

MEKSIKONRAKUUNA

(*Tagetes lucida* Cav.)

■ KASVIN KUVAUS

Tagetes lucida Cav., miellyttävän tuoksuinen ja kaunis, keltakukkainen samettikukkalaji on niin uusi tulokas Suomessa, että sille ei ole vielä annettu virallista suomenkielistä nimeä. Meksikonrakuuna on käännös kasvin englanninkielisestä nimestä Mexicon tarragon. Hyötykasviyhdistyksen v. 2004 siemenhinnastossa se on samettirakuunan nimellä (Ranta, 2004).

Meksikonrakuuna on 30 - 70 cm korkea, yksi-
vuotinen samettikukkalaji. Sen varret ovat vihreät, 2 - 4 mm paksut ja haarautuvat. Lehdet ovat 2 - 4 cm pitkät ja 1 cm leveät. Meksikonrakuuna kukkii oranssein tai kullankeltaisin kukin heinäkuusta ensimmäisiin pakkasiin saakka (Kuvat 1, 2 ja 5). Meksikonrakuunan siemenet ehtivät kypsyvät Suomessa, jos kesä ja syksy ovat lämpimät. Siemenet ovat 5 mm pitkiä ja muodoltaan pitkulaisia.

■ ALKUPERÄ

Meksikonrakuuna on kotoisin latinalaisesta Amerikasta, Meksikosta ja Texasista. Sitä viljellään Guatemalassa, El Salvadorissa ja Hondurasissa.

■ KÄYTTÖ JA VAIKUTTAVAT AINEET

Tiedot meksikonrakuunan käyttötavoista on saatu tähän saakka ulkomailta. Eteläisessä USA:ssa ja Meksikossa sitä käytetään ranskalaisen rakuunan tilalla, mistä syystä sitä nimitetään meksikonrakuunaksi tai texasinrakuunaksi. Meksikonrakuunaa käytetään mm. salaattien, keitetyn vihreän maissin, muna-ruokien, kalan, kalkkunan ja muiden siipikarjuruokien mausteena. Lehtiä käytetään vii-

nietikkaan, yrttivoihin sekä salaattikastikkeisiin. Lehdistä voidaan keittää hyvänmakuista teetä, joka on diureettista eli nestettä poistavaa. Kukinta-aikaan meksikonrakuuna on hyvin koristeellinen.

Small (1997) luettelee meksikonrakuunaa käytetyn mm. seuraavissa ruokalajeissa:

- maissilla ja munakoisolla täytetyt tomaatit meksikonrakuuna-kastikkeen kanssa
- meksikonrakuunalla maustettu viinietikka
- kanaa sinapin ja meksikonrakuunan kera
- grillattua kalaa savustetun paprikan ja meksikonrakuunan kanssa
- meksikonrakuunalla maustettu voi

Latinalaisessa Amerikassa meksikonrakuunanippuja myydään yleisesti toreilla ja marketeissa. Sitä on alettu viljellä ranskalaisen rakuunan sijaan Iso-Britanniassa ja Ranskassa. USA:ssa sitä käytetään erikoisjuustojen maustamiseen.



Kuva 1. Meksikonrakuuna (*Tagetes lucida* Cav.) on yksi-
vuotinen samettikukkalaji, joka on hyvä mauste-
kasvi. Mausteeksi siitä käytetään lehdet ja kukat. Ku-
va: Bertalan Galambosi.

Meksikonrakuunan miellyttävä tuoksu tulee sen lehtien sisältämästä haihtuvasta öljystä. Kuiva kasvimassa sisältää haihtuvaa öljyä 0,2 - 1,5 %. Tuoksu muistuttaa ranskalaisen rakuunan tuoksua. Molempien kasvien öljyn pääainesosa on metyylikavikoli (estragoli). Ranskalaisessa rakuunassa sitä on yleensä 40 %.

Mikkelissä kasvatetussa meksikonrakuunassa oli v. 2001 metyylikavikolia 59,8 % ja 15,9 % trans-anetolia. Vuonna 2002 Mikkelissä korjattujen kasvien metyylikavikolipitoisuus oli 78 - 88 %. Pitoisuuksissa ei ollut eroja ensimmäisen ja toisen korjuun välillä.

■ MARKKINOINTI

Koska meksikonrakuuna on uusi, miltei tuntematon kasvi, sillä ei ole valmiita markkinoi-

ta eikä sen markkinointimahdollisuuksia voida vielä arvioida. Mikkelin viljelykokeiden kasveista on annettu tuoreita meksikonrakuunanippuja kokeiltavaksi muutamissa keittiöissä. Tuoretta meksikonrakuunaa on kokeillut mm. Maija Silvennoinen Ravintola Patanissa Saarijärvellä, Pepita Pylkkänen Mikkelissä Tertin kartanossa sekä Ulla Lehtonen Varkaudessa. Tähänastiset kokemukset ovat olleet myönteisiä.

Savonlinnassa OMN-yrittöisyys-kunnassa kekeiltiin meksikonrakuunaa ranskalaisen rakuunan tilalla erilaisissa mausteseoksissa ja sitä päätettiin käyttää jatkossakin.

Helsingissä Paulig Oy:n tuoteryhmäpäällikön, Suoma Rantasen mukaan meksikonrakuuna on mielenkiintoinen raaka-aine, mutta sen käyttöönotto vaatisi kokeiluja ja uusien re-



Kuva 2. Meksikonrakuuna sopii hyvin viljeltäväksi mustamuovikatteessa. Kuva: Bertalan Galambosi.

septien laatimista. Hänen mielestään kuivatun meksikonrakuunan maku on hyvä, aromaattinen ja lämmin. Se muistuttaa ranskalaista rakuunaa, mutta on hienostuneempi ja omaleimainen. Entisiin resepteihin sitä ei heti voi ottaa ranskalaisen rakuunan tilalle.

■ SUKULAISLAJIT

Samettikukkia, *Tagetes sp.*, viljellään monia erilaisia tyyppisiä, jotka kukan koon, muodon, värin ja korkeuden puolesta eroavat huomattavasti toisistaan (Ristimäki - Vartiola, 1978). Koska kyseessä ovat yleensä risteytykset, koristekasveina käytetyt lajit jaetaan kolmeen pääryhmään:

Tagetes erecta: isokukkaisia kerrottuja, 30 - 50 cm korkeita lajikkeita.

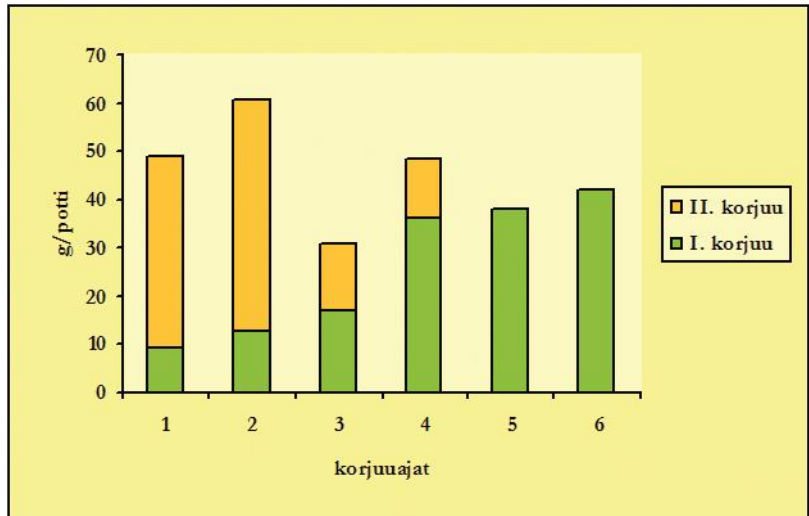
Tagetes patula: 15 - 20 cm korkeita lajikkeita, joiden kerrotut kukat ovat pienempiä kuin *Tagetes erectan* kukat.

Tagetes tenuifolia: Korkeus 25 cm, kukkii runsaasti pienin kukin. On todennäköistä, että meksikonrakuuna kuuluu tähän ryhmään.

■ VIJELYTUTKIMUS

Suomessa meksikonrakuuna on täysin uusi maustekasvi. Alun perin siemenet löydettiin ulkomaisesta siemenhinnastosta. Ensimmäiset havaintokokeet tehtiin Mikkelissä kotipihassa v. 1996 ja 1997. Viljelytutkimus aloitettiin v. 2001 MTT Ekologinen tuotanto Karilassa, Mikkelissä ja tämä lehtinen perustuu v. 2001 - 2003 saatuihin viljelykokemuksiin (Galambosi, 2003).

Lajin ensimmäinen esittely oli Kotipuutarha-lehdessä v. 2003 (Kress, 2003) ja Hyötykas-



Kuva 3. Meksikonrakuunan kauppakelpoinen, kuiva lehtisato Mikkelissä v. 2002. Korjuuajat I. korjuussa 8.7. - 21.8. noin 10 päivän välein. Korjuuajat II. korjuussa 9.9. - 17.9.

vihdistys myi siemeniä ensimmäisen kerran v. 2004 (Ranta, 2004). Karilassa korjattuja meksikonrakuunan siemeniä annettiin v. 2003 lopussa kahdelle ruukkuyrttejä tuottavalle yritykselle kokeiltavaksi.

■ KASVUPAIKKA

Meksikonrakuuna viihtyy runsasmultaisessa, ravinteikkaassa ja hyväkuntoisessa maassa. Lämmin, aurinkoinen kasvupaikka nopeuttaa kasvua. Kivettömässä maassa muovikate kestää paremmin kuin kivisessä.

eksikonrakuuna on muiden *Tagetes*-lajien tapaan suhteellisen hallanarka laji. Lievä syyshalla vioittaa ensiksi hentoja lehtiä, mutta 2 - 3 hallayötä tuhoaa koko kasvin. Siementuotantoa varten tuleentumaan jätetyt, jo ruskeakukkaiset kasvit kestävät -2 - -3 °C:een hallan.

■ LISÄYS

Suomessa meksikonrakuuna tarvitsee ehdottomasti taimikasvatuksen. Jos siemenet kylvetään suoraan avomaalle, sato jää pieneksi ja sadontuotto on epävarmaa. (Kuva 4.)

Meksikonrakuunat kylvetään huhtikuun lopussa tai toukokuun alussa, 4 - 6 siementä kuhunkin pottiin. Jos tehdään hajakylvö, taimet koulitaan ja jokaiseen pottiin tulee 3 - 4 tainta. Sopiva pottikoko on 3 - 5 cm x 5 cm. Siemenet itävät hyvin ja nopeasti, 7 - 10 vrk:ssa. Taimikasvatusaika kylvöstä istutukseen on 4 - 6 viikkoa. Siemenet eivät tarvitse kylmäkäsittelyä.

Taimet istutetaan mustamuovikatteeseen 25 x 25 cm:n tiheyteen kesäkuun ensimmäisellä puoliskolla, kuitenkin keväthallojen jo men-tyä.

■ HOITO

Meksikonrakuunan lannoitusta ei ole tutkittu Suomessa. MTT Ekologisen tuotannon ko-keissa Karilassa meksikonrakuunalle on an-nettu kompostia 2 kg/m². Tärkein rikkakasvi-en torjuntamenetelmä on mustamuovipenkin käyttö (Kuva 2.). Rivivälien nurmi ajetaan ruohonleikkurilla tai siimaleikkurilla ja taimi-rei'istä kasvavat rikkakasvit kitketään. Kastelu on tarpeen istutuksen jälkeen kasvuunlähdon varmistamiseksi, myös myöhemmin kesällä pitkinä poutakausina (Kasteluvaunu kuvassa 2). Lievää hallaa voi torjua levittämällä kas-vuston päälle kaksinkertainen harso. Jos kas-veja latvotaan alkukesällä, saadaan tuu-heampia kasveja.

■ SADONKORJUU

Tähän mennessä tehdyissä viljelykokeissa taimikasvatettu kasvi on tuottanut tuoresa-toa 250 - 300 g/ kpl. Satoa voidaan korjata kaksi kertaa: ensimmäisen kerran heinäkuus-sa ja toisen kerran ennen syyshalloja syys(-loka)kuussa. Kahdesta korjuusta saadaan 15 - 20 % parempi sato kuin yhdestä korjuusta (Kuva 4). Myöhään istutetusta kasvustosta saadaan vain yksi kunnan sato, joka korjataan myöhään syksyllä, juuri ennen halloja.

Korjuu aloitetaan heinäkuun alun jälkeen, kun kasvit alkavat kukkia. Ensimmäisen sadon joukossa on oranssikeltaisia kukkia, mutta toisessa korjuussa on vain vihreitä lehtiä. Sato korjataan 5 - 6 cm:n korkeudelta. Tähän saakka korjuu on tehty käsin, mutta koneelli-selle korjuulle ei liene erityisiä esteitä.

■ KUIVATUS

Meksikonrakuuna kuivuu helposti ja nopeas-ti, sillä jäykkien varsien ansiosta kuivattava massa jää ilmavaksi. Kasvimassa kuivuu kaappikuivurissa 40 asteen lämmössä 5 - 7 tunnissa. Tuoreen meksikonrakuunan kuiva-ainepitoisuus on yleensä 25 %.

Jatkokäsittely aloitetaan erottamalla lehdet varsista. Kun kasvimassa on hyvin kuivaa, lehdet ja kukat irtoavat varsista helposti. Jos kuivattu massa pääsee kostumaan uudelleen, lehdet irtoavat huonosti ja kasvimassa tuntuu tahmealta. Varsia kuivatusta massasta on hieman alle puolet, 35 - 45 %.

Kun lehdet ja kukat on eroteltu varsista, lehti-kukkaseos murskataan toivotun kokoisiksi palasiksi. Jos korjuu on tehty myöhään, sadon joukossa voi olla siemeniäkin ja ne on erotel-tava pois. Seulomalla saadaan murskaamises-sa syntynyt pöly ja mahdollinen hiekka pois myytävästä tuotteesta.

■ SATO

Kolmen vuoden kokeissa taimesta istutetut kasvit kasvoivat Mikkelin olosuhteissa 35 - 55 cm korkeiksi. Kasvien tuorepaino oli 130 - 310 g/potti, kun kussakin potissa oli 3 - 4 tainta. Tämän pohjalta mustaan muoviin 25 x 25 cm tai 30 x 30 cm tiheyteen istutetusta meksi-konrakuunasta voidaan odottaa tuoresatoa 1500 - 2500 g/m (Kuva 4.). Koska tuoreiden kasvien kuiva-ainepitoisuus (20 - 24 %) ja lehtien osuus kuivatusta sadosta (55 - 60 %)

ovat melko vakaat, voidaan odotettavissa oleva kauppakelpoinen lehtisato laskea. Kuivaa, puhdasta lehtisatoa on odotettavissa 200 - 500 g/metri.

■ SIEMENSATO

Siemenet ovat mustia, pitkulaisia ja 5 - 6 mm pitkiä. Tuhannen siemen paino oli v. 2001 - 2002 0,85 - 1 g eli yhdessä grammassa on 1000 - 1200 siementä. Suomessakin kasvaneiden siementen itävyys voi olla erittäin

hyvä. Vuonna 2002 23.9. korjattujen siementen itävyys oli 63 - 94 % ja 29.9. korjattujen 33 - 67 %.

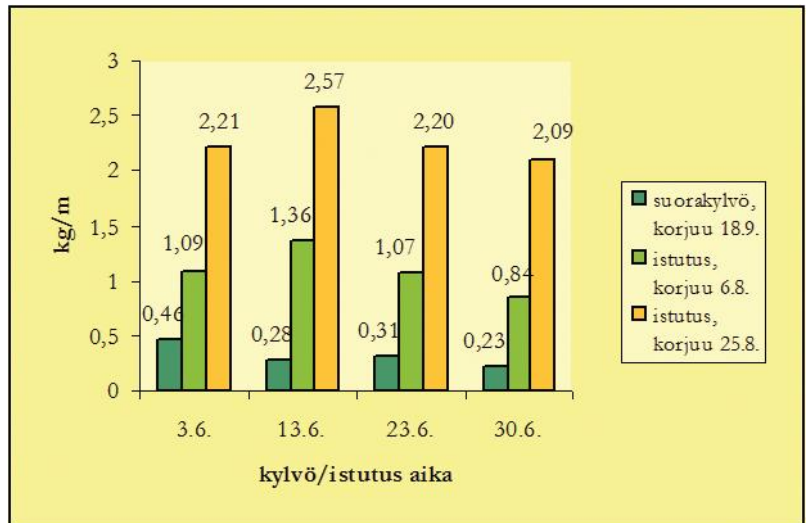
Taimikasvatetut, aikaisin istutetut kasvit tuottavat hyviä siemeniä, mikäli syksy on pitkä ja lämmin. V. 2002 istutetusta 36 taimesta saatiin 450 g siementä eli siemensatoa saatiin 12 g/potti. Viileänä ja huonona syksynä saadaan vain vähän ja huonolaatuisia siemeniä.

Ruskeita kukintoja sisältävä kasvusto leikataan ja kuivataan sisätiloissa. Pienissä määrissä siemenet murskataan kukinnoista irti käsin. Suuremmat määrät on murskattava ja lajiteltava koneellisesti.

■ TIESITKÖ, ETTÄ

- rakkaalla lapsella on monta nimeä. Kotiseudullaan USA:n Texasissa ja Meksikossa kasvilla on useita nimiä: marigold mint, mexican marigold mint, mexican tarragon, false tarragon, Texas tarragon, sweet marigold, sweet scented Tagetes, anisillo, yerba Buena, winter tarragon (Englannissa).

- asteekkien rituaaleissa mexican mint marigold oli yksi sen teeseoituksen yrteistä, jota levitettiin uhrien kasvoille, ennen kuin hei-



Kuva 4. Meksikonrakuunan tuoresato mustamuovikatteeseen istutettuna. Istutustiheys 11 kpl/metri muovia. Mikkeli 2003.

dän sydämensä leikattiin irti. Auttoiko se, sitä muistiot eivät kerro!

- kun nykyisessä Meksikossa järjestetään isoja juhlia, "Fiesta dep Pericon", meksikonrakuunan kuivia oksia poltetaan, savustetaan tai ripustetaan ovien päälle karkottamaan pahoja henkiä.

- meksikonrakuunan sukulaislaji *Tagetes minuta* on nimestään huolimatta 2,5 m korkea. Sen englanninkielinen nimi on "weedkiller", koska sen juuristo erittää itämistä estäviä aineita. Samettikukkaa käytetään myös maassa elävien ankerosten torjumiseen.

■ LÄHTEET:

Galambosi, B. 2003. Meksikonrakuunan viljelykokeita vuosina 2001 - 2003 Mikkeli. MTT, Ekologinen tuotanto. Loppuraportti, 21 s.

Kress, H. 2003. Eteläinen tuttavuus: samettirakuuna. Kotipuutarha 10:87.

Ranta, A., Kannisto, O. 2004. Samettirakuuna (*Tagetes lucida*). Siemenluettelo 2004. Pähkylä 1a. Hyötykasviyhdistys. 75 s.

Ristimäki, P., Vartija, R. 1978. Samettikukka. Ryhmäkasvien taimikasvatus. Kauppapuutarhaliitto r.y.

Small, E. 1997. *Tagetes lucida* Cav. IN. *Culinary Herbs*. NRC Research Press, Ottawa, Canada, pp. 587 - 589.

Webber, R. 1989. Mexican Mint Marygold. A colourful stand-in for Tarragon. *The Herb Companion*. Aug/Sept. 36.

Vanhemman tutkijan Bertalan Galambosin laatima lehtinen perustuu MTT Ekologisen tuotannon, Karilan yrttiisiin suorittamiin kokeisiin. Tiimissä mukana Zsuzsanna Galambosi, Ritva Valo, Kirsi Jokela, Hannu Kirjonen ja Sirkka Kantanen. Toimitus Marjo Marttisen. Helmikuu 2004.



Kuva 5. Meksikonrakuuna kukkii kullankeltaisin tai oranssein kukin. Kuva: Marjo Marttinen.

LuomuTIEOverkon tietokortit

© Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti

Lönnrotinkatu 7, 50100 Mikkeli

puh (09) 1911

ruralia-instituutti@helsinki.fi

Tietokortit on tuotettu LuomuTIEOverkko-hankkeessa

<http://www.luomu.fi/tietoverkko>

Julkaistu: 11/2011

Teksti:

Bertalan Galambosi

Kuvat:

Marjo Marttinen

Bertalan Galambosi

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, Ympäris-

töntutkimus, Ekologinen tuotanto, Karila

Boreal Herb Center, Mikkeli –hanke

Karilantie 2A, 50600 Mikkeli, p. 015-321