

Peruna 'Edgecote Purple'

Tämä hyvin vanha lajike ei ole kovin satoisa, mutta vahamaisen vaaleankeltaisen mallon vuoksi se on erinomainen ns. salaattiperuna ja keittoperuna. Lajikkeen on todettu soveltuvan hyvin luonnonmukaiseen viljelyyn sen korkeahkon rutonkestävyyden vuoksi. Kuori on purppuran-viininpunainen ja samankaltaisia lajikkeita lienee ympäri Pohjois-Eurooppaa. Pitkänsoikeissa mukuloissa on keltainen malto ja tämä lajike on erittäin suosittu hienojen ravintoloiden listoilla makunsa ja keitto-ominaisuuksiensa vuoksi. Lajike tulisi keittää kuorineen ja tarvittaessa kuoria helposti irtoavat kuoret vasta kypsänä. Nauti perunoita, tuo muutama mukula Maatiaisen vaihtoon syksyllä tai keväällä.

Potatis *Solanum tuberosum* 'Edgecote Purple'

Denna mycket gamla sort ger inte speciellt god skörd, men på grund av sitt vaxartade kött passar den utmärkt till sallad- och kokpotatis. Sorten är relativt resistent mot pesten. Skalen är purpurröd och likadana sorter finns i Nord-Europa. De ovala knölarna har gult kött och sorten är mycket populär i fina restauranger på grund av sin fin smak. Sorten skall kokas oskalad och vid behov skalas först efter kokningen. Ta några potatis till Maatiainen utbyte på hösten eller våren.

Potatoes *Solanum tuberosum* 'Edgecote Purple', are a heritage potato variety first listed back in 1916. A long oval shaped yellow fleshed variety with a firm waxy texture makes them a good all rounder in the kitchen. A very popular choice with chefs, and often found in high-class restaurants.

Edgecote Purple tubers show relatively high blight resistance when tested under organic conditions. Take some tubers to Maatiainen exchange in autumn or next spring.

Herkkuhyppykurkku *Cyclanthera pedata*

Kotoisin Meksikosta. Köynneliäs vihanneskasvi. Hedelmät syödään raakoina (nuoret) tai kypsennettyinä/täytettyinä (vanhat). Taimi siirretään ulos vasta hallavaaran mentyä ohi. Kasvaa nopeasti ja tarvitsee tuen. Anna muutaman kurkun kypsyä täysin kypsäksi ja kerää siemenet Maatiaisen vaihtoon.

Korila *Cyclanthera pedata*

Kommer ursprungligen från Mexico och är en klängväxt. Frukterna äts som råa (unga) eller kokta/fyllda (äldre). Plantan flyttas utomhus först när frostrisken är över. Plantan växer snabbt och behöver stöd. Samla några frön av mogna gurkor till Maatiainen frötbyte.

Korila, Caigua, Achocha etc.. *Cyclanthera pedata*

Caigua is a slender tropical vine that is indigenous to South America. It grows fast with long tendrils for climbing. It produces a pale green, semi-flattened fruit resembling a cucumber. Unlike a cucumber, the inside of the ripe fruit is hollow (much like a bell-pepper), with several black seeds attached to a placenta. In South America the fruits are eaten much like bell peppers - either raw or cooked (after the seeds are removed). They are also prepared as stuffed peppers; stuffed with meat, fish or cheese and then baked - earning it's name "stuffing cucumber." Collect some seed from a complete ripe cucumners to Maatiainen seeds exchange.

Malabarinpinaatti *Basella rubra*

Alkuperäinen laji (*Basella alba*) on kotoisin Intian eteläosista, Kaakkois-Aasiasta ja Uudesta Gineasta. Se on nopeasti kasvava köynnös, josta on jalostettu punavartinen, rehevämpi lajike, jota viljellään kaikkialla maailmassa. Kasvatetaan kasvihuoneessa tai lämpimällä seinustalla. Tarvitsee tuen. Kasvi on hyvin kylmänarka. Sen voi talvettaa sisätiloissa. Nuoria lehtiä ja versoja voi syödä raakana salaattissa. Vanhempia lehtiä keitetään ja käytetään pinaatin tavoin.

Malabarspenat *Basella rubra*

Den ursprungliga arten (*Basella alba*) växer i södra delar av Indien, sydvästra Asien och Nya Guinea. Den är en snabbt växande klängväxt. Av den har man förädlat den rödsjälkade sorten, som odlas överallt.

Plantan trivs i växthus eller vid varm husvägg. Växten kan tas inomhus för övervintring. Unga löv och skott kan ätas som råa i sallad. Äldre löv kokas och används som spenat.

Malabar Spinach *Basella rubra*

The native art (*Basella alba*) comes from Indian Subcontinent, Southeast Asia and New Guinea. The variety (*B. rubra*) is nowerdays very popular in many places. It is a fast-growing, soft-stemmed vine.

The plant is sensitive to cold. Acclimatise and plant out once danger of frost has passed or grow on in the greenhouse.

Fresh- Young leaves and the top of shoots can be eaten raw. Used in salads.

Cooked- Older leaves should be cooked as they have a rougher texture. It is more like spinach in look and flavor when cooked. It holds its shape a lot better than spinach when it is cooked. Can be substituted for cooked spinach or chard.

Tomaatti *Solanum lycopersicum* "Simo"

Vanha runkotomaattilajike pohjoimaisesta geenipankista. Hedelmät pitkulaisia, punaisia hyvän makuisia. Lajike on melko aikainen ja satoisa. Taimet tuetaan, varkaat poistetaan, huolehditaan kasvualustan tasaisesta kosteudesta ja ravinteikkuudesta. Kukinta-aikaan vartta "kopistellaan" päivittäin pölytyksen varmistamiseksi. Kerää siemenet täysin kypsyneistä ensimmäisistä hyvänmakuisista tomaateista. Koverra siemenet vesilasiin, anna käydä pari päivää, huuhtelee, siivilöi ja kuivaa. Tuo siemeniä Maatiaisen siemenvaihtoon.

Tomato *Solanum lycopersicum* "Simo"

Old tomato variety originates from the Nordig genebank. Fruit oblong, red and delicious. The variety is quite early and productive. Collect the seeds of the first fully ripened tasty tomatoes. Scoop out the seeds into a glass of water, let it run for a couple of days, rinse, strain and dry. Bring seeds Maatiainen seed exchange and keep for you use next year.

Tomaatti *Solanum lycopersicum* 'MoneyMaker' tai 'Subarctic'

'MoneyMaker' on runkotomaatti kasvihuoneeseen ja aurinkoisille seinustoille, kotipuutarhureiden suosikki. Vaatimaton ja satoisa. 'Subarctic' on myös nopeakasvuinen ja aikainen (82–86 vrk) venäläinen lajike avomaalle. Tuottaa satoa myös viileänä kesänä. Muodostaa tiiviin pensaan (40–45cm). Varkaita ei tarvitse poistaa. Kerää siemenet täysin kypsyneistä ensimmäisistä hyvänmakuisista tomaateista. Koverra siemenet vesilasiin, anna käydä pari päivää, huuhtelee, siivilöi ja kuivaa. Tuo siemeniä Maatiaisen siemenvaihtoon.

Ryvässipuli *Allium cepa aggregatum* -Ryhmä "Konnevesi"

Maultaan voittamaton sipuli, joka kasvaessaan jakaantuu useaksi sipuliksi. Liota ennen istutusta tunnista kahteen tai jopa yön yli 40 asteisessa vedessä, mieluiten tuhkavedessä tautien torjumiseksi. Sipulit istutetaan puoleksi multa, riittävästä kosteudesta huolehditaan. Tuleentuneet sipulit kuivataan huolella. Varret poistetaan vasta täysin kuivana. Keskikokoiset sipulit säilytetään talven yli huoneenlämmössä seuraavana vuonna lisättäväksi, loput syödään. Talven mittaan pehmenemisen merkkejä osoittavat tai liian varhain kasvuun lähtevät hyödynnetään myös keittiössä.

Potato Onion *Allium cepa aggregatum* -Group "Konnevesi"

Aggregatum group of *Allium cepa*, similar to the shallot, but producing larger bulbs. Extremely delicious, and easy to grow, keeps better than almost any other variety of onion. That makes it ideal for the home gardener. It was very popular in the past, now difficult to find. Soak before planting to two hours or up to overnight in 40 degree water, preferably ash in the water to combat disease. Bulbs are planted in a half mold. Ripened bulbs are dried carefully. The stems are removed when completely dry. Store at room temperature over the winter. Medium-sized onions are stored in room temperature for cultivation in the following year, the rest eaten.

Kessu, Palturintupakka *Nicotiana rustica* 'Amersfort'

Kessua on kasvatettu Suomessa ainakin 1700—luvun alusta lähtien. Yli metrin kokoinen, komea tukeva varsi, leveänsoiketa lehdet. Latvatertussa torvimaiset kellanvihreät kukat heinä-elokuussa. Puolivarjoinen, lämmin, runsasravinteinen ja suojaisa kasvupaikka. Houkuttelee mesipistiäisiä. Taimet istutetaan ulos kesäkuun alkupuolella, sillä kasvi on hallanarka. Kerää tuleentuneet siemenet ja tuo Maatiaisen vaihtoon.

Tobacco *Nicotiana rustica* 'Amersfort'

Tabacco, originating from America, has been grown in Finland, at least since the early 1700s. More than a meter in size, a handsome sturdy stem, large leaves. Lime-green flowers in July-August. Grow in a half shadow, warm, rich and sheltered habitat. Attracts bees and bumble-bees. Seedlings are planted out in early June, since the plant is frost sensitive. Collect the seeds when ripe, brownish and dry and bring some to Maatiainen.

Härkäpapu *Vicia faba* "Kaulion valkea" maatiaishärkäpapu

Varsi 70-100 cm, ei tarvitse tuentaa. Kukat valkoiset mustalla täplällä. Pavut keskikokoisia, vaalenruskeita, sisältävät runsaasti valkuaisaineita. Vihreät nuoret pavut herkullisia tuoreeltan kiehautettuina yrttien kera. Tuleentuneet, kuivumaan alkaneet pavut mustuneista varsista käytetään siemeniksi. Lue lisää

<http://www.maatiainen.fi/tekstit/harkapapu.htm>

Faba bean *Vicia faba* "Kaulion valkea" landrace

Stem 70-100 cm high, and needs no support. Flowers white with black dot. Beans medium-sized, light brown, rich in protein. Green, fresh, young beans delicious when cooked with herbs. Completely ripe beans can be collected for seeds production.