

**Puheenjohtaja**  
**Riitta Rosenberg**  
rosenbergriitta@gmail.com

**Taloudenhoitaja**  
**Tarja Valkosalo**  
tarja.valkosalo@gmail.com

**Sihteeri**  
**Marja Salmelin**  
marja.salmelin@live.fi

**Varapuheenjohtaja**  
**Brita-Liisa Joutsen**  
bjoutsen@hotmail.com

**Some-koordinaattori**  
**Elisa Jalonen**  
elisa.k.jalonen@gmail.com

**Tiedottaja**  
**Sirpa Hara**  
sirpahelenahara@gmail.com

## Puheenjohtajan tervehdys

### Kesälomalla Suomessa

Kesä lähestyy ja samalla ajatukset karkaavat jo lomasuunnitteluun. Tänä vuonna entistä useamman kesäloma suuntautuu tuttuihin kotimaisemiin, joko pysytellen lähiympäristössä tai omalle kesämökille. Ulkomaanmatkailua on syytä harkita vain pakottavista syistä. THL:n karanteeniohjeistus on edelleen voimassa ulkomailta palaaville ja vain työhön liittyvä pakollinen matkustaminen on suotavaa.

Ensimmäinen kesään liittyvä tapahtuma liittyi kaverini metsän kulottamiseen. Kuulin asiasta pienellä varoitusajalla. Olin heti valmis lähtemään, sillä olin jo vähän selvittänyt asiaa etukäteen. Kulotus on vanha metsänhoitokeino, jossa hakkuun jälkeen poltetaan hakkuujätettä rajatulla alueella. Samoin poltetaan myös säästöpuuryhmiä ja osa maanpinnan humuskerrosta. Kulotuksen tuloksena tulee alueelle paljon hiiltä ja muita ravinteita. Palanut maa-aines tarjoaa ravintoa myös monille pienille hyönteisille. Samalla metsän monimuotoisuus lisääntyy. Kulotusta varten voi saada tukea valtiolta luonnonhoitohankkeena. Kulotus toteutetaan yleensä keväällä ja päivänä, jolloin ei tuule. Tästä syystä ihan tarkkaa ajankohtaa ei ole koskaan tiedossa, vaan valinta tehdään päiväkohtaisesti. Kaikki alueet eivät toki sovellu kulotukseen. Paikalle tarvitaan osaavat henkilöt rajaamaan palavaa aluetta. Rajaaminen tapahtuu esimerkiksi siten, että traktorilla vedetään palavaa maa-ainesta pois noin 1,5 metrin leveydeltä kulotettavan alueen ympäriltä. Tämän lisäksi reunuksia kastellaan. Vesistön läheisyys on siis lähes edellytys kulotukselle. Myös kulotuksen aikana voidaan joutua käyttämään vesipumppuja ja veden ohjaamista väärille teille lähteneelle palolle.

Cotes ry valmistautuu Agronomiliiton vaalisuoritusvaaliin. Nyt kaikilla Cotesin jäsenillä on mahdollisuus ilmoittautua ehdokkaaksi. Ehdokasasettelun aikataulu on syyskuun alku, joten pidämme vuosikokouksen jo hyvissä ajoin elokuussa. Ehdokkuuden edellytyksenä, että Agronomiliiton jäsenmaksun ensimmäisen erän on maksettu 31.5.2020 mennessä. Varsinaiset vaalit pidetään lokakuussa.

Toivotan kaikille oikein hyvää kesää!

*Riitta*



# Cotes ry järjestää päiväretken Raaseporin Bromarviin syyskuussa



## Tutustumisretki merelliseen kulttuurimaisemaan Riilahden kartanon luomutilaan lauantaina 26. syyskuuta

Menemme omilla autoilla aamupäivällä. Tutustumme tilaan ja nautimme kartanolounaan. Ilmoittautumiset Marjalle  
[marja.salmelin@live.fi](mailto:marja.salmelin@live.fi)

**R**iilahden aateliskartanon on periytynyt **Aminoffien** suvussa vuodesta 1725 ja on yhtä keskeytystä lukuun ottamatta ollut suvun hallussa. Vuosisatojen aikana pääelinkeino on ollut maa- ja metsätalous, kalastus ja purjelaivarahti. Kartanon alueelle on istutettu Suomen komein pyökkimetsikkö ja pyökki lisääntyy luontaisesti ainoana paikkana Manner-Suomessa. Päärakennuksen yhteyteen perustettiin aikoinaan englantilaistyylinen puisto. Tilalta avautuvat erähenkiset maisemat ja kilometrien pituiset asumattomat merenrannat ja retkeilyyn soveltuvat autiot saaret.

**Arja ja Mikael Aminoff** ovat hoitaneet tilaa vuodesta 1992 ja nyt tytär **Jessica** on siirtymässä sen ohjaksiin. Arja on koulutukseltaan puutarha-agronomi ja Mikael metsänhoitaja ja Jessicalla on agroligin tutkinnon ohella pätevyys hevosalaan.

### **Onnellista luomulihakarjaa**

Tilan karja laiduntaa vapaana ylläpitäen perinteistä saariston kulttuurihistoriallista luonnonmaisemaa. Hereford-rotulihakarjan lihaa tuotetaan eettisesti, ekologisesti ja luomusertifioituna (v. 2019) hiilineutraalisti. Korkealaatuista luomulihaa myydään suoraan asiakkaille.

### **Uusimaalaista lähiruokaa voi tilata**

tuottajilta netissä jakelupisteeseen [ekompi.net](https://www.ekompi.net) ja [foodhub](https://www.foodhub.fi) kautta.

**Ekompi.net** on lähiruoan tilaus- ja palvelualusta yhdistämällä paikalliset ruoantuottajat ja kuluttajat. Uudenmaan ruoka on paikallisten ja satokauden tuoreimpien elintarvikkeiden jakelukeskus eli **foodhub**. Tuottajien kanssa kehitetty tilauspalvelu lyhentää sesonkituotteiden reittiä pellolta pöytään. Tule mukaan luomaan uudenlaista tapaa hankkia lähi- ja luomuruokaa suoraan tiloilta. Voit tutustua tarjontaan ja tilata Riilahden luomujauhelihaa linkistä <https://www.ekompi.net/riilahden-luomutila>

Riilahden kartano  
Riilahdentie 354  
10570 Bromarv







## Korvaamattomat ötökät

### *Monen ihmisen lähiluontosuhde on vankistunut poikkeusoloissa*

Ilman hyönteisiä ei ole hyvinvoivia elinympäristöjä, ravintoverkkoja eikä ihmisiä. Pitäisi kuitenkin tietää, mitä hyönteislajeja ympärillämme nyt liikkuu.

Älä siis sano ötökkä, jos voit sanoa ripsiäinen, vesiperhonen tai metsäsittiäinen! Hyönteiset ovat lajirikkain ja tärkein eliöryhmä! Siksi olisi opittava lisää niiden esiintymisajankohtien muutoksista, määristä, levinneisyydestä, jotta voimme ennakoida tulevaa.

Luonnontieteellinen keskusmuseo **Luomus** on julkaissut verkossa tunnistusoppaan ([laji.fi/hyonteisopas](https://laji.fi/hyonteisopas)), jonka esittelykuvien avulla kuusijalkaisia voi luokitella vähintäänkin lahkojen tarkkuudella: vaikkapa kovakuoriaiseksi, pistiäiseksi tai ripsiäiseksi. Tarjolla on tietoa lahkojen ominaisimmista tavoista ja esiintyvyydestä. Tutkijoiden laatima opas suosittelee myös tarkempaan tunnistamiseen eli heimoihin, sukuihin ja lajeihin johdattelevaa kirjallisuutta.

*Toivomme, että opas avaa lukijalle uudella tavalla hyönteisten monimuotoisuuden ja kauneuden. Hyönteisten värien, muotojen ja elintapojen häkellyttävän rikkauden, kertoo Luomuksen **Jani Järvi**. Hän on erityisen innostunut mehiläisistä. Suomessa elää monipuolinen mehiläislajisto. Oppaassa esitellyn hohtomaamehiläisen kuvassa tulevat näkyviin myös pölytyspalvelut - siitepöly mehiläisen karvoissa.*



### **Suomen hyönteiset - Lahkojen tunnistusopas**

Hyönteisopas on avoimesti luettavissa ja sen voi ladata PDF-tiedostona tietokoneelle tai mobiililaitteelle luontoretkeä varten (oppaan koko on 28 Mb).

Hyönteisten ruumis koostuu kitinisoituneesta ulkoisesta tukirangasta, joka jakautuu kolmeen jaokkeelliseen osaan. Päässä sijaitsevat tuntosarvet, piste- ja verkkosilmät sekä ulkoiset suuosat. Pistesilmillä hyönteinen aistii lähinnä valon voimakkuutta ja jopa tuhansista osasilmistä koostuva verkkosilmä havainnoi liikkeen ja tuottaa kuvan. Keskiruumiissa on kolme jaoketta, joihin kuhunkin kiinnittyy yleensä yksi pari jalkoja, jolloin jalkoja on yhteensä kuusi. Lisäksi keskiruumiin toisessa ja kolmannessa jaokkeessa on usein siipiparit eli siipiä on yhteensä neljä. Siivet ovat yleensä vähintään pitkittäissuuntaisesti suonikkaat ja etusiivet voivat olla kovat peitinsiivet. Kalvomaiset takasiivet eli lenninsiivet ovat levossa peitinsiipiä alla suojassa. Katso lisää <https://laji.fi/theme/hyonteisopas>