetään omalla palstalla siten, että isommat oksat käytetään lämmitykseen tai grilliin. Risusilppu on erinomaista katetta pensaiden juurilla ja kasvimaalla, ja kompostikin kaipaa välillä karkeampaa kerrosta ilmastointiin.

Komposti-Helena





PELTOLAN

KYMMENEN KULTAISTA OHJETTA

KUKKATIET OVAT KÄVELYÄ JA PYÖRÄILYÄ VARTEN.

PARATIISIN POLUILLA EI HURJASTEELLA.

RAKASTA NAAPURIASI KUIN ITSEÄSI, MUTTA ANNA HÄNELLE MYÖS RAUHA OLLA
OMISSA OLOISSAAN.

NAAPURIAPU ON TOISEKSI PARAS APU.

HOIDA YLEISIÄ ALUEITA YHTÄ HYVIN KUIN OMAA PALSTAASI.

TULE MUKAAN TALKOISIIN.

OSALLISTU YHTEISIIN TILAISUUKSIIN JA MUIHIN RIENTOIHIN.

KISSAT JA KOIRATKIN NAUTTIVAT OLOSTAAN PELTOLASSA MUTTA EIVÄT VAPAASTI
JUOKSENNELLEN.

KÄYTÄ LANNOITTEITA JA MYRKKYJÄ MAHDOLLISIMMAN VÄHÄN JA ANNA
LUONNONKIN ELÄÄ REHEVÄNÄ JA PUHTAANA.

SILPPUROI, KOMPOSTOI, POLTA JA LAJITTELE — JA PELTOLASTA MENE
KAATOPAIKALLE VAIN VÄHÄN JÄTTEITÄ.



Pienoismalli Peltolan palstasta

Tuorlan maaseutuoppilaitoksen tiloissa vuosia ollut Peltolan mökkipalstan pienoismalli palautettiin meille hieman "reissussa rähjäntyneenä" viime vuonna. Alkujaan pelkän mökin pienoismallin on tehnyt Irma Hongan poika Jyrki Honka heidän omasta mökistään. Sen ympärille askarteluryhmä rakensi pienoispuutarhan. Nyt uudelleen kunnostettuna se on Sikalan verstaassa odottamassa sijoituspaikkapäätöstä omiin tiloihimme, joissa kaikki kiinnostuneet voisivat käydä sitä katsomassa.

Askarteluryhmä Eila, Pekka, Aino ja Kauno

KIRJASTOASIAA

Peltolan kirjasto Keltaisessa talossa on avoinna lauantaisin klo 13 - 14 ja aina muulloinkin, kun talon ovi on auki. Kun astut sisään, portaitten molemmin puolin on lainattavia lehtiä. Puutarhalehtiäkin on pinoittain. Kirjastohuone on portaitten jälkeen vasemmalla. Yhdellä seinällä on dekkareita tekijän mukaan aakkosjärjestyksessä. Toisella seinällä on tietokirjoja samoin aakkosjärjestyksessä. Niitten yläpuolella on yksi hylly englanninkielisiä kirjoja ja toinen ruotsinkielisiä. Kolmannella seinällä ovat lasten- ja nuortenkirjat ja niitten yläpuolella on edesmenneen puutarhuri Tuomo Aurin puutarhakirjasto, jossa on monenlaista kiinnostavaa. Eikä tässä kaikki: koska kirjastohuone on pieni, muut romaanit kuin jännitys ovat salin puolella samoin tekijän mukaan aakkosissa.

Kirjasto toimii itsepalveluperiaatteella: otat lainaksi mitä haluat ja palautat kun muistat. Mitään ei tarvitse kirjoittaa vihkoihin tms. Kaikki kirjat ja lehdet ovat lahjoituksia. Niistä kiitämme. Mutta kun valikoit jotain lahjoitettavaksi, älä tuo vanhentuneita romaaneja tai tietokirjoja, joita kukaan ei lue. Niille ei ole tilaa ja joudumme kantamaan ne roskeen. Niistä tulee yhdistykselle vain poisvientikuluja.

Hyviä lukuhetkiä puutarhassa tai sateen sattuessa mökissä!

Kirjastotoimikunta / Pirkko Leino



Kynttiläkahvila

Kerhotalolla

lauantaina 27.8.2016 klo 20–22



MARKET

ILPOINEN

TERVETULOA OSTOKSILLE HYVÄN PALVELUN LÄHIKAUPPAAAN!



MARKET

ILPOINEN

Seuraa kaupan arkea myös
facebookissa ja instagramissa
#kmarketilpoinen



Kauppias Pekka Rinne



AUKIOLOAJAT:

MA-PE 8.00-21.00
LA 8.00-21.00
SU 11.00-21.00



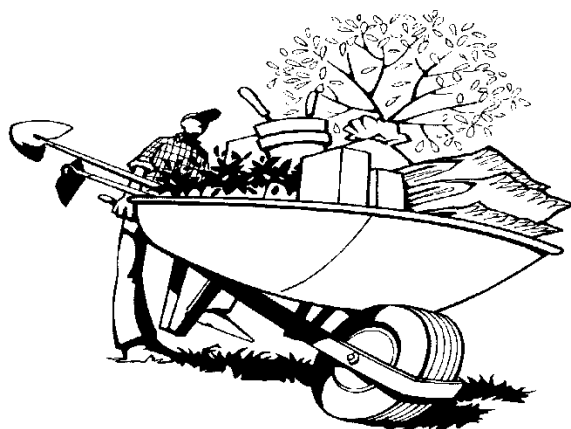
MARKET

ILPOINEN

ILPOINEN

Lauklähteenkatu 10, 20740 Turku
puh. 010 32 09 500,
pekka.rinne@k-market.com





MULTAMARKET

Avoimna lauantaisin klo 12 - 13

Viimeisen kerran avoinna tänä kesänä 24.9.

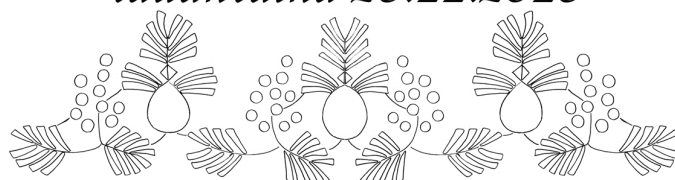
Muistakaa maksaa kasoista ottamanne mullat, hiekat ja sepelit
Multamarkettiin!



Peltolan

Puurojuhla Kerhotalolla

lauantaina 26.11.2016



2 / 2016 on luettavissa myös nettisivuillamme peltolanspy.fi

Koivulan S-marketista ruokaa arkeen ja juhlaan!



Tällä kupongilla elokuussa 2016:

299

/pkt

Paulig
Juhla Mokka -kahvit
500 g (5,98/kg)

1 pkt
/talous



Omistajan käyntikortti

S MARKET

Sinun.

STOK
tok.fi

S-market Koivula, Kataraintentie 7, 20740 Turku
Palvelemme pitkään:
Arkisin 7-21, Lauantaisin 7-21, Sunnuntaisin 10-19