

Kotimainen kevätsipuli

Saaristoilma ja vuodenaikoihin sopeutettava viljelytekniikka mahdollistavat maukkaan kevätsipulin kestävän tuotannon ympäri vuoden.

Heinä-marraskuussa kevätsipulia viljellään avomaalla, Ahvenanmaan auringon lämmittämien graniittikallioiden keskellä. Kesäaikaan sipulin maku on voimakkaampi ja varret rehevämpiä. Jokainen kasvi korjataan huolella ja katkaistaan maanpinnan yläpuolelta, jolloin se säilyy parhaiten.

Joulu-kesäkuussa kevätsipulia viljellään kasvihuoneissa, joita lämmitetään ainutlaatuisen ja innovatiivisen tekniikan avulla merivedellä. Koska valoa on vähemmän, sipulin varsi jää avomaakautta

pienemmäksi ja makukin on aavistuksen miedompi.

Kotimaisen kevätsipulin ulkomuoto poikkeaa aavistuksen Etelä-Euroopasta tuodusta. Täällä viljellyn kevätsipulin varsi on lyhyempi eikä siinä ole varsinaista sipulia tai juuria. Tämä siksi, että voisimme viljellä tätä kasvia vuoden ympäri myös näillä pohjoisilla leveysasteilla. Kevätsipulin rakenne ja maku ovat kuitenkin samat.

Tavoitteemme on tuottaa kotimaista, huippulaadukasta ja maukasta maustekasvia suomalaisten ruokapöytiin ympäri vuoden siten, että tuotannon ympäristövaikutukset jäävät mahdollisimman pieniksi.

Inhemsk vårlök

Skärgårdsklimatet och en odlingsteknik som anpassats efter säsong är nyckeln till hållbar produktion av vår smakrika vårlök året runt.

Under juli-november skördas vårlöken från fri-landsodlingar omgivna av Ålands solvarma, röda granithällar. Löksmaken är kryddigare sommartid och bladen frodiga. Varje planta skördas med omsorg och skärs av ovanför markytan för att få bästa hållbarhet.

Under december-juni odlas vårlöken i växthus uppvärmda med havsvatten – en unik och innovativ teknik. Eftersom ljusstillgången är

mindre blir bladen under denna period spädare och smaken något mildare.

Den inhemska vårlöken har ett lite annorlunda utseende än den som importeras från Sydeuropa. Vårlöken som odlas här har kortare stam och saknar löken och roten. Detta för att vi året runt skall kunna odla grödan på våra nordliga breddgrader. Vårlökens kvalitet och smak är i övrigt densamma.

Målsättningen är att med minsta möjliga miljöpåverkan producera en inhemsk, högkvalitativ och smakfull krydda att njuta av under hela året.

