



Viljelemme Tyrnävän pelloilla kotimaista Finola lajikkeen öljyhamppua. Viljelyssä ei ole käytetty kasvinsuojeluaineita.

Hampunsiemenet

ovat erinomaista ravintoa sellaisenaan syötäväksi, jolloin kaikki hyvät ravintoaineet ihminen saa kerralla ja hyvälaatuisena. Hampunsiementen proteiini sisältää kaikkia ihmiselle välttämättömiä aminohappoja. Proteiini koostuu 65 prosentista edestiiniä ja 35 prosentista albumiinia, jotka molemmat ovat korkealaatuisia ja hyvin imeytyviä. Siemeniä voi myös liottaa ja idättää, jolloin ravintoarvot nousevat entisestään. Siemenet ovat hyviä käyttää ruoanlaitossa ja leivonnassa. Hampunsiemenistä aiheutuvia allergioita ei ole raportoitu. Säilytys kuivassa, auringolta suojattuna ja mieluiten viileässä.

Hamppuruuhe

sisältää runsaasti hyvälaatuista proteiinia, kuitua, vitamiineja, mineraaleja ja fytosteroleita. Hamppuruuhe syntyy kylmäpuristusmenetelmän sivutuotteena, kun öljy irroitetaan hampun siemenistä mekaanisesti puristamalla. Kylmäpuristus on hellävarainen ja luonnollinen menetelmä jossa siemeniä ei kuumenneta eikä käsitellä kemiallisesti. Hamppuruuhe sopii hyvin leivontaan, ruoanlaittoon ja esim. puuroon, viiliin tai jugurttiin lisättäväksi. Säilytys kuivassa ja viileässä.

Kylmäpuristettu Hampunsiemenöljy on maultaan hieman pähkinäinen ja vihreä. Hamppuöljy sisältää 75% ihmisille välttämättömiä rasvahappoja

sekä biologisesti arvokkaita gammalinoleenihappoa (GLA) ja stearidonihappoa (SDA). Gammalinoleenihappo saattaa auttaa tulehduksissa ja ihosairauksissa ja stearidonihappo on elimistölle helppokäyttöistä omega3:a. Yhdessä nämä rasvahapot auttavat pitämään veren kolesteroliarvot matalampina ja ylläpitävät hyvää terveyttä. Rasvahapot ovat optimaalisessa suhteessa omega3 : omega6 on noin 1:2-1:3. Hamppuöljyssä on myös korkea e-vitamiinipitoisuus (tärkeä antioksidantti). Öljyn tumma väri tulee sen sisältämästä lehtivihreästä. Käyttö: 1-4 ruokalusikallista öljyä päivässä lisättynä salaatteihin, höyrystettyihin tai raakoihin vihanneksiin, perunoille, pastaan, riisiin tai keittoihin. Sopii valkosipulin kanssa leivälle levitteeksi tai dippikastikkeeksi. Erinomaisen lisä marinaadiin, salaattikastikkeisiin, kylmiin tai lämpimiin kastikkeisiin, pateeseen, guacamoleen, hummukseen sekä smoothieen. Mainio käyttää myös ulkoisesti ihoöljynä tai ikenille suussa purskutteluun. Ei suositella käytettäväksi paistamiseen, sillä monitydyttymättömien öljyjen kuumentaminen yli 150:ssä C-asteessa voi muuttaa niiden molekyyllisen rakenteen terveellisistä cis-muodoista epäterveellisiin trans-muotoihin ja peroksideiksi. Säilyy tuoreena n. 9 kuukautta avaamisen jälkeen, jos pullo säilytetään suljettuna viileässä ja valolta suojattuna. (Lähde: Finola ky).

Hampunsiemenöljyn joitain tutkittuja terveysvaikutuksia

Lääketieteelliset tutkimukset ovat osoittaneet, että näiden monitydyttämättömien rasvahappojen nauttiminen voi auttaa monissa kroonisissa ja rappeuttavissa sairauksissa. Hampunsiemenöljy sisältää myös harvinaista ja biokemiallisesti arvokasta GLA:ta (n. 4%) ja SDA:ta (n. 2%). (Lähde: Finola ky) Kuopion yliopistossa tehdyt kliiniset tutkimukset** ovat osoittaneet terveellisten rasvahappojen määrän nousseen merkittävästi terveiden aikuisten veressä, kun he olivat nauttineet päivittäin 2 ruokalusikallista Finola-öljyä neljän viikon ajan. Tämä löydös saattaa olla syy siihen, miksi niin monet ihmiset ovat kertoneet ihon kunnon paranemisesta Finola-öljyn käytön aloittamisen jälkeen.

(** J. Callaway et al. Efficacy of dietary hempseed oil in patients with atopic dermatitis. Journal of Dermatological Treatment 2005; 16: 87-94. R.Kivelä. Hamppuöljyn vaikutus ihon rasvahappokoostumukseen ja atooppisen ihon oireisiin. Pro Gradu – tutkielma. Kliinisen Ravitsemustieteen Laitos. Kuopion yliopisto 2004.)

Hamppuöljyhovoteet

valmistetaan Linnunradan tilalla hampunsiemenöljystä ja kotimaisesta mehiläisvahasta. Hamppuöljy on erinomainen kosteuttamaan, ravitsemaan ja uudistamaan karheaa ja kuivaa ihoa. Hamppuöljy sisältää luontaisesti runsaasti ihoa hoitavaa e-vitamiinia (antioksidantti). Hamppukuusenpihkavoide on antibakteerinen ja hoitaa haavaumat ja kovettumat tehokkaasti. Voiteen raikas pihkan tuoksu on kuin tuulahdus metsästä! Jos olet allergiaherkkä, varmista tuotteen soveltuvuus ennen käyttöä. Ei lisättyjä väri-, haju- eikä säilöntäaineita. Säilyvyys noin 6 kk viileässä, kuusenpihkavoiteella 24 kk. Tuotteelle on tehty turvallisuusarviointi.

Hamppusaippua

on ihanan pehmeä, joka puhdistaa muttei kuivata ihoa. Ei lisättyjä väri-, haju- eikä säilöntäaineita. Tuotteelle on tehty turvallisuusarviointi.

Lemmikkieläimille

Öljyhampussa on laadukasta proteiinia ja kuitua myös lemmikki- ja kotieläinten karvan, ihon, tassujen ja kavioiden hoitoon sekä vatsan toimintaan esim. koirat, hevoset, kanit, jyräjät, kanat, lampaat, vuohet ja alpakat. Voit kysyä hamppuruuhepaketteja eläimille suoraan tilalta.

Alpakanvilla

Tilallamme on myös alpakoita. Myynnissä on 100% alpakan villalankaa ja asusteita sekä muita alpakanvillaisia tuotteita. Alpakanvilla on hyvin ainutlaatuisia, pehmeää ja lämmintä. Teemme myös alpakavierailuja erilaisiin tapahtumiin ja tilaisuuksiin. Lisäksi tilallamme järjestetään alpakatalutusretkiä ryhmille.

Sanna Siira, TaM
Teollinen muotoilija ja viljelijä
Mourungintie 217, 90310 Oulu
p. 040-8314845
info@linnunradantila.fi
www.linnunradantila.fi
Facebook: Linnunradan tila



Linnunradan tilan tuotteita voit ostaa myös seuraavista paikoista:

Life kaupat; Zeppelin Kempele ja Oulun Kaakkuri
Kofeiinikomppania, Aittatori 19, Oulu
Natural, kaupakeskus Valkea, Oulu
Hierontapalvelu HeVi, Tyrnävä
Rauta-Suotula, Tyrnävä (eläinrouheet)
Terapiapuoti, Oulu
Kuutos Tiimi, Raahе