



Yksittäisiä punapalleroita löytyy jo Esko Huttulankin pelloilta Simossa, mutta varsinainen sato kypsyy vasta ensi viikolla.

Mansikka on oikeaa lähiruokaa

Harri Ahola
SIMO

Lapin mansikkasato alkaa lähiaikoina kypsyä. Eteläisemmän Suomen mansikat ovat olleet toreilla ja kau-poissa jo pitkään, mutta pian punaisen herkun ystävät pääsevät nauttimaan myös Lapin antimista.

- Toivottavasti ihmiset jaksavat

odottaa sitä paikallista marjaa. Nyt pitäisi yrittää korostaa lähiruokaa ja sitä kautta saada mansikoille hintaa. Lähellä tuotettu on sitä parasta, ja täällä yönön yö antaa oman arominsa marjaan, painottaa Simossa mansikkaa viljelevä **Esko Huttula**.

Mansikkasato kypsyy Huttulan kasveissa vasta ensi viikon lopulla, kuten suurimmassa osassa Meri-La-

pin viljelmiä. Paikoitellen kuitenkin mansikoita päästään poimimaan jo nyt.

Huttula toivoo, ettei mansikanviljely jäisi Lapissa pelkkään perustuotantoon. Jalostaminen on päivän sana.

- Monipuolista tuotekehittelyä täytyy pitää koko ajan yllä. Nyt on esimerkiksi tarkoitus paseerata lop-

pukauden marjoja, jolloin niistä voidaan tehdä esimerkiksi hilloja.

Huttulan tilalla, kuten monella muullakin, valtaosa mansikoista lähtee kohti asiakkaan vatsaa ja pakastinta suoraan pelloilta. Asiakkaat kun poimivat itse neljä kesän herkkua viidestä.