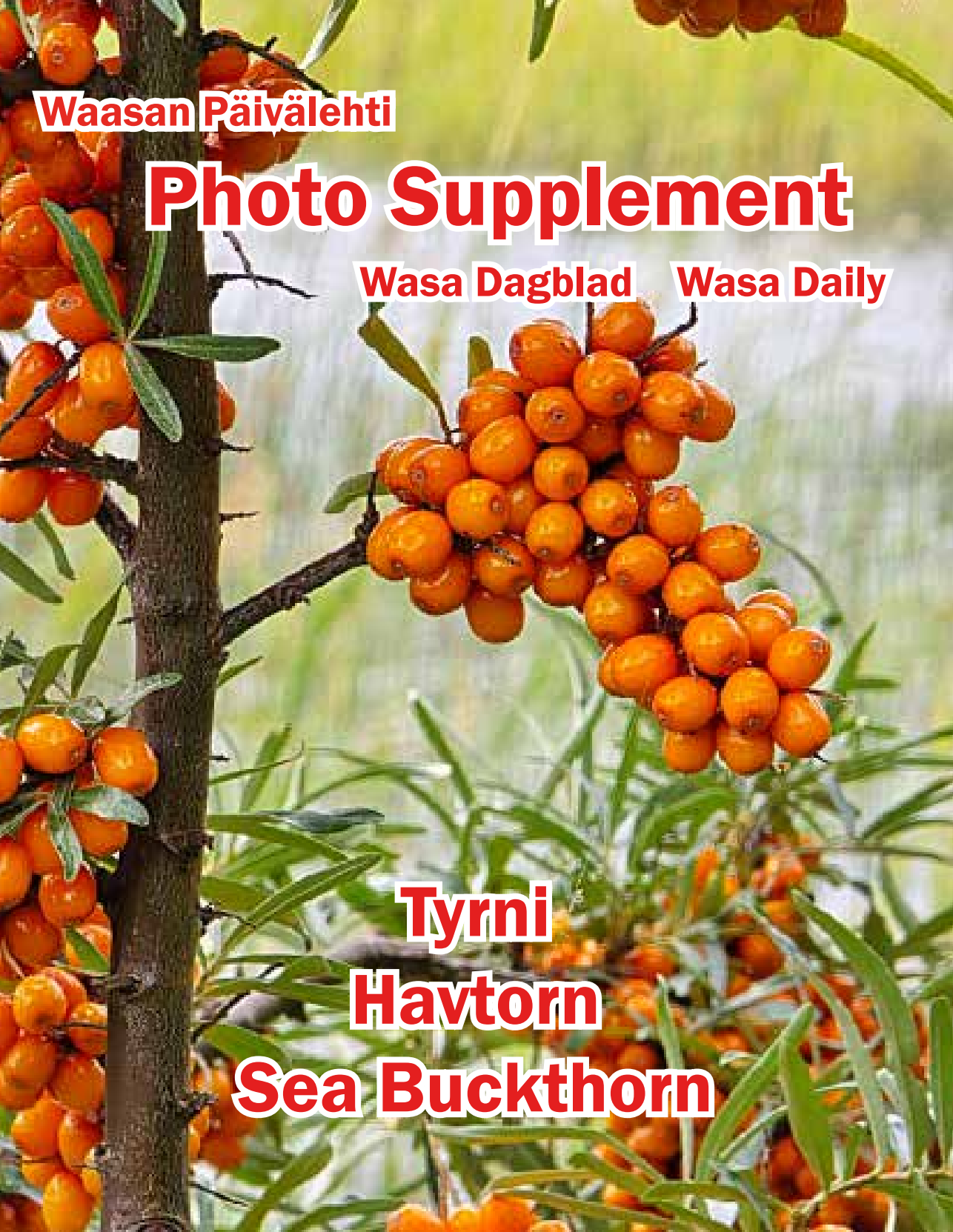




Waasan Päivälehti

Photo Supplement

Wasa Dagblad Wasa Daily

**Tyrni
Havtorn
Sea Buckthorn**



Tyrni – Maailman terveellisin marja

Tyrni, tuo Pohjolan karuilla rannoilla kasvava piikikäs pensas, on todellinen luonnon oma superfood. Vaikka se ei ole yhtä suosittu kuin monet muut kotimaiset marjat, se on varsinainen vitamiinipommi, jonka terveysvaikutukset ovat hämmästyttäviä.

Tyrnin historia juontaa juurensa kauas Aasiaan, missä sitä on pitkään pidetty arvokkaana lääkekasvina. Vaikka tyrniä syödään Suomessa määrällisesti vähän, se on hiljalleen vakiinnuttanut asemansa yhtenä terveellisimmistä marjoista maailmassa.

Piikikäs mutta hyödyllinen

Tyrni (*Hippophae rhamnoides*) on kotoisin Aasiasta, ja se on ollut tärkeä osa perinteistä lääketiedettä Kiinassa ja Venäjällä. Suomessa tyrni kasvaa luonnonvaraisena lähinnä Pohjanlahden rannikoilla, missä se kukoistaa kivikkaisilla ja aurinkoisilla alueilla. Tyrni on kaksikotinen kasvi, eli hede- ja emikukat sijaitsevat eri yksilöissä, mikä tarkoittaa, että marjoja tuottavien pensaiden läheisyydessä on oltava hedepensaita pölytyksen

onnistumiseksi.

Tyrni on sitkeä ja vaatii runsaasti valoa kasvaakseen, mutta se ei ole vaativa ravinteiden suhteen. Sen juurinytyissä elävät bakteerit sitovat ilmasta typpeä, mikä auttaa pensasta selviytymään karuissa olosuhteissa. Tämä tekee tyrnistä erinomaisen kasvin muun muassa eroosioherkkien rinteiden maaperän sitomiseen.

Tyrnin ravintoarvot – Todellinen Terveyspommi

Tyrni on tunnettu erityisen korkeasta C-vitamiinipitoisuudestaan. Sadasta grammasta tyrniä saa jopa 10-20 appelsiinin verran C-vitamiinia, mikä tekee siitä yhden tehokkaimmista C-vitamiinin lähteistä. Tyrnin terveyshyödyt eivät kuitenkaan rajoitu vain tähän; se sisältää myös runsaasti monityydyttymättömiä rasvahappoja, jotka ovat elintärkeitä sydämen ja verisuoniston hyvinvoinnille.

Tyrniöljy, joka saadaan marjan siemenistä ja kuorista, on erityisen ravitsevaa. Se sisältää runsaasti E-vitamiinia, joka on tärkeä antioksidantti. Tyrniöljyn on todettu alentavan sekä kokonais-kolesterolia että LDL-kolesterolia, mikä tekee siitä hyvän lisän sydänterveyttä edistävään ruokavalioon. Lisäksi tyrnissä on monipuolinen vitamiinivalikoima, mukaan lukien A- ja B-ryhmän vitamiineja, sekä mineraaleja kuten kaliumia, magnesiumia ja rautaa.

Tyrni ruokapöydässä – Monipuoliset käyttötavat

Vaikka tyrnimarjat tunnetaan

terveysvaikutuksistaan, niiden käyttö kotikeittiössä on edelleen melko vähäistä. Tyrnin kirpeä maku voi olla haastava monelle, mutta oikein käsiteltynä siitä saa monipuolisen raaka-aineen niin makeisiin kuin suolaisiin ruokiin. Perinteisin tapa käyttää tyrniä on puristaa siitä mehua, mutta myös kuoret ja siemenet kannattaa hyödyntää. Kuoret sisältävät runsaasti kuitua, ja jäljelle jäänyt osa mehustamisen jälkeen voidaan sekoittaa esimerkiksi leipätaikinaan tai puuroon.

Tyrnin kirpeä maku sopii erinomaisesti yhteen makeiden hedelmien, kuten omenan tai persikan kanssa. Sitä voi käyttää hillojen ja marmeladien valmistukseen, tai sekoittaa smoothieihin tuomaan lisäpotkua. Lisäksi tyrnistä valmistettu jauhe on helppo lisätä välipaloihin, jogurteihin tai pirtelöihin tuomaan ravintoaineita päivän mittaan. Erityisesti riistaruokien kanssa tyrni on erinomainen makupari, ja sen voimakas aromi täydentää hyvin täyteläisiä makuja.

Tyrnin ainutlaatuisuus

Vaikka tyrniä ei syödä suuria määriä, sen vaikutus terveyteen on merkittävä. Tyrnin marjojen ravinteet kehittyvät pitkän kasvukauden aikana, mikä tekee niistä erityisen arvokkaita. Tyrnin C-vitamiini- ja antioksidanttipitoisuus tekevät siitä marjan, joka ei ole vain herkullinen lisä ruokavalioon, vaan myös todellinen terveyspommi. Maailman terveellisin marja – titteli, joka on tyrnille ansaittu.

Vaikka tyrnin poimiminen



ja käyttö saattaa vaatia hieman enemmän vaivannäköä kuin muiden marjoiden, sen hyödyt ovat vaivan arvoisia. Se on marja, joka tarjoaa paljon enemmän kuin pelkän suupalan – se on luonnon oma apteekki, täynnä voimaa ja vitaalisuutta, joka auttaa ylläpitämään terveyttä ja hyvinvointia. Olipa se sitten osana aamupalaa, välipalaa tai illallista, tyrni on marja, joka ansaitsee paikkansa ruokapöydässäsi.

Havtorn, världens hälsosammaste bär

Havtorn, den taggiga busken som växer på de karga stränderna hos oss, är en riktig superfood i naturen. Även om det inte är lika populärt som många andra inhemska bär är det en riktig vitaminbomb med fantastiska hälsofördelar.

Havtornens historia går långt tillbaka till Asien, där den länge har ansetts vara en värdefull medicinalväxt. Även om havtorn inte äts i stora mängder i Finland har den långsamt etablerat sig som ett av de hälsosammaste bären i världen.

Taggig men användbar

Havtorn (*Hippophae rhamnoides*) är infödd i Asien och har

varit en viktig del av traditionell medicin i Kina och Ryssland. I Finland växer havtorn vilt främst vid Bottniska vikens kuster, där den trivs i steniga och soliga områden. Havtorn är en tvåbyggare, det vill säga han- och honblommorna finns i olika exemplar, vilket innebär att det måste finnas fruktbuskar nära buskarna som producerar bär för att pollineringen ska lyckas.

Havtorn är tålig och kräver mycket ljus för att växa, men den är inte näringskrävande. Bakterierna som lever i dess rotknoppar binder kväve från luften, vilket hjälper busken att överleva under svåra förhållanden. Detta gör havtorn till en utmärkt växt för att binda jord på bland annat erosionsbenägna sluttningar.

Näringsvärden för havtorn – en riktig hälsobomb

Havtorn är känt för sitt särskilt höga innehåll av C-vitamin. Hundra gram havtorn ger upp till 10-20 apelsiner C-vitamin, vilket gör det till en av de mest effektiva källorna till C-vitamin. Hälsofördelarna med havtorn är dock inte begränsade till detta; Den är också rik på fleromättade fettsyror, som är viktiga för kardiovaskulär hälsa.

Havtornsolja, som utvinns ur bärets frön och skal, är särskilt näringsrik. Den är rik på vitamin E, som är en viktig antioxidant. Havtornsolja har visat sig sänka både totalt kolesterol och LDL-kolesterol, vilket gör den till ett bra komplement till en kost som främjar hjärthälsa. Dessutom har

havtorn ett brett utbud av vitaminer, inklusive vitaminer i grupp A och B, samt mineraler som kalcium, magnesium och järn.

Havtorn vid middagsbordet – mångsidiga användningssområden

Även om havtornsbär är kända för sina hälsofördelar är deras användning i hemköket fortfarande ganska begränsad. Den syrliga smaken av havtorn kan vara utmanande för många, men när den hanteras på rätt sätt är den en mångsidig ingrediens för både söta och salta rätter. Det mest traditionella sättet att använda havtorn är att pressa saft ur den, men du bör också använda skal och frön. Skorpen innehåller mycket fibrer, och den återstående delen efter pressning kan till exempel blandas med brödddeg eller gröt.

Den syrliga smaken av havtorn passar perfekt med söta frukter som äpple eller persika. Den kan användas för att göra sylt och marmelad, eller blandas i smoothies för en extra boost. Dessutom är havtornspulver lätt att lägga till snacks, yoghurt eller milkshakes för att ge näringsämnen under hela dagen. Särskilt till vilträtter är havtorn en utmärkt smakkopp, och dess starka arom kompletterar de rika smakerna väl.

Det unika med havtorn

Även om havtorn inte äts i stora mängder är dess inverkan på hälsan betydande. Näringsämnena i havtornsbär utvecklas under en lång växtsäsong, vilket gör dem särskilt



värdefulla. Innehållet av C-vitamin och antioxidanter i havtorn gör det till ett bär som inte bara är ett gott tillskott till kosten, utan också en riktig hälsobomb. Det hälsosammaste bäret i världen – en titel som havtorn förtjänar.

Även om det kan krävas lite mer ansträngning för att plocka och använda havtorn än andra bär, är dess fördelar värda ansträngningen. Det är ett bär som erbjuder mycket mer än bara en munsbit – det är naturens eget apotek, fullt av styrka och vitalitet som hjälper till att upprätthålla hälsa och välbefinnande. Oavsett om det är en del av frukosten, mellanmålet eller middagen är havtorn ett bär som förtjänar en plats vid ditt middagsbord.

Sea buckthorn – The healthiest berry in the world

Sea buckthorn, that thorny shrub growing on the barren shores of the North, is a true superfood of nature's own. Although it is not as popular as many other domestic berries,

it is a real vitamin bomb with amazing health benefits.

The history of sea buckthorn dates back far to Asia, where it has long been considered a valuable medicinal plant. Although sea buckthorn is not eaten in large quantities in Finland, it has slowly established itself as one of the healthiest berries in the world.

Prickly but useful

Sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides*) is native to Asia and has been an important part of traditional medicine in China and Russia. In Finland, sea buckthorn grows wild mainly on the coasts of the Gulf of Bothnia, where it thrives in rocky and sunny areas. Sea buckthorn is a dioecious plant, that is, the male and female flowers are located in different specimens, which means that there must be fruit bushes near the bushes producing berries for pollination to be successful.

Sea buckthorn is hardy and requires plenty of light to grow, but it is not demanding on nutrients. The bacteria that live in its root buds bind nitrogen from the air, which helps the bush survive in harsh conditions. This makes sea buckthorn an excellent plant for tying soil on erosion-prone slopes, among other things.

Nutritional values of sea buckthorn – a real health bomb

Sea buckthorn is known for its particularly high vitamin C content. One hundred grams of sea buckthorn provides up to 10-20

oranges of vitamin C, which makes it one of the most effective sources of vitamin C. However, the health benefits of sea buckthorn are not limited to this; It is also rich in polyunsaturated fatty acids, which are vital for cardiovascular health.

Sea buckthorn oil, which is obtained from the seeds and husks of the berry, is especially nutritious. It is rich in vitamin E, which is an important antioxidant. Sea buckthorn oil has been found to lower both total cholesterol and LDL cholesterol, making it a good addition to a diet that promotes heart health. In addition, sea buckthorn has a diverse range of vitamins, including vitamins of groups A and B, as well as minerals such as potassium, magnesium and iron.

Sea buckthorn at the dinner table – Versatile uses

Although sea buckthorn berries are known for their health benefits, their use in the home kitchen is still quite limited. The tangy taste of sea buckthorn can be challenging for many, but when handled correctly, it makes a versatile ingredient for both sweet and savory dishes. The most traditional way to use sea buckthorn is to squeeze juice from it, but you should also use the husks and seeds. The crusts contain a lot of fiber, and the remaining part after juicing can be mixed, for example, with bread dough or porridge.

The tangy taste of sea buckthorn pairs perfectly with sweet fruits such as apple or peach. It



can be used to make jams and marmalades, or mixed into smoothies for an extra boost. In addition, sea buckthorn powder is easy to add to snacks, yoghurts or milkshakes to provide nutrients throughout the day. Especially with game dishes, sea buckthorn is an excellent taste cup, and its strong aroma complements the rich flavors well.

The uniqueness of sea buckthorn

Although sea buckthorn is not eaten in large quantities, its impact on health is significant. Nutrients in sea buckthorn berries develop during a long growing season, which makes them especially valuable. The content of vitamin C and antioxidants in sea buckthorn make it a berry that is not only a delicious addition to the diet, but also a real health bomb. The healthiest berry in the world – a title that sea buckthorn deserves.

Although picking and using sea buckthorn may require a little more effort than other berries, its benefits are worth the effort. It's a berry that offers much more than just a mouthful – it's nature's own pharmacy, full of strength and vitality that helps maintain health and well-being. Whether it's part of breakfast, snack or dinner, sea buckthorn is a berry that deserves a place at your dinner table.







