



Antiikkia antiikkia torstaina Salon torilla - Iltatorilla Johanna Iivanainen

Saara Olkkonen

Tuotantoyhtiö Tarinatalo Oy kuvaa torstaina Salon torilla YLE TV1:n suosittua Antiikkia, antiikkia -ohjelmaa.

Wenzel Hagelstam, Tuija Tervo ja Johanna Lindfors arvioivat salonseutulaisten antiikkiesineitä torilla klo 10-16, sateen sattuessa arvioinnit tehdään Salon kaupungintalon valtuustosalissa.

- Arviointivuorot täyttyivät nopeasti, joten uusia ilmoittautumisia ei enää oteta vas-



Kaiju Ahonen arvostaa vanhoja esineitä.

taan, Suvisalon ohjelmavastaava Tarja Hiltunen kertoo.

Tarinatalo kuvaa ohjelmaansa inserttejä Salon torilta, joten tuttuja kulkimia ja kasvoja tullaan näkemään myöhemmin tv:ssä.

Ohjelmassa ihmisillä on mahdollisuus esitellä perintökalleuksiaan ja saada tietää ovatko ne arvokkaita muillekin kuin suvulle.

Antiikinkeräily on monen suomalaisen harrastus ja sen suosio on jatkuvassa nousussa.

Turkulainen Kaiju Aho on harrastanut antiikkia jo usean vuosikymmenen ajan. Hän

myy erilaisia esineitään torstaisin Salon iltatorilla. Tällä hetkellä kysytyjä tavaroita ovat hänen mukaansa emalipintaiset ja värikkäät astiat, pellava, retrovaatteet, venäläiset tavarat ja saksalainen posliini.

- Olen oppinut paljon antiikista juuri täällä Salossa, Aho kertoo.

Hän antaa muutaman vinkin, jotka helpottavat esineen iän määrittystä.

- Esimerkiksi lähes kaikille tutuissa Arabian posliiniesineissä on pohjassa leima. Tietynlaista leimaa on käytetty aina määritellyn ajanjakson

aikana. Lasiesineissä taas on hyvä kiinnittää huomio pohjaan ja siihen onko se hiottu vai ei. Vanhoissa lasipulloissa ei myöskään ole kiertettä, hän listaa.

Ahoa itseään kiehtovat muun muassa vanhat talonpoikaisesineet ja kauniit astiat.

- Todella kauniit esineet saavat jäädä kotiin, Aho toteaa.

Rauni Martiskaiselle kirpputori on ennen kaikkea kesäinen harrastus. Hän etsii kauniita ja käytännöllisiä esineitä kotiin. Onko tavara antiikkia vai ei, ei ole hänelle tärkeää. Hinta ja esine it-



Rauni Martiskainen teki iltatorilla kassin täydeltä löytöjä. Erityisen iloinen hän oli vanhasta laulukirjasta.

sessään merkitsevät hänelle enemmän.

- Välillä on kyllä vaikea olla ostamatta, vaikka ei kyseistä tavaraa tarvitsikaan, hän pohtii.

Salossa on hänen mukaansa hyvä ja monipuolinen kirpputori tarjonta ja mukava fiilis.

- On mukava tehdä ostoksia musiikin tahdissa, hän toteaa.

Illan Iltatoriesiintyjänä on herkkä tulkitsija Johanna Iivanainen, jonka sooloesikoisalbumi Johanna Iivanainen oli Jazz Emma -ehdokkaana vuonna 2004. Hänet on myös palkittu vuonna 2002 Louis

Armstrong- ja vuonna 2003 Sony Jazz -palkinnoilla.

Iivanainen on voinut tavata myös Perko-Pyysalo Poppoon, UMO:n sekä Antti Sarpila Swing Bandin solistina. Salon torilla miehensä Mikon kanssa esiintyvä Iivanainen julkaisi viime vuonna kokelmalevyn Loisto - The Collection

Iivanaisen musiikki on hänen omien sanojensa mukaan helposti lähestyttävää, josta jokaiselle löytyy jotakin. Ohjelmistoon kuuluu suomalaisia kansanlauluja, Iivanaisen omaa musiikkia ja myös englanninkielisiä kappaleita.

Kymmenen vuotta esiintyneen artistin kesä on keikkailuvoittoinen.

- Kilometrejä kertyy sekä maalla, että ilmassa, hän kertoo.

Saloon hän saapuu mielellään.

- On mukava esiintyä ulkosalla ja saan taas nähdä erilaisen kaupungin, hän jatkaa.

Keikkailun väliin jäävän vapaa-aikansa Iivanainen viettää pihalla touhutteessa tai kirjaa lukien.

- Välillä on ihana vain olla, hän toteaa.

**LIIVI-
ALE**

Palveleva erikoisliike
LIIVI Lehti
Turuntie 1, p. 02-731 3281
ma-pe 9-17, la 9-14
KESÄTORSTAIT 9-18

Mansikka on aina makuasia

Pauliina Kallio

Perttelissä Romsilantiellä sijaitsevalla Kurjen tilalla kasvaa muun muassa vehnää, ohraa, rypsiä ja hernettä.

Mutta näin heinäkuun alkupuolella oma maa on mansikka.

Reilut 15 vuotta sitten aloitettu mansikanviljely on muuttunut suuresti ajan myötä niin kastelutekniikoiden, myyntikanavien kuin poimijoidenkin suhteen. Mansikkalajikkeet ovat sen sijaan pysyneet pääosin samana.

Suurin muutos tilalla lienee kuitenkin vuonna 2004 tehty sukupolvenvaihdos, kun Riitta ja Risto Koski siirtyivät hieman syrjemälle ja Antti Koski jatkoi vanhempiensa viitoittamalla tiellä.

- Mansikkalajeja ovat Polka ja Jonsok, perinteikäs Senga sengana ja uudemmista lajeista Honeoye sekä Bounty. Myös Koronaa viljellään, Antti Koski luettelee vaimonsa Tarjan avustuksella.

- Minun lempparini on ehkä Polka mutta Jonsokistakin tykkään. Riippuu paljon siitä, mihin niitä käytetään, sillä ne

ovat molemmat tosi monikäyttöisiä. Teen niistä ainakin mehua ja hilloa ja pakastan sellaisenaan, Tarja Koski mietiskelee.

- Moni tekee ihan sosettaakin, sekin käy moneen käyttöön, Antti Koski lisää.

Lajikkeen hyvyys riippuu myös näkökulmasta, viljelijän kannalta hyvä laji on talvenkestävä ja viljelyvarma kuten esim. Jonsok, mutta toki makuja on yhtä monta kuin on syöjiäkin. Isäntä itse joutuu hieman häpeillen tunnustamaan, että makustelee pellon laidalla marjojen kypsytyä niin paljon, ettei juuri enempää tee mieli.

- Bounty on ehkä maultaan suosikkini, mutta kyllähän kaikki mansikat ovat hyviä ja makeita, kun ne poimitaan kypsänä. Se on tällaisen suoramyyntitilalla suurin etu, mutta myydään vain samana päivänä poimittua ja sitä kautta marja voidaan päästää kypsäksi asti.

Suonenjoen mansikka on salonseutulaiselle vähän sama asia kuin kaikille suomalaisille banaani. Ne joudutaan kuitenkin poimimaan niin raakoina, ettemme me oi-

keasti tiedä, miltä banaanin kuuluu maistua, pohtii pitkin ja poikin latinalaista Amerikkaa matkannut ja epäilemättä matkoillaan kypsiä banaaneja maistellut mies.

- Jos me jotain harrastetaan, niin matkustelua, vaikka eipä tässä juuri ole ehtinyt harrastaa paljon mitään, myöntelee matkatoimistosta vast'ikään äitiyslomalle jäänyt Tarja Koski.

Ehkä se on niin, että mansikkatilan esikoisen tuleekin syntyä heinäkuussa, parhaaseen mansikka-aikaan.

- Satokausi kestää yleensä neljästä kuuteen viikkoa eli suunnilleen heinäkuun lopulle asti ja mansikan hintakin elää sen mukaisesti.

Kauden ensimmäiset marjat maksavat suoramyyntitilalla viitisen euroa litralta, mutta hinta putoaa kauden edetessä.

- Normaali keskihinta litralta on noin kolme euroa ja se on vielä ihan ok, Antti Koski laskeskelee.

Kaiken kaikkiaan mansikka on herkkä kasvi ja sadon määrä voi vuosittain vaihdella huomattavastikin.

- Sateisena kesänä voi jopa

viidennes homehtua ja talviinkin voi viedä viidenneksen taimista eli pahana vuonna sato voi olla jopa 40 prosenttia huonompi kuin jonain toisena kesänä. Onneksi tilanne on silloin sama kaikilla ja hinta yleensä korjaa suurimmat vahingot, Antti Koski kertoo ja valottaa samalla myös kuluvan kauden vihollisia.

- Tänä vuonna myyrät teki paljon tuhoa. Eivät niinkään tuhonneet taimia vaan tihekkästä kasteluletkuista. Merkittävä osa letkuista jouduttiin korjaamaan. Hallaa oli tänä keväänä vain muutamana yönä ja siitä selvittiin hallasadetuksella. Räkättirastaat ovat suuri ongelma, varsinkin kun ne tottuvat niin nopeasti kaikkiin pelotteisiin, että keinot alkavat olla aika vähissä, nuori isäntä irvistää ja kohottelee harmistuneena kulmakarvojaan.

Tyypillinen mansikkatilan asiakas lienee sellainen, joka pitää mansikasta, sillä Tarja ja Antti Koski toteavat kuin yhdestä suusta, ettei tyypillistä asiakasta olekaan.

- Aivan laidasta laitaan nuoria ja vanhoja, mökkiläisiä ja paikallisia, lapsiperheitä



Kurjen tilalla Perttelissä mansikka on nyt parhaimmillaan. Isäntäpari Tarja ja Antti Koski nauttii kesästä, työnteosta ja kuinkas muuten - mansikoista.

ja yksinään tulevia. Ja suurin osa marjasta menee valmiiksi poimittuna, paitsi että lapsiperheet ja hiukan iäkkäämmät poimivat monta kertaa

itse, pariskunta kertoo toinen toisensa lausetta jatkaen.