



hedelmät
frukt



A close-up photograph of two ripe red apples hanging from a tree branch. The apples have some green at the bottom and are surrounded by dark green leaves.

Ahvenanmaa

Suomen omenapuutarha

Åland - Finlands äppelträdgård



Pääläjikkeemme sadonkorjuujärjestyksessä



Geneva Early

elokuu
augusti
s. 6



Transparente Blanche

elokuu-syyskuu
augusti-september
s. 8



Julyred

elokuu-syyskuu
augusti-september
s. 10



Discovery

syyskuu-lokakuu
september-oktober
s. 18



Rosette

syyskuu-lokakuu
september-oktober
s. 20



Summerred

syyskuu-lokakuu
september-oktober
s. 22



Rubinola

lokakuu-tammikuu
oktober-januari
s. 30



Zari

lokakuu-tammikuu
oktober-januari
s. 32



Santana

marraskuu-helmikuu
november-februari
s. 34



Mari

helmikuu-maaliskuu
februari-mars
s. 42



Clara Frijs

syyskuu-marraskuu
september-november
s. 46



Celina

syyskuu-joulukuu
september-december
s. 48

Våra huvudsorter i skördeordning



Jaspi
syyskuu
september
s. 12



Collina
syyskuu
september
s. 14



Early Crunch
syyskuu-lokakuu
september–oktober
s. 16



Amorosa/Aroma
syyskuu-joulukuu
september–december
s. 24



Lobo
lokakuu-joulukuu
oktober–december
s. 26



Rajka
lokakuu-tammikuu
oktober–januari
s. 28



Rubinstep
joulukuu-maaliskuu
december–mars
s. 36



Wilton's Star
tammikuu-maaliskuu
januari–mars
s. 38



Gloster
helmikuu-maaliskuu
februari–mars
s. 40



Concorde
lokakuu-joulukuu
oktober–december
s. 50



Conference
lokakuu-joulukuu
oktober–december
s. 52



**Luumu
Plommon**
s. 54



På Åland
får äpplena mogna
ordentligt innan de
handplockas och packas
varsamt för lagring
och transport.

Ahvenanmaalla
omenat saavat kypsyä
kunnolla ennen kuin
ne kerätään käsin ja
pakataan hellävaraisesti
varastointia ja
kuljetusta varten.



Saaristo-omenoita Åländska skärgårdsäppel

Ahvenanmaan puutarhat, ÅTH, hoitaa noin 30 Ahvenanmaan saariston omenanviljelijän laadukkaiden omenoiden jakelun. Omenanviljelyllä on pitkät perinteet ja viljelijämme ovat asiantuntevia ja kokeneita. Koska Ahvenanmaalla on Pohjoismaiden eniten aurinkoisia tunteja ja koska syksyt täällä ovat pitkiä ja leutoja, omenat saavat kypsynä kunnolla ennen kuin ne kerätään käsin ja pakataan hellävaraisesti varastointia ja kuljetusta varten.

Ahvenanmaalaisia omenoita on kaupoissa heti kauden alkaessa elokuussa. Käytämme nykyäikaisia varastointimenetelmiä, kuten ULO-varastointia (Ultra Low Oxygen), mikä tarkoitaa, että voimme toimittaa omenoita pitkälle kevääseen. Kehitämme ja testaamme uusia lajikkeita ja menetelmiä säilyttääksemme omenoiden laadun ja voidaksemme toimittaa uusia lajikkeita Suomen markkinoille.

Nauti ahvenanmaalaista omenoista elokuusta maaliskuuhun!

Ålands Trädgårdshall, ÅTH, levererar högklassiga äpplen från ett 30-tal åländska odlare. Odlingarna har långa traditioner och sköts av kunniga och erfarna odlare. Tack vare att Åland har flest soltimmar i Norden och långa milda höstar får äpplen mogna ordentligt innan de handplockas och packas varsamt för lagring och transport.

Åländska äpplen finns i butiken direkt från säsongstarten i augusti. Vi använder oss av moderna lagringsmetoder, som ULO-lager, vilket betyder att vi har möjlighet att leverera äpplen långt in på våren. Vi utvecklar och testar ständigt nya sorter och metoder för att behålla äppelenas kvalitet och för att kunna leverera nya sorter för den finländska marknaden.

Njut av åländska äpplen från augusti till mars!





Geneva Early

Ensimmäisenä kypsyvä lajikkeemme, todellinen varhaisomena. Geneva Early on punainen, mutta sen pohjaväri on keltainen. Hedelmäliha on pehmeä ja kermanvärisen, joskus vaaleanpunaiseen vivahtava. Maku on kirpeä, aromikas ja aavistuksen hapan.



Vår tidigaste sort, en riktig primör. Geneva Early är röd med gul bakgrundsfärg. Fruktköttet är mjukt och gräddfärgat, ibland med inslag av rosa. Smaken är pikant, aromatisk och en aning syrlig.

Ahvenanmaa on Suomen omenavaltaakunta
Yli 70 % Suomen omenoista viljellään Ahvenanmaalla. Koska Ahvenanmaalla syksyt ovat pitkiä ja leutoja, omenat saavat kypsää kunnolla ennen kuin ne kerätään käsin ja pakataan hellävaraisesti varastointia ja kuljetusta varten. Tuontiomenoihin verrattuna ahvenanmaalaiset ovat makeampia, maukkaampia ja täynnä vitamiineja.

Åland är Finlands äppelrike
Över 70 % av de inhemska äpplena odlas på Åland. Tack vare Ålands långa och milda höstar får äpplena chans att mogna klart innan de handplockas och packas varsamt för lagring och transport. Vårt nordliga klimat gör dem också rika på C-vitamin och antioxidanter. Till skillnad från importerade äpplen är åländska äpplen sötare och smakrikare. 🍎





Omenanviljelijä Simon Lindblom.
Äppelodlare Simon Lindblom.



Omenanpoimija Getan Isaksössä.

Äppelplockare på Isaksö i Geta.



Transparente blanche Valkeakuulas

Perinteinen varhain kypsyvä lajike. Valkeakuulas on vihetävänkeltainen mehukas omena, joka on maultaan hapahko. Hedelmäliha on vaaleaa, lähes läpikuultavaa. Herkullinen sellaisenaan, mutta sopii erinomaisesti myös souseksi, torttuihin tai kakkuihin.



En klassisk sort som mognar tidigt på säsongen. Transparente Blanche är ett gröngult saftigt äpple med syrlig smak. Fruktköttet är ljust, nästan genomskinligt. Gott att äta som det är, dessutom fantastiskt att göra mos, paj eller kaka av.

**Omenat viihtyvät
saaristoilmastossa**
Omenoiden maku kehittyi Ahvenanmaan viileän kevään, aurinkoisen kesän ja pitkän, leudon syksyn ansiosista mahtavaksi ja aromikkaaksi. Etelä-Euroopan omenoista pojeketen Ahvenanmaan omenat kypsyyt vähän kauemmin puussa ennen kuin ne poimitaan käsini, joten niistä tulee makeampia ja ravinteikkaampia.

**Äpplena trivs i
skärgårdsklimatet**
Tack vare Ålands svala vårar, soliga somrar och milda höstar utvecklar äpplena en fantastisk smak med fina aromer. Till skillnad från sydeuropeiska äpplen får åländska äpplena mogna lite extra på träden innan de handplockas, vilket bidrar till sötare och näringssrika äpplen.





IPM-pohjaiset viljelykset

Ahvenanmaalla omenaviljely perustuu IPM-menetelmään, eli integroituun tuholaisstorjuntaan (Integrated Pest Management). Menetelmä on ollut Ahvenanmaalla käytössä yli 30 vuotta ja sen lähtökohtana on vähentää torjunta-aineiden ja lannoitteiden käyttöä ja käyttää niiden asemesta luonnon menetelmiä, jotka jopa edistävät viljelmien hyvinvointia. Tämän vuoksi voit turvallisesti haukata omearaa suoraan puusta pesemättä sitä.

Julyred

Maukas kesäomena, jonka hedelmäliha on valkoinen ja mehukas. Hedelmän perusväri on vihertävän keltainen, mutta pinta punainen. Aromaattinen omena, joka maistuu aavistuksen boysenmarjalta. Herkullinen sellaisenaan tai jälkiruoissa.



Julyred är ett smakrikt sommaräpple med ett vitt och saftigt fruktkött. Äpplet har en fin röd täckfärg med en gröngul grundfärg. Ett aromatiskt äpple med smakinslag av Boysenbär. Gott att äta direkt eller till desserter.





IPM baserade odlingar

Äppelodlingen på Åland är IPM baserad, vilket står för Integrated Pest Management, integrerad växtskydd. Metoden har använts på Åland i över 30 år och utgår från att minska bruket av bekämpningsmedel och gödselmedel och istället använda sig av naturliga faktorer som till och med befriar odlingens välmående. Därför kan man tryggt ta en tugga från äpplet direkt utan att skölja det.

Omenanviljelijä Rolf Blomsterlund.

Äppelodlare Rolf Blomsterlund.



Omenankukan tuoksu

Ahvenanmaan omenaviljelmillä puut puhkeavat kukkaan toukokuun 25. päivän tienoilla. Omenakukan tuoksua on vaikea vastustaa ja kukkivan omenapuutarhan läpi kulkeminen voikin tuntua epätodelliselta ja unenomaiselta. Jotkin lajikkeet kukkivat aikaisemmin kuin toiset, ja kukinta-aika voi kestää kahdesta kolmeen viikkoja sään ja tuuliolojen mukaan. Jos on lämmintä, kukinta voi olla ohi yhdessä hujauksessa, kun taas kylmempänä keväänä se voi kestää kauemmin. Ihanteellista sadolle olisi, ettei hallaoiteta tulisi ja että olisi tyynä, jotta pölyttäjät voisivat lennellä puissa.

Jaspi

Jaspi on suomalainen Piikkiössä jalostettu lajike. Sen kuori on vahva ja kauniin syvän-punaisen värin alta kuultavat vaaleanvihreät sävyt. Hedelmäliha on rapsakka, valkoinen ja maku makea, maustainen ja kevyen hapokas. Erinomainen syöntiomena.



Jaspi är en finsk sort framtagen på förädlingsstationen i Pikis. Skalet är kraftigt och under den vackra, djupröda färgen kan man ana ljusa gulgröna toner. Fruktköttet är krispigt, vitt och smaken söt, kryddig och lätt syrlig. Fungerar bra som bordsfrukt.





Doften av äppelblom

Runt den 25 maj slår blommorna ut på de åländska äppelodlingarna. Doften av äppelblom är svår att motstå och att vandra igenom en blommande äppelträdgård kan känna överkligt och drömlikt. Vissa sorter blommar tidigare än andra men blomningstiden kan hålla i sig i två till tre veckor bero-

ende på väder och vind. Är det varmt under äppelblomningen kan den vara över i ett nafs, medan under kallare vårar sker den längsammare. Optimalt läge för skörden är att frostnätterna håller sig borta och att det är vindstilla så att pollinatörerna kan vara ute och flyga.



Lasten
suosikki
Barnens
favorit



Collina

Collina on rapsakka ja mehukas, maultaan omaperäinen kesäomena. Makeuden ja kevyen hapokkuuden yhdistelmä tekee siitä erittäin herkullisen. Ohutkuorinen omena on aavistuksen arka. Se sopii erityisen hyvin sooseksi.



Collina är ett krispigt och saftigt sommaräpple med en karaktäristisk smak. Kraftig sötma balanserat med lite syra gör Collina mycket läckert. Äpplet är en aning ömtåligt då skalet är mycket tunt. Tacksamt äpple att göra must av.

Omena oo, ompompo

Lapset ovat Ahvenanmaan sadonkorjuujuhilla äänestäneet Collinan suosikkipöytään. Ehkä omenan makeus nostaa sen kärkeen, tai sitten helposti haukattava ohut kuori, jota on helppo syödä pienillä maitohampailuilla. Oli miten oli, Collina on hyvä ja helposti syötävä omena pienillekin.

Äppel päppel

Collina har blivit framröstad av barnen som en absolut favorit på Ålands Skördefest. Kanske är det den söta smaken som lyfter äpplet till prispallen, alternativt det tunna, lättgenomträngliga skalet som även små mjölkständar kan hugga in i. Hur som helst, Collina är ett enkelt och gott äpple att äta, även för små munnar. 





Early Crunch

Early Crunch on yllättäväni mehukas ja hyvä omena. Hedelmäliha on kiinteä, ja aromikaassa maussa makeus ja hapokkuus ovat tasapainossa. Omena on kauniin punaposkinen ja sen rakenne on hieno. Herkullinen sellaisenaan, mutta sopii myös salaatteihin, leivontaan ja jälkiruokiin.



Early Crunch är ett överraskande saftigt och gott äpple. Fruktköttet är fast och smaken aromatisk med en bra balans mellan sötma och syra. Äpplet har en fin textur och en vacker rödfärgad solkind. God att äta direkt eller att ha i sallader, bakverk och desserter.

Feromonipydykset

Kesäkuukausina Ahvenanmaan maanviljelyseura ripustaa omenapuihin ns. feromonipydyksiä. Pyydysten feromonikotelot vetää puoleensa tuhohyönteisiä, kuten pihlajamarjakoita ja omenakääriäisiä. Säännölliset tarkastukset antavat viljelijöille tietoa tuhohyönteisten määristä ja pitääkön niitä alkaa torjua. Feromonipydykset ovat yksi esimerkki integroidusta tuholaitorjunnasta (IPM, Integrated Pest Management).

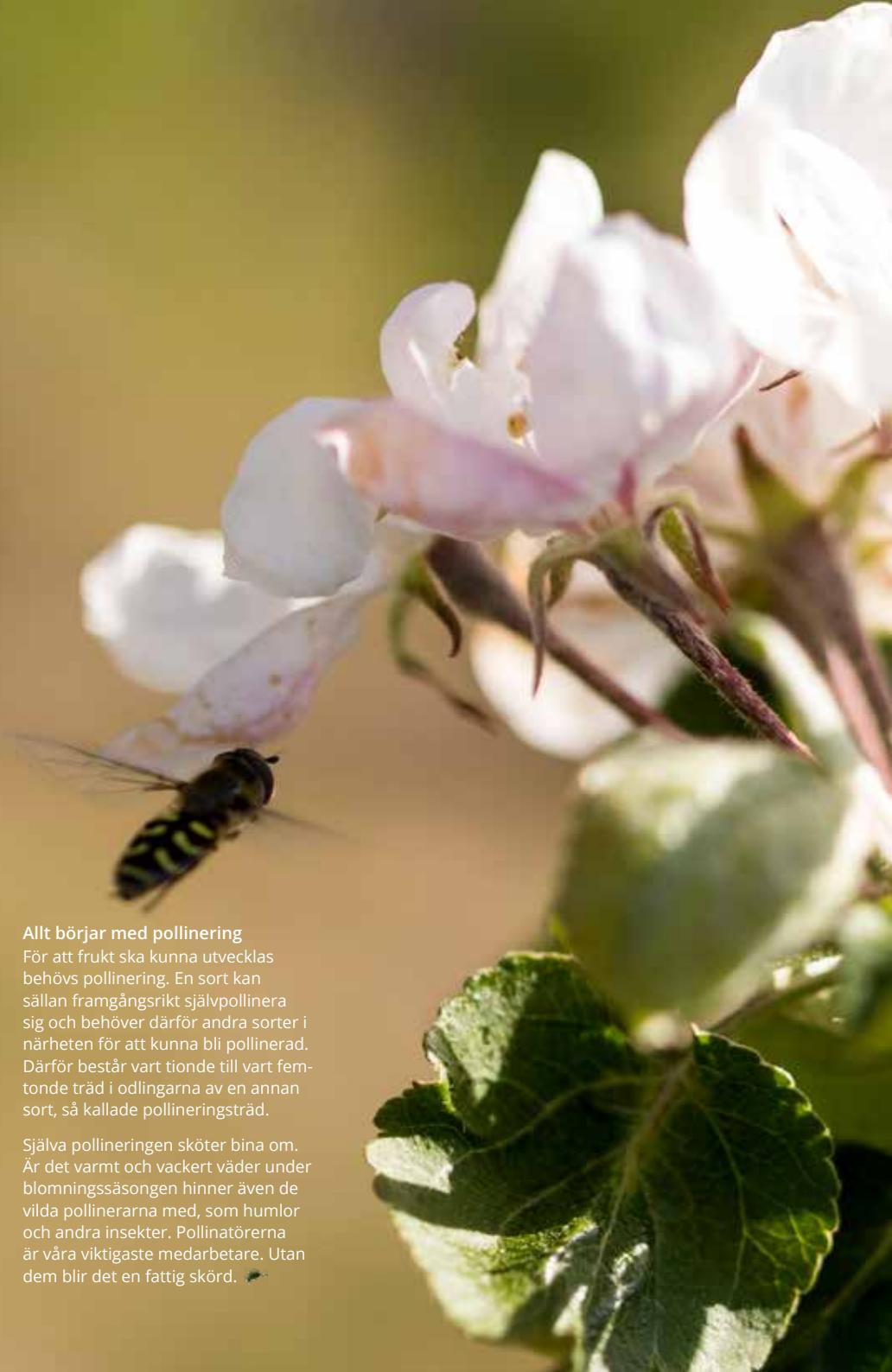
Feromonfällor

Under sommarmånaderna hänger Ålands Hushållnings-sällskap upp så kallade feromonfällor i äppelträden. Fällornas feromonkapsel drar tills sig skadeinsekter såsom rönnbärsmal och äppelvecklare. Genom regelbundna kontroller vet odlarna hur mycket skadeinsekter som finns i odlingen och om de behöver bekämpas. Feromonfällor är ett exempel på IPM, Integrated Pest Management, alltså integrerat växtskydd. 🍎





33. Bengt Sarting
Kurvan
Liten trubbevaktare



Allt börjar med pollinering

För att frukt ska kunna utvecklas behövs pollinering. En sort kan sällan framgångsrikt själpollinera sig och behöver därför andra sorter i närheten för att kunna bli pollinerad. Därför består vart tionde till vart femtonde träd i odlingarna av en annan sort, så kallade pollineringsträd.

Själva pollineringen sköter bina om. Är det varmt och vackert väder under blomningssäsongen hinner även de vilda pollinärerna med, som humlor och andra insekter. Pollinatörerna är våra viktigaste medarbetare. Utan dem blir det en fattig skörd. 🌸



Discovery

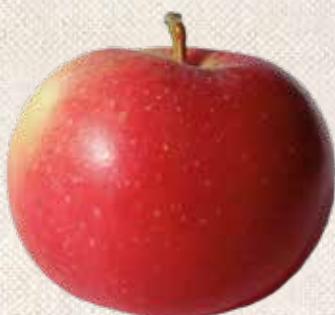
Discovery on todella kokeilemisen arvoinen. Kartiomainen tasaisen pyöreä muoto ja kaunis punainen väri tekevät siitä erityisen. Hedelmäliha on kiinteä ja rapea, maku maakehko, aavistuksen mansikkaan vivahtava. Herkullinen sellaisenaan, mutta sopii myös salaatteihin ja jälkiruokiin.



Discovery är ett äpple värt att upptäcka. Den koniska, plattrunda formen i kombination med en vackert röd färg gör Discovery speciellt. Fruktköttet är fast och krispigt, smaken åt det sötsötare hålet med inslag av jordgubbar. Mycket gott att äta direkt men passar även bra i sallader och desserter.

Kaikki alkaa pölytyksestä
Jotta hedelmä alkaisi kehittyä,
tarvitaan pölytys. Vain har-
voin yksi lajike voi itsepölytyy়ä
menestysellisesti, vaan se
tarvitsee pölytyykseen muita
lajikkeita läheisyyteensä.
Tämän vuoksi viljelmien joka
kymmenes ja joka viidestoista
puu ovat eri lajiketta, niin
sanottuja pölytyspuita.

Varsinaisen pölytyksen hoita-
vat mehiläiset. Jos kukinta-
aikana on lämmintä ja kaunis-
ta, myös villit pölyttäjät, kuten
kimalaiset ja muut hyönteiset
pääsevät mukaan. Pölyttäjät
ovat tärkeimmät työnteki-
jämmme. Ilman niitä sato jäät
köyhäksi.





Knack Knack, vem gömmer sig i grenen?

I början på sommaren tar man så kallade bankprover på äppelträden för att se vilka nytto- och skadeinsekter som gömmer sig bland löven. Man slår tre slag per gren på 33 olika grenar på olika träd för

att få ett bankprov. Insekterna faller ner och syns bra mot den vita duken. Är balansen bra mellan nytto- och skadeinsekterna behöver man inte bekämpa. Bankproverna är ett exempel på IPM.

Jan Alm ottaa näytteitä
Öfvergårdsin tilalla.

Jan Alm på Öfvergård
tar bankprover.



Kop, kop, kuka
piileskelee lehvästössä?
Kesän alussa omenapuista
otetaan näytteitä, jotta
nähdäään, mitä hyöty- ja
tuholaishyönteisiä lehvästössä
piileksii. Näyte otetaan
kopauuttamalla eri puiden
33 eri oksaan kolme kertaa.
Hyönteiset putoavat alas
ja näkyvät hyvin valkoisella
kankaalla. Jos hyöty- ja
tuholaishyönteisten määrä
on tasapainossa, torjuntaa
ei tarvita. Näytteidenotto on
yksi esimerkki IPM:stä.

Rosette

Rosette on täysin punainen omenalajike,
joka on maultaan ihanan makeanhapokas.
Sen kirkas punainen väri työntyy kuoren
läpi syvälelle hedelmälihaan. Rosette on hyvä
jälkiruokaomena, joka sopii hyvin myös
salaatteihin, koska hedelmäliha säilyttää
värinsä eikä tummu niin helposti.



Rosette är en helröd äppelsort med en
härlig sötsyrlig smak och är en klon av
Discovery. Den klara röda färgen tränger
igenom skalet och djupt in i fruktköttet.
Rosette är ett gott dessertäpple som också
passar bra i sallader då fruktköttet kan
bevara sin färg och inte oxiderar så lätt.





Summerred

Summerred on pitkulainen, melko kiinteä omena, jonka maku on aromikas. Sen kuori on tummanpunainen ja siinä on vaaleita laikkuja. Herkullinen sellaisenaan, mutta sopii myös salaatteihin ja jälkiruokiin.



Summerred är ett avlångt, ganska fast äpple med aromatisk smak. Skalet är mörkrött med ljusa punkter, smaken är syrlig med viss sötma. Gott att äta och passar även bra i sallader och desserter.

Sur rur rur

Lähes kaikilla Ahvenanmaan omenaviljelmillä on mehiläispesiä, joko viljelijöiden omia tai vuokrattuja. Mehiläispesät viljelmillä takaavat sen, että omenankukat pölytyvät huonollakin säällä. Jotta sato onnistuu, tulee vanhojen suosituusten mukaan hehtaa-riilla olla neljä mehiläispesää. Käytännössä onkin vaikea saada riittävästi pesiä, koska mehiläisyhdyskuntatarjonta on rajallinen eikä riitä kattamaan 300 ha:n omenaviljelmää.





Bzz bzz

På nästan alla åländska äppelodlingar hittar man bikupor, antingen odlarnas egna eller inhyrda kupor. Att ha bikupor i odlingarna säkerställer att äppelblommorna blir pollinerade, även vid dåligt väder. För att få en lyckad skörd

ska det, enligt rekommendationerna, finnas fyra bikupor per hektar. Något som är svårt i att genomföra i praktiken då utbudet av bisamhällen är begränsat och räcker inte för att täcka våra 300 hektar äppelodlingar.



Amorosa / Aroma

Amorosa/Aroma on nimensä mukaisesti aromikas omena, jossa makeus ja hapokkuus ovat tasapainossa. Hedelmän perusväri on kellarivihreä, mutta pinta punainen. Kirkkaanpunainen Amorosa on kauniimpi, muutoin lajikkeet ovat samanlaiset. Erinomainen syöntiomena, joka sopii myös ruoanvalmisiin.



Amorosa / Aroma har som namnet antyder en aromrik smak, med en väldigt fin balans mellan sötma och syra. Frukten har en gulgrön grundfärg med röd täckfärg. Amorosa är den vackrare skönheten med den grannröda färgen, i övrigt är sorterna helt lika. Mycket god som ätfrukt och i matlagning.

Viljelytietous on verissä
Monet ahvenanmaalaiset hedelmäviljeilijät ovat olleet mukana korjaamassa satoa lapsesta asti. Vuosisatojen saatossa on syntynyt vahva perinne siirtää viljelmät, tiedot ja taidot vanhemmilta lapsille siinä toivossa, että ne kulkevat näin seuraaville sukupolville. Siksi ulkopuoli sen voi olla vaikea asettua viljelemään hedelmiä Ahvenanmaalle. Hedelmäviljely on pitkän aikavälin kallis investointi, joka vaatii paljon asiantuntemusta ja kokemusta. 3 000 puun istuttaminen hehtaan alalle maksaa lähes 50 000 euroa ja ensimmäinen kunnon sato saadaan vasta kolmen vuoden kuluttua ja yksi puu taas tuottaa hyvin satoa 15 vuotta.





Odlingskunskapen pulserar i blodet

Många åländska fruktodlare har varit med och skördat träden från barnsben. Under århundraden har det vuxit fram en stark tradition där man tar över odlingarna och kunskapen från sina föräldrar i hopp om att kunna föra den vidare till kommande generationer.

Att odla frukt är en långsiktig och kostsam investering som kräver mycket expertis och erfarenhet. Ett hektar med 3 000 träd kostar uppehögt 50 000 euro att plantera. Den första ordentliga skörden kommer efter tre år men livslängden på ett träd är däremot 15 år.

Omenanviljelijä Conny
Sahlin ja hänen äitinsä
Rita Sahlin.

Äppelodlare Conny
Sahlin med hans mor
Rita Sahlin.



Lobo

Lobo on todellinen klassikko. Hyvän tuoksunsa, miedon makunsa ja pehmeän hedelmälihansa ansiosta tämä mehukas omena maistuu useimille. Punainen kuori ja vihertävä keltainen perusväri muodostavat myöhemmin luonnollisen vahapinnan, jolloin kuoresta tulee erittäin kiiltävä. Erinomainen syöntiomena, joka sopii hyvin mehuun.



Lobo är en riktig klassiker. Med sin goda doft, milda smak och sitt mjuka kött passar detta saftiga äpple de flesta munnar. Det röda skalet med grön gul grundfärg bildar senare på säsongen ett naturligt vax och blir då extra glansigt. Ett ypperligt bordsäpple som också är tacksamt att musta.

Muistoja menneiltä ajoilta

Me ÅTH:lla vaalimme perinteitä ja säilytämme siksi valikoimissamme joitain perinteisiä omenalajikkeita. Valkеakuulas ja Lobo ovat lajikkeita, jotka tuovat mieleen lapsuusmuistoja. Löydä klassikot ja palaa lapsuuteen. Tunne isoäidin omenatarhan tuoksu, maista omenasose lettujen pääällä ja kaikki muit herkut, joita lapsena ahmitiin isovanhempien luona.

Minnen från förr

Vi på ÅTH värnar om traditioner och väljer därför att behålla några klassiska äppelsorter i vårt sortiment. Transparent blanche och Lobo är sorter som väcker många barndomsminnen. Upptäck klassikerna och dröm dig tillbaka. Känn doften från Mormors äppelträdgård, smaken av äppelmosen till plättarna och alla andra godsaker man föråt sig på hos mor- och farföräldrarna som barn.



Omenanpoimijat menossa
korjaamaan satoa Getan Isaksöhön.
Äppelplockare påväg att skördta
på Isaksö i Geta.





Omenanraakileiden harvennus

Jotta sadosta tulee onnistunut ja hedelmistä laadukkaita, raakileita on harvennettava, etteivät hedelmät kasva liian tiheään. Harvennusmene-telmiä on erilaisia. Raakileita voidaan poistaa käsin leikkaamalla, kun ne ovat alkaneet kasvaa tai harvennus voidaan suorittaa kemiallisesti kukin-ta-aikaan, mikä on tavallisim tapa. Kemiallinen harvennus on tehokasta eikä vaikuta pölytykseen, puuhun tai seu-raavan vuoden nuppuihin.

Rajka

Rajka on talviomena moneen makuun. Ohut ja pehmeä kuori on hehkuvan syvän punainen ja pohjaväristään keltainen, mikä tekee omenasta hyvin houkuttelevan. Hedelmäliha on valkoista tai vaaleanvihreää ja maku on voimakas, sopivan hapokas, ihanan makea ja aavistuksen hunajainen.



Rajka är ett vinteräpple som faller många i smaken. Det tunna och mjuka skalet har en blossande djupröd täckfärg med gul bakgrund, vilket gör äpplet mycket tilltalande. Fruktköttet är vitt eller ljusgrönt och smaken intensiv med lämplig syra, härlig sötma och inslag av honung.



Gallring av äppelkart

För att få en lyckad skörd med hög fruktqualitet behövs kartgallring, eftersom det förhindrar frukter från att växa för tätt inpå varandra. Det finns olika metoder för kartgallring. Man kan klippa dem för hand när äppelkarten börjar

växa ut eller gallra kemiskt under blomningen, vilket är vanligast.

Att kartgallra kemiskt är arbets-effektivt och påverkar inte pollinatörer eller trädet, det till och med gynnar nästa års blomknoppar.





Rubinola

Kullankeltainen väri ja auringon punertamat posket tekevät Rubinolasta kauniin kuin rubiini. Hedelmäliha on rapsakka ja mehukas. Maku on makea ja kevyen hapokas ja siinä on erityinen aroma. Omena muodostaa kypsymisen loppuvaiheessa pintaansa luonnollisen vahakerroksen. Rubinola ylpeilee myös erittäin suurella C-vitamiinipitoisuudellaan.



Den gyllengula färgen med orangeröd solkind gör Rubinola vacker som en rubin. Fruktköttet är krispigt och saftigt. Smaken är söt och svagt syrlig och innehåller en speciell arom. Äpplet bildar ett naturligt vax sent i mognadsprocessen. Rubinola stoltserar även med extra höga C-vitamin värden.

Tarvitaan paljon käsiä
ÅTH:n viljelijöillä on yhteensä lähes 300 ha omenaviljelmia. Se on isompi ala kuin 600 jalkapallokenttää. Kaikki Ahvenanmaalla viljellyt omenat kerätään käsin. Kun sadonkorjuuaika lähestyy, Ahvenanmaalle tulee satoja omenanpoimijoita auttaamaan viljelijöitä.

Många händer behövs
ÅTHs odlare har tillsammans närmare 300 hektar äppelodling. Det är en större areal än 600 fotbollsplaner. Alla äpplen som odlas på Åland plockas för hand. När skördetider nalkas kommer hundratals äppelplockare till Åland för att ge odlarna en hjälpende hand.





Omenanpoimintaa
Finströmin Torrbolstadissa.
Äppeloplockning i
Torrbolstadi Finström.



Isoja uudelleenistutuksia
Vuosituhannen vaihteessa
Ahvenanmaan omenavil-
jelmillä tapahtui suuria
muutoksia. Ruotsalainen
viljelykonsultti kävi saarilla
ja esitti seuraavanlaisen
kysymyksen: *Oletteko täällä
viljelemässä polttopuita vai
ansaitsemassa rahaan?*

Käynnistettiin iso istutushan-
ke ja silmämme avautuivat
aivan uuteen maailmaan.
Suuret ja vahvat omenapuut,
joita oli kolmen metrin välein,
raivattiin pois ja tilalle istutet-
tiin uusia ja nykyäikaisempia
puita tihämpään. Ennen
vuosituhannen vaihdetta
omenapuita istutettiin tuhat
hehtaarille, nyt samaan alaan
mahtuu 2500–3000 puuta.

Zari

Täysin uusi lajike, jonka maku on houkut-
televa ja rakenne erityisen rapea. Ihanan
makea ja mehukas omena.



En helt ny sort med mycket tilltalande smak
och speciellt krispig konsistens. Härlig sötma
förpackat i ett extremt saftigt äpple.





Stora omplanteringar

Vid millennieskiftet skedde stora förändringar i våra äppelodlingar på Åland. En svensk odlarkonsult besökte ön och frågade något i stil med: *Är ni här för att odla ved eller för att tjäna pengar?*

En stor omplantering sattes igång och man fick upp ögonen för en

ny värld. Man röjde de stora och kraftiga äppelträden som stod med tre meter mellanrum och planterade nya, modernare och tätare odlingar. Före millennieskiftet planterades tusen träd per hektar, idag rymmer ett hektar mellan 2 500–3 000 äppelträd.



Santana

Santana on mehukas jouluomena, joka kypsyy kauden lopussa. Maku on raikas ja täyteläinen ja sen makeus ja hapokkuus ovat tasapainossa. Omenan väri on syvän leiskuvan punainen, mutta perusväri on keltainen. Santanan tuoksu on hurmaava ja tuo mieleen ruusun. Täydellinen jälkiruokaomena, joka sopii myös leivontaan ja salaatteihin.



Santana är vårt juläpple som mognar sent på säsongen. Ett mycket saftigt äpple med frisk och fyllig smak och god balans mellan sötma och syrlighet. Skalet har en djupt rödflammig färg med gul bakgrund. Santana har en underbar doft som påminner om rosor. Ett perfekt dessertäpple som också kan användas i bakning, sallader eller röror.



Omenat tuottavat luonnonlista vahaa

Ahvenanmaalaisiin omenoihin ei koskaan lisätä vahaa toisin kuin moniin ulkomaisiin omenoihin, joita pintakäsitellään, jotta ne säilyisivät pidempää. Joidenkin omenalajikkeidemme pinnassa sen sijaan on luonnostaan vahakerros. Sellaisia ovat esimerkiksi Santana, Lobo, Rajka ja Rubinola, joiden kuori voi tuntua kädessä aavistuksen tahmealta ja rasvaiselta. Vaha muodostuu usein kypsymisen loppuvaiheessa ja se toimii omenan luonnonlisena suojautumistapana kuivumista vastaan.

Äpplen producerar ett naturligt vax

Åländska äpplen behandlas aldrig med vax, till skillnad från många importerade äpplen som ytbehandlas för att hålla längre. Några av våra äppelsorter producerar däremot ett naturligt vax. Exempelvis Santana, Lobo, Rajka och Rubinola vars skal kan känna lite klibbigt och fett när man håller i det. Vaxet produceras ofta sent i mognadsprocessen och fungerar som äpplets naturliga sätt att skydda sig mot uttorkning.





Rubinstep

Rubinstep kypsyy myöhään, kun syksy alkaa jo käentyä talveksi. Kuoren peiteväri on oranssinpunainen ja perusväri keltainen. Hedelmäliha on ihanan rapsakka ja mehukas. Maku on makea, syyvän aromikas, aavistuksen rypälemäinen. Herkullinen sellaisenaan, mutta sopii myös salaatteihin, jälkiruokiin ja leivontaan. Se sopii hyvin myös lämpimii ruoikiin ja soseeseen.



Rubinstep mognar sent på säsongen när hösten börjar gå mot vintern. Skalet har en rödorange täckfärg med gul grundfärg. Fruktköttet är härligt krispigt och

Ahvenanmaan maanviljelyseura

ÅTH toimii läheisessä yhteistyössä Ahvenanmaan maanviljelyseuran viljelyneuvojien kanssa. Viljelijät ovat heihin yhteydessä tarvitesaana apua ja asiantuntemusta hedelmäviljelyssään. He auttavat kaikessa istutussuunnitelmissa ja tuholais-tentorjunnasta hedelmien korjuuseen ja laatuun. Heillä on omiaakin koeviljelmiä, joilla he kokeilevat eri lajikkeita, jotka saattaisivat kiinnostaa ÅTH:ta ja kuluttajia, ja etsivät täydellistä lajiketta, joka on hyvä, terve ja selviytyy kylmästä talvista.



saftigt. Smaken är söt och djup aromatisk med inslag av vindruva. Passar bra att äta direkt eller ha i sallader, desserter eller bakverk. Den gör sig även god i varma rätter eller som mos.



Ålands Hushållningssällskap

ÅTH har ett nära samarbete med odlingsrådgivarna på Ålands Hushållningssällskap. Dem kontaktar odlarna när de behöver hjälp och expertis gällande sina fruktodlingar. De hjälper till med allt från planteringsplaner och skadedyrshantering till när frukten ska skördas och fruktqvälitet. De har även egna demoodlingar där de provar olika sorter som kunde vara intressanta val för ÅTH och konsument, i jakt på den perfekta sorten som är god, frisk och klarar av kalla vintrar.



Wilton's Star

Wilton's Star on iso ja ainutlaatuinen talviomena, joka kestää hyvin varastointia. Sen täysin tummanpunainen väri tulee esiin jo kasvun alkuvaiheessa. Hedelmäliha on rapsakka ja tyyliläis ja maussa makeus ja hapokkuus ovat tasapainossa. Sopii hyvin syötäväksi sellaiseen sekä leivontaan.



Wilton's Star är ett stort och unikt vinteräpple med goda lagringsmöjligheter. Den mörkröda och heltäckande färgen kommer fram tidigt i växtstadiet. Fruktköttet är krispigt och smakfullt med en bra fördelning mellan sötma och syra. Passar bra som ätäpple eller till bakning.

Mitä viljelmillä tapahtuu talvella?

Sadonkorjuun jälkeen alkaa suursiivous ja talveen valmistauminen. Kun lehdet ovat vielä vihreitä, ne lannoitetaan lehtilannoitteella, sairaat puit poistetaan ja käytäväät haravoidaan puhtaaksi vanhoista omenoista ja lehdistä. Koska parhaat omenat kasvavat uusissa oksissa, vanhat oksat sahataan pois. Kevällä nuput lasketaan ja pakkasen vaurioittamat oksat poistetaan. Puit ovat taas valmiit uuteen kauteen.

Vad sker på odlingarna vintertid?

Efter skörden börjar storstädningen och förberedelserna inför vintern. När bladen ännu är gröna ska det bladgödslas, sjuka träd ska tas bort och gångarna ska krattas fria från gamla äpplen och blad. Eftersom de bästa äpplena växer på nya grenar sågas äldre grenar ner. På våren räknas blomknoppar och frostskadade grenar tas bort. Trädens är återigen redo att producera god frukt.



Omenanviljelijä Ken Mattsson,
Grannas Äppel.

Äppelodlare Ken Mattsson,
Grannas Äppel.





Omenanviljeljät
Andreas ja Camilla
Sjöström.
Äppelodlarna
Andreas och Camilla
Sjöström.

Allergivänliga äpplen

Uttrycket "Ett äpple om dagen är bra för magen" stämmer inte alltid in för äppelallergikerna. De som är allergiska mot björkpollen är ofta även allergiska mot äpplen och reagerar på proteinet Mal d 1, som ofta finns i skalet och blir kraftigare ju längre äpplet får mogna. Däremot är proteinet värmekänsligt, vilket gör att allergiker ofta

klrar av att äta äppelpaj eller dricka pastoriserad äppelsaft. Sorter som har låg halt av Mal d 1 och som många allergiker tolererar är Gloster och Santana samt skalade Lobo, Transparent blanche och Discovery. OBS! Alla äppelallergiker reagerar olika på olika sorter och reaktionerna kan vara individuella. ☺



Gloster

Gloster on aromikas ja hapokas talviomena. Jotta tummanpunainen peiteväri saadaan esiiin, tarvitaan muutama kylmä yö. Hedelmäliha on rapsakka, mehukas ja vaaleankeltainen. Erinomaininen sellaisenaan, mutta sopii hyvin myös leivontaan, jälkiruokiin ja torttuihin.



Gloster är ett vinteräpple med aromatiskt och syrlig smak. För att den vackraste mörkt röda täckfärgen ska framträda krävs några kyliga nätter. Fruktköttet är krispigt, saftigt och ljusgult. Ett mycket gott äpple som också passar bra i bakverk, efterrätter eller pajer.



Allergikoillekin sopiva omenoita

Sanonta "Omena päivässä pitää lääkärin loitolla" ei sovi aina omena-allergikoille. Koivuallergikot ovat usein allergisia myös omenoille ja reagoivat Mal d 1 -proteiiniin, jota on usein omenan kuoressa ja joka voimistuu, mitä kauemmin omenat kypsyytä. Proteiini on myös kuumanarka, joten allergikot voivat usein syödä omenatorutta tai juoda pastöröitua omenamehua. Lajikkeita, joiden Mal d 1 -pitoisuus on pieni ja joita allergikot sietävät, ovat Gloster ja Santana sekä kuorittua Lobo, Valkeakuulas ja Discovery. HUOM! Kaikki omena-allergikot reagoivat eri tavoin eri lajikkeisiin ja reaktiot voivat olla yksilöllisiä.



Mari

Mari on talviomenalajike, joka poimitaan myöhään syksyllä ja joka kestää hyvin varastointia. Houkutteleva punainen omena, jossa on aavistus keltaisen ja vihreän sävyjä. Hedelmäliha on kiinteä, makea ja hyvin mehukas ja voimakkaan makuinen. Hyvä ja kaunis syöntiomena.



Mari är ett vinteräpple som plockas sent på säsongen och har goda lagringsmöjligheter. Ett attraktivt helrött äpple med små nyanser av gult och grönt. Fruktköttet är fast, sött och mycket saftigt med en intensiv smak. Ett gott och vackert ätäpple.

ULO-varastointi

Tutkimuksen ja nykyaisien varastointimenetelmien ansiosta syksyn omenasatokautta voidaan pidentää ja voimme toimittaa ahvenanmaalaisia omenoita kauppoihin pitkälle kevääseen. Viljelijämme käyttävät ULO-varastointimenetelmää, joka tulee sanoista Ultra Low Oxygen. Heti korjuun jälkeen hedelmät varastoidaan erityiseen tilaan, jonka happipitoisuutta ja lämpötilaa voidaan säätää. Kun tilan happipitoisuutta rajoitetaan, kypsymisprosessi pysähtyy ja hedelmä saa levätä muutaman kuukauden. ULO-varastoinnin ansiosta saamme nauttia ahvenanmaalaisista omenoista lähes koko vuoden.





ULO-lagring

Tack vare forskning och moderna lagringsmetoder kan höstens äppelskörd förlängas och vi kan leverera åländska äpplen till butik långt in på våren. Våra odlare använder sig av en lagringsmetod som kallas ULO, vilket står för Ultra Low Oxygen. Genast efter skörd lagras frukten i ett speciellt rum

där syrehalten och temperaturen kan regleras. När syrehalten begränsas i rummet avstannar mognadsprocessen och frukten får vila där i några månader. ULO-lagring gör så att vi kan njuta av åländska äpplen nästan året runt.

Omenanviljelijä Yngve Österlund.
Äppelodlare Yngve Österlund.





Odlingen är
miljöanpassad
och frukterna
trygga att äta.

Saaristolaispäärynötä Åländska skärgårdspäron

Ahvenanmaan puutarhat, ÅTH, hoitaa kolmen Ahvenanmaan saariston viljelijän laadukkaiden päärynpäiden jakelun. Päärynpäiden kausi on omenakauteen verrattuna erittäin intensiivinen, ja hedelmä on kaupoissa syyskuusta joulukuuhun.

Omenaviljelmien tapaan päärynpäiden tuotantokin noudattaa IPM-periaatteita (hedelmien integroitu tuotanto), mikä tarkoittaa, että viljelyssä otetaan ympäristö huomioon ja hedelmät ovat turvallisia syödä. Suunnittemme aina tulevaa ja toivomme voivamme lisätä kotimaisen päärynpäiden määriä sekä näin toimittaa hedelmää Suomen markkinoille pidemmän aikaa.

Nauttikaa herkullisista ja mehukkaista ahvenanmaalaista päärynpäistä!

Ålands Trädgårdshall, ÅTH, levererar högklassiga päron från tre åländska odlare. Päronsäsongen är i jämförelse med äppelsäsongen väldigt intensiv och finns i butik mellan september till december.

Liksom med äppelodlingarna används IPM-baserad odling för päronproduktionen, vilket betyder att odlingen är miljöanpassad och frukterna trygga att äta. Vi planerar alltid för framtiden och hoppas på sikt att kunna öka mängden av våra inhemska päron och därmed kunna leverera till den finländska marknaden under ett längre tidsspann.

Njut av goda och saftiga åländska päron!



Viljelyssä
otetaan ympäristö
huomioon ja
hedelmät ovat
turvallisia syödä.





Clara Frijs

Clara Frijs kypsyy päärynlajikkeistamme ensimmäisenä. Se on pyöreä, mutta kapenee kantaa kohden. Kuoren väri vaihtelee kellanvihreästä sitruunankeltaiseen ja hedelmäliha on pehmeä, valkoinen ja mehukas. Sopii hyvin hilloksi.



Clara Frijs är den sort som mognar tidigast av våra päron. Formen är rund och avsmalnande mot skaftet. Skalet är gulgrönt till citrongult och fruktköttet är mjukt, vitt och saftigt. Passar bra att sylta.

Onnistunut riskinotto

Voiko Ahvenanmaalla todella viljellä päärynää? Vastoin konsulttien ja neuvonantajien suosituksia viljelijät lähtivät kulkemaan omaa tietään ja istuttivat hehtaarin alalle päärynpuita koeviljelmäksi vuonna 2004. Onnistunut riskinotto, joka valloitti kuluttajien sydämet. Omenapuihin verrattuna päärynpuitut vaativat harvemmin tuholais-tentorjuntaruiskutusta, mutta sen sijaan tarvitaan paljon viljelytekniistä tietoa.

En chansning som lyckades
Går det verkligen att odla päron på Åland? Trots konsulters och rådgivares rekommendationer gick odlarna sin egen väg och planterade en hektar päron som odlingsförsök 2004. En lyckad chansning som tog konsumenterna med storm. I jämförelse med äppelodlingar behöver päronträden sällan besprutas med insektsmedel men kräver däremot mycket odlingstek-niska kunskaper.





Karl-Ers fruktin hedelmäviljelijä Kristian "Krille" Karlsson pääryvä viljelmällään.

Fruktodlare Kristian "Krille" Karlsson från Karl-Ers frukt i sin päronodling.



Ahvenanmaa on myös Suomen päärynävaltakunta Lähes 90 % kotimaisista päärynnöistä tulee Ahvenanmaalta. Viljelykauden ja sääolojen mukaan satoa tulee 15–25 tonnia hehtaarilta. Vielä toistaiseksi päärynnäksi on lyhyt, päärynnä saadaan kauppoihin vain kolmena kuukautena syksyllä.

Åland är även Finlands päronrike Nåra 90 procent av de inhemska päronen kommer från Åland. Beroende på odlingssäsong och väderförutsättningar kan vi producera mellan 15–25 ton päron per hektar. Än så länge är päronsäsongen kort, bara tre månader under hösten har vi möjlighet att leverera päron till butik.

Celina

Celina on makea, rapsakka ja hedelmäinen purppuranpunainen päärynnä. Herkullinen sellaisenaan välipalana, salaateissa tai juustolautasella.



Celina är ett sött, krispigt och fruktigt päron med fina purpurfärgade kinder. Det här är ett perfekt matpäron som man kan äta till mellanmål, ha i sallader eller på ostbrickan.



A photograph of a man in an orchard. He is wearing a blue baseball cap with a small logo on the front, a grey zip-up hoodie, and glasses. He is reaching up towards the branches of an apple tree, which is laden with red and green apples. The background shows more rows of apple trees under a clear sky.

Hedelmänviljelijä Ben-Erik Daniels.

Fruktodlare Ben-Erik Daniels.



Concorde

Concorde on makea ja mehukas pääryynä. Hedelmäliha on keltaista ja hapettuu hitaasti, joten se ei tummu leikattaessa kovin nopeasti ja sopii siksi erinomaisesti juustolautaselle ja salaatteihin.



Concorde är ett sött och saftigt päron. Fruktköttet är gult och oxiderar långsamt, vilket betyder att fruktköttet inte blir brunfärgat så snabbt. Passar därför ypperligt till ostbrickan och i salladen.

Päärynät viihtyvät auringossa

Ahvenanmaa sijaitsee itse asiassa päärynnälle aivan liian pohjoisessa. Siitä huolimatta onnistumme viljelemään 400 tonnia pääryynää vuodessa. Pääryynä viihtyy lämpimässä, minkä vuoksi se on istutettava aurinkoiseen ja tuulensuojaan paikkaan. Saaristoilmaston ansiosta päärynät viihtyvät Ahvenanmaalla ja nauttivat runsaasta auringosta ja leudoista syksyistä.

Päronen trivs i solen

Åland ligger egentligen alltför långt norrut för att päron ska trivas riktigt bra. Ändå lyckas vi skördta närmare 400 ton päron per år. Frukten trivs i värme och behöver därför planteras på en solig och vindstilla plats. Tack vare vårt skärgårdsklimat med de generösa soltimmarna och milda höstarna trivs päronen att växa på Åland.





Hedelmä- ja marjanviljelijä Oscar Sandén.
Frukt- och bärödlare Oscar Sandén.



Päärynänpoimintaa Finströmin Västanträskissä.

Päronplockning i Västanträsk i Finström.



Conference

Conference on keskisuuri päärynnä, joka muistuttaa muodoltaan pulloa. Kuoren perusväri vaihtelee kellanihreästä kellansruskeaan. Hedelmälihassa on vaaleanpunaisen sävyjä ja se melkein sulaa suussa. Maku on makea ja tuo mieleen melonin. Sopii erittäin hyvin juustolautaselle.



Conference är ett medelstort päron, med långsmal och flasklik form. Skalet är tjockt med gulgrön till gulbrun grundfärg. Fruktköttet har toner av ljusrosa och smälter i munnen. Smaken är söt och påminner om melon. En god frukt att ha på ostbrickan.



Säilytä päärynnä viileässä
Päärynnä säilyy lyhyemmän ajan kuin omena eikä kestä ULO-varastossamme yhtä pitkään. Päärynnä kypsyy huoneenlämmössä pari kolme päivää. Päärynnä säilyy vähän pitempään, kun sen säilyttää jääläkäpissä tai viileässä, kosteassa paikassa.

Förvara päron svalt

Päron har en kortare hållbarhet än äpplen och tål inte att lagras i våra ULO-lager lika länge. Päron mognar i rumstemperatur på två till tre dagar. Vill man förlänga hållbarheten kan man förvara frukten i kycklåpet eller på ett svalt och fuktigt ställe.



Luumu / Plommon

Ensimmäiset kaupalliset luumupuut istutettiin Ahvenanmaalle vuonna 2021. Kaksi viljelijää istutti puita noin kahden hehtaarin alalle ja syksyllä 2022 ne tuottivat ensimmäisen luumusadon, yhteensä 2400 kg. Kysyntä osoittautui suureksi ja olemme iloisia voidessamme ottaa ahvenanmaalaiset luumut valikoimaamme. Tämänhetkiset lajikkeet ovat Komet, Valor, Meritare ja Jubileum.



De första kommersiella plommonträden på Åland planterades 2021. Två odlare planterade ungefär två hektar och hösten 2022 levererades den första plommonskörden på totalt 2 400 kg. Efterfrågan

visade sig vara stor och vi är glada över att kunna lägga till åländska plommon i vårt sortiment. Aktuella sorter är Komet, Valor, Meritare och Jubileum.

Luumupuu antaa parhaan sadon, jos touko-heinäkuussa on lämmintä. Sen sijaan lämpimät talvet voivat vaarantaa sadon. Jos tammikuun vuodenaikaan nähden lämmin, on vararaana, että luumupuu herää liian aikaisin talvihorroksestaan.

Plommonträdet ger bäst skörd om det är varma temperaturer mellan maj och juli. Däremot kan de varmare vintrarna vara ett hot för skörden. År januarimånad varm för årstiden finns det en risk att plommonträdet vaknar för tidigt ur sin i vinterdvala. ↗







Ahvenanmaan puutarhat
Ålands Trädgårdshall

ÅLANDS TRÄDGÅRDSSHALL
Ringsbölevägen 60, 22150 JOMALA, tel. 018-36 460, fax 018-36 4646
sales@ath.ax, www.ath.ax