

MAATIAINEN

Maatiaiskasvien, -eläinten ja -maisemien puolesta

3/2009



Maatiainen -

Det lantliga kulturarvet ry

Maatiainen ry on perustettu vuonna 1989.

Yhdistys pyrkii säilyttämään vanhat viljely- ja koristekasvit sekä alkuperäiset kotieläinrodut eli maatiaiskasvit ja -eläimet. Lisäksi yhdistys haluaa vaalia perinnemaisemia.

Yhteys toimintaryhmiin

Yhdistyksen jäsenet ja muutkin maataisasioista kiinnostuneet voivat ottaa suoraan yhteyden toimintaryhmiin. Yhteyshenkilöiden tiedot ovat takakannen sisäsivulla.

Yhdistyksen toimisto

Stenbäckinkatu 8
00250 HELSINKI
(09) 477 5331
toimisto@maatiainen.fi
www.maatiainen.fi

Aukioloajat

Maatiaisien toimiston aukioloajat ovat keskiviikko ja torstai klo 12-18. Toimisto sijaitsee Helsingin Taka-Töölössä lähellä Naistenklinikkaa. Tienoilta pääsee Mannerheimintietä pitkin kulkevilla busseilla ja raitiovaunuilla sekä Topeliuksenkatua kulkevilla busseilla.

Jäsenyys

Yhdistyksen jäseneksi voi liittyä ottamalla yhteyttä toimistoon kirjeellä, sähköpostilla tai puhelimella. Jäseneksi voit myös liittyä maksamalla jäsenmaksun suoraan yhdistyksen tilille. Kirjoita viestikenttään UUSI JÄSEN sekä nimesi ja osoitteesi.

Jäsenmaksu

Vuoden 2009 henkilöjäsenmaksu on 25 €, opiskelija 18 €, perheenjäsen (varsinaisen jäsenen ohella) 11€

Lahjoitukset

Yhdistys ottaa kiitollisena vastaan lahjoituksia toimintansa tukemiseen.

Tilinumero

Aktia 405500-114419

Kansikuva: **Ruskolilja**
Kuvannut: **Pirkko Kahila**

Maatiainen - lehti

21. vuosikerta

3/2009

Julkaisija

Maatiainen ry

Toimitus

Päätoimittaja: **Aune Kämäräinen**,
aune.kamarainen@kolumbus.fi, p. 050 3255334
Taitto: **Raija Ojanen**, raija_ojanen@yahoo.com

Kirjoitukset ja muu aineisto

Lehteen tarkoitetut kirjoitukset ja ilmoitukset pyydetään lähettämään yhdistyksen toimistoon tai suoraan toimittajalle sähköpostilla tai kirjeenä. Toivomme vinkkejä, kannanottoja ja lukijoiden kertomuksia kokemuksistaan maataismaailmassa.

Arvoisat kirjoittajat! Jos kirjoitatte tietokoneella, lähetättehän tekstin joko levykkeellä tai sähköpostilla. "Vanhanaikaisella" kirjoituskoneella tai käsinkirjoitetut tekstit naputtelemme toki itse paperilta tietokoneelle.

Ilmestyminen

Lehti ilmestyy neljä kertaa vuodessa.

Ilmestymisaikataulu 2009

Numero Aineiston viimeinen jättöpäivä Ilmestymisaika

| | | |
|---|-------|-------|
| 1 | 30.1. | 27.2. |
| 2 | 6.4. | 4.5. |
| 3 | 7.8. | 4.9. |
| 4 | 6.11. | 4.12. |

Tilausmaksu:

Lehti jaetaan yhdistyksen jäsenille jäsenmaksua vastaan. Muille tilausmaksu on 25 € vuonna 2009. Irtonumero 4 €

Ilmoitushinnat:

Koko sivu 200 €, ½ sivua 120 €, ¼ sivua 80 €.

Painopaikka:

Forssan kirjapaino

ISSN 1455-3201

Maatiainen-lehti 3/2009 ilmestyy 4.9.2009.

Olkaa hyvät ja lähettäkää kirjoitukset, ilmoitukset ja muu lehtimateriaali toimistoon tai suoraan toimittajalle **6.11.2009** mennessä.

Maatiaisuuden jatkuvuudesta

Maatlainen on perustettu yhdistämään maataiseläinten ja –kasvien harrastajia sekä alan ammattilaisia. Yhdistys on toiminut pian 20 vuotta, koonnut tänä aikana melkoisen jäsenkunnan sekä saanut yhtä toista mainittavaa aikaankin, sekä kasvi- että eläinpuolella ja nyt maisema-asioissa. Toisaalta yhdistys on osaltaan myös kulttuurijärjestö, johon kuuluu melkoinen joukko ihmisiä, jotka vielä muistavat omasta lapsuudestaan ja nuoruudestaan maataisuuslajien käytäntöä. Kun yhdistyksen tavoitteena on säilyttää kasveja ja eläimiä tulevillekin sukupolville elossa ja käytössä, on kyse melkoisesta sitoutumisesta sekä osaamisen ja yleensäkin kulttuuriperinnön siirtämisessä.

Monivuotisten kasvien suhteen tämä tuntuukin järjestyvän varsin juohevasti. Sen sijaan jatkuvaa vaalimista tai vuosittaista uudistamista vaativien maataisten suhteen on vakavan miettimisen paikka, sillä tarvittavat resurssit ovat melkoiset. Tutkijat ovat pyrkineet ratkaisemaan ongelman omassa piirissään ja ovat muutaman viime sukupolven aikana perustaneet geenipankkeja, joissa maataisia ja jalostuslinjoja on rahoituksesta riippuen vaihtelevalla menestyksellä säilytetty. Kansalaisjärjestöt taas ovat kiinnostuneita säilyttämään mahdollisimman paljon elävänä ja käytössä. Useat yhdistyksemme jäsenet ovat tehneet valtavia työmääriä niiden maataisten vuoksi, jotka kokevat tärkeimmiksi. Entä keille jätämme huolella vaalimamme maataiset? Löytyykö niille ottaja omasta perheestä tai lähipiiristä? Tämä olisi monella tapaa helpoin vaihtoehto. Vai löytyykö jatkaja ennemminkin yhdistyksen tilaisuuksista tulleiden tuttavien joukosta? Joissakin länsimaissa on perustettu vanhaa ammattikuntalaitosta muistuttavia vapaaehtoisjärjestöjä maataisia säilyttämään.

Meillä on viritelty myös seuraavanlaisia vaihtoehtoja. Ekokyliä on koetettu innostaa maataisten käyttöön, mutta vielä varsin vähäisin tuloksin. Nyt avallaan yhteistyötä Omakotiliiton ja puutarhaharrastajien suuntaan. Kotiseutuharrastajia on myös kutsuttu maataistoimintaan. Metsähallituksen perinnetiloista ainakin Tammelassa sijaitseva Kortenieniemi on kiitettävällä tavalla ottanut maataiset asiakseen. Hyötykasvien suhteen tarvitaan enemmän virallistettuja kantoja, jolloin maataisten käyttö helpottuu. On merkittävää, että maataisista ja perinteisestä elämäntavasta kiinnostuneita nuoria löytyy ilahduttavan usein. Heitä pitää muistaa kannustaa.

Tervetuloa yhdistyksen tilaisuuksiin tapaamaan ihmisiä, vaihtamaan kokemuksia ja miettimään asioita. Muun muassa 7.10. pidetään toimistolla syksyinen ideointi-ilta klo 18.00. Tervetuloa.

Timo Rantakaulio

Toimiston kuulumisia

-kesällä sattunutta ja syksyllä tulevaa

Toimiston ovet avautuivat jälleen (12.8.2009). Toimistoa pidetään jälleen auki kahtena päivänä viikossa; keskiviikkona ja torstaina kello 12.00-18.00. Kesä on toimistolta oltu lomalla, mitä nyt välillä sähköposteja sekä perinteistä postia on tarkistettu ja kukkia käyty kastelemassa. Uusia jäseniä on liittynyt joukkoihimme koko kesän ajan. Tervetuloa vielä kaikki uudet jäsenet!

Retkien ja matkojen osalta Maatiainen on ollut aktiivinen kesälläkin. Näistä matkoista erityisesti ulkomaanmatka varataan loppuun erittäin nopeasti, joten kannattaa ilmoittautua matkalle hyvissä ajoin vastaisuudessaakin, kun haluaa nauttia puutarhahenkisestä matkailusta Maatiainen tapaan. Tänä vuonna ulkomaanmatka (12.-14.6.2009) suuntautui Viron luonnonläheisille Saarenmaan ja Hiidenmaan saarille. Matkalaisilta saatiin tietoja, että seikkailu onnistui: osteltiin lämpimiä villa-asuja ja bongailtiin silmäkantamattomien tikankontteja.

Kotimaan matka Kotkan häkellyttävän upeisiin puistoihin ja muille lähialueille osui elokuun ensimmäiselle viikonlopulle. Sää olivat erittäin suosiolliset. Puistossa Kotkan ylipuutarhuri Heikki Laaksonen on näyttänyt hallitsevansa suvereenisti kaikki tärkeimmät puutarhasuunnittelun virtaukset. Kotkassa vietetyt hetket olivatkin käytännöllinen ja hyvin hauska oppitunti puutarhasuunnitteluun. Lisää matkoista luettavissa varsinaisista matkaraporteista.

Lisäksi Maatiainen edustajat ja jäsenet kävivät 22.7.2009 tutustumassa sympaattiseen vuoden 2009 perinnemaisemaan Linnansaaren kansallispuistossa. Siellä oltiin myös yötä ja perinnemaisemakunniakirja luovutettiin. Kansallispuisto tarjoaa ihastuttavan kesäretkikohteen luonnon helmassa, ja sokerina pohjalla oli torppa pihapiireineen. Viimeksi kasketulla alueella kasvoivat yli kaksimetriset kaskirukiit. Itä-Savo -lehti otsikoi juttunsa osuvasti: Linnansaarella on elävä geenipankki. Maatiaiseläimet ja kasvit sen yhdessä tekevät – perinnemaiseman.

Varmasti moni muukin Maatiainen jäsen on nähnyt kaikenlaista kiinnostavaa Suomen suvessa: löytyisiköhän mitään vastaavaa, ja ehdotuksia seuraavaksi palkittavaksi perinnemaisemakohteeksi. Jäseniä pyydetään tekemään ehdotuksia seuraavan vuoden perinnemaisemakohteeksi kirjeitse tai sähköpostitse Maatiainen toimistoon lokakuun 2009 loppuun mennessä. Perinnemaisemakriteerit luettavissa Maatiainen -lehden 2/2009 numerosta sekä nettisivuilta <http://www.maatiainen.fi/tekstit/vmaisema.htm>.

Päivölan virkistyskodissa vietettiin 27.6.2009 kiinnostava kesäpäivä monenlaisia kukkivia ruusuja ihastellen. Komeasta virkistyskotirakennuksesta avautui käsin kos-

keteltava näkymä kansallismaisemaan, ja sitä osasivat arvostaa sellaiset taiteilijat kuten Ilmari Kianto, Venny Soldan-Brofeldt, L.Onerva ja monet muut. Vihdin Päivölässä sijaitsee Suomessa ainutlaatuinen ruusukokoelma: noin 5 000 siementainta - monet varsin näyttäviä ja omaperäisiä - joiden vanhempina ovat olleet mm. kotimaiset vanhat löytöruusut. Ruusuja ja pioneja siinä sivussa kelpasikin ihastella runollisen romanttisissa Hiidenveden maisemissa. Niistä valikoidut, ensimmäiset kolme uutta kotimaisista ruusulajiketta tulevat taimimyymlöihin ensi vuonna. Seuraamme tilannetta.

Maatiainen osallistui Billnäisissä 5-7.6.2009 pidettyihin puutarhamesseihin. Paikka on hyvin viehättävä ja messut olivat sympaattiset, ja voitaneen toivoa, että jatkossakin tämä tapahtuma kerää runsaasti kasveista kiinnostunutta yleisöä. Maatiainen sai klorofylliläisiltä lahjoituksena oivallisen sohvan Maatiaisen toimistoon.

Helsingin yliopiston Kumpulän kasvitieteellinen puutarha avattiin 10.6.2009 ja siellä Maatiainen oli mukana myymässä siemeniä Mustilan arboretumin kanssa jaetulla osastolla. Avajaisissa oli varsin kansainvälinen tunnelma ja Maatiaisen siemenet kiinnostivat ostajia. Puutarha on viehättävä ja siihen tutustumista suositteluaan kaikille, jotka tulevat Helsinkiin syystä tai toisesta.

Siementen keräyskausi on täydessä vauhdissa nyt ja jatkuu pitkälle syksyyn. Siemenkeräilystä on tulossa myös kurssi, josta ilmoitus toisaalla tässä lehdessä. Tänä vuonna toivomme siemenkerääjien lähettävän saalista jo syyskuun aikana, erityisesti syyskylvöjä ja kaikkein nopeimmin itävyytensä menettäviä siemeniä ajatellen. Niitä voi syksyn aikana tilata ja kylvää tuoreeltaan. Lista löytyy Siemenkuulumisia-palstan yhteydestä.

Maatiaisen nettisivuilta voi katsoa, onko muita uutisia esimerkiksi kohdassa ajankohtaista. Voitte myös lähettää juttuja, kuvia, sarjakuvia ja ilmoituksia seuraavaan lehteen (6.11.2009 mennessä) osoitteeseemme Maatiainen, Stenbäckinkatu 8, 00250 Helsinki tai sähköpostitse toimisto@maatiainen.fi. Paikallistoimintaan ja muuhunkin toimintaan liittyviä ideoita voi kernaasti lähettää samaiseen osoitteeseen. Huomattavaa vielä on, että tänä vuonna Maatiainen juhlii 20-vuotista olemassaoloaan. Juhlinnasta 24.10.2009 lisätietoa erillisessä ilmoituksessa tässä lehdessä.

Toimisto toivottaa satoisaa ja juhlavaa syksyä!

Maija Manninen

Linkkejä:

- ◆ www.puistojenkotka.fi
- ◆ www.luontoon.fi/linnansaari
- ◆ www.klorofylli.com, aktiivisten puutarhaharrastajien sivusto nettissä
- ◆ www.finnh.helsinki.fi/kumpula/ Kumpulän kasvitieteellisen puutarhan sivut
- ◆ www.maatiainen.fi Maatiainen omat nettisivut

Saunapolulla Linnansaaren torpan opastaulujen luona pysähdyttiin keskustelemaan mm. torpan ylläpidosta. Puistonjohtaja Anne Pyykönen kertoi Pentti Alangolle ja Maija Manniselle, että tilanhoitajan palkkaamista torpalle on harkittu.



Perinnemaisema ihastutti

– retki Linnansaaren kansallispuistoon

Maatiainen -lehden numerossa 2/2009 oli kaikille jäsenille osoitettu kutsu tutustua vuoden perinnemaisemaan Linnansaaren torppaan ja sen ympäristöön Linnansaaren kansallispuistossa Etelä-Savossa. Heinäkuussa toteutettu retki houkutteli mukaan kahdeksan Maatiaisen jäsentä.

Linnansaaren Sammakkonien leirintäalueelta, jonne yhteysvene kuljetti retkeläiset Rantasalmelta, on vain lyhyt kävelymatka torpan pihapiiriin. Savusaunan nurkalla lehtomainen metsä vaihtuu hoidetuksi perinnemaisemaksi.

Mosaikkiniittotekniikka oli paljastanut saunapolun kuljijan katseelle avaran maiseman. Korkeat fuksianpunaiset kaunokkiryhvät vuorottelivat matalaksi niitettyjen ketolaikkujen ja koristeellisten kumpumaisten kivikasojen kanssa. Maatiaislampaat juoksentelivat aitauksessaan ja mäellä seisoivat Linnansaaren punainen torppa rakennuksineen. Torpan rappusilta näkyy Haukivesi, joka on saimaanorpan ja kalasääsken valtakuntaa. Pihapiirissä valloittavat erittäin uhanalainen idänkurho ja pikkutakiainen. Entisellä kaskiaholla nähtiin kauniisti kukkivana ja runsaslukuisena kämmekkäkasveihin kuuluvaa ahokirkiruohoa.



Linnansaaresta on löydetty lajeja, jotka ovat saapuneet alueelle ihmisen mukana viimeistään 1500-luvulla. Tällainen Etelä-Savon harvinainen muinaistulokas on torpan pihapiirissä kasvava pikkutakiainen.



Riihen edustalla kasvaa monilajinen kukkaniitty ja taustalla siintää kalaisa Haukivesi.



Linnansaaren puistonjohtaja ja Maatiaisen varapuheenjohtaja Juhan Savander kohtasivat torpan rappusilla perinnemaisemakunniakirjan luovuttamisen merkeissä.

Muutama tilaisuuden henkeen sopiva, lomittainen, ylistävä ja ytimekäs puhe pidettiin. Metsähallituksen pääjohtaja vaimoineen ja seurueineen purjehti veneellä tuomaan tervehdyksensä Maatiaisen väelle. Kohteen esittelystä Maatiaisen edustajille huolehtivat kuitenkin pääasiassa puistonjohtaja Anne Pyykönen sekä luontovalvoja Teemu Uotila. Paikalle kutsuttu Itä-Savo-lehden reportteri kirjasi tietoja ylös ja liittyi sitten joukon jatkoksi, kun lähdettiin tutustumaan viimeksi kaskettuun alueeseen, jossa kaskinauris ja kaskiruis nyt vihannoivat.

Sitä ennen käytiin kuitenkin lyömässä torpan mustuneeseen seinään naula kunniakirjan ripustamista varten. Puistonjohtaja löysi torpan lattialta, uunin edestä pitkän

korren, jonka luontovalvoja tunnisti oitis kaskirukiin korreksi tähkineen. Sillä oli pituutta hämmästyttävät 2,3 metriä. Tällaisia korsia yhdestä jyvästä kasvaa 5-7 kappaletta ja tämä ihme on mahdollistanut savolaisten menestyksen muinoin kaskeamallaan alueilla. Kaskiruis tarjoaa edelleen runsaasti ainesta myös himmelitöihin. Sitä voisi kokeilla kesäiseksi näkösuojaksi sopivan vähätuuliseen paikkaan. Koska siemenen tuottamat 5-7 kortinga kasvavat tuppaassa, on kasvin rakenne tukevampi kuin mitä muutoin voisi odottaa.

Metsähallitus on hoitanut Linnansaaren torppaa ympäristöineen lähes 20 vuoden ajan pyrkimyksenä säilyttää ja palauttaa viime vuosisadan alun kaskiviljelymaisema ja suojella siitä riippuvaisia, nyt uhanalaisia lajeja.



Perustajajäsen Anja Alanko ja toiminnanjohtaja Maija Manninen kuuntelevat tietoiskua kaskeamisesta. Vieläkin kaskirukiit kuivataan taustalla näkyvässä riihessä.



Kaskinauriit viihtyvät kaskipellossa. Luontovalvoja Uotila oli kehittänyt viertokankeen metalliset kärjet mm. ylijääneistä hevosenkengistä, jotka voi nähdä kuvan alanurkassa.

Kokeneet kaskeajat Pyykönen ja Uotila valottivat kaskeamisen menetelmiä ja käyttämiään tekniikoita: Rakennuspuut otetaan jo kevättälvella valitulta alueelta pois. Runkoja voidaan kaulata ja niitä kaadetaan rasiin. Kesällä lehdet haihduttavat kosteuden pois ja loput kuivattaa seuraavan vuoden kevätahava. Kaski poltetaan metsäpalovaroituksen aikaan - metsähallituksella on siihen erikoislupa. Kaski poltetaan viertämällä; puurintaman tulee olla yhdensuuntainen ja palo etenee noin metrin tunnissa. Kannot jäävät

kaskeen. Hosumalla estetään tulen leviäminen ei-toivotuille alueille.

Retki Linnansaaren kansallispuistoon tarjosi myös aurin-gonpaistetta, savustettuja muikkuja, mahdollisuuden uida ja saunoa, ihastella maisemia luontopoluilla sekä kartoittaa kasvillisuutta saarella. Ensi vuonna kutsuu uusi perinnemaisema Maatiaisen jäseniä vieraakseen.

Maija Manninen ja Leena Saario

Kuvat: Juhani Kovanen

Ehdota Maatiaisen vuoden 2010 perinnemaisemaa!

Yhdistys etsii sopivaa kohdetta ensi vuoden perinnemaisemaksi. Jäseniä pyydetään lähettämään ehdotuksia kirjeitse tai sähköpostitse Maatiaisen toimistoon lokakuun loppuun mennessä. Toivomme liitteeksi kuvamateriaalia. Yhdistyksen hallitus tekee valinnan eri vaihtoehdoista ja nimeää vuoden 2010 perinnemaiseman.

Lisää aiheesta Maatiainen -lehdessä 2/2009 sekä yhdistyksen kotisivuilla www.maatiainen.fi.

Hedelmälaajiputarha perustettu Lohjansaareen

Lohjanjärven suurimmalle saarelle, Lohjansaarelle Paavolan kylään, on perustettu fruticetum eli hedelmälaajiputarha. Se on ainut laatuaan maasamme. Aloitteen sen aikaansaamisesta teki Lohjan saariston nuorisoseura osana perinteen tallentamistyötään.

- Tänne tehtiin kyläsuunnitelma vuonna 2005, ja sitä edelsi kysely alueen vakituksille asukkaille ja mökkiläisille. Ajatusta hedelmälaajiputarhasta kannatettiin, kertoo nuorisoseuran puheenjohtaja Pirjo Sjögren. - Sitä paitsi se vastaa seuramme ajatusta pitää yllä perinteitä ja innostaa ihmisiä harrastamaan kotimaisia marjoja ja hedelmiä – ja ehkä saada siitä toimeentuloakin.

Lohjan seutu on vanhaa omenanviljelyaluetta. Joka pihassa näkee omena- ja muita hedelmäpuita. Osa on niin vanhaa kantaa, että nimetkin ovat unohtuneet. ”Valtakunnan pomologi” Anssi Krannila on ollut Lohjalla omenalajikkeita tunnistamassa. Hän on huolissaan vanhojen lajikkeiden säilymisestä, sillä ne voivat kado-

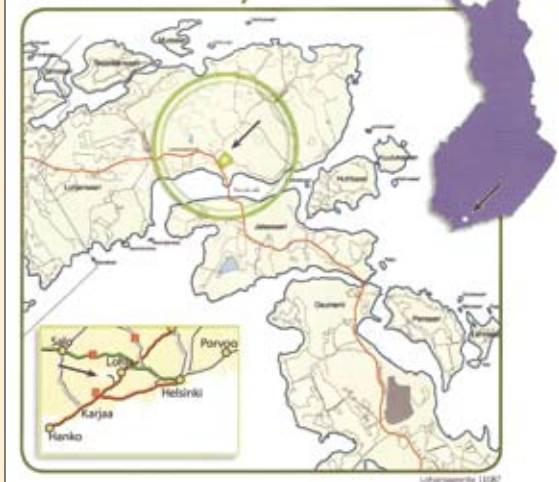
ta, kun niitä ei viljellä suurimuotoisesti. Nyt pyritään kartoittamaan yhteistyössä Helsingin yliopiston kanssa lajikkeiden dna:t.

Hedelmälaajiputarha on aikaa vaativa ja suuritoinen yritys. Onneksi nuorisoseura sai mukaan pontevan talkoolaisjoukon. Saarelta kotoisin oleva ja siellä asuva Meeri Saario liittyi joukkoon asiantuntijana. Hänen tietämyksensä auttoi paikan ja lajien valinnassa sekä taimien löytämisessä.

Viereisessä Jalassaareessa sijaitseva Ahtialan kartano oli omistajansa Juho Jänneksen aikaan 1930-1950-luvuilla hedelmän- ja marjanviljelyn keskus, jossa Mannerheimkin kävi kysymässä puutarhaneuvoja Kirkniemen kartanoonsa. 1960-luvulla Ahtiala joutui Metsäliiton omistukseen. Ahtialan maat ulottuvat myös Lohjansaareen. Maaperä tiedettiin kalkkipitoiseksi ja sen mikroilmasto suotuisaksi – kasvitieteilijät olivat kiinnostuneet paikasta jo 1800-luvulla. Fruticetumin paikaksi

→→

Fruticetumin sijainti



Pirjo Sjögren on Lohjan saariston nuorisoseuran puheenjohtaja ja hedelmäajiputarhan puuhanainen. Taustalla puutarhaa, jonka taimet ovat vielä nuoria. Taka-alalla pilkkottaa puiden takaa harvinaisuus: toimiva kyläkoulu.

löytyi sopiva etelään avautuva, järven tuntumassa oleva niitty, jonka läheisyydessä oli myös lampi, maantie, kyläkoulu ja seuratalo. Alue saatiin vuokratuksi Metsäliitolta. Rahoitusta hankkeeseen saatiin osittain nuorisoseuralta itseltään, osittain Pomo-ohjelman maaseudun kehittämisrahoista. Ja talkootyötä on tehty paljon. Traktorityötä on toki ostettukin. Kuoriketta on saatu lahjoituskasena Kirkniemen tehtaalta. Maata on alueelle tarvinnut tuoda vain vähän.

Meeri Saario on paikkakunnan tunnettu viherpeukalo, joka saa pihassaan viinirypäleekin tuottamaan satoa. Hän on fruticetumin suunnittelun ”äiti”. On pyritty toimimaan luonnon ehdoilla. Tämä on myös eri lajien ja lajikkeiden näyte- ja kokeilupaiikka. Meeri Saario tiesi, mistä etsiä taimia. Taimet ovat pääosin kotimaisia. Joitakin päärynän taimia on tuotu Virosta. Ja onpa alueen keskellä kasvihuonetta muistuttava ”lämpöpyydys”, jossa on kokeiltavana parikymmentä viiniköynnöksen tainta. Ilmaston lämpeneminen ehkä mahdollistaa tulevaisuudessa vaikka aprikoosin viljelyn!

Omenista monet ovat peräisin Anssi Krannilan koelmista, mm. ruvenkestäviä ja Venäjältä tuotuja lajikkeita. Painoa on pantu tietenkin Lohjan seudun omille omenalajikkeille, joista moniin liittyy kokonainen tarina. Jotkut ovat yhden asianharrastajan aikaansaamia, mutta kaikkien historiaa ei tunne kukaan. Lohjankirkas on jalostettu Ahtialan kartanossa Valkeasta kuulaasta ja Gyllenkrogin astrakanista. Ahtiala oli aikoinaan ainut Saviomenan kasvatuspaikka – tämä puu viihtyi savimaassa ja hedelmä on savenharmahtava. Kaikuvuori-omenan nimi muistuttaa Lieviöllä vaikuttaneesta kansakoulunopettajasta. Munkki on löydetty Nummelta.

Meerin omassa tarhassa kasvavalle tuntemattomalle lajikkeelle hän on antanut nimen Ylikoppeli.

Tällä hetkellä fruticetum näyttää vielä vaatimattomalta, sillä taimet ovat nuoria: istutukset tehtiin pääasiassa keväällä 2008. Viime syksy oli niin sateinen, että istuttamisesta ei tullut mitään. Viime talven märkyyteen kuoli taimia. Kyltti maantien varressa kertoo jo puutarhan sijainnin, ja sisääntuloalueelle on raivattu pysäköintipaikka. Alue on jaettu eri lajien ja lajikkeiden kesken siten, että vierailija löytää helposti kaikki. Mukaan on otettu Suomessa menestyvät puuvartist, monivuotiset hedelmä- ja marjakasvit, pääasiassa hyötykasveja, mutta piristykseen on koristekasvejakin. Oman ryhmänään ovat tyypilliset lohjalaiset omena-, päärynä- ja luumulajikkeet, mutta paikalle on kerätty perinnejalokkeita koko Suomesta sekä uudempia, ammattiviljelyssä olevia lajikkeita. Uusiakin lajikkeita on mukana sekä idästä että lännestä. Omina ryhminään ovat lämpimillä rinteillä luumut, kriikunat, hapan- ja makeakirsikat. Tarhassa on jo nyt 40 päärynä-, 60 luumu- ja 20 kirsikkalajiketta. Oman paikkansa ovat saaneet pensasmaiset ja köynnöstävät marjakasvit ja pienet marjapuut. Puutarhan keskelle on rakennettu pieni vesiallas ja sen äärelle pergola istuskelua varten.

Puutarhan toivotaan antavan virikkeitä puutarhaharrastajille ja lisäävän kiinnostusta puutarhanhoitoon. Suunnitelmissa on tulevaisuudessa pitää kursseja hedelmien ja marjojen viljelystä sekä niiden käytöstä ruuanlaitossa.

Aune Kämäräinen

Tiedustelut:

Pirjo Sjögren, p. 050 5987648



Ruskolilja (*L. bulbiferum*) kukkii Etelä-Suomessa juhannuksen tienoilla. Suomessa tavallisimmalla ruskoliljan kloonilla on häikäisevän oranssit kukat ja mustia itusilmuja lehtihangoissa. Taustalla illakkoa ja varjopiljaa nupulla.

Maataisperenna

Ruskolilja

Tuumiskelin kerran, mistä puutarhakukista minulla on varhaisimmat muistikuvat. Aika on 60-luku ja paikka eteläpohjalainen pienviljelytila. Talon nurkalla kasvoi valkokukkainen pioni, toisella nurkalla sinistä kurjenkelloa, vaaleanpunervia ja tummansinisiä akileijoja oli joka puolella, särkynytsydän eteläseinustalla, ja kultapallo rehotti suuren kiven vieressä seuranaan pieni syysleimuryhmä.

Erityisesti mieleen ovat jääneet keisarinkruunut, ylväät oranssikukkaiset keskikesän liljat. Niin, kyse on tietysti ruskoliljoista, mutta eipä sellaista nimeä kukaan tiennyt, kruunu mikä kruunu. Merkillistä kyllä, en muista missä ne tarkalleen kasvoivat, taisivat viettää vaeltavaa elämää jo silloin. Nyt nuo samat liljat, tai varmaankin niiden itusilmujälkeläiset, kasvavat talon takana koivuhaassa, joka valitettavasti kuusetuu kovaa vauhtia laiduntamisen loputtua. Sieltä olen tuonut sipuleita omaan puutarhaani ja miettinyt, että tässäpä taas yksi kasvi, joka on ollut kauan ennen minua ja todennäköisesti myös jälkeheni jää... vai jääkö vain lihavia liljakukkoja, tiedä sitten.

Ruskolilja on muuttumaton. Siemeniä ei muodostu, joten ruskoliljan ulkomuoto ei muutu ainakaan risteytymisten takia. Se monistuu – tilaisuuden tullen tehokkaastikin – tiputtelemalla lehtihangoissa kehittyviä itusilmuja ympäriinsä. Itusilmuista kasvaa täsmälleen samanlaisia ruskoliljoja kuin emokasvikin on.

Ruskolilja on kestävä ja sopeutuva. Oranssein kukin leimuava lilja ilmestyy mökinraunion heinikkoon vuosikymmenten ajan, lopulta alle polvenkorkuisena, kapealehtisenä ja yksikukkaisena, hengissä yhtä kaikki. Maasta löytyvä valkosuomuinen sipuli on peukalonpään kokoinen, mutta kun se siirretään hyvään multaun, muutama vuoden kuluttua varsi on metrinen ja tuuhealehtinen ja kukkakuunu monikerroksinen.

Kaksi ja useampia

Yleinen käsitys on ollut, että **ruskoliljaa** (*Lilium bulbiferum*) olisi meillä vanhastaan kahta eri kantaa: itusilmuja lehtihankoihinsa tekevää ”perusruskoliljaa” sekä vailla itusilmuja olevaa, edellistä hiukan sirokasvuisempaa



Ruskoliljan (*L. bulbiferum*) sävykkään oransseja kukkia koristavat tummat pilkut. Pulleista heteistä irtoaa ruskeaa jauhetta niitä vahingossa hipaisevaan hihaan. Runsaasta siitepölystä ja hyvin muodostuneesta emistä huolimatta siemeniä ei muodostu.



Ruskolilja on sitkeä kasvi ja pystyy sinnittelemään meikäläisessä luonnossakin vuosikymmenten ajan.

sahramililjaa (var. *croceum*). Nytemmin on käynyt ilmi, että puutarhoissa kasvatetaan muunlaisiakin ruskoliljoja, esimerkiksi itusilmutonta ”perusruskoliljaa” varsin yleisesti.

Ruskoliljan historiaa ja perimää on selvitelty oulu-lainen tutkija **Veli-Pekka Pelkonen**. Hänen mukaansa ruskoliljan viljelykannat ovat lähtöisin Keski-Euroopasta, jossa ruskoliljan villimuodot *L. bulbiferum typicum* sekä muunnos sahamililja *L. bulbiferum var. croceum* kasvavat luontaisesti. Luonnossa ruskolilja lisääntyy siemenistä, ja luonnonkasvustoissa liljayksilöiden ulkonäkö ja ominaisuudet vaihtelevat varsin suuresti.

Ruskolilja on ikivanha viljelykasvi Euroopassa. Luonnosta viljelyyn otettuja ruskoliljoja on lähes aina lisätty kasvullisesti joko itusilmuista tai sivusipuleista. Viljellyistä kannoista on tämän vuoksi tullut klooneja eli tavallaan lajikkeita jo paljon ennen kuin koko lajikekäsitettä tunnettiinkaan. Saman kloonin liljayksilöt ovat perimältään identtisiä eli periaatteessa yhtä ja samaa kasvia. Kun tietyllä alueella on tavattu kasvattaa vain yhtä ainoaa ruskoliljakloonia, se on vähitellen menettänyt kyvyn muodostaa siemeniä eikä uutta muuntelua ole voinut syntyä.

Vanhoja ruskoliljan viljelykantoja on aikojen kuluessa tuotu myös Pohjoismaihin. Täällä kloonit ovat pysyneet muuttumattomina, koska sekoittumista luonnon ruskoliljojen kanssa ei ole voinut tapahtua. Suomesta on löydetty kymmenkunta vanhaa ruskoliljakloonia, jotka poikkeavat toisistaan niin ulkoisten ominaisuuksien kuin kasvutavankin suhteen. Eroja on havaittu:

- varren pituudessa ja tukevuudessa
- lehtien koossa, muodossa ja värisävyssä
- kukkien koossa, muodossa ja värisävyssä
- kukinnan ajankohdassa
- kyvyssä muodostaa itusilmuja (on tai ei ole).

Aito ruskolilja vai jälkeläinen

Ruskolilja on arvokas koristekasvi, jota on syytä vaalia. Nykyään puutarhoihin istutetaan pääasiassa jalostettuja liljalajikkeita. Niiden sipuleita lisätään ulkomailla massoittain, joten ne ovat edullisia ja niitä saa keväisin huoltoasemilta ja ruokamarketeista. Sen sijaan vanhoja ruskoliljoja lisää ja myy vain muutama kotimainen taimitarha ja sipulit ovat melko hintavia. Onneksi ruskoliljaa on helppo monistaa kotiloissa itusilmuista tai sivusipuleista.

Monesti on vaikea tietää, onko vanha oranssikukkainen ja viihtyvä lilja juuri ruskolilja. Suomessa lienee vanhastaan, mutta harvinaisena viljelyssä ruskoliljan näköistä **dahurianliljaa** (*L. dauricum*), joka on kotoisin Koillis-Aasiasta. Se on rotevakasvuinen, pitkälehtinen ja ”leveäruunuinen” lilja, jonka yksittäiset kukat ovat samantyyppiset kuin ruskoliljalla. Itusilmuja ei ole. Erityispiirteenä mainittakoon, että varsi kasvaa ensin maassa vaakasuorana loitolle emosipu-

lista ennen pinnalle tuloaan. Tähän maavarteen kehittyi pikkusipuleita, joiden avulla kasvusto laajenee.

Liljantunnistuspuuha mutkistuu myös sen vuoksi, että yli sata vuotta sitten Eurooppaan tuotiin Japanista vanhoja sikäläisiä liljaristeymiä, **japaninsarjaliljoja** (*L. maculatum*), joissa on nähtävästi mm. dahurianliljan ”verta” mukana. Näitä ryhdyttiin risteyttämään ruskoliljan kanssa ja pian markkinoilla oli joukko lajikkeita, joista käytettiin tuolloin ryhmänimeä *L. x elegans tai L. x thunbergii* (Kasterinteen mukaan hohtolilja tai Thunbergin lilja). Näitä kaikkein vanhimpia liljaristeymiä saattaa olla vielä viljelyssä Suomessa ja osa niistä muistuttanee ruskoliljaa.

Myöhemmin tuotiin lisää itäisiä liljalajeja, risteytykset monimutkaistuivat ja uusien liljalajikkeiden virta muuttui yhä vuolaammaksi. Kaikista nk. aasialaisista liljaristeymistä käytetään nykyään nimeä **tarhasarjalilja**, *Lilium* Hollandicum-ryhmän lajikkeet. Eräät lajikkeet ovat ruskoliljamaisia, esimerkiksi 1947 myyntiin tullut ja suomalaisillekin pihoilta paljon istutettu ’Enchantment’ saattaa – ainakin laihana versiona – muistuttaa erehdyttävästi esiäitiään.

Maatiaisien siemenvälitykseen on muutaman kerran lähetetty ruskoliljan siemeniä. Onko kyseessä tosiaan aito ruskolilja, kenties dahurianlilja vaiko jokin ruskoliljamainen lajike, on vielä selvittämättä.

Kirjallisuutta:

Michael Jefferson-Brown (1995): The Gardener’s Guide to Growing Lilies. 160 p. David & Charles, Devon.

Riku Kasterinne (1951): Kodin kukkatarha. 4. uusittu painos, s. 206–219. WSOY, Porvoo.

*V.-P. Pelkonen, A. Niittyvuopio, A. M. Pirttilä, K. Laine, A. Hohola: Phylogenetic background of Orange lily (*Lilium bulbiferum* s.l.) cultivars from a genetically isolated environment. Plant Biol. 9 (2007): 534–540*

Pirkko Kahila

*Tätä leiskuvan oranssinpunakukkaista ja sirokasvuista vanhaa liljakantaa kutsutaan meillä sahramililjaksi (*L. bulbiferum* var. *croceum*). Ulkomaisissa kuvissa sahramililja on usein kuitenkin selvästi oranssinkeltakukkainen.*



*Dahurianliljaa (*L. dauricum*) Helsingin yliopiston kasvitieteellisessä puutarhassa Kumpulassa. Latvukukinto on leveä, lehdet ovat keskivihreät, itusilmuja ei ole.*



Hosta-virus

vainoaa kuunliljoja

Kuunliljoissa alkoi 1990-luvun lopulla ilmetä aivan uudenlaisia lehtikuvioita, joita aluksi luultiin mutaatioiksi. Muutamia ehdittiin jo rekisteröidä uusina lajikkeina, ennen kuin tajuttiin, että kyse oli virustaudista. Virus sai nimekseen Hosta-virus X (HVX).

Varsinainen murheenkryyni alkoi, kun Hosta-virus saapui Hollantiin ja onnistui saastuttamaan suurten kuunliljakasvattajien pelloja. Sen jälkeen virus on levinnyt ympäri maailman ja saapui Suomeenkin viimeistään vuonna 2006. Tauti on kuitenkin huonosti tunnettu, ja sairaita kasveja on varsin yleisesti saatavilla. Vaikeaksi asian tekee, ettei tartunta välttämättä näy päällepäin, mutta silti virus leviää ahkeran puutarhurin mukana kasvista toiseen. Pahimmassa tapauksessa virus ehtii tuhota kaikki puutarhan kuunliljat, ennen kuin puutarhuriparka tajuaa, mistä on kyse.



Joidenkin kuunliljojen lehden ovat ryppyiset, vaikka kasvi on terve.

Oireet

Hosta-virus on hankala tunnistaa, sillä oireet vaihtelevat lajikkeittain, eikä näkyviä oireita ole aina havaittavissa. Joskus oireet näkyvät vain kevään ensimmäisissä lehdistä, mutta eivät myöhemmin kehittyvissä; toisinaan taas kevään uusi kasvu näyttää terveeltä ja oireet ilmestyvät vasta myöhemmin kesällä. Tavallisimmat näkyvät oireet ovat nestevuoto lehtisuonista, lehtikudoksen romahtaminen ja lehtien läikikkyyks.

Nestevuoto lehtisuonista on yleensä ensimmäinen ja tavallisin HVX:n oire. Lehtisuonet näyttävät siltä, kuin eriväristä mustetta (vaaleissa kohdissa tummempaa ja tummissa vaaleampaa) olisi vuotanut ympäröivään kudokseen. Usein nämä kohdat ovat myös alttiimpia auringon polttamille.

Lehtikudoksen romahtaminen on jo vakavamman infektion oire. Lehdessä näkyy laikkuja, joissa lehden pinta on romahtanut alemmas, ikään kuin siitä olisi imetty kaikki neste pois. Kudokset ei kuitenkaan ole kuollutta, vaan säilyy elävänä koko kasvukauden ajan.

Kolmas oire, lehtien poikkeava läikikkyyks, voi kieliä muustakin virustaudista. Läikät voivat erottua selvänä panterikuvioituksena tai ainoastaan himmeinä läiskinä valoa vasten.

Muita mainittuja oireita ovat lehtien käpristyminen ja rypistyminen, ruskeat kuolleet renkaat ja pilkut, lehtivihreän puutteesta kärsivät vaaleat renkaat, epämuodostuneet kukat sekä yleinen heikkokasvuisuus. Kannattaa kuitenkin huomata, että monen kuunliljan lehdet ovat luonnostaan rypyisiä eikä rypyisyys yksinään kerro sairaudesta. Yleensä Hosta-virus johtaa lopulta kasvin kuolemaan, mutta jotkut yksilöt säilyvät vuosia elinvoimaisina taudinkantajina. Tauti ei tunnu haittaavan niitä itseään, mutta silti ne saattavat levittää sitä heikompiin kumppaneihinsa.

Oireettomista kuunliljoista virus voidaan havaita ns. ELISA-testillä laboratorioissa. Kuunliljojen kasvattajille on myös tarjolla helpokäyttöinen ImmunoStrip-pikatesti, mutta ainakaan tällä hetkellä sitä ei ole saatavissa Suomesta. Testiliuskoja voi tilata internetin kautta Agdia Corporationista ja ainakin taimistojen tulisi testata lisäykseen käyttämänsä kuunliljat.

Tartunta

Hosta-virus tarttuu kasvinesteiden välityksellä. Tämä edellyttää, että terveessä kasvissa on vammoja, joista sairaan kasvin neste pääsee sen kudoksiin. Tartunta voi tapahtua esimerkiksi puutarhasaksien tai lapion välityksellä kasveja leikattaessa ja jaettaessa. On arveltu, että jopa kengänpohjat ja kädet voisivat levittää virusta. Hyönteisten ei tiedetä levittävän virusta, mutta monet kuunliljaharrastajat epäilevät, että kuunliljoja syövät etanat voisivat siirtää kasvinesteitä yksilöstä toiseen.

Useimmiten Hosta-virus kuitenkin tarttuu kasveja lisättäessä. Jos emokasvi sattuu olemaan sairas, on virusta myös sen rönsytailmissa. Mikrolisäys ei suojaa sen paremmin virukselta, sillä siinäkin käytetään alkuperäisen kasvin soluja uuden taimen kasvattamiseksi. Lisää tartuntoja tapahtuu taimien jatkokäsittelyn aikana. Esimerkiksi Hollannissa on tapana pestä avojuurisina myytävät taimet painepesurilla, joka rikkoo kasvien kudoksia. Kaiken lisäksi sama vesi käytetään moneen kertaan, jolloin viruksella on hyvät mahdollisuudet levitä terveisiin kasveihin.

Joitain kuunliljalajikkeita mainostetaan virukselle resistentteinä (vastustuskykyisinä), mutta väitteet perustuvat vain muutamilla yksilöillä tehtyihin tutkimuksiin. Usein samat lajikkeet saavat tartunnan uusissa kokeissa. Sen sijaan tiedetään, että joillain lajikkeilla tauti alkaa oireilla nopeammin, kun toiset voivat säilyä vuosia terveen näköisinä viruksesta huolimatta.

Pitkään arveltiin, ettei Hosta-virus tartuisi siemenistä, mutta uusiman tutkimuksen mukaan myös tämä on mahdollista. Korealaistutkimuksen mukaan n. 7.5% sairaan kasvin siemenistä sisälsi virusta. Tartuntatodennäköisyys ei ole siis yhtä suuri kuin taimia jakaessa, mutta silti siementen ottamista sairaista kasveista kannattaa välttää.

Ehkäisy

Hosta-virukseen kuten yleensäkin virustauteihin ei ole mitään hoitoa. Jos puutarhassa on sairas kasvi, se on paras hävittää mahdollisimman pian, ennen kuin se ehtii tartuttaa muita kasveja. Kasvi kaivetaan ylös varovasti, ettei samalla katkota muiden kuunliljojen juuria. Sen jälkeen se hävitetään esimerkiksi polttamalla. Virus ei säily kauaa hengissä ilman elävää isäntäkasvia, mutta silti kannattaa noudattaa varovaisuutta. Sairaita kasvinosia ei tule laittaa kompostiin eikä samalle paikalle kannata istuttaa uutta kuunliljaa ainakaan pariin viikkoon. Mikäli maahan on jäänyt juurenpaljoja, pitää odottaa riittävän kauan, että ne ovat ehtineet kuolla. Operaation jälkeen puutarhatyökalut desinfioidaan esim. kloriitilla, alkoholilla tai ammoniakilla ja kädet pestään huolella.

Taudin ehkäisemiseksi tarvitaan valistusta, terveitä lisäyslähteitä ja hyvää hygieniää. Mikäli et ole hankkinut uusia kuunliljoja viimeiseen 8-10 vuoteen, voit olla melko huoleton, ettei puutarhassasi ole vielä virusta. Tällöin voit antaa omista taimis-



Hosta-viruksen aiheuttamaa nestevuotoa Hosta 'Golden Standardin' lehdistä." Kuva: Taru Torpström

tasi toisille jakopaloja ja siemeniä kasvatukseen. Joku suomalaistaimisto voisi vaikka erikoistua tällaisten puhtaiden kuunliljakantojen kasvatukseen!

Uusia taimia ostaessa tulee kuitenkin olla tarkkana. Parasta on olla ostamatta yhtään taimia, ellei myyjä takaa, että emotaimet ovat testattuja ja terveitä. Jos olet valmis ottamaan riskin, älä kuitenkaan osta kuunliljaa, jos samassa myyntierässä näkyy yhtään sairasta kasvia. Vaikka taimi näyttäisi terveeltäkin, se kannattaa istuttaa karanteeniin ainakin pari vuodeksi. Joskus viruksen ensi oireet ilmenevät vasta kolmen tai jopa seitsemän vuoden päästä! Tällaisesta kasvista ei myöskään kannata antaa jakopaloja tai edes siemeniä ilman kunnan varoituksia.

Jos puutarhassasi jo kasvaa hiljattain hankittuja testaamattomia kuunliljoja, pitää niiden käsittelyssä noudattaa erityistä hygieniää. Aina kasvien jakamisen tai leikkaamisen jälkeen tulee työkalut desinfioida ennen seuraavan kasvin käsittelyä. Mieluummin lehtiä ei tietysti leikata lainkaan.

Lopuksi vielä pyyntö: levitä sanaa kuunlijaviruksesta! Tautia ei voida pysäyttää, ellei siitä ole tietoa. Jos valistus puree, voi olla, kuunliljavirus pystytään vielä voittamaan.

Wilhelmiina Hämäläinen

Lisätietoa

◆ *HOSTA VIRUS X, Hosta Library.* <http://www.hosta-library.org/firstlook/HVX.htm>. Englanninkielinen artikkeli ja hyviä kuvia eri oireista.

◆ *Taru T Torpström: Hosta virus X = HVX.* <http://personal.inet.fi/luonto/hosta/hosta%20virus%20x.htm>. Suomeksi artikkeli sekä paljon hyviä kuvia.

◆ *Hosta Virus X Photographs.* http://www.northern-gardening.com/HVX_2.htm Hyviä kuvia eri oireista!



Pukkilan ryytikorttelit, taustalla päärakennus.

Pukkilan Ryytikorttelit

– kartanomuseon ylpeys Pukkilassa

Elokuun toisena sunnuntaina vietettiin puutarhajuhlaa 1700-luvun puolivälin miljöössä rokokooajan kartanossa ja sen hyödyn aikakaudta edustavalla ryytimaalla Kaarinassa Piikkiön Pukkilan kartanomuseossa vanhan Kuninkaantien varrella. Museoviraston Pukkilan kartanomuseon ja Piikkiön kulttuurin ystävät ry:n järjestämässä tilaisuudessa reilu 80 henkilöä sai kuulla ja nauttia etenkin kahdesta vanhan ajan hyötykasvista, lipstikasta ja väinönputkesta.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen (MTT) vanhempi tutkija, yrttiasiantuntija Bertalan Galambosi esitelmöi näistä monipuolisista yrteistä lipstikkakeiton tuoksussa ja raparperi-väinönputkihillokkeen maistuessa herrasväen pikkuleipien välissä. Puutarha-aiheisten runoesitysten ja unkarilaisten kansansävelmien lomassa Pukkilan puutarhasta vastaava Aaja Peura kertoi 1700-luvun puutarhakulttuurista.

Liperi on reheväkasvuinen, vahvasti tuoksuva ja maistuva yrtti. Se tunnetaan myös lipstikkana, ruotsinkielen libbsticka nimen mukaan. Kookas, voimakkaan aromaattinen väinönputki on lappalaisten vanha hyötykasvi, jota on kerätty luonnosta. Molemmat kasvit ovat hyvin monikäyttöisiä.

Liperin ruskeita tuoksuvia siemeniä käytetään mausteena juomissa, etenkin likööreissä. Selleriä maultaan muistuttavat lehdet ovat oiva maunantaja liemiin. Tuoreita lipstikan lehtiä voi käyttää myös salateissa. Perinteisesti väinönputken nuoria varsia on syöty sellaisenaan, keitettyinä tai kuivattuna puuron seassa. Väinönputken keväiset miedot

versot sopivat erityisen hyvin maustamaan raparperihilloa ja –kiisseliä. Teesekeituksiin sopivat kuivatut lehdet. Väinönputken siemenillä voi maustaa keittoja, kastikkeita ja juomia. Väinönputken käytöllä liköörin valmistuksessa on monisatavuotiset perinteet. Lipstikan ja väinönputken juurista uutetaan aromaattista öljyä.

Rokokooaikainen Pukkila

Pukkilan kartanolla on vaikuttava historia ja sen kartanonherroina on ollut piispoja, maaherroja, sotilasaatelita, Turun Akatemian professoreita ja merkittäviä kauppiaita. Varhaisin tunnettu kartanonomistaja tiedetään 1460-luvulta. Pukkila sai nimensä tilaa 1540-luvulta aina 1720-luvulle asti hallinneesta Bock-suvusta.

Nykyisen, vuonna 1762 valmistuneen kartanon mansardikattoisen, rokokootyylisen puisen päärakennuksen rakennutti hovioikeudenneuvos Christoffer Johan Rappe. Rappe oli hattupuolueen johtavia poliitikkoja ja toimi Turun ja Porin läänin maaherrana. Maaherrana Rappe pyrki erityisesti edistämään maataloutta, ja hän oli erittäin kiinnostunut kartanonsa hoidosta. Kartano oli Rappen perheen omistuksessa vuodesta 1758 vuoteen 1778.

Vuonna 1970 yleisölle avattu Museoviraston kartanomuseo on sisustettu 1700-luvun lopun monilapsisen virkamies- ja upseeriperheen kodiksi. Kartanon alkuperäisestä Rappen aikaisesta rokokooisistuksesta on säilynyt osia, useimmat huoneet on kuitenkin laitettu Rappea seuranneen omistajan majuri, vapaaherra Carl Fredrik Rehbinderin aikaiseen uusklassiseen asuun. Rehbinderit asuttivat kartanoa vuoteen 1810 asti.

Hyödyn ajan ryytikorttelit

Pukkilan kartanon neliruutuinen ryytimaa kukoistaa yhä paikalla, johon se on merkitty vuoden 1762 tiluskarttaan. Ryytikorttelit ovat päärakennuksen eteläpäädyssä niin, että kasvilointa ja ruutujen geometriaa voi parhaiten ihailla suuresta salista ja kartanonherran työhuoneesta. Lähinnä päärakennusta, paraatipaikalla olevalla ruudulla ovat loisteliaimmin kukkivat yrtit ja rohdoskasvit.

Taampana, ”kaalimailla” kasvaa eri kaalilajeja, juurikasveja ja vihanneksia. Uusien ja eksoottisten kasvien kokeilu kuului ajan

henkeen. Niinpä ryytimaalla kasvaa harvinaisempia vihanneksia, kuten parsaa ja niinkin vaativaa kasvia kuin latva-artistokkaa.

Hyödyn aikakauden puutarhaoppien mukaan papiloiden ja kartanoiden neliömäisessä, koristeellisessa hyötypuutarhassa tuli keittiökasvien, rohtokasvien ja kukkaistutusten olla omilla kortteillaan. Korttelit neuvottiin jakamaan käytävien erottamiin ruutuihin ja reunustamaan marjapenssilla ja hedelmäpuilla.

Pukkilan kartanomuseon hyötypuutarha on suunniteltu edustamaan 1760-lukua soveltaen tietoja silloin vallinneen hyödyn aikakauden kasvimaista ja ruokataloudesta. Kortteiden kulmauksia koristavat komeat syreenit, ja ryytimaan kasvituoduissa kasvaa nykyään yli 80 hyöty- ja koristekasvilajiketta. Ryytimaalla kasvaa vanhan ajan rohtokasveja, maustekasveja, vihanneksia ja juureksia. Takakulmauksessa ryytimaata rajaa komea humalasalokojen rivistö.

Pukkilan kartanon ryytimaalla on ainutlaatuisten vahvat yhteydet hyödyn aikakauden edustajiin. Pukkilan kartanomistajana 1750-luvun puolivälissä ollut Turun Akatemian lääketieteen professori Johan Leche oli mukana suunnittelemassa kasvitieteellistä puutarhaa Turkuun talousopin professorin, Suomen puutarhatalouden isäksi kutsutun Pehr Kalmin kanssa. Lisäksi Pehr Kalm toimi Piikkiön kirkkoherrana aikana, jolloin Pukkilan puutarhaa rakennettiin.

Vanhoja lajikkeita ryytimaahan

Pukkilan kartanomuseon ryytimaa on mukana keväällä 2009 aloitetussa MTT:n Perinnekasvit museopuutarhoissa -hankkeessa, jossa kunnostetaan paikallisen kulttuuriympäristön kannalta arvokkaita julkisia vanhoja puutarhoja, kartoitetaan kohdealueiden vanhojen puutarhojen kasvikantoja, kerätään paikallista historiallista ja kulttuurista tietoa vanhoista puutarhojen kasveista sekä hyödynnetään tätä perinnetietoa suunniteltaessa perinnekasvien esittelyä museopuutarhoissa.

Pukkilan kartanomuseon ohella hankkeen muut kohteet ovat Kuusiston kartanomuseon vanha hedelmäpuutarha ja Yläneen kotiseutumuseon pihapiiri.

Hanketta osarahoittaa Suomen Kulttuurirahaston Varsinainen-Suomen rahasto ja sille on haettu rahoitusta Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahaston Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta.

Pukkilan ryytimaalla keskitytään soveltuvin osin nykyisten kasvilajikkeiden vanhentamiseen. Esimerkiksi hankkeen alkajaisiksi toukokuussa istutettiin aiemmin viljellyn Rosamundan tilalle kaksi vanhastaan Suomessa viljeltyä maatiaisperunaa: punakuorista Lemmin punasta ja tummakuorista Jutkulaa, jota on kutsuttu myös Vuokatin mustaksi, Ellakaksi, Jäämeren siniseksi, Kokoksi ja myös Puikulaksi tai Punaiseksi puikulaksi. Lisäksi mietitään kei-

noja vanhojen lajikkeiden esilletuomiseksi yleisölle osana museotoimintaa.

Säilyäkseen vanhat kasvikkannat tarvitsevat laajan ja monipuolisen toimijaverkoston. Paikallismuseo on luonteva toimija, sillä vanhan kasvikkannan viljelyhistoria, viljelystaidot, sadon hyödyntämistaidot, kansanomaiset käsitykset ja tiedot ovat sitä kasvigeenivaroihin liittyvää kulttuurista tietoa, josta paikallismuseot ovat kiinnostuneita. Perinnekasvit tai maatiaiskasvit ovat historiallisilta, paikallisilta ja muilta ominaisuuksiltaan otollisia kulttuurin ilmentäjiä, kuten Pukkilan puutarhajuhlissa voitiin todeta.

Maarit Heinonen

Tutkija

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus,
Jokioinen

Linkkivinkkejä:

Pukkilan kartanomuseo http://www.nba.fi/fi/pukkilan_kartanomuseo

MTT:n Yrtti-tietokanta <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/mtt/palvelutuotteet/tiedonhaku/yrtti>

Perinnekasvit museopuutarhoissa -hanke: ks. MTT:n hankehaku Hanska <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/mtt/tutkimus/hankehaku>

Lipstikkakeitto

½ litraa lipstikan lehtiä
12 dl kasvislientä
1 ½ rkl vehnäjauhoja
1 sipuli
2 rkl voita
1 dl kermaa
suolaa

Hienonna sipuli ja kuullota voissa kattilassa. Lisää jauhot ja kasvisliemi, sekoita tasaiseksi. Silppua lipstikan lehdet liemeen. Kypsytä miedolla lämmöllä. Lisää kerma ja suola. Soseuta keitto ja tarkista maku. Keitto kestää myös pakastuksen.

Bertalan Galambosin esitelmä Pukkilan puutarhajuhlissa 9.8.2009

Monipuoliset yrttimme lipstikka ja väinönputki

Museoiden tarkoitus on kerätä entisaikojen aineistoja ja tietoja, säilyttää ja esittää niitä uusille sukupolville. Pukkilan kartanon tämän vuoden puutarhajuhlan teemaksi oli valittu kaksi yrttikasvia, joita kasvaa ryytitarhoissa. Museokartano toimii oikealla tavalla, kun kiinnittää huomionsa entisaikojen merkittäviin kasveihin. Globalisoituvassa ja teollistuneessa maailmassamme, jossa tiedontulva on hallitsematonta sekä paperi- että sähköisessä mediassa, puutarha on pysähtymisen, rauhoittumisen ja miettimisen paikka. Siellä puutarhuri saa kosketuksen valitsemiinsa kasveihin aistiensa kautta, reaaliajassa saaden persoonallisia vaikutelmia kuten väri-, haju- ja makuelämyksiä. Silloin hän tietää tai tuntee, mitä edessä oleva kasvi, jolla on ollut merkitystä satojen vuosien aikana monille edeltäjillemme, merkitsee juuri hänelle.

Lipstikka ja väinönputki ovat hyvin samankaltaisia, mutta muutamia eroavaisuuksiakin löytyy. Tarkastelen kasvien tärkeimpiä ominaisuuksia, kasvien taloudellista merkitystä ennen ja nykypäivänä ja annan kirjallisuusviitteitä ja nettiosoitteita, mistä kiinnostuneet voivat saada lisätietoja.

Samankaltaisuuksia

Hyödyllisyydestään johtuen kummallakin kasvilla on **hyvä maine ja maineikas historia**, mikä merkitsee sitä, että kautta aikojen niitä on hyödynnetty eri tavoin.

Roomalaiset pitivät **lipstikkaa** tyypillisenä Ligurian alueen yrttinä ja antoivat sille sen mukaisesti nimen *ligusticum*, ligurialainen, joka keskiaikaan mennessä muuntui muotoon *levisticum*. Kreikkalaiset lainasivat yrtin nimen latinasta käyttäen tästä kasvista sanaa *ligustikon*. Lipstikka levisi nopeasti viljeltynä koko Rooman imperiumin alueelle ja myös kauemmas Eurooppaan. Se maistuu vahvasti selleriltä, mutta lisäksi siitä voi aistia palsternakan, purjon ja persiljankin aromia; sen jauhetta juurta voitiin käyttää jopa pippurin korvikkeena.

Se olikin yksi roomalaisten suosituimmista yrteistä. Lääkekasvina se tunnettiin myös kreikan sanasta *panakeia* (kaiken parantava) lainatulla nimellä *panaces* tai *panacea*. Lipstikan juuria käytettiin lääkkeenä vatsa- ja suolistosairauksiin (Liekso, 2003). Lipstikka oli yksi niistä yrttikasveista, joita Kaarle Suuri oli määrännyt luostareiden puutarhoissa viljeltäväksi. Tuoksu muistuttaa Maggi-lihaliemivalmisteiden tuoksua, siksi saksalainen nimi oli Mag-

gikraut. Eräs lähde väittää kuitenkin, että nimi tulee siitä, että lihaliemivalmistaja Maggi on ostanut paljon lipstikkaa. Maine on hyvä nykyisinkin: v. 2004 suoritettussa inventaariossa löydettiin jokaisesta suomalaisesta yrttitarhasta tai -kokoelmasta lipstikkaa. (Galambosi, 2008)

Väinönputki on ollut erittäin tärkeä, jopa mystinen kasvi norjalaisille ja lappalaisille. Viikinkien virallisissa asiakirjoissa on ollut määräyksiä viljelmistä vuodelta 1164. Viikingit huomasivat, että viljellyn väinönputken maku on pehmeämpi kuin villin. Keskiajalla Norja oli väinönputken, norjaksi kvannen, tärkein tuotantoalue, ja Norjassa on nykyisin monta kvanne-alkuista paikannimeä. Kuivat lehdet ja juuret poltettiin tupakan korvikkeena rautaisissa kvannepiipuissa.

”Eräänä alkukevään päivänä Nidarosin kirkon edessä kuningas Olavi havaitsi miehen, jolla oli vuodenaikaan nähden runsaasti suuria väinönputken varsia. Kuningas otti väinönputken varren käteensä ja kantoi sen saliin, minne talonpojat olivat kokoontuneet. Hän istuutui omalle tuolilleen, leikkasi palan väinönputkea ja antoi kuningattarelle”. (Olav Tryggvasonin saaga 1000-luvulta) (Niemi, 2004)

Molempiin kasveihin liittyy kansanomaisia **uskomuksia**. Lipstikan uskottiin edistävän rakkautta (”lovage”, ”love herb”), kasvi oli lemmenjuomien aineosana. Kasvin kaikkia osia on käytetty myös tekemään nautaeläimet kiimaisiksi. Tuoksuruutan tapaan roomalaiset istuttivat sitä talon ympärille pitämään syöpäläiset loitolla. Tämä tapa oli laajasti tunnettu istutettu lipstikka estää pahojen henkien sisääntuloa. Voimakkaasta mausta ja tuoksusta johtuen uskottiin väinönputken torjuvan sairauksia (keskiajalla ruttoa), ja sen nimikin viittaa tuonpuoleiseen voimaan, ”enkeliyrtti”. Savonlinnan Yrttipajan ”Rengin rakkauslaulu”-yrttiteessä on sekä juuria että lehtiä lievitämässä rengin toivotonta rakkautta prinsessaan.

Putkikasvit nimettiin Suomessa yleensä vanhan mytologian pohjalta. Kun Elias Lönnrot keksi v. 1869 nimen pohjoisen luonnon arvokkaimmalle hyötykasville, hän ehkä ajatteli eepoksensa suurta sankaria, Väinämöistä (Niemi, 2004). Väinönputken ja muiden kasvien nimihistoriaan voidaan tutustua Kirsti ja Marja Aapalan nautittavien kasvikermomuksien avulla.

Kasvit kuuluvat **samaan heimoon**: Sarjakukkaisiin (*Apiaceae*). Lipstikka on sukunsa ainoa edustaja Suomessa.

Väinönputki kuuluu karhunputkien sukuun ja sillä on kaksi alalajia: pohjoisessa kasvava *ssp. archangelica* ja etelässä ja länsirannikolla kasvava *ssp. litoralis*, meriputki. Myös koiranputken (*A. sylvestris*) kanssa on samankaltaisuutta, mutta se ei ole niin kookas ja aromikas kuin väinönputki.

Molemmat kasvit ovat **kookkaita ja näyttäviä**, viljeltyinä ne voivat kukinnan aikana olla jopa 2-3 metriä korkeita. Molemmat ovat hyvin kylmää kestäviä lajeja. Lipstikan alkuperä on Persiasta ja se on levinnyt Eurooppaan etelästä pohjoiseen. Väinönputki on kotoisin napapiirin yläpuolelta ja se on levinnyt pohjoisesta etelään.

Lajien hyötykäytön pohjana on se, että kasvien **jokaisessa kasvinosassa** (siemen, lehti, varsi, juuri) on omaleimaisesti **tuoksuvia haihtuvia öljyjä**. Haihtuvan öljyn määrä ja myös öljyn koostumus on erilainen kasvinosasta riippuen. Väinönputki: siemen 0.6-1.5 %, lehti 0.2-0.3 % ja juuri: 0.5-1.0 %. Öljyn pääkomponenteista tärkein on beta-fellandreen. Lipstikka: siemen 0.8-1.5 %, lehti 0.1-0.7 %, ja juuri 0.3 – 1.5 %. Pääkomponentti on omaleimainen, tuoksua antava butyyllifalidia. Haihtuvan öljyn pitoisuus on edellytys kasvien käytölle elintarvikkeissa mausteena ja myös tietyssä määrin rohdoskasveina. Aromisuus on molemmissa lajeissa melko vahva, joten käyttö vaatii kokemusta ja oikeaa annostusta. Käyttövinkkejä on saatavissa useasta kirjasta, mm. Ursula Pelttarin ”Tuoreet mausteyrtit”-ruokaohjeista tai Mattila ym. laatimasta ”Lisää lipstikkaa, rohkeasti rosmariinia!”. Lipstikkaöljyn virtsaamista aiheuttava vaikutusta käytetään mm. Savonlinnan Yrttipajan Pyhän Olavin yrttitee-sarjassa. Se on mukana ”Piispan Paastoviikko” ja ”Kuningattaren Kevennys” yrttiteissä.

Molemmille lajeille on ominaista sekin, että auringonpaisteesta niiden kasvineste voi aiheuttaa iholle erilaisia allergisia oireita, tulehduksia tai rakkuloita (**fytophotodermatiittia**). Syynä ovat kasvinnesteissä olevat psoraleniyhdisteet. Näiden kasvien kanssa työskennellessä on iho aina peitettävä!

Entisaikoina kummallakin lajilla oli **suuri merkitys rohdoskasvina**. Lipstikka oli 1700-luvulla Suomen suosituimpia lääkekasveja. Juurista valmistettua liperikeitettä käytettiin huonon ruuoansulatuksen parantamiseen, torjumaan ilmavaivoja ja edistämään munuaisten ja maksan toimintaa. (Rautavaara, 1980). Kansanlääkinnässä lipstikan juurta on käytetty ihmisille katarrilääkkeenä, vesipöhöön ja kuukautisten puuttuessa. Lipstikkakääreillä on puolestaan paranneltu särkeviä jäseniä. Liperiä on myös käytetty eläimille, ajettumiin ja utareiden hoitoon tai parantamaan maidon makua ja hidastamaan sen happanemista. (www.yrttitarha.com).

Väinönputken rohdoskäytön ”kulta-aikaa” oli keskiaika, jolloin Euroopassa oli ruttoepidemioita. Ruton hoitoon kuljetettiin laivalasteittain kuivia juuria Norjasta. Norjassa vanha kansa sanoi, että missä väinönputki kasvaa, siellä ei rutto riehunut. Lontoon suuren ruton aikana v. 1665 se oli keskeinen lääke, ja keskiajalla se oli Carmelita-veden desinfiointiaineena. Kuitenkaan ei ole suoria todisteita sen tehoista, vaikka Pasteur-instituutissa todettiin keltakuumeen aiheuttajan tuhoutuvan väinönputken aromaattisten öljyjen vaikutuksesta (Kallioja ym.1978). Epäsuora rohdosvaikutus väinönputkella oli sen vihanneksena käytön aikana, sillä se oli ainoa tuore vihannes pohjoisessa.

Erittäin tärkeä käyttöalue oli myös väinönputken eri osien käyttö liköörien valmistamisessa. Ruttovuosina tämän ihmälääkkeen kysyntä ja kerääjien ahneus hävittivät kasvin paikoin kokonaan alkuperäisiltä kasvialueilta. Keski-Euroopan luostarit aloittivat sen viljelyn. Sitä jouduttiin rahtaamaan Keski-Euroopasta takaisin Norjaan. Munkit



Bertalan Galambosi ihailee Pukkilan vehreitä lipstikkoja.

tiesivät, että Pohjoismaissa kasvilla maustettiin paloviinaa. Vuonna 1510 munkki Bernardo lisäsi väinönputkea likööriin, ja siitä pitäen Benediktine- ja Chartreuse-likööri on tunnettu juuri tuosta pikan-tista mausta. Väinönputkea sekoitetaan nykyään myös katkeroihin ja giniin (Niemi, 2004).

Mutta näiden liköörien valmistaminen ei ole helppoa! Esimerkkinä lainaan yhden ammattikirjan Benedictiner-essentian ohjetta, johon tarvitaan seuraavia yrttejä: 6 g kaneli- ja 6 g tonkapapujauhetta, 12 g kalmojuuri- ja 12 g timjamirouhetta, 20 g sitruunankuorta, 40 g väinönputken juuri- ja 50 g sen siemenrouhetta, 50 g basilikarouhetta, 100 g mali-, piparminttu-, iisoppi- ja sitruunamelissarouhetta. Seokseen kaadetaan 0.7 litraa lämmintä 65 %:sta alkoholia. Kahden viikon seisoamisen ja ravistelun jälkeen seos siivilöidään ja laimennetaan. (Inczefi,1975).

Tänä päivänä on kummankin kasvin rohdoskäyttö vähentynyt, koska lääketieteen kehittyessä vaivoihin on löydetty parempia rohoja ja parannuskeinoja. Myöhemmin kasvien vaikuttavia aineita, etupäässä aromiaineita ja kivennäisaineita (kalsium, magnesium, rauta, mangaani, jne) on hyödynnetty erilaisissa elintarvikkeissa.

Vihanneskasvina Lapissa pitkien talvien jälkeen ovat väinönputken uudet lehdet ja varret aina olleet tärkein C-vitamiinin lähde. Viikinkien välityksellä ne levisivät Grönlantiin ja Islantiin, aluksi ainoana vihanneskasveina. Lehdet sisältävät noin 30 mg/100g C-vitamiinia, mikä on samalla tasolla kuin tomaatilla. Jo Carl von Linnén

mukaan saamelaiset käyttivät useita nimityksiä väinönputken eri-ikäisistä kasvustoista ja osista. Fadnu on koko kasvi lehtineen, urtas on ensimmäisen vuoden kasvin juurakko, kukkaa kutsuttiin boskaksi ja toisen vuoden (siis kukkivaa) kasvia kutsuttiin botskiksi. Saamelainen rasi sana tarkoittaa kuorittua vartta, joka saamelaisille on omena verrattava herkuu (Niemi, 2004). Lappalaiset käyttivät sitä myös maidon säilyttämiseen. Suomen Lapin arvokasta ruokaperinnettä on kerännyt yhteen Rovaniemen Oppipolka-ammattikoulun keittiömestari, kokki ja opettaja Tapio Sointu (Sointu, 1990). Aikoinaan sokerileipurit käyttivät väinönputkien kandeerattuja lehtiä kakkujen koristeena, ja makeiskaupoista sai ällöttävän vihreiksi värjättyjä, sokerissa keitettyjä väinönputken varren palasia pikku namuina. Nykyisin saman makuisia marmeladeja valmistaa rovaniemeläinen yritys Annelin Yrtit & Karkit.

Molempien kasvien **viljelyssäkin on paljon samankaltaisuutta**. Kummatkin lisäävät taimista istuttamalla, ensimmäisenä vuonna molemmat tuottavat suuren lehtisadon ja molempien kasvien juurisadon nosto on melko ongelmallista ja kallista. Viljelyn aikana isoihin kasvimassoisiin iskevätkin melko samanlaiset tuhohyönteiset: kirvat, luteet ja maayököset sekä ruoste- ja laikkutaudit.

Eroavaisuuksia

Kahden lajin välillä merkittävä ero on kasvin **biologinen ikä**, joka määrittelee ensisijaisesti viljelytoimenpiteitä. Lipstikka on monivuotinen kasvi, ja se voi kasvaa samassa paikassa kymmeniä vuosia. Puumalan projektissa v. 1984 syksyllä istutettujen kasvien juuret painoivat 12 vuoden jälkeen lähes 8 kiloa! Väinönputki on kaksivuotinen kasvi, se kukkii toisena vuonna ja siementämisen jälkeen se kuolee, ja sitä on siis istutettava joka toinen vuosi. Juurien paino tuoreena vaihtelee muutamasta kymmenestä grammasta 600-700 grammaan.

Siementen itävyyden säilyvydessäkin on lajin välillä eroja. Lipstikan siemenet säilyvät 2-3 vuotta, mutta väinönputken siementen itävyys häviää vuoden aikana, siis siitä on kerättävä joka vuosi.

Aromiöljyn tuoksuomaisuudesta johtuen selleriä muistuttavaa **lipstikkaa** käytetään enimmäkseen **lihan ja salaatin mausteena**, kun **wäinönputki** on enimmäkseen väkevien juomien ja maustettujen **liköörien mauste**. Sillä maustetaan myös karkkeja ja hilloja.

Tutkimuksia

Näihin kahteen lajiin liittyviin tutkimuksiin voidaan tutustua MTT:n Yrttietokannan avulla. *Levisticum officinale* hakusanalla saadaan 10 julkaisuviitteitä, joita ensisijaisesti käsittelevät lajin haihtuvien öljyjen ominaisuuksia, viljelyä ja myös käyttöä.

Angelica archangelica hakusanalla saadaan peräti 49 julkaisuviitteitä, ja tämä luku kertoo, että suomalainen väinönputki on todella laajasti tutkittu Suomessa. Tutkimuksiin osallistuivat Turun ja Helsingin yliopistojen tutkijoiden

lisäksi Alkon laboratorion tutkijat. Viljelytekniisten kysymysten lisäksi tieteellisten julkaisujen teema oli Lapissa kasvavan väinönputken aromien laatu Keski- Euroopassa viljeltyjen laatuun verrattuna.

Yhteenvedon voidaan todeta, että Lapissa kasvavan väinönputken kemiallinen laatu on korkeampi β -felandreenin pitoisuuden ansiosta kuin Keski-Euroopasta kotoisin olevan. Koko vertailututkimuksen voi lukea nettijulkaisun sivuille 31-39. (Galambosi-Roitto, 2006).

Lajien taloudellinen merkitys nykyisin

Voidaan todeta, että ennen vanhaan molempien lajien taloudellinen merkitys oli suurempi, koska terveysvaikutusten ja maustamisen takia niitä viljeltiin talojen ympärillä ja niitä käytettiin tarpeen mukaan. Viljelyä oli viikinkien väinönputkitarhoissa, luostareissa ja linnojen yrttitarhoissa.

Nykyisin lajien viljely jakautuu kahteen ryhmään. Kotipuutarhurit viljelevät entiseen tapaan oman perheensä tarpeisiin, mutta tuotantomittakaavainen viljely elintarviketeollisuuden tarkoituksiin on keskittynyt muutamiin ammatilviljelijöiden peltoihin. Keskittymisen syy on se, että sekä juurien korjuuteknikka että kasvimassojen tislauksen vaati kalliita koneinvestointeja, ja tämä rajoittaa kannattavaa viljelytoimintaa.

Vuonna 2004 Euroopan Herb Growers Associationin (EHGA) tilastojen mukaan väinönputkea viljeltiin koko Euroopassa yhteensä 75 hehtaarin alalla. Suurimmat pinta-alat olivat Ranskassa 34 ha, Englannissa 18 ha ja Saksassa 6 ha. Väinönputken myskimäinen tuoksu on ranskalaisen parfyymiteollisuuden tärkeä raaka-aine. Koska öljyn saanto on melko pieni, öljy on kallista, yli 1000 euroa/kg.

Lipstikan viljelypinta-ala koko Euroopassa oli 116 ha, ja viljelyyn osallistui useita kymmeniä viljelijöitä. Suurimmat pinta-alat olivat Saksassa 40 ha (Maggikraut perinne!), Ranskassa 18 ha, Itävallassa ja Hollannissa 5 ha. Sen lisäksi Bulgariassa tuotettiin 25 tonnia ja Unkarissa 40 tonnia kuivaa juurta, ja sekin edellyttää useita hehtaareja peltoa. Vaikka Suomessakin väinönputki on ollut muutaman kerran viljelykokeilussa, mm. Kittilässä ja Puumalassa, juurien korkeat korjuukustannukset ja sopivan korjuukoneen puute aiheuttivat kokeilujen loppumisen.

Kun tarkastelin vähittäistavaratalon maustehyllyä, en löytänyt yhtään pussia, jossa lukee: lipstikka tai väinönputki. Olen tarkistanut myös lihaliemivalmisteet (Maggi, Knorr, Pirkka), mutta tuoteselosteista ei löytynyt lipstikan nimeä. Oletan, että tilastoissa mainittu n. 200 hehtaarin juuri- ja lehtisato käsitellään isoissa elintarvikeryityksissä, joissa sato joutuu uutteiden tai tiivisteiden muodossa erillisiin mausteseoksiin tai ne tislataan öljyksi ja käytetään parfyymiteollisuuden ja likööriteollisuuden raaka-aineeksi. Nykyinen teollisuustoiminta on kaukana viikinkien ja munkkien ruokatouhuista!

Wäinönputken mystistä mainetta kuitenkin käytetään hyväksi nykyisissä Lapin erikoisyryityksissä. Angelica-yrttilan laajan tuotevalikoiman avulla kutsutaan asiakkaita

väinönputken valtakuntaan. Laitalan Luomutila Simossa, Tuomisen Yrttitarha Oy Meltosjärvelle tai Annelin Yrtit ja Karkit Rovaniemellä valmistavat ja markkinoivat siirappeja, hilloja, makeisia, kuivattuja yrttejä ja sekoituksia. Frantsilan yrttitilan tuotteissa lipstikkauute löytyy osana ”Karvakorva-Yrttiipassa”. Angelika-yrttiuutetta käytetään ”Ruosintipoissa”, ja kylpyöljyn kaksi pääkomponenttia ovat väinönputki- ja eukalyptusöljy.

Lipstikka-sanahaualla Googlesta tuli esiin kaksi pientä hoitoyritystä: Maggin Luontaiset Ky Pertunmalla ja Hoitola Lipstikka Kiuruvedellä. Jälkimmäisen yrityksen tuoteluettelossa on mm. lipstikalla maustettu mausteseos paikalliseen käyttöön.

Savonlinnan Yrttipaja Oy kasvattaa ja markkinoi lipstikan ja väinönputken kuivattuja lehtiä ja juuria pusitettuna. Näiden pienyrityksien raaka-ainetarve tyydytetään helposti muutamien kymmenien neliömetrin palkkojen avulla. Lipstikan viljely ei ole yleistä Suomessa, v. 2006 luomutilastossa oli viljely pinta-alaksi ilmoitettu vain 150 m².

Mielenkiintoisia yksityiskohtia väinönputkesta

Gastronomian asiantuntija, toimittaja Jaakko Rahola pitää yllä erittäin mielenkiintoista sivustoa, joissa voidaan tutustua ruokailuun ja gastronomiaan liittyviin kysymyksiin monipuolisesti. Lopuksi sivustosta olen poiminut kaksi hauskaa luettavaa:

Arquebuse

Tätä ranskalaista digestiiviksi tarkoitettua katkeroa ei juuri löydy juoma-alan hakuteoksistakaan. Ei se olisi tähänkään päässyt, jollei sen nimi olisi ollut mielenkiintoinen. Arkebuse on vanha termi, joka tarkoittaa teloitamista ampumalla. Mutta mitä sillä voi olla tekemistä juoman kanssa? Juoman pääasiallinen mauste ja tehoaine on angelika eli väinönputki, jonka luultiin ennen parantavan ampumahaa-voja. Niitä taas saatiin 1400-luvun sodissa siksi, että vihollinen oli käyttänyt kiväärin edeltäjää, pyssyä nimeltään arquebus. Sana on ranskalaisten väänös saksan sanasta Hakenbüchse, hakapysy.

Benedictin

Bénédictine on maailman vanhin salaisena säilyneen reseptin mukaan valmistettu juoma. Liköörin kehitti vuonna 1510 ranskalainen benediktiinimunkki Dom Bernardo Vincelli. Kaupallinen valmistus alkoi vuonna 1863 Ranskassa. Kolme vuotta tynnyrikypsytyssä, mausteisessa ja hunajaisessa juomassa on kolmisenkymmentä yrttiä ja maustetta. Kerrotaan, että korkeintaan kolme ihmistä kerrallaan tuntee reseptin. Analyysijä tehneet kemistit ovat sitä mieltä, että päämausteet ovat sitrusaromi, **väinönputki** ja katajanmarjat. Kirjaimet D.O.M. likööripullon etiketissä tarkoittavat *Deo Optimo Maximo* eli Jumalalle, parhaalle ja suurimmalle. Don Bernardon eliksiiriin terapeuttinen vaikutus puree edelleenkin.

Kaukoidässä kaivostyöläiset käyttävät Benedictineä reumatismiin ja odottavat äidit vahvistavana lääkkeenä.

Artturi Leinosen muistelmakirjan mukaan Benedictine on ollut suosittu likööri Jyväskylässäkin. 1900-luvun alussa kehui ranskalaisen valmistajan esite, että sitä juodaan Jyväskylä-nimisessä Venäjän kaupungissa väkilukuun nähden enemmän kuin missään muualla Pohjoismaissa! Seminaarilaiset, sekä opettajat että oppilaat, olivat ilmeisen ihastuneita likööriin männynhavuvaromiin. Kun 1960- tai 1970-luvulla yksi viimeisistä 1800-luvun puutaloista purettiin Jyväskylän keskustassa, kävi ilmi, että koko piha oli ’kivetty’ tyhjillä benediktiinipulloilla.

Bertalan Galambosi

vanhempi tutkija., MTT Mikkeli
bertalan.galambosi@mtt.fi

Lähteet ja lisäluekavaa:

Aapala, K. & Aapala, M. 2007. Pääskynhattu, päivänkämmen. kasvikertomuksia. Otava. 239.

EHGA. European Herb Growers Association. www.europam.net

Galambosi, B., Raitto, M. 2006. Pohjoisess kasvatettujen yrttien aromisuus. Maa- ja elintarviketalous 84. MTT, Jokionen. <http://www.mtt.fi/met/pdf/met84.pdf>

Galambosi, B. 2008. Yrttitarhat Suomessa. Maa- ja elintarviketalous 125. Jokionen. www.mtt.fi/met/pdf/met125.pdf
Inczefi, L. 1975. Izek, zamatok, illatok. Dacia, Kolozsvár. Napoca, p. 205.

Kallio, P., Parvainen, R., Yliaho, H. 1978. Väinönputki – perinteinen lapin vihannes. Acta Lapp. Fenniae. 10.96-100.

Liekso, H., 2003. Ryytejä ja siemeniä. Roomalainen maustekaappi 2. Rostra, 1/2003:12-16. http://www.helsinki.fi/jari/symposium/rostra/rostra2003_1.pdf

Mattila, J., Ahlroth, K., Tolonen, P. 2005. Lisää lipstikkaa, rohkeasti rosmariinia! Avain. Gummerus Oy, Jyväskylä
Niemi, T. 2004. Väinönputki on arktinen ihmekasvi. Suomen Luonto 2: 40-44.

Peltari, U. Tuoreet mausteyrtit. 1990. WSOY, 120. s

Rautavaara, T. 1980. Miten luonto Parantaa. WSOY. Porvoo. 284 s.

Sointu, T. 1990. Lapin eksoottinen keittiö. Pohjoinen.

<http://ruokasanastot.net>

<http://henriettesherbal.com>

www.edu.fi/oppimateriaali/kasvikulttuuri

Yritysten sivustoja:

<http://annelin.net>

www.angelikanyrttitila.fi

www.laitalanluomutila.fi

www.frantsila.fi

www.magginluontaiset.fi www.hoitotalisptikka.com

www.yrttipaja.fi

Viron kukkaparatiiseja

Maatiaisen luonnonkasviretkellä Viroon sääennusteet lupasivat epävakasta. Käytännössä säiden kirjo oli laaja auringonpaisteesta tuimiin tuiskuihin. Ensimmäisenä matkapäivänä oli mitä kaunein suvisää ja saimme linnunlaulun säestyksellä nauttia Puhtun luonnonsuojelualan kasvillisuudesta. Puhtu on lähellä Virtsun satamaa, josta kuljetaan Saarenmaalle. Se on ihmisen toimesta liitetty mantereeseen, ja keskellä runsaslajista lehtoa kulkee hiekkatie, joka päättyy merenrannan kalkkipitoiseen alvarialueeseen. Luonnonsuojelualueena se on ollut vuodesta 1939.

Lähellä Puhtua on Laelatan niitty. Se on eräs Euroopan lajirikkaimmista alueista, jossa neliometriltä on laskettu 76 kasvilajia. Keväinen vuokkojen ja esikoiden kukkaloisto oli jo ohi. Mahtavien tammien, lehmusten, jalavien, hevoskastanjoiden ja pähkinäpuiden keskeltä löytyi myös ihmisen rakentamaa kulttuuria. Vana-Virtsun kartanon herra rakensi 1700-luvulla paikalle kartanon ja puiston sekä muistomerkin ystävälleen saksalaiselle runoilijalle Friedrich von Schillerille. Se löytyi sammaloituneena metsän keskeltä.

Koko alueella oli vieno valkosipulin tuoksu, kun karhunlaukka kukki aluskasvillisuutena laajoina kasvustoina. Myös keskiajalla tärkeä kasvi tuoksumaratti oli kukassa. Kasvista on monta legenda. Neitsyt Marian kerrottiin vuoranneen sillä Jeesuksen kehdon ja kasvia käytetään keväisissä juomissa. Upea tuoksu tulee kumariinista. Martagonlilja oli vasta työntänyt maasta lehtensä, kukinta alkaisi myöhemmin.

Merennalla alvarialueella luonto muuttui erilaiseksi. Valkoiset kalkkikivet hohtivat auringonpaisteessa. Niiden joukosta voi löytää arvokkaita fossiileja, koska pehmeään kalkkikiveen on voinut jäädä painauma miljoonia vuosia sitten eläneestä kalasta tai kasvista. Hyötykasvinakin käytetty merikaali kukki, samoin neidonkieli ja verikurjenpolvi. Laelatan ”puisniit” jäi vähemmälle huomiolle ajanpuutteen takia, mutta tämän luonnoltaan arvokkaan hakamaan reunalta löysimme kukkivia kämmeköitä, soikkoratamaa ja kirkaankeltaista häränsilmää.

Muhun saarella pysähdyttiin vain komean Pyhän Katriinan varhaisgoottilaisen kirkon kohdalla. Se on 1200-luvulta ja kärsinyt varsinkin pommituksissa 1941 kovia kolhuja. Kunnostustöiden jälkeen se vihittiin uudelleen käyttöön 1994. Maatiaiset tekivät kasvihavaintoja kirkkomaalla, josta löytyi komeasti kukkiva rohtorasti.

Saarenmaalla vietiin tavarat hostelliin ja käytiin syömässä Vana Varese Trahterissa (Vanhan variksen majatalo). Tarjol-

la oli paneroitua kummeliturskaa (*Merluccius merluccius*) ja saarelaisten herkullista tartar-kastiketta, jossa oli sikäläisen hapankerman lisäksi tuoreita sipulinvarsia ja maustekurkkua. Jälkiruuksi tarjottiin perinneruokana talkkunavaahtoa.

Seuraavaksi lähdettiin kohti Kaalijärveä, joka on meteorin putoamisen muodostama täysin pyöreä, halkaisijaltaan 110 metriä oleva vihreävetinen kraatterijärvi. Järvi ei kuitenkaan ole saastunut, koska sen pintajännite oli ehjä ja vesimitarit loikkivat vetten päällä. Pudotessaan meteori muodosti myös kahdeksan muuta pienempää kraatteria.

Jyrkkärantaisen Kaalijärven ikä on määritelty 2500-7000 vuodeksi. Sen synty on liitetty jopa Kalevalan tapahtumiin. Joskus kauan aikaa sitten vallitsee täysi pimeys, tulikipuna putoaa ilman immen käsistä ”läpi kuuden kirjokannen, halki taivahan yheksän”. Myös Lennart Meri on kirjoittanut Kaalijärvestä hieman kiistellyn kirjansa Hopeanvalkea. Suuri Tammi Kalevalasta liitettiin Kaalijärveen, koska meteori muodosti pudotessaan valtavan sienennuotoisen pilven. Myöhemmin meteorin raudasta on taottu miekkoja ja paikka on ollut aikoinaan pyhä palvontapaikka. Väinameri erottaa Saarenmaan ja Hiidenmaan manteresta ja nimensä puolesta viittaa vanhaan tietäjä Väinämöiseen. Kansalliseepoksemme Kalevala ja Kalevipoeg ovat toistensa kaltaisia ja Elias Lönnrot ulotti runonkeruumatkansa aina eteläiseen Viroon asti.

Tikankontteja silmäkantamattomiin

Saarenmaan pääkaupungin Kuussaaren eteläpuolella oli luontainen tammimetsä, josta tuli eräs matkan kohokohdistista. Tammimetsän kasvusto oli monipuolinen ja rikas. Moni haaveili nurmikoksi mäkiapilaa, pikkuapilaa ja kelta-apilaa. Sitten alkoi löytyä kämmeköitä kuten soikkokaksikkoo eli Aatamia ja Eevaa, maariankämmekkää ja punakämmekkää. Kun ensimmäinen tikankontti löytyi, muodostui sen ympärille kumartavien ihmisten piiri, kun sitä valokuvattiin innolla. Ne, joilla ei ollut kameraa, jatkoivat matkaa ja pian alkoi huutelu: ”Tulkaa tänne, tikankontteja on ainakin viisitoista”. Lopulta niitä löytyi silmäkantamattomiin. Matkalla takaisin bussille oli tienvarrella ruusuja. Tikankontit olivat kuitenkin tämän retken kuningattaria, ruusut jäivät nimeämättä.

Seuraavana päivänä matkalla kohti Hiidenmaata tummat raskaat pilvet enteilivät sateita. Sinne pääsee Saarenmaalta lautalla. Hiidenmaalla jo satoi ja tuuli kunnolla. Nyt emme maastoutuneet mielenkiintoisille niityille ja metsiin, vaan

kiertelimme saarta bussilla. Euroopanmarjakuusia kasvaa eniten luonnonvaraisina Virossa nimenomaan Hiidenmaalla. Sade on sen verran rankkaa, että emme mene marjakuusimetsään asti. Matkan varrelta löytyy kuitenkin kuvattavaksi satoja vuosia vanha suojeltu marjakuusi.

Kohteemme on myös Kõrgessaaren lähistöllä olevan koulun Orkideoiden opetuspolku, jossa on Hiidenmaalla kasvavia kämmeköitä ja harvinaista värv-pas-kheinää (värilääte, *Serratula tinctoria*). Opetuspolun oli tehnyt Viron metsähallitus. Onneksi koululaisia näin valistetaan kasvinäyttelyllä ja mekin saimme siitä nauttia. Myrskyssä ja sateessa olisi ollut väsyttävää rämpiä metsissä, vaikka varmaan jokainen matkalainen tiesi kuinka suuren ilon aiheuttaa harvinaisen kasvin löytäminen luonnosta.

Hiidenmaalla majoituimme meren rannalle Puulaui-matkamajan lomakylässä. Alue on Kassarin luonnonsuojelualueen vieressä ja saanut Viron Green label matkailumerkin. Syömme taas kalaa – nyt pihveinä, perunamuusia ja saaristolaisten tartar- kastiketta, mutta emme ole kyllästyneitä. Päinvastoin, herkullista.

Sade yltyy ja lähemme Hiiumaan villan myymälään, jonka yhteydessä on vanha jo 1800-luvulla aloittanut tehdas vanhoine koneineen, joista tunnetuin on saanut nimen villasusi. Villamateriaalia saadaan paljon lähialueen lampaista ja puseroiden, sukkiin, myssyjen ja muiden villavaatteiden kutominen työllistää lähiseudun naisia. Maatiaisen porukka ostaa vuoden kassaennätyksen. Tuotteet ovat kauniita ja ilma kylmä!

Villatehdas on aikoinaan kuulunut Suuremöisan kartanon rakennuksiin. Nykyään kartanossa toimii ammattikoulu. Kartanoon kuuluu merkittävä arboretum sekä puutarha. Molemmat ovat yhä hyvin hoidettuja.

Hiidenmaa on tarujen myyttinen saari ja sen historia on mielenkiintoinen. Josain vaiheessa hiidenmaalaiset elättivät itseään merirosvoina ryöväämällä kauppalajoja. Jos jonkun mielestä 1800-luvusta ei ole pitkä aika, niin viimeiset merirosvot ryövälivät vielä silloin. Eikä siitä oikeastaan ole pitkä aika, oma mummoni syntyi 1800-luvun lopulla.

Kun naapurivaltioissa kyllästyttiin piratismiin, saareen hyökättiin ja surmattiin useita asukkaita. Hiidenmaa oli osa Ruotsia vuosina 1563-1710 ja sinne muutti paljon ruotsalaisia. 1624 ruotsalainen Jacob de la Gardie osti saaren. 1710 Venäjän tsaari isännöi saarta. Tänä aikana järjestettiin Reigin ruotsalaisten karkotus Ukrainaan uudisasukkaiksi Katariina Suuren kanssa tehdyllä sopimuksella. Nämä tuhat karkotettavaa pitivät viimeisen jumalanpalveluksen paikalla, josta tuli Ristimäki. Siitä tuli tapa tehdä itse risti ja jättää se mäelle. Se on Hiidenmaan erikoisimpia nähtävyyksiä. Seuraavaksi hallitsi Hiidenmaalla von Ungern-Sternbergin suku, joista rosvo-paroniksi tituleerattu Hiiu Unger toimi jopa merirosvona. Hänen kerrotaan yhä kummittelevan Suuremöisan kartanossa.

Kirjailija Aino Kallas (s. Krohn) asui virolaisen diplomaattimiehensä ja lastensa kanssa kesäisin Kassariassa 1920-1930 luvuilla ja kirjoitti paikalla useita teoksia. Kirjoista Reigin pappi ja Sudenmorsian perustuvat vanhoihin hiidenmaalaisiin tarinoihin. Nekin vahvistavat saaren mystistä tunnelmaa. Hiidenmaan kasvillisuus on monipuolinen. Saaren keskellä on rämeitä ja soita ja saari on Viron metsäisin alue. Aikoinaan sudet ulvoivat kuutamoonä, mutta nykyään saaren viimeinen susi ulvoo täytettynä hiljaista iltahuutoaan saaren museossa.

Aino Kallaksen huvilalle emme ehtineet, mutta kävimme katsomassa Kassarin kappelia, jossa on perinteinen ruokokatto. Kappeli oli kiinni, mutta toivon kirjaviiden räsymattojen yhä peittävän kappelin lattioita ja kynttilöiden elävän tulen valaisevan jumalanpalveluksia ja konsertteja. Kappelissa on loistava akustiikka, sen totesin edellisellä matkalla. Silloin kappelissa oli klassisen kitaran konsertti. Pikavisuitti ei siitäkään tullut, kun piti tarkistaa paikallinen kasvisto. Itseäni viehätti kappelin hautausmaan vieressä oleva kaatopaikka, joka oli täynnä illakkoja. Mikä ihanan huumava tuoksu niistä leviää iltaisin ja öisin.

Oppaana matkalla oli Pertti Pyhtilä.

Anne Paalo

Eräitä Viron saarien ja rantojen kasveja

Maariankämmeä, *Dactylorhiza maculata*
Soikkokaksikko, *Listera ovata*
Tikankontti, *Cypripedium calceolus*
Seljakämmeä, *Dactylorhiza sambucina*
Sikoangervo, *Filipendula vulgaris*
Verikurjenpolvi, *Geranium sanguineum*
Merikaali, *Crambe maritima*
Häränsilmä, *Hypochaeris maculata*
Neidonkieli, *Echium vulgare*
Käärmeenpistonyrtti, *Vincetoxicum hircinum*
Lehtomaitikka, *Melampyrum nemorosum*
Tuoksumatara, *Galium odoratum*
Morsinko, *Isatis tinctoria*
Martagonlilja, *Lilium martagon*
Rohtorasti, *Anchusa officinalis*
Kaunokainen, *Bellis perennis*
Kalliokieli, *Polygonatum odoratum*
Euroopanhernepensas, *Caragana fruticosa*
Metsälehmus, *Tilia cordata*
Vuorijalava, *Ulmus glabra*
Hevoskastanja, *Aesculus hippocastanum*
Tammi, *Quercus robur*
Heinäratamo, *Plantago lanceolata*
Meriratamo, *Plantago maritima*
Etelänarnikki, *Arnica montana*
Kelta-apila, *Trifolium aureum*
Mäkiapila, *Trifolium montanum*
Masmalo, *Anthyllis vulneraria*
Haisukurjenpolvi, *Geranium robertianum*
Kyläkellukka, *Geum urbanum*
Ojakellukka, *Geum rivale*
Euroopanmarjakuusi, *Taxus baccata*
Tummaneidonvaippa, *Epipactis atrorubens*
Kimalaisruoho, *Ophrys insectifera*
Liuskalääte, *Serratula tinctoria*
Punakämmeä, *Dactylorhiza invarnata*
Suoneidonvaippa, *Epipactis palustris*
Soikkokämmeä, *Orchis militaris*
Linnunsilmä, *Chrysosplenium alternifolium*
Mesikämmeä, *Herminium monorchis*
Kenttöörakko, *Ononis arvensis*
Valkolehdokki, *Plantanthera bifolia*
Keltalehdokki, *Plantanthera chloranthera*
Kirkiruoho, *Gymnadenia conopsea*
Peltorasti, *Anchusa arvensis*
Pikkuapila, *Trifolium dubium*
Nuokkukohokki, *Silene nutans*
Ketomaruna, *Artemisia campestris*
Karhunlaukka, *Allium ursinum*
Ruotsinpihlaja, *Sorbus intermedia*
Lehtokuusama, *Lonicera xylosteum*
Värilääte, *Serratula tinctoria*

Luetteloa laativat

**Riku Cajander, Keijo Luoto,
Anne Paalo ja Pertti Pyhtilä**

Jalgrattaalla

rukkilillin maassa

En ollut koskaan käynyt Virossa, vaikka olinkin lukenut sen kalkkikallioperällä viihtyvistä runsaasta kasvilajistosta. Niinpä viime kesänä (2008) päätin täyttää tuon puuttuvan aukon sivistyksestä. Olin edeltä käsin lukenut Mikko Tiittasen Ki-viaitojen välistä, joka kertoo Saarenmaasta ja Länsi-Viosta ja ajattelin, että Saarenmaalle pitää lähteä käymään. Minua kiinnostavat vanhat ihmisen seuralaiskasvit ja niiden historia aina mammuttiaron ajoilta saakka, ja arvelin löytäväni niistä joitakin Saarenmaalta. Matka Helsingistä Tallinnaan taitui parissa tunnissa m/s. Superstarilla, ja Tallinnasta jatkoin bussilla Kuresaaren Saarenmaalle. Oli perjantai-iltapäivä elokuun alussa ja tuolle kesälle harvinainen hellepäivä. Lämpöä oli bussissa varmasti reippaat +30°. Istuin bussin peräpenkillä, minne oli kerääntynyt myös viikonloppu-viettoon Saarenmaalle matkaavia nuoria miehiä, jotka nautiskelivat virvoitusjuomia.

Neljän ja puolen tunnin köröttelyn jälkeen pääsin onnellisesti Kuresaaren linja-autoasemalle, kaivoin Kuresaaren kartan esille ja lähdin suunnistamaan kohti majapaikkaani, joka oli Puhkemaja ”Merehunt”. Se oli omakotitalo, josta vuokrattiin huoneita turisteille. Omistaja Mart Mets oli entinen merikapteeni, joka 17 vuotta meriä seilattuaan oli ruvennut lakimieheksi. Hän majoitti minut ystävällisesti omaan huoneeseensa, missä hänellä oli varsin huomattava kirjasto. Lauantaiaamuna löysin pienen etsiskelyn jälkeen kaupungin ja ehkä koko Saarenmaan ainoan polkupyörävuokraamon, mistä sain vuokratuksi varsin hyvän kolmivaihteisen polkupyörän eli jalgrataan viideksi vuorokaudeksi. Paikallinen turistitoimisto oli myös auki ja sieltä sain hyviä Saarenmaan karttoja ja muutakin laadukasta materiaalia myös suomeksi.

Tiesin ennakoita, että Saarenmaan kuuluisin turistinähtävyyks on Kaalin meteoriittikraatteri. Etsin kartalta Kaalin, ja vaikka turistikarttaan ei mittakaavoja eikä etäisyyksiä ollut merkitty, se näytti olevan melko lähellä, ehkä noin 30 km päässä Kuresaaresta. Niinpä lähdin polkemaan kohti Kaalia ajatellen, että varmaankin matkan varrella löytyisi samalla kiinnostavia kasvilajeja. Käytän seuraavassa kasvien virolaisia nimiä, jotka tosin löysin vasta matkalta palattuani.

Ketokaunokkia jäljittämässä

Kaupungin itäpäässä oli matkan varrella Selverin mahtava supermarket, mistä ostin evästä ja juotavaa ennen kuin jatkoin kohti Kaalia. Polkiessa jalgrattaalla helteessä huomasin kaikkialla kasvavan *arujumikasta* eli ahdekaunokkia (*Centaurea jacea*), mutta etsiskelystä huolimatta en nähnyt *pöldjumikasta* eli ketokaunokkia (*Centaurea scabiosa*). Vasta muutaman kilometrin päässä tienvarrella alkoi näkyä myös ketokaunokkeja. Ilahtuin sen näkemisestä, koska se kasvoi muinaisella mammuttiarolla ja lienee saapunut Virooman mannerjäätikön suluttua jo joskus 12000 vuotta sitten. Mammutit ovat luultavasti tunteneet tämän ruohon ja käyttäneet sitä ravintonaan. Isoina eläiminä niiden piti syödä mahdottomia määriä kaikkea vihreää. Ketokaunokin kuten monen muunkin lajin siemenet eivät vahingoitu ruuansulatuskanavassa, ja siten suuret ruohonsyöjät varmasti levittivät uusia kasvilajeja. Jotkut lajit kuten takiaiset taas levisivät turkkiin takerlumalla. Mielestäni on mahdollista, että ketokaunokki on säilynyt näistä mammuttiaron päivistä Virossa nykypäivään saakka, koska ihmisiä levisi myös jäätikön reunan perässä ja he luultavasti pitivät maisemat sen verran aukeina, että ketokaunokit ja monet muut mammuttiaron kasvit saattoivat säilyä, vaikka metsät tulivatkin pian aron perässä. Nykyään ketokaunokki näytti hyvin riippuvaiselta ihmisasutuksesta ja oli yleinen vain kylien välittömässä läheisyydessä. Ahdekaunokki, jonka virolainen nimi ”arujumikas” tuo mieleen aron, ei nimestään huolimatta kuulunut mammuttiaron lajistoon. Se on alun perin läntisen, merellisen ilmaston asukas, joka ei viihtynyt kuivalla, mantereellisella mammuttiarolla.

Yritin löytää Saarenmaalta myös alvareita eli kalkkipohjaisia, aromaisia kasvillisuusalueita, koska sellaisia pitäisi siellä olla kuten Gotlannissa ja Öölannissa Ruotsissa. Mainituilla saarilla ketokaunokki ja monet muut mammuttiaron kasvit ovat vielä hyvin yleisiä. Mistään Saarenmaalta en niitä kuitenkaan löytänyt, vaikka niitä silti siellä vielä jossain lieneekin. Selitys on luultavasti se, että alvarit pääsivät neuvostovalan aikana pahasti pusikoitumaan eikä niitä ole sen jälkeen uudelleen raivattu. Alvareiden aukeina pysyminen edellyttäisi jatkuvaa laiduntamista aivan kuten oikeillakin aaroilla aikoinaan tapahtui.



Rikkakukonkannus (tässä kirjoittajan piirtämänä) ei ansaitse vähättelevää nimeään.

Saarenmaalaisetkin olivat viikinkejä

Saarenmaalla onkin yllättävän paljon metsiä. Paikoin saa ajaa kymmeniä kilometrejä näkemättä tien molemmin puolin muuta kuin metsää. Välillä on ihan koitoisenkin näköistä mäntymetsää, mutta enimmäkseen metsät ovat joko sekametsiä tai ns. jalojen lehtipuiden muodostamia metsiä. Erityisesti pähkinäpensaat tekevät metsistä niin tiheän näköisiä pusikoita, ettei niihin oikein tee mieli itseään tunkea. Tiedä, vaikka siellä tulisi karvainen kärsä vastaan, Saarenmaalla kun on varsin paljon villisikoja.

Upan kylässä kasvoi runsaasti tienvarsilla *metslaukkia* eli käärmeenlaukkaa (*Allium scorodoprasum*). Viikinkien väitetään levittäneen tätä kasvia, ja luultavasti se on ollut saarenmaalaisenkin suosiossa, koska sitä kasvoi niin yleisesti kylien ympäristössä. Saarenmaalaisetkin ovat noin tuhat vuotta sitten tehneet viikinkiretkiä siinä missä skandinaavitkin ja ovat hyvin ylpeitä viikinkimenneisyydestään. Niinpä Saarenmaan vaakunassakin on kuvattuna viikinkilaiva.

Ilma oli ensimmäisen retkipäiväni iltapäivällä vielä helteisen kuuma, mutta taivaalla purjehti yhä uhkaavamman näköisiä mustia pilviä. Olin kuitenkin näin sadekesänä niihin jo kotimaassa tottunut ja poljin urheasti jalgrattaalla kohti Kaalia.

Rikkakukonkannus onkin kaunotar

Seuraava kylä oli Laadjalan kylä, missä kasvoi runsaasti ketokaunokkia, joukossa myös pari harvinaista valkomykeröistä yksilöä. Kylässä oli myös tien varressa pieni vehnäpelto, jossa näkyi jotain sinertävää. Pakko oli pysähtyä ja mennä ihan pellon reunaan

tutkimaan, mitä se mahtoi olla. Tietenkin se oli *rukkililliä* eli ruiskaunokkia (*Centaurea cyanus*), Viron kansalliskukkaa. Mutta pellossa kasvoi myös paljon valkokukkaista *ööpöisrohia* eli yökohokkia (*Silene noctiflora*) ja *valge pusu-rohia* eli valkoilakkia (*Silene latifolia*). Ja sitten siinä se oli, muinaisen mammuttiaron kaunistus, sinisenä hehkuva *pöld-varesjalg* eli rikkakukonkannus (*Consolida regalis*)! Suomalaisen nimen antajalla ei totisesti ole ollut paljon kauneustajua, kun on antanut tälle kaunottarelle niin arksien nimen. Samaa voi sanoa kyllä myös virolaisesta nimestä. Sen sijaan tieteellisen nimen antaja on nähnyt kukonkannuksessa paljon enemmän, kun on antanut sille nimeksi *regalis* eli kuninkaallinen. Kukonkannus kasvoi muinaisen mammuttiaron kuivimmissa osissa, missä kavioiden turkissa levinneet kukonkannuksen siemenet pääsivät itämään. Ruuansulatuskanavan kautta kukonkannuksen siemenet eivät luultavasti levinneet, koska eläimet jättivät sen myrkyllisenä rauhaan. Kukonkannus levisi mahdollisesti myös Viroon ja aina Äänisjärven korkeudelle saakka mammuttiaron perääntyessä pohjoisen sulavan jäätikön perässä.. Eikä tunnu aivan mahdottomalta, etteikö se olisi voinut säilyä aina noilta ajoilta meidän päiviimme siirtymällä kasvamaan ihmisen luomille kasvupaikoille, jotka muistuttavat monessa suhteessa aroa. Mielestäni nämä kukonkannukset näyttivät erilaisilta kuin Gotlannissa näkemäni. Nämä olivat sinisempiä, pienikukkaisempia, haarovampia ja lyhyttuppiloisempia kuin gotlantilaiset alalaji *regalixen* edustajat ja lähenivät tuntomerkeiltään kaakkoiseurooppalaista harsukukonkannusta (alalaji *paniculata*). Kukonkannukset koristivat pitkin matkaa pellon reunaa, mutteivät syvemmillä pellossa, koska siellä ei tälle hennolle valokasville ilmeisesti ollut riittävästi valoa. Useissa yksilöissä oli paljon avoimia tuppiloita, joista pilkisti mustia siemeniä, joita aloin innokkaasti keräillä. Mutta sitten huomasin ilmeisesti pellon isännän, joka huitoi käsiään ja huuteli minulle jotain käsittämätöntä, joten katsoin parhaaksi ottaa jalgrattaan alleni ja poistua paikalta.

Mitä vehnäpellon reunalta löytyi?

Joitakin kilometrejä poljettuani tuli tien varressa vastaan toinen vehnäpelto, jota aloin taas toiveikkaasti tähyillä. Tästäkin pellossa näytti kasvavan ruiskaunokkeja vaikkei yhtä paljon kuin edellisessä. Mutta sitten kiljahdin riemusta, kun näin, että tämänkin pellon reunaa koristivat kukonkannukset, joissa näkyi runsaasti kypsiä siemeniä. Tämä pelto sijaitsi asu-mattomalla paikalla, joten saatoinkin ryhtyä rauhassa keräämään siemeniä tarvitsematta pelätä vihaisia isäntiä. Pellon laidassa kasvoi runsaasti valkoilakkeja, joissa oli kypsiä siemeniä, joita keräsin niitänkin. Huomasin paikalla kasvavan myös valkoilakkia pienempiä yökohokkeja kodat täynnä kypsiä siemeniä, joten pakkohan nekin oli ottaa talteen. Valkoilakki ja yökohokki



Hannu Laatikainen ikuisti piirustuksilla Saarenmaalla tapaamansa ketokaunokin ja ruiskaunokin.

ovat rikkaruohoina paljon nuorempia kuin kukonkannus ja saapuivat Viroon rukiinviljelyn mukana Kaakkois-Euroopasta noin 2000 vuotta sitten. Ruiskaunokeissa oli vasta hyvin vähän kypsiä siemeniä, mikä vähän ihmetytti, koska sekin on vanha mammuttiaron kasvi, joka joutui kypsyttämään siemenensä nopeasti. Suomessa se onkin aina kokemusteni mukaan ollut nopeampi kuin kukonkannus, mutta täällä näytti olevan päinvastoin. Ruiskaunokki levisi perääntyvää jäätikköä seuraten ainakin Sallan korkeudelle, mistä sen siitepölyä on löydetty varhaisista kerrostumista.

Tässä pellossa kuten lähes kaikissa muissakin näkemissäni pelloissa kasvoi *kukemagneja* eli silkkiuniukoita (*Papaver rhoeas*) harvakseltaan. Kaikkien näkemieni yksilöiden siemenkodat olivat vielä raakoja. Silkkiuniukoita oli muutenkin paljon vähemmän kuin vaikkapa Gotlannissa. Silkkiuniukko on alun perin kotoisin Lähi-Idästä ja on levinnyt etupäässä vehnän viljelyn myötä Viroon joskus pari tuhatta vuotta sitten. Harvaksen siellä sun täällä Saarenmaalla kasvaa myös *harilik siguria* eli sikuria (*Cichorium untybus*), ei läheskään niin paljon kuin Gotlannissa. Sikuri on tunnettu etupäässä lääkekasvina jo antiikin ajoilla ja se levisi jo varhaiskeskiajalla myös Viroon. Alun perin sikuri on kotoisin Välimeren alueen itäosista.

Meteorikraatterilla

Lähdin sitten kohti Kaalia. Loppumatka oli hyvin metsäistä, ja ihailin polkiessani jalojen lehtipuiden muotoja, mutten poikennut metsään. Tien pientareelle astuessa pitikin katsoa tarkkaan mihin astuu, koska tienvarret kasvavat maanpinnan peittävää *pöldmurakasta* eli sinivatukkaa (*Rubus caesius*), mikä tarttuu helposti lenkkareihin ja voi vetää haavoja jalkoihin.

Osasin ihmeen helposti opasteita seuraten Kaalin meteoriittikraatterille, tai oikeastaan siinä on yksi isompi kraatteri ja useita pieniä. Isoin kraatteri on

noin 100 m halkaisijaltaan ja sen pohjalla on pieni sameavetinen lammikko, missä kasvaa istutettuja *vesirooseja* eli lumpeita (*Nymphaea sp.*). Meteori on painanut arviolta 20-80 tonnia, ja se on syöksynyt Saarenmaahan noin 6500 vuotta sitten.

Kraattereiden läheisyydessä oli tietenkin matkamuistokauppa ja sen vieressä koju, missä vanhempi rouva myi Saarenmaan dolomiitista tehtyjä matkamuistoja. Ostin pari jääkaappitarraa ja kaulariipusta, joihin oli maalattu ruiskaunokkeja. En vielä tuolloin tiennyt, mitä ruiskaunokki on viroksi ja kysyin sitä rouvalta, joka puhui melko hyvää suomea. Rouva tiesi heti, että se on *rukkilill* ja että se on Viron kansalliskukka. Hän selvitti samalla myös, että Viron kansallislintu on pääskynen. Näytin mukanani ollutta ketokaunokkinäytettä, ja se olikin vaikeampi. Täti arveli, että se on *ohakas*. Tämä kuulosti niin suomen ohdakkeelta, että sanoin, ettei se ole ohakas. Täti meni silloin kysymään sisältä talosta, palasi kohta ja sanoi, että se on *pöldjumikas* ja kirjoitti vielä nimen varmuuden vuoksi muistikirjaani. Epäilin vieläkin, että mahtoikohan mennä oikein, mutta myöhemmin kotimaassa saatoin Viron kasvistokirjasta varmentaa, että kyllä se on oikea nimi.

Paluumatkalla keräsin *harilik piimjuuren* eli pukinpartan (*Tragopogon pratensis*) komealla lenninpappuksella varustettuja siemeniä Kaalissa sijaitsevalta niityltä. Pukinparta on tuotu Viroon syötävän juurensa takia luultavasti jo pari tuhatta vuotta sitten ja on samalla levinnyt myös rikkaruohoksi. Alun perin pukinparta kuuluu läntisen Välimeren alueen lajistoon.

Kuresaari on kurkien paikka

Vaikka päivä oli ollut aurinkoinen ja helteinen, alkoi taivaalla olla nyt niin mustia pilviä, että sade saattaisi alkaa milloin tahansa. Noin kello 8 aikaan illalla alkoikin sataa kuin saavista kaatamalla, ja matkaa oli vielä parisenkymmentä kilometriä majapaikkaan. Vaikka poljinkin kuin viimeistä päivää, olin perille päästyäni kuin uitettu koira.

Pyöräilin hieman eri reittejä ja löysin aivan Kuresaaren kaupungin tuntumasta pyörätien varrelta *kassiristikkiä* eli jänönapiilaa (*Trifolium arvense*) ja *hummallutsernia* eli nurmimailasta (*Medicago lupulina*). Kumpikaan laji ei kuulunut mummuttiaron lajistoon, vaan ne ovat levinneet ihmisen mukana Viroon noin pari tuhatta vuotta sitten. Alun perin nekin kuuluvat Välimeren alueen lajistoon.

Monesti kuului kurkien huutelua varsinkin Kuresaaren ympäristössä, joten oli helppo ymmärtää, mistä Kuresaari on saanut nimensä. *Pöld-härghein* eli peltomaitikka (*Melamyrum arvense*), joka on meillä harvinainen, rauhoitettu laji, näytti Saarenmaalla olevan peltojen ja niittyjen yleisimpiä kasveja. Sen alkuperäinen koti on Lähi-Idässä, ja se tunnettiin jo varhain voimallisena lääke- ja noitakasvina. Tämä puoliloinen levisi ihmisen toimesta Viroon luultavasti jo ennen viljanviljelyn alkua Virossa noin 5000 vuotta sitten. Vanhin viljakasvi oli *harilik oder* eli ohra (*Hordeum vulgare*).

Viimeisenä retkipäivänäni löysin vielä Kärdusta, joka sijaitsee noin 10 km Kuresaaresta itään, varsinkin laajan kukonkannusesiintymän tällä kertaa ruispellosta, ja siemensaaliini lisääntyi mukavasti. Myös yökohokkeja löysin samalla reissulla runsaasti. Ennätin vielä poiketa katsomaan meren rantaa, mutta siellä oli niin kova ja kylmä tuuli, ettei siellä viihtynyt kauan. Otin kuvan komeasta tuulimyllystä, ja sitten tulikin kiire

polkea Kuresaareen, koska jalgratas piti luovuttaa takaisin vuokraamoon kello neljään mennessä. Sitten kiertelin Kuresaaren kaupoissa, ostin pari pakollista matkamuistoa ja ajattelin mennä lopuksi tutustumaan Kuresaaren mahtavaan keskiaikaiseen linnaan. Sisälle linnaan en päässyt, koska se oli jo suljettu, joten täytyi tyytyä vaeltelemaan linnan pihalla vallihaudan sisäpuolella. Etsiskelin rikkaruohoja, mutten löytänyt muuta mielenkiintoista kuin *harilik kirikareja* eli kaunokaisia (*Bellis perennis*), joita kasvoi runsaasti linnan pihalla. Todennäköisesti tämä länsieurooppalainen laji on kulkeutunut sinne jo keskiajalla saksalaisten mukana. Myös Kuresaaren kaupungissa kaunokaisia näytti kasvavan yleisesti nurmikoilla, mutta maaseudulla en niitä huomannut. Seuraava paluupäivä Suomeen oli hyvin kolea, ja Tallinnassa puhalsi Suomesta päin hyytävän kylmä pohjoistuuli ja lämmintä oli korkeintaan kymmenisen astetta näin elokuun alussa, joten tuntui oikein kotoiselta palata Suomeen.

Hannu Laatikainen

Kirjallisuutta:

Hämet-Ahti Leena et. al. (1984): Retkeilykasvio.

Leht malle (1999): Eesti taime määraja.

Tiitonen Mikko (2002): Näkymiä kiviatojen välistä.

Maatiainen luo suhteita Viroon

Viron Maatalousmuseon kanssa on sovittu yhteisestä maatiainnäyttelystä vuonna 2010, joten viroon kielen opiskelu tulee Maatiaines- ja jatkkumaan myös syksyllä 2009: opettelemme mm. tilaamaan verkosta siemeniä ja lukemaan kasviesiteltyjä viroksi. Tällä kertaa kertaamme osan niiden yrttien viroonkielisistä nimistä, jotka jotkut kurssilaiset tapasivat Ragvaldsin museopuutarhassa, mistä kiitokset Kirkkonummen kunnan kulttuuritoimenjohtajalle Maaret Elorannalle.

Yrteissä esiintyvä viroon sana ROHI on hyvin monimerkityksinen. **MOT Kotus Suomi–viro-suursanakirja 1.0** antaa sille mm. seuraavat merkitykset: ruohikko, nurmiheinä, rohto (puhekielellä), ruohikko, ruoho. ”Ruoho on vihreämpää aidan toisella puolella” on viroksi ”Teisel pool aeda on rohi rohelisem”.

Valkosipulia kutsutaan suomeksikin kynsilaukaksi, joka viroksi on muodossa *küüslauk* (*Allium sativum*). **Purjosipuli** oli *porrulauk* (*Allium porrum*) ja **ruohosipuli** *murulauk* (*Allium schoenoprasum*), Puhtun luonnossa tapaamamme **karhunlaukka** on yksinkertaisesti *karulauk* (*Allium ursinum*). **Tilli** on viroksi ’puutarhatilli’ eli *aedtill* (*Anethum graveolens*), **piparjuuri** samoin *aed-mädarõigas* (*Armoracia rusticana*). Monille tutuin *Artemisia* on pujo, jonka sukulaisia ovat **aaprottimaruna** eli *sidrunpuju* (*Artemisia abrotanum*) ja **venäläinen rakuuna** eli *estragonpuju* (*Artemisia dracunculus*), viroksi siis ”pujoja” molemmat, **koiruoho** on sen sijaan *koirohi* (*Artemisia absinthium*). **Harmio** on viroksi *hall kogelejarohi* (*Berteroa incana*), joka tarkoittaa ”harmaata änkyttäjänruohoa/-rohtoa”. Virossa monin verroin Suomea yleisempi ukonpalkko on viroksi ”tavallinen” eli *harilik tõlkjas* (*Bunias orientalis*).

Kumina on myös viroksi ”tavallinen” eli *harilik köömen* (Carum carvi), mutta **hyvänheikinsavikka** sen sijaan ”ehytlehtinen” *tervelehine hanemalts* (Chenopodium bonus-henricus), korianteri on yksi helpoimmista: *koriander* (Coriandrum sativum), aivan kuten **laventelikin**: *tähklavendel* (Lavandula angustifolia), kunhan huomaa *tähkä*-alkuisen yhdyssanan rajan. **Rohtosormustinkukka** on viroksi ”vereninen sormustin” eli *verev sõrmkübar* (Digitalis purpurea) ja suomeksi illalle omistettu *illakko* viroksi ”tavallinen yökukka” eli *harilik öölill* (Hesperis matronalis). Tavallinen on viroksi **liperikin** eli *harilik leeskputk* (Levisticum officinale). Kamomilla on ”lääkekamomilla” eli *ravinkummel* (Matricaria recutita), **sitruunamelissa** taas helppo *sidrunmeliss* (Melissa officinalis), kuten **piparminttu**: *piparmünt* (Mentha piperita) ja **basilika**: *basilika* (Ocimum basilicum). **Mäkimeirami** on viroksi ”tavallinen oregano” eli *harilik pune* (Origanum vulgare), **persilja** on ”puutarhapersilja” eli *aedpetersell* (Petroselinum crispum). **Niittäsuolaheinä** on ”hapanhierakka” eli *hapuoblikas* (Rumex acetosa), kun *oblikas* tarkoittaa hierakkaa, suolaheinää. **Rosmariini** kuuluu taas helppoihin ja tavallisiin: *harilik rosmariin* (Rosmarinus officinalis), **salvia** helppoihin puutarhakasveihin: *aed-salvei* (Salvia officinalis),

kyntelikin on viroksi puutarhakasvi, mutta pippurinen rohto: *aed-piparrohi* (Satureja hortensis). **Pietaryrtti** on ”tavallinen suolistorohto” eli *harilik soolikarohi* (Tanacetum vulgare), **kangasajuruoho** on virolaisille ennen kaikkea teekasvi: *nõmm-liivatee* (Thymus serpyllum) ja sen sukulainen **timjami** *aed-liivatee* tai *tüümian* (Thymus vulgaris). Viron kielen nõmm tarkoittaa kangasta, metsämaata tai nummea, kangasmaata ja liiv hiekkaa. **Nokkonen** ei viroksi ole saanut nimeään korvesta (*kõrvemaa*) vaan poltteesta (*kõrvetus*): *kõrvenõges* (Urtica dioica), **virtajuuri** on ”tavallinen valeriaana” eli *harilik palderjan* (Valeriana officinalis) ja **ukontulikukka** on Virossa auttanut voimallisesti yhdeksään tautiin ja saanut nimekseen *üheksavägine* (Verbascum thapsus), kun *vägi* tarkoittaa ”mahtia, voimaa, ytyä”.

Maatiaisien syksyiselle viro kielen kurssille tulisi ilmoittautua allekirjoittaneelle sähköpostilla: pyhtila@iki.fi tai puhelimitse: 040-5838910, Virossa +372-5142731.

Kohtumiseni veisbuugis! (Tapaamisiin FB:ssa!)

Pertti Pyhtilä,

(ks. alkeet 2/2009-lehdestä)

Luonto sadon kasvattaa - ja tarvitsee kaveriksi luontoa ymmärtävän viljelijän!



Luontopäiväkirja on mainio opas luonnon ja elämänilmiöiden havainnointiin. Vuodenkiertoa seuraavat tekstit, kuukauden tähtikartat ja päivittäinen kalenteri auttavat omien muistiinpanojen tekemisessä - myös tulevien vuosien hyödyksi. Oppaina vuoden 2010 kalenterissa toimivat Kari Järvinen (toim.), Enni Vekeli ja Janna Satri, jotka tekevät eläviä havaintoja vadelmasta. Ikuisuuksina viitteinä toimivat v. 1810 ilmestyneeseen Goethen värioppiin liittyvät huomiot.

Tilaa yhdistyksestä tai kysy kirjakaupoista (ovh 13,90 €).
Edullinen kestotilaus 10 € + postituskulut 3€!

Biodynaaminen yhdistys - Biodynamiska föreningen ry
Uudenmaankatu 25 A 4, 00120 Helsinki
p. 09 - 644 160, s-posti: info@biodyn.fi

Lisää kirjoja luonnosta, viljelystä ja ravinnosta: www.biodyn.fi

Puutarhanhoitoa ennen puutarhanhoitoa - ja siinä sivussa



Puutarhanhoidon historia Suomessa aloitetaan usein 1500-luvulta ja Juhana-herttuan ajoista. Erinäisten muistiinpanojen mukaan tuolloin alettiin Ruotsista, Manner-Euroopasta ja Virossa tuoda Suomen kartanoihin hedelmäpuiden taimia ja ilmeisesti myös siemeniä. Hedelmäpuiden kasvatusta on naapurimaissa ja -maakunnissa puolestaan alkanut jo varhain. Virossa se lienee alkanut saksalaisvalloituksen myötä ja Inkerinmaaltakin on mainintoja hedelmätarhoista jo 1300-luvulta. Samaten, myöhemmin pitkäänkin Suomeen kuuluneella alueella Novgorodin Karjalassa, Käkisalmen tienoilla oli ollut hedelmätarhoja jo vuoden 1500 vaiheilla. Lienevätkö ne kokonaan hävinneet 1500- ja 1600-lukujen sotien melskeissä, koska samalta seudulta ei ole tietoja etelän hedelmien viljelyksestä 1600-luvun sotien loputtua. Puutarhanhoidon historia on tavattu aloittaa mannermaisten, varsinaisten hedelmä- ja yrteitarhojen tarhojen leviämisestä. Asiaa voi kuitenkin vaihtelun vuoksi tarkastella myös toiselta kannalta.

Tästä toisenlaisesta puutarhanhoidosta ei juuri ole puhuttu ennen kuin nyt tropiikin metsäpuutarhat ovat tulleet tietoon. Silti erinäisiä tarpeellisia puita, pensaita ja yrtejä on suosittu pihapiiriin tuntumassa jo ties kuinka kauan. Ne eivät vain ole kasvaneet aidatussa tarhassa talon luona, vaan ikäänkuin joutomaalla, jossain lähistöllä. Tämä koskee ainakin peltojen ja niittyjen keskellä sijaitsevia kyliä, joissa metsä ja etenkin oma metsäpalsta saattaa sijaita kaukanakin – ainakin kilometrin tai parin päässä, jolloin pikkuasiasta ei metsään lähdetä.

Koivusta vastoja, männystä pyysluutahavuja

Kesällä tällaisessa kylässä ja talossa tarvitaan vastaskoivuja, joista taitellaan kylpyyn mennessä vastat. Tällaiset nuoret koivut kasvavat tuuheiksi eikä niitä kovin montaa pientareelle tarvitakaan. Ne muistuttavat hieman lehdesmetsää, jota ei tosin enää missään näe, sillä karjalle ei enää taitella lehdeksiä, mutta vastoja tehdään yhä.

Leipää paistettaessa tarvitaan ”pyysluutahavuja” eli jokunen nuorehko mänty joista taitellaan tarvittaessa havuja luutaan. Pyysluudalla pyyhitään tuhka leivinuunin pohjalta ennen kuin sinne työnnetään leivät. Pyysluuta tehdään sieväksi kuin linnunsiipi, se lakaisee tuhkat tarkasti ja antaa vielä hetkeksi hyvän tuoksunkin. Pyysluutamänty kasvaa meilläkin, vaikkei sillä paljon käyttöä ole viime vuosina ollut. Lapset hyvä jos tietävät, mikä se on.

Monen talon tuntumassa kasvaa jossain kivenniskassa kuusamaa. Sitä tarvittiin kutoessa pիրranpiikeiksi ennen ruoko- ja rautapirtojen tuloa. Kuusaman puuainesta on lujaa ja rasvaista eikä se öljyisyytensä vuoksi tikkuunnu ja revi kankaan loimia. Kuusamasta vuoltiin piikkejä myös ruokopirtoihin, jos niistä sattui piitä katkeilemaan.

Koiranheiden ja tuomen marja – myrkyllisiäkö?

Ainakin Etelä-Karjalassa kasvaa vanhojen talojen tuntumassa koiranheispuita, joita pidettiin osin kauniiden kukkiensa vuoksi. Talvella niiden pakkasen imeltämiä marjoja syötiin ja syödään jonkun verran edelleenkin. Niitä pidettiin virkistävinä ja ennen sokerin käytön yleistymistä ne myös maistuivat makeilta. Eivätkä ne huonoja ole nytkään, vaikka joskus tuoksahtavatkin – koiralta. Olisikohan niillä häädetty myös loisia, niinkuin monilla muillakin marjoilla? Koiranheispuun marjojen käyttö oli kuitenkin täysin tuntematonta niissä piireissä, joista käsin sokeriin keitetyt hillot ja mehut alkoivat levitä maaseuduille 1920-40-luvulla. Näin ollen koiranheispuun marjoista ei ole keitetty makeutettuja hilloja eikä soseita, koska ne eivät ole olleet ”sellaisia marjoja”. Niitä on vain syöty perinteiseen tapaan talvimarjoina. Puolivirallisilta tahoilta on jopa levitetty tietoa, että koiranheispuun marjat olisivat myrkyllisiä, mikä on vähentänyt niiden käyttöä eikä uusia pensaita ole paljoakaan enää istutettu. Koiranheispuita on meidän seutumme pihossa kahdenlaisia: on aromikkaita villipensaita sekä mietoja, suurimarjaista kantaa. Puutarha-asiantuntijat arvelevat, että suurimarjai-

nen heisipuu olisikin joko jonkinlainen jaloste tai marjapensaaksi aikoinaan valittu luonnonkanta.

Kosteilla pientareilla kasvaa tuomia, joiden puuaineksella ei ole usein kummoista käyttöä, mitä nyt vempeliä siitä painettiin hevosen valjaisiin, jos ei lehmusta lähistöllä kasvanut. Tuomenmarjoja on kuitenkin perinteisesti imeskeltä makeannälkään. Tuomenmarjat ovat imelänkarvaita ja vähän eri makuisia eri paikoissa. Niiden kiviä ei niellä, vaan syljetään pois. Kivissä onkin haitallisia aineita ja lieneepä aavistuksen verran suoranaista myrkyäkin. Suurehkosta annoksesta tuomenmarjoja saa makunautinnon lisäksi myös vatsansa toimimaan. Jälleenkin ovat kansanvalistajat väittäneet tuomenmarjoja myrkyllisiksi eikä tuomenmarjamehujä eikä muutakaan ole sitten keitelty. Mutta sokerillahan saadaan runsaamat ja kirpeämmätkin marjat, kuten karviainen ja puna-herukka syötäväiksi.

Ennen kivenraivausta peltojen kiviraunioissa kasvoi toisinaan vaihtelevan näköisiä ruusupensaita, joita sinne oli silmäniloksi siirretty mikä mistäkin. Kivirauniossa ruusut eivät vieneet arvokasta peltoa, mutta olivat kauden niilläkin.

Pientareilla näkyy suuria, ikivanhoja, siemenestä kasvatettuja omenapuita. Vanhojen, suurien puiden hedelmät ovat melko hyvänmakuisia, ainakin kypsennettyinä. Pienempien puiden omenat voivat olla hyvinkin happamia ja katkeria. Pahanmakuisia omenia kantavat nuoret puut onkin aina lopulta kaadettu ja jätetty vain syötäväksi kelpaavia omenia tekevät puut. Ainakin lähistöllä tällaisten piennarpuiden omenat muistuttavat maultaan useimmiten antonovkaa tai päärynäomenaa.

Näsiää kasvatettiin pientareella marjojensa takia eläinten ja vähän ihmistenkin lääkkeeksi. Nykyään näsiäpehkököt on talojen läheltä hävitetty, kun on pelätty niiden myrkyllisyyttä. Ja äkäisen myrkyllinenhän näsiä onkin eikä sillä enää ole lääkinällistäkään käyttöä.

Hirvenjuuri, ruusuruoho, siankärsämä

Pientareilla on maanlaadun mukaan kasvatettu tai suositun monenlaisia lääkeyrttejä. Vanhoissa taloissa, saunan luona, vakituisen kasvimaan pientareella, kasvaa huolainta eli isoa hirvenjuurta. Ennen muinoin sitä käytettiin vahvistavana rohtona monissa vaivoissa. Viimeksi sitä käytettiin lehmien punatautiin. Iso hirvenjuuri on ollut suuressa suosiossa niin Itä- kuin Länsi-Euroopassakin, nyt sen käyttö lännessä on hyvin vähäistä. Samoin saunan vaiheilla on usein humalatarhan jäännös, josta otetaan käpyjä kaljan mausteeksi, jos muistetaan. Nykyään

humalan käyttö pyrkii kyllä säännöllisesti unohtumaan ja kaljaakin tehdään vain aniharvoin.

Kuivalla pientareella kasvatetaan ruusheinää eli ruusuruohoa. Nykyään se on vain kaunis kukka, mutta ennen se oli ollut tärkeä rohdos, koska sillä hoidettiin ruusuinfektioita. Samaten siankärsäheinää kasvavaa piennarta on säästely ja pidetty huolta siitä, että ainakin jonkin verran siankärsämöä on saatavissa, sillä se on hyvin monikäyttöinen kasvi.

Heinänteko aikaan joutuu syötäväksi myös putki, syötäväksi putkeksihan sitä sanotaan, virallisesti se taitaa olla karhunputkea. Putkia syödään niityllä ja luonnossa olleessa välipalaksi ja vähän kuin salaatiksin. Ennen vanhaan putkea oli oikein kerättykin ja kai laitettu siitä jonkinlaista ruokaakin. Nyt niitä syödään vain vähäisiä määriä ja sekin suoraan paikan päällä. Putkesta katkaistaan pehmeänä oleva pätkä vartta, parin-kolmen solmuvälin verran, kuori-taan ja syödään. Kuori irtoaa helposti ja mehevän maukas sisäosa on heti valmis nautittavaksi. Samalla katsotaan, ettei taiteta niityn kaikkia syötäviä putkia, jotta jonkin verran niitä jää siementämäänkin. Syötävä putkikaan ei kuulu virallisiin vihanneksiin, ilmeisesti sitäkään ei sitten ole syöty niissä maissa, mistä kaikki kirjatieto meille tulee.

Tulikukka – vanhan asutuksen merkki

Joskus ikivanhoina aikoina talojen luokse on kylvetty tuljheineä eli tulikukkaa. Niillä sijoillaan se on sitten pysynytkin viimeiset tuhannen vuotta – ei ole levinnyt mutta eipä ole hävinnytkään. Viime aikoihin asti etenkin tumma tulikukka on ollut varsin varma tuhannen vuoden takaisen talonpaikan merkki, kunnes sen siemeniä on nyt ruvettu myymään kukansiemeninä. Olisi kovin toivottavaa, ettei villin tumman tulikukan siemeniä myytäisi missään, vaan tarjottaisiin pelkästään sen jalostettujen puutarhamuotojen siemeniä. Miksi tuliheinää sitten on kasvatettu reilut tuhat vuotta sitten? Syyksi arvellaan jos jotakin aina kalanpyyntimyrkyistä uskonnolliseen käyttöön. Erikoisen ulkonäkö ja helppo kasvatettavuus on varmaan jo ollut syy sinänsä.

Oma erityinen ryhmänsä ovat kartanomännyt, jotka itse asiassa voivat olla muitakin puita, kuten kuusia, koivuja ja pihlajia. Palvontapuiksi niitä virallisesti sanotaan. Nämä ovat puita, joiden luona aikoinaan uhrattiin talon ja suvun menestykseksi. Niihin suhtauduttiin hyvin vakavasti, sillä niiden vahingoittaminen aiheutti tekijälle suurenkin onnettomuuden, toisaalta niihin kannatti suhtautua kunnioittavasti myös siksi, että niitä pidettiin onnen varmistajina. Jos onni oli kaikesta huolimatta huono, saatettiin päätellä, että puissakin oli syytä siihen. Täl-



Vehka kuului vanhan kansan hyötykasveihin.

lainen puu tai useampikin saattoi olla aidattu omaan tarhaansa. Nykyään vanhan tavan mukaisia puita on hyvin vähän jäljellä. Perinne jatkuu tavallaan pihapuissa, joita rakastetaan ja joiden kaataminen on monelle vaikeaa. Mitään entisenkaltaisia menoja niihin ei kuitenkaan liity.

Eräässä naapurikylän suossa on jälkiä kerrassaan muinaisesta puutarhanhoidosta tai ehkä paremminkin vesiviljelystä. Jäkälän kylä sijaitsee matalan Säynätjärven niemessä. Paikka on komea ja kylän pelloista löytyy aina silloin tällöin pientä metalliromua, vaskisolkia ja muuta ainesta, josta on vaikea sanoa, minkä ikaistä se on. Saattaapa olla vanhaakin. Järvi tosin pilattiin järvenlaskulla 1930-luvulla. Kun entistä luhtaa alettiin tuolloin raivata pelloksi, rupesi ojanpohjista löytymään suurin määrin vesipähkinänkuoria. Asiaa selvitettyä kävi ilmi, että järvessä olivat kivikauden ihmiset kasvattaneet vesipähkinöitä. Ehkei niissä paljoa kasvattamista ollut, mutta olivatpahan muinaiset asukkaat kylväneet niitä järveen ja korjanneet ilmeisen runsaan sadon. Joskus viisi-kuusi tuhatta vuotta ilmasto oli paljon lämpimämpi kuin nykyään. Nykyisin vesipähkinöitä kasvaa pohjoisimmillaan Baijerissa ja Keski-Ranskassa. Vesipähkinä Suomenlahden pohjoispuolella on tutkijoiden päätelmien mukaan ollut ihmisen tarkoituksella levittämä kasvi.

Vehkasta hätäleipää

Jokseenkin kaikkien vanhojen kylien vieressä on meilläpäin ennen muinoin kasvanut vehkaa. Meilläkin aivan kylän talojen takana on Veksuo eli Vehkasuo – muinainen lampi, sittemmin

suo ja nyt niitty. Onko vehkaa joskus tarkoituk-
sella levitetty ei enää tiedetä, siltä tosin vaikuttaa. Vehka on aikoinaan ollut tärkeä ravintokasvi. Se on raakana myrkyllistä ja sen mehevien juurten käyttö vaati monivaiheisen liottamis-, kuivaus- ja paahtamiskäsittelyn ennen kuin kuivat juurenpalat voitiin huumareissa survoa jauhoksi. Imelää, valkoista vehkasuurusta oli aikoinaan lisätty keittoihin, velleihin ja leipään. Viimeksi vehkanjuurista keitettiin sianruokaa. Sittemmin vehkaan ja pettuun - pettyyn kuten meilläpäin sanotaan - ja melkein kaikkeen muuhunkin pel-
lon ulkopuolella kasvavaan ruokaan ruvettiin suhtautumaan halveksivasti ja niiden käyttöä pitämään äärimmäisen köyhyyden merkinä. Ainoaksi poikkeukseksi jäivät marjat ja sittemmin sienet. Erityisesti ylempät säädyt nimitteli-
vät hanakasti tällaisia villikasveja hätäruuaksi ja koska veroina kerättiin vain pellonviljaa, piti sitä saada enemmän. Ja tottahan pitkälle jalostet-
tujen kansainvälisten viljakasvien käyttö olikin helpompaa ja turvallisempaa kuin vehkan tai petyn. Ja kyllähän häissä sulhasellekin laulettiin ihan kalevalamitalla, ettei tämä veisi nuorikko-
aan vehkahumarelle. Nyt vehkan käyttö on tykkäänä unohtunut ja jokseenkin kaikki veh-
kaa kasvaneet suot ja luhdut on kuivattu niityk-
si, pelloksi tai metsänkasvatukseen. Tulee vain mieleen, että olisiko vehkasta sitkeällä yrittämi-
sellä saanut kesytetyksi kunnollisen vesiviljely-
kasvin, jollei sitä olisi niin perinpohjin tuomittu rutiköyhien hätäruuaksi?

Puutarhanhoidon tapaista toimintaa on siis ollut ennen sitä kun hyötypuita ja monivuotisia yrtejä ruvettiin kasvattamaan tarhassa talon luona. Sitä ennen tarhassa kasvoivat lähinnä vain kartanomännyn, ja papisto yrittikin saada sellaiset puutarhat kaikin keinoin hävitetyksi. Pappiloista le-
vitettiin sitten uutta puutarhaoppia, johon kuuluivat omena- ja kirsikkapuut sekä koriste- tai vihanneskasveina myös lupiinit ja vuohenputket.

Hyötykasvien suosimisella ei vain taida olla sen kummempaa vakiintunutta nimeä – se on siis puutarhanhoidoa ennen puutarhanhoidoa. Kenties joku muukin haluaa kertoa, mitä luon-
nonkasveja heillä on talon tuntumassa suosittu.

Timo Rantakaulio

Kasvimaan kutsu

Minua on riivannut jo pikkulapsesta saakka jokin seireenin kaltainen vastustamaton viettelijä. Kotimainen äitimaa se taitaa olla, ja maahenki lyö vain lisää vettä myllyyn käskemällä tarttua kuokkaan. Alle kouluikäisenä isäni perustama pottumaa alkoi levitä uhkaavasti liiterin takaa kohti pienen taajamaomakotitalomme nurkkalautoja. Näihin aikoihin syntyi myös ensimmäinen viritelmäni kasvihuoneesta. Olisinko ollut kymmenen korvella, kun se alkoi vihdoin kestää ehjänä läpi peräpohjolan pyryjen ja pakkasten seuraavaan kevääseen.

Elämässäni ei ole ollut montakaan kesää ilman kasvimaata. Viljelin kaupungin vuokrapalstoja jo silloin, kuin lapsuudenkodin piha-piiri oli täynnä kaikkea muuta kuin nurmikko. Monivuotinen palsta ehti olla Vantaan Koivukylässä, jossain välissä valtasin myös ystäväni palstan Helsingin Mellunmäestä. Opiskelijasuonon ikkunoilla varttui tomaatin- ja paprikantaimia. Lantaa kannoin kauppakasseilla Järvenpään koulutilan tunkiosta paikallisjunalla viljelypalstoilleni.

Ainoat välivuodet taisivat olla pahimpina murkkuvuosina 90-luvun alussa. Nytkään minun ei kyllä pitänyt työntää sormia multa. Pitkään tyhjillään olleessa torpassani kun riittää vielä muutenkin kunnostamista. Kevätaurinko



Niitä, jotka ovat kuulleet kasvimaan kutsun, palkitsee maa usein mahtavilla sadoilla. Kuvassa kesäkurpitsa kukalla.

teki vain tepposet. Kerran navetalle kulkiessani kiinnitin erikoisen suurta huomiota kauempana rinteessä olevaan vanhaan perunakuoppaan. Maahenki taisi sieltä minua huudella. Käski raottamaan päätykolmiossa olevaa ruokilla suljettua lautaovea ja kurkkaamaan alas syvyyteen. Hiekkarinteeseen aikoinaan kaivettu kuoppa oli säilyttänyt kuntonsa. Vaaleanruskeaksi ruostunut vesikatko oli pitänyt vielä vedet pois ja säästänyt kuopan ja katon välitilassa olevat perunakoritkin terveitä. Syntihän tällainen löytö olisi jättää käyttämättä! Erillinen maakuoppa on paras mahdollinen ja takaa perunoiden säilymisen itämättöminä juhannukselle. Itse kaivoin samanlaisen rautalapiolla entisille tiluksilleni. Käyttöikä jäi vain ikävän lyhyeksi, sonnin vietävä kun pääsi kerran kuopankannelle ja tippui alas perunoiden sekaan. Kuoppa oli tuhottava kaivinkoneella, jotta aikansa herkutellut sonni pääsi nousemaan tyytyväisesti mölisten takaisin lehmikarjaa jalostamaan.

Monenlaisia maita olen hyvään kasvukuntoon kääntänyt. Nykyinen on ehkä kaikkein kurjin, ei ole kiveä kiven vieressä, kuten aikaisemmin, vaan synkän sinistä savea. Sateen jälkeen äitimaa kaataa minut selälleen tai ainakin kiskoo kumpparista kovalla otteella ja rääkäisee irtipäästäessään ikävän kuulaisen slurps -äänen. Vähän se on jo alkanut antamaan periksi, kun olen kääntänyt sisälmyksiin

kuutioittain turvetta ja karjanlantaa. Ainakin traktorikuor-
man hiekkaa se olisi vielä vaatinut taipuakseen lopullisesti,
mutta tämä kesä mennään näillä eväillä ja paksulla heinä-
katteella.

Onneksi minulla on aina yllin kyllin karjanlantaa. Se te-
kee ajan kanssa ihmeitä, kun sitä oppii käyttämään. Joskus
on käynyt nimittäin niinkin, että liikatyppi on kasvattanut
perunamaasta toista metriä korkean viidakon, mutta itse
syötävä mukula on jäänyt sormenpään kokoiseksi. Karjan-
lanta lisää maan humuspitoisuutta ja riittää yksistään lan-
noitteeksi, ei tarvitse turvautua haiseviin nokkosvesiin tai
muunlaisiin viherlannoituksiin. Viljelykierto on kyllä kaik-
kien ravinteiden hyödyntymisen ja kasvitautien välttämisen
takia ehdoton.

Kesät eivät ole samanlaisia, se pitää kaikkien tuohyön-
teisten kanssa mielenkiintoa ja taistelutahtoa yllä. Harvana
kesänä kaikki onnistuu nappiin, ainakin jonkin uuden koela-
jikkeen kanssa saa maksaa oppirahoja. Joskus kirpat syö kai-
ken ja lanttujen taimiväleistä tulee metrin mittaisia. Niitäkin
oppi torjumaan, myöhästetyllä kylvöllä, harsoilla ja sametti-
ruusukin on yksi hyvä keino, tällöin kasvimaasta tulee myös
erittäin kaunis.

Jatkuvia sateita vastaan taisteleminen on melko lailla
mahdotonta. Rutto iskee ja vie säälimättä suurimman osan
perunoista. Kuivuuden kanssa sitä vastoin pärjää kastelemal-
la, jos on rantapalsta tai runsasvetinen kaivo. Välistä on vain
nöyryttävä luonnonlakien edessä ja tyydyttävä korjaamaan
se, minkä kesä kulloinkin antaa. Joskus voi käydä niinkin
kurjasti, kuten minulle kerran, että kolmikymmenpäinen lam-
maskarja pääsee puutarhaan ja syö juuri valmistumaisillaan
olevan sadon. Syö porkkanat naatteineen kantaan saakka.
Kaivaa sorkkillaan perunatkin maasta. Tai kanaparvi viskoo
juuri maahan tökityt siemensipulit sinne tänne, tai potkii juuri
mallikkaasti kylvetyt porkkanarivit perunamaan puolelle.

Yli kaksikymmenvuotisen kasvimaaurani ajalta muis-
tan vain yhden täydellisentuntoisen sadonkorjuun. Säilöin
viikkotolkulla palavien lantapatterien lämmössä kasvaneita
avomaakurkkuja kahdenkymmen litran melassiämpäreihin,
joista riitti sitten syötävää kolmeksi vuodeksi. Päivät kaivoin
maasta omenankokoisia perunoita, yöt keitin omenahilloa ja
hakkasin jalkapallon kokoisia kaalinkeräiä tiinihin painon
alle hapanemaan.

Kasvimaalla on ehtinyt sattua ja tapahtua tänäkin kevää-
nä jo kaikenlaista. Muuttokuormasta viime keväänä kukka-
maan syrjään väliaikaisesti kaivamiani talvivalkosipuleita
kasvimaalle siirtäessäni seuranpitäjäksi ilmestyi yhtäkkiä
pienen pieni lumikko. En ollut koskaan nähnyt tällaista
hiiren ja oravan risteytykseltä näyttävää elukkaa. Olin ih-
meissäni siitäkin, mitä se minun touhuissa näki. Jostakin se
aina ilmestyi yhä uudelleen, tähysteli hetken takajaloillaan
ja loikki taas pörröhäntänsä kanssa, kun katsettani seuraav-
an kerran maasta nostin. Olin tyytyväinen kun selvisi, että

lumikko saalistaa myyränkoloissa ja käyttää ravinnokseen
juuri näitä perunavarkaita!

Lumikon lisäksi olen innostanut lähinaapuriakin tähän
hommaan. Hän poikkeaa iltalenteillään snautsereidensa
kanssa katselemaan. Sanoo ottavansa oppia ja yrittävänsä
tehdä yhtä hienoja penkkejä. Traktori kynti heidän pihan-
peränsä keväällä ja minulta riitti hyvin lantaa heidänkin tar-
peisiinsa. Mukava ihmisiä yhdistävä harrastus ja hyvin hyö-
dyllinen. Voiko oman ruokansa viljelemistä järkevämpää
harrastusta ollakaan?

Hyötyviljelystä tulee helposti suuri intohimo ja hommat
karkaa käsistä. Kasvimaa laajenee vuosi vuodelta ja lajike-
määrät moninkertaistuvat. Oli minullakin yhdessä välissä
yli viisikymmentä perunalajiketta; Kainuun mustaa, Lemin
punaista, Blue Kongoa jne. Tällöin sadonkorjuussa joutui jo
kärsivällisyyttä lujille ja kirjanpitotaidotkin harjaantuivat. Oli
piirrettävä kasvimaakarttoja ja pidettävä kasvimaapäiväkirjaa.
Tikutettava ja laputettava penkinpäitä ja perunalaatikoita.

Intohimoisen viljelijän postilaatikkoon alkaa tipahdella
siemenluetteloita jo vuoden vaihteessa. Ensimmäiset taimi-
potit ilmestyvät ikkunalaudoille helmikuussa. Harva jättää
liittymättä erilaisiin yhdistyksiin, joista löytyy hengenhei-
molaisia, ja sitten alkaa juosta erilaisissa kasvipiireissä, tai-
mipäivillä ja matkoilla. Uusilta ystävilta saa aina vain uusia
ideoita ja lajikkeita kokeiltavaksi. Huomio alkaa helposti
kiinnittyä myös toisaalle ja jutut karkailee kasvimaalta.
Pihaan kerääntyy pelkästään silmänruokaakin, tai ainakin
marjapensaita ja hedelmäpuita. Autiotalon pihasta löytyy
yllättäen erittäin hyviä omenoita tuottava puu. Sen tahtoo
pelastaa omaan pihaan, mutta vanhaa puuta ei voi siirtää.
On mentävä varttamiskursseille, kasvatettava tai hankittava
perusrunkoja, vartettava ja odotettava vuosikausia, että saa
nauttia tämän samaisen puun antimista!

Rakensin toukokuussa myös koko navetantakaseinän
mittaisen kasvihuoneen. Mieleni teki makeita, pehmytkuori-
sia ja verenpunaisia tomaatteja, jotka eivät ole samoja asioita
kuin kaupasta ostetut. Ne ovat kasvaneet villassa, juotettu
ravintoliuksella ja poimittu kasveista jo vihreinä. Mahtuu
parille kymmenelle neliölle paljon muutakin; erilaisia papri-
koita, kurkkua, melonia, basilikaa. Viiniköynnöskin kasvaa
nurkassa!

Kuinka paljon elämänrikkautta olisi jäänyt kokematta
tältäkin keväältä ilman tätä kaikkea. Kuinka mielenkiintois-
ta onkaan seurata kasvua ja odottaa syksyn satoa. Minun ei
myöskään tarvitse kävellä kesäiltaisn tyhjäkäyntiä pitkin
pyöriteitä, kun havahdun tekstin äärestä ja kävelen portaille
euforisessa tilassa, ilmaa nuuhkien, kuin talviuunilta heräävä
karhu. Kasvimaalla riittää aina kitkemistä, kasvihuoneessa
kastelemista ja tomaatinvarsien lehtihankoihin ilmestyy aina
uusia, poistettavia ”varkaita”.

Ilmari Majuri

Kokemuksiani kateviljelystä

Kateviljelyä sanotaan laiskan tarhurin viljelytavaksi. Ainakin se vähentää maan muokkaamista, kitkemistä ja kastelua, mutta kyllä matojen ruokkiminen silti pitää tarhurin liikkeellä. Jos madot tekevät töitä, niin kyllä ne syövätkin! Kateainesten haalimisessa on tosin vähän vaivaa, mutta maan vuosi vuodelta paraneva kasvukunto korvaa sen monin verroin.

Käyttämällä eloperäistä, maatuvaa katetta voidaan puutarhassa luopua suurelta osin maan kääntämisestä ja haraamisesta. Kitkemisestä ei pääse kokonaan eroon, mutta senkin tarve vähenee ratkaisevasti, sillä siemenrikkaruohoja on katteen ansiosta erittäin vähän. Kastelu voi olla tarpeen pitkinä poutakausina, mutta yleensä kastelua tarvitsevat vain vasta istutetut taimet. Oleellista kateviljelystä on, että lisäämällä maahan eloperäisiä aineksia vilkastutetaan sen omaa eliötoimintaa. Käyttäessään kateaineksia ravinnokseen lierit ja muut eliöt hajottavat ne, jolloin niiden sisältämät ravinteet vapautuvat kasvien käyttöön. Lierot sekoittavat kasvinjätteet maahan lisäten siten maan multavuutta ja lannoittavat maata ulosteillaan. Käytävään kaivaessaan ne pitävät maan ilmavana ja kuohkeana. Sadevesi imeytyy rei'itettyyn maahan hyvin ja kate estää sitä haihtumasta maasta pois. Maaeliöt pitävät maan kunnossa, kun viljelijä vain järjestää niille jatkuvasti uutta syötävää eikä häiritse niitä liialla muokkaamisella. Tämä käy helposti päinsä monivuotisten kasvien hoidossa, mutta pääpiirteissään sitä voi soveltaa yksivuotisten kasvienkin viljelystä.

Kate virkistää puita ja pensaita

Katteen voi levittää monivuotisille kasveille milloin tahansa sen jälkeen kun maa keväällä on lämmennyt. Puihella ja pensaille se levitetään renkaaksi pääasiassa niille paikoille, mihin uloimmat oksat ulottuvat. Monivuotisten kasvien toimiva juuristo sijaitsee näillä kohdilla, joten katteestakin on siinä suurin hyöty. Kate sopii sekä vastaistutetuille että vanhoille pensaille. Hyvin rikkaruohoisissa paikoissa on hyvä laittaa ensin maan pinnalle sanomalehtiä tai pahvia, jotta rikkakasvien on vaikeampi tunkeutua katteen läpi. Vanhoille raihnaisille pensaille voi levittää ensin kerroksen maatonutua lantaa tai kompostia ja vasta sen päälle muita kateaineksia.

Puutarhassa etenkin vadelma viihtyy ja pysyy terveenä eloperäisessä katteessa, etenkin jos joukossa on runsaasti puujätettä. Niinpä vattumaalle voi viedä risurouhetta, pensaiden leikkuujätteet, liiterinpohjaa ja muuta sen tapaista. Katetta käytettäessä ei vatun arkaa, lähellä maan pintaa olevaa juuristoa tarvitse häiritä harauksin.

Perennat kukoistavat katteessa

Katetta saavat perennat eivät juuri muuta hoitoa kaipaa. Ne muuttavat rikkaruohot, jotka rehevän lehdistön varjosta pääsevät esille, on helppo nyppeistä pois ja piilottaa kasvuston sekaan matojen ruuaksi. Huonoon kuntoon päässeen perennakasvuston hoidossa maatonut lanta tai komposti sekä sanomalehti varsinaisen katekerroksen alla ovat tehokkaita salaisia aseita.

Jotkut epäilevät katteen sopivuutta kukille sen vuoksi, ettei se ehkä näytä siistiltä. Epäsiistin näköiset ainekset voi kuitenkin peittää kompostimullalla tai tummaksi maatuneilla oljilla. Näin huolellisesti viimeistelty kate kelpaa vaikka ruusuryhmään.

Maanparannusta perunalla

Rikkaruohoista, huonoon kuntoon pääsnyttä maapalasta voi parantaa kasvattamalla kateperunaa. Kasvupaikan tulee kuitenkin olla aurinkoinen eikä lähellä saa olla suuria puita, jotka tunkisivat juurensa perunamaahan. Maan laadulla sen sijaan ei ole suurtakaan väliä.

Perunoille ei tarvitse kaivaa vakoa, vaan idätetyt perunat pannaan jonoon maan pinnalle. Kullekin perunalle voi antaa vähän kompostia evääksi, mutta se ei ole välttämätöntä. Sen jälkeen perunamaa peitetään parinkymmenen sentin paksuisella katekerroksella, jossa voi olla olkia, heinää, haravointirokskia, rikkaruohoja, nurmikonnitiisilppua ja muuta sen tapaista. Perunan taimet läpäisevät katteen helposti. Katteen lisääminen alkukesällä on yleensä tarpeen. Se käykin parhaiten päinsä taimien ollessa vielä melko pieniä. Katteen lisääminen estää perunoiden vihertymisen. Kitkeminen voi olla tarpeen, mutta se on helppoa, sillä rikkaruohot lähtevät helposti katteen peitossa olevasta maasta. Sadonkorjuu vasta helppoa onkin. Katteen voi siirtää syrjään vaikka käsin ja poimia yhtenä rykelmänä maan pinnalla olevat perunat koppaan. Sato ei ehkä ole suuri, mutta maa on tullut entistä paljon parempaan kuntoon. Se ei kenties sellaisenaan kelpaa vielä muille kasveille, mutta jopa kova savimaakin pehmenee yhdessä kesässä niin, että sitä pystyy muokkaamaan ja keräämään juolavehnän juuria pois.

Ruohosilppu kasvattaa

Katteeksi sopivat muun muassa heinä, oljet, syksyn lehdet ja kevään haravointiroksat, rikkaruohot ja risusilppu. Ylivoimaisesti parasta katetta kasvimaalla on kuitenkin tuore ruohosilppu. Se estää hyvin rikkaruohojen kasvua ja sen lannoitusvaikutus näkyy jo muutaman päivän kuluttua. Lisäksi se on siistin näköistä ja sitä on helppo levittää. Tarvitaan vain tasainen nurmikko tai niitty sekä kerääjällä varustettu ruohonleikkuri, jolla sitä saa kätevimmin. Yksi levityskerta ei yleensä riitä, sillä ruohosilppu kaatoa ennätysvauhtia matojen suihin.

Savimaalla kaikki maanparannustoimet tarpeen

Kate helpottaa tiiviin savimaan viljelystä, mutta se ei yksinään riitä parantamaan sitä hyvään

kuntoon. Avuksi on otettava kaikki muutkin maanparannuskeinot. Olen päättänyt kasvimaallani nelivuotiseen viljelykiertoon. Se tuntuu sopivalta nyt, kun maa on jo varsin hyvässä kasvukunnossa. Ensimmäinen vuoro alkaa perunalla, jota kasvatetaan tavalliseen tapaan penkeissä. Vakoon laitan lannoitteeksi kompostia. Nostan perunat kuokalla varoen rikkomasta penkkejä. Noston jälkeen peitän maan ruohosilpulla tai muulla saatavissa olevalla katteella. Toisena vuonna kasvaton näissä edellisen kesän perunapenkeissä vihanneksia. Siirrän katteen syrjään, jos sitä vielä on jäljellä, ja nostan monivuotiset rikkaruohot kääntötilikon avulla maata kääntämättä. Sipuleille, herneille ja pavuille annan tuhkaa, kaaleille ja muille syöpöille kompostia, jotka sekoitan multaan kolmipiikkisellä sormiharalla. Porkkana ja punajuuri pärjäävät pelkällä kuohkeutuksella. Sitten maa onkin valmis kylvetäväksi ja istutettavaksi. Kitken ja katan viljelyksiä tarpeen mukaan kesän mittaan. Tavoitteena on, että koko maa on syksyyn mennessä katteen peitossa. Kolmantena vuonna menettelen samalla tavalla vain eri lajien paikkoja vaihtaen. Neljäntenä vuonna kasvaton penkeissä – mitä niistä on jäljellä – härkäpapua edelliseen tapaan. Seuraavana vuonna onkin sitten jo aika kuokkia taas uudet penkit perunalle. Neljän vuoden kuluessa siis muokkaukseksi on riittänyt se, että kuokkii kertaalleen perunapenkit.

Kateviljelyn aakkoset

- ◆ Katteeksi sopivat muun muassa nurmikonnittiotsilppu, heinä, oljet, järviruoko, risusilppu, syksyn lehdet ja rikkaruohot. Hyvin rikkaruohoisissa paikoissa voi maanpinnan peittää ensin sanomalehdillä.
- ◆ Kateaineiksia ei sekoiteta multaan, vaan ne jätetään maan pinnalle. Katetta ei myöskään levitetä kuivaan maahan, vaan sateen tai kastelun jälkeen.
- ◆ Katekerroksen paksuus vaihtelee materiaalin mukaan suuresti. Se voi alussa olla 10–20 sentin paksuinen. Katteen huvetessa sitä lisätään tarpeen mukaan.
- ◆ Katteen edullinen vaikutus näkyy jo ensimmäisenä kesänä, mutta todella hyviä tuloksia on odotettava useampi vuosi.
- ◆ Parhaat tulokset katteesta on saatu hiekkamailla. Savimaalla on katteen lisäksi käytettävä muitakin maanparannuskeinoja, ettei maan kuntoon saaminen veisi kohtuuttoman kauan aikaa.
- ◆ Alussa on hyvä lisätä kateainesten (ei ruohosilppu) joukkoon jotain tyyppitoista lannoitetta (esim. lantaa, lantavettä, nokkosvettä, kananlantarakeita), ettei lahoamistapahtuma sitoisi maan tyyppivaroja. Myöhemmin se ei ole tarpeen.

Hannele Vainio

Kasvivärjäys- muisteloita

Väriä elämään -tarinan kirjoittaneelle Sirkka Muinoselle vastaukseksi

Tässä ilmoittautuu yksi kerran kasvivärjäykseen vakavasti hurahtanut ”maatiainen” ja kertoo vähän omista kasvivärjäyskokeiluistaan. Hurahdukseen sain täsmäoppia Vihdissä Seimelän kotiteollisuuskoulussa järjestetyllä värjäyskurssilla vuonna 1976. Into kokeilla mitä moninaisemmilla kasveilla kasvoi. Puuha oli yllätyksellistä, se toi onnistumisen iloa. Vaikka aina ei tullutkaan luvuttua väriä, niin tuli väriä kuitenkin, haaleimmillaankin kaunisti.

Kaksi kohokohtaa nousee mieleeni. Molemmissa värjäyksen lopputulos oli heleän punainen kestoväri. Silloin, kun ei vielä sienillä värjätty, tuo väri oli melko harvinainen. Ensimmäinen tuli uunissa paistetuista punajuurista, joiden annettiin muhia viipaloituna etikkaliemessä lämpimässä paikassa muutama päivä ennen lankojen lisäystä. Vanha resepti löytyi Ruotsin Wilhelminan alueelta kertovasta kasvivärjäyksestä. Se toinen punainen irtosi valtameren levästä ensi kokeiluna alunapuretuksella. Molemmissa tapauksissa seuraavat yritykset jäivät vaatimattomiksi. Nuo ainoat olivat niitä onnenkantamoisia.

Aikani keiteltyäni ja huolestuttuani käytettävistä kemikaaleista aloin värjätä hapattamalla. Wilhelminassa oli kasvit pantu hapattamaan puuptytyn, minulla emalisanokoon. Veteen lisäsin vähän alunaa, joskus ei tarvittu sitäkään. Astia sai olla ulkona lämpimässä paikassa 2-3 viikkoa, jonka jälkeen kastellut langat lisättiin joukkoon. Riippuen kasvista joko siivilöin veden tai vähensin hapattettuja kasveja, jotta langat mahtuivat sekaan. Lankoja liikuteltiin, kunnes olivat saaneet väriä. Muutaman päivän jälkeen ne nostettiin vedestä kuivumaan huuhtelematta. Värjäytymistä oli aamuisin mukava seurata. Kuin olisi katsonut, montako kukkaa oli yön aikana puhjennut tai mansikkaa kypsynyt. Langoista tuli hillityn hohtavia, vaaleahkoja, helppoja yhdistää keskenään.



Kasvivärjäykseen käyvät monet aivan tavalliset kasvit, jopa rikkaruohotkin.

Hengessä mukana

Hilka Honkanummi

Maatiaisit Kotkassa



Sapokan vesipuisto tarjoaa monenlaisia silmäniloia vesiaiheista.

Maatiaisen kotimaanmatka 2009 järjestettiin 1.-2. elokuuta.

Lähdimme Helsingistä takuuarman **Anne Paalon** opastamana ja Bussarin Turon ohjastamana kohti **Porvoota** ja Runebergin kotimuseota. Museohan on avattu yleisölle jo 1882 pian Johan Ludvigin ja Fredrikan kuoleman jälkeen. Runebergin kodin puutarha on harvoja säilyneitä historiallisia kaupunkipuutarhoja maassamme ja kunnostettu 2000-luvun alussa. Sitä hoitaa Porvoon kaupunki, vaikka se kuuluu-kin valtiolle (lue lisää: www.penan.net/puutarha/fredrika.htm). Kotimuseon huoneissa on ruukkukasveja, joiden jälkeläisistä museokaupassa myytiin näin syyskesällä vain rahapuu (*Crasula ovata*) – näitä todellisia maataisia

lähtikin myös maatiaisten matkaan. Keväisin myydään lisäksi mm. tuoksupielikkiä (*Pelargonium radens*) ja rohtoaloeta (*Aloë arborescens*).

Alkumatkasta Anne tuttuun tapaan ”pakotti” matkalaiset esittelemään itsensä, mikä on erinomainen maataisperinne ja synnytti taas monenlaisia uusia verkostoja maataismaailmaan. Mukana oli mm. maatiainen, jonka isosetä viljeli maata Arkadiassa ja väistyi sitten Eduskuntatalon tieltä; erään toisen uuden maatiaisen opastamana ovat Ylenmultaiset reissanneet ristiinrastiin Viroa. Matkalla oli maataisia Espoosta, Heinolasta, Lappeenrannasta, Liedosta, Lopelta, Puistolasta, Ruskeasuolta, Salosta, Sjököllasta, Tampereelta, Tartosta, Töölöstä... Eikä vain maataiskasvien vaan myös -kanojen ja -lehmien ystäviä!

Mustilassa aloitimme herkullisella puutarhurinkehityksellä, jonka Maria Tigerstedt oli meille tilan tuotteista keittänyt, myös Mustilan viinejä ja tietenkin taimia ostettiin runsaasti. Tuttu maatiainen, emeritusprofessori Peter M.A. Tigerstedt veti reipas-tahtisen metsäkierroksen arboretumissa: Raivolon lehtikuusten jälkeläiset ja douglaskuuset tulivat tutuiksi, kuten myös rai-voisasti risteytyneet pihdat, joista lienee syntymässä uusi pih-talajike, ’Mustila’. Peter tunnusti lempipuukseen rakastettavan purppupihdan (*Abies amabilis*), minkä arboretumin kotisivuilta-kin rivien välistä kuulee: ”Puun olemus onkin poikkeuksellisen viehättävä, neulasisto on tuuhea, neulasten väri päältä kauniin syvävihreä, alta hopeanhohtoinen. Sen kasvutapa on säännöllisen täydellinen; se ikäänkuin huokuu levollisuutta”. Arboretuminhan perusti Peterin isoisä, valtioneuvos A.F. Tigerstedt vuonna 1902 (lue lisää: www.mustila.com).

Kotkassa yövyimme mainiossa kesähotelli Katari-nassa, mutta ennen nukkumaanmenoa kävimme kier-tämässä **Sapokan** vesipuiston – ja sen jälkeen kukin joitain vapaavalintaisia kohteita ennen ja jälkeen ilta-palan. Sunnuntain aloitimme *Fuksinpuistosta*, jossa on näppärät näytenpenkit erilaisista perennoista; näin elokuun alussa upeimpina nauhukset (*Ligularia*), syysleimut (*Phlox paniculata*) ja hortensiat (*Hydran-gea*). Myös joissain atsaleoiden kenttäkokeen suurista pensaista oli vielä kukkia! Puiston oudommista puista tunnistettiin yhteisvoimin punatammi (*Quercus rubra*) ja katsura (*Cercidiphyllum japonicum*), mutta ameri-kankeltis (*Celtis occidentalis*) vaati Puolan-matkalla olleen Pentti Alangon vahvistuksen.

Kotkan **ylipuutarhuri Heikki Laaksosen** suosituksista lisäsimme ohjelmaamme *Katariinanpuiston*, jonka puronvaren istutuksia, mm. päivänliiljoja (*Hemerocallis*) ja kullanhoitoisia komeamaksaruohoja (*Sedum spectabile*), ja labyrinttiä ehdimme ihastella vain puolisen tuntia. Matkalla Maretariumiin poikke-simme vielä *Sibeliuspuihosta* ja *Isopuistossa*, joista ensimmäisen nurmea moni silitteli ja josta bongattiin Kotkan ainoa *Tällä nurmialueella oleskelu kielletty* - kyltti. Isopuiston upeassa perennaryhmässä näimme mm. sinisiä, punaisia ja valkeita tarhajuoruja eli virgi-niankolmiokukkia (*Tradescantia andersoniana*) sekä lippumaisia massaistutuksia rantakukkaa (*Lythrum salicaria*), jaloangervoa (*Astilbe x arendsii*), väriminttuja (*Monarda didyma*) ja taas nauhuksia. Maretariumissa tapasimme vesikasvien lisäksi mm. hauen (*Esox luci-us*), kolmipiikin (*Gasterosteus aculeatus*), lohen (*Salmo salar*), pasurin (*Abramis bjoerkna*) ja siian (*Coregonus lavaretus*), ja löytyihän ne luvutut muttu (*Phoxinus phoxinus*), turpa (*Leuciscus cephalus*) ja törökin (*Gobio gobio*). Viimeisin kohteemme Kotkassa oli **yrtti-puutarha Redutti**, jonka noin 100 erilaisesta yrtti- ja maustekasvista herättivät eniten huomiota ruusujuuri (*Rhodiola rosea*), tuoksuruuta (*Ruta graveolens*) ja teurikka (*Teucrium hyrcanicum*). Joitain perhosiakin näimme, erityisesti mäkimeiramissa (*Oreganum vul-gare*) ja laventelissa (*Lavandula angustifolia* ’Hidcote Blue’), mehiläisiä taas kiinnostivat tuoksuampiaisyrtti (*Dracocephalum moldavicum*) ja väriminttu. Ainoa leppäkerttu oli fenkolissa (*Foeniculum vulgare*).

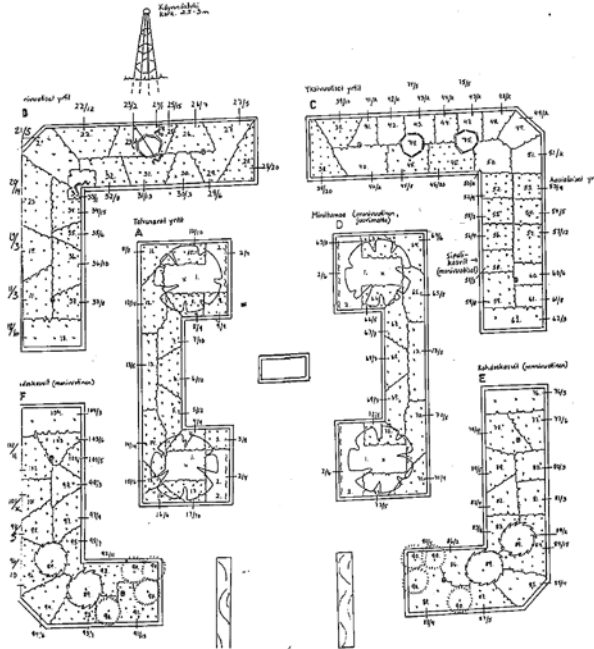
Kotimatalla teimme ostoksia tilakaupassa Labbyn kartanossa Perniössä – ja saimme hyvän katsauksen Lab-byin mielenkiintoiseen historiaan kartanonisännän Juha Närin opastuksella (lue lisää: www.labby.fi).

Koska Kotkan puistoparatiisit (katso: www.puistojenkotka.fi) herättivät maataiisissa niin paljon kysymyksiä, sovittiin, että yhteistyössä Ylenmultaisten kanssa järjestetään syksyllä Kotka-ilta, johon kutsutaan ylipuutarhuri Heikki Laaksonen. Hänen haastattelunsa

ilmestyy sitten Maatiainen-lehdessä. Seuraa Maatiainen ilmoittelua kotisivulla: www.maatiainen.fi tai Facebook-ryhmässämme tai kysy toimistolta! Kotkan-matkan kuvia löytyy mm. osoitteesta: <http://tinyurl.com/MaataiaisKotka2009>

Pertti Pyhtilä

Kotkan Redutti-yrttipuiston kartta.



Katsura kuului Kotkan-matkalla nähtyihin erikoisiin puuihin.



Redutti yrttipuisto Kotka

Selitykset:

- yv.k. = yksivuotinen kylvetään
- yv.t. = yksivuotinen taimikasvatus
- mv.t. = monivuotinen taimikasvatus

Kasvit

A-laatikko Talvenarat yrtit

| | | | |
|----------------------------------|-------------------------|----|----------|
| 1. kirsikka | Prunus avium Fanal | 2 | mv. |
| 2. köynnöskrassi | Tropaelum majus | 8 | yv.t. |
| 3. maustemeirami | Origanum majorana | 9 | yv.t. |
| 4. anisbasilika "Licorice Basil" | Ocimum basilicum | 9 | yv.t. |
| 5. salvia | Salvia officinale | 12 | yv.t. |
| 6. sitruunamelissa | Melissa officinale | 10 | yv.t. |
| 7. laventeli | Lavandula angustifolia | 10 | mv.arika |
| 8. rosmariini | Rosmarinus officinalis | 9 | yv.t. |
| 9. timjami | Thymus vulgaris | 9 | yv.t. |
| 10. kreikanmeirami | Origanum vulgare hirtum | 10 | mv.arika |
| 11. sitruuna-ajuruoho | Thymus * citriodorus | 8 | mv |
| 12. yrtti-iiso | Agastache foeniculum | 15 | mv.arika |
| 13. tarhasalkoruusu | Alcea rosea | 10 | yv.t. |
| 14. tuoksuumpiaisyrtti | Dracocephalum moldovica | 14 | yv.t. |
| 15. curry-yrtti | Helichrysum ilalium | 6 | yv.t. |
| 16. palsamipelargoni | Pelargonium graveolens | 6 | yv.t. |
| 17. teurikka | Teucrium chamaedrys | 9 | mv.arika |

Yrttipuisto Reduttin lajivalikoimaan kuului mm. teurikka (*Teucrium hyrcanicum*).



Arka laventelikin viihtyy Kotkassa. Mukana myös ohdakeperhonen.



Mehiläiset viihtyivät värimintuissa.

B-laatikko Monivuotiset kasvit

| | | | |
|---------------------------|----------------------------------|----|--------------|
| 18. ukontulikukka | Verbascum thapsus | 6 | mv.siementää |
| 11. sitruuna-ajuruoho | Thymus * citriodorus | 13 | mv |
| 19. lipstikka | Levisticum officinale | 3 | mv. |
| 20. mäkimeirami (oregano) | Oreganum vulgare | 14 | mv. |
| 21. väinönputki | Angelica archangelica | 5 | mv.siementää |
| 22. kumina | Carum carvi | 12 | mv.siementää |
| 23. tuoksuköynnöskuusama | Lonicera caprifolium | 2 | mv. |
| 24. ruotsinköynnöskuusama | Lonicera periclymenium | 1 | mv. |
| 25. kuukausimansikka | Fragaria vespa var semperflorens | 15 | mv |
| 26. saksankirveli | Myrris odorata | 7 | mv. |
| 27. parsa | Asparagus officinalis | 5 | mv. |
| 28. samettikukka | Tagetes tenuifolia ”pumila” | 20 | yv.t. |
| 29. ranskalainen rakuuna | Artemisia deacunculus | 6 | mv. |
| 30. venäläinen rakuuna | Artemisia dracunculus | 3 | mv. |
| 31. kangasajuruoho | Thymus serpyllum | 13 | mv. |
| 32. jättipoimulehti | Alcemilla mollis | 8 | mv. |
| 33. köynnösinaatti | Mablitzia tannoides | 1 | mv. |
| 34. keto-orvokki | Viola tricolor | 15 | mv. |
| 35. karhunjuuri | meum athamanticum | 6 | mv. |
| 36. iisoppi | Hyssopus officinalis | 10 | mv. |
| 37. pikkuluppio | Sanguisorba minor | 8 | mv. |

C-laatikko Yksivuotiset kasvit

| | | | |
|-----------------------------|--|----|-------|
| 38. kehäkukka | Calendula officinalis | 20 | yv.t. |
| 39. maurinmalva | Malva mauritaniana | 10 | yv.t. |
| 40. portulakka | Portulaca oleracea var. sativa | | yv.k. |
| 41. sileälehtinen persilja | Petroselinum crispum var. neapolitanum | | yv.k. |
| 42. kähärälehtinen persilja | Petroselinum crispum | | yv.k. |
| 43. tilli | Anethum graveolens | | yv.k. |
| 44. anisruoho | Pimpinella anisum | | yv.k. |
| 45. siemenvenkoli | Foeniculum vulgare | 8 | yv.t. |
| 46. ruiskaunokki | Centaurea cuanus | 20 | yv.t. |
| 47. korianteri | Coriandrum sativum | | yv.k. |
| 48. kesäkynteli | Satureia hortensis | | yv.k. |
| 49. kurkkuyrtti | Boraco officinalis | | yv.k. |
| 50. kamomillasaunio | Matricaria recutica | | yv.k. |
| 51. auringonkukka | Helianthus annuus “Teddy Bear” | | yv.k. |
| 74. ruusupapu | Phaseolus coccineus | 5 | yv.t. |
| 75. salkopapu | Phaseolus vulgaris var. vulgaris | 5 | yv.t. |

Aasialaiset yrtit

| | | | |
|------------------------------|-------------------------------|---|-------|
| 52. sarepton sinappi | Brassica juncea | 9 | yv.t. |
| 53. japaninsinappi “mitsuna” | Brassica rapa japonica | 9 | yv.t. |
| 54. veripeippi | Perilla frutescens crispa | 5 | yv.t. |
| 55. vihanneskrysanteemi | Chrysanthemum coronarium | 8 | yv.t. |
| 56. japaninpersilja | Cryptotaenia japonica Mitsuba | 9 | yv.t. |

Sipulikasvit (monivuotiset)

| | | | |
|-----------------------------|----------------------------|----|-------|
| 57. kiinalainen ruohosipuli | Allium tuberosum | 12 | mv.t. |
| 58. ilmasipuli | Allium cepa var. viviparum | 5 | mv.t. |
| 59. ruohosipuli | Allium schoenoprasum | 8 | mv.t. |
| 60. pillisipuli | Allium fistulosum | 6 | mv.t. |
| 61. valkosipuli | Allium sativum | 8 | mv.t. |
| 62. rohtosalkoruusu | Althea officinalis | 3 | mv.t. |

D-laatikko Minttumaa (jokainen minttulaaji eristetään juurimatolla)

| | | | |
|---------------------------------------|------------------------|----|-------|
| 1. kirsikka | Prunus avium sp. Fanal | 2 | mv. |
| 2. krassi | Tropaeolum majus | 12 | yv.t. |
| 63. puolanminttu | Mentha pulegium | 8 | mv.t. |
| 64. sitruunaväriminttu | Monarda citriodora | 6 | mv.t. |
| 65. viherminttu | Mentha spicata | 8 | mv.t. |
| 13. tarhasalkoruusu | Alcea rosea | 5 | yv.t. |
| 66. menthooliminttu | Mentha | 5 | mv.t. |
| 67. piparminttu ”Eau de cologne” | Mentha | 7 | mv.t. |
| 68. vuoriminttu | Pycknantheum pilosum | 7 | mv.t. |
| 69. piparminttu | Mentha * piperita | 7 | mv.t. |
| 70. japaninminttu | ? | 7 | mv.t. |
| 71. sitruunakissanminttu ”Citriodora” | Nepata cataria | 9 | mv.t. |
| 72. inkivääriminttu | Mentha | 5 | mv.t. |
| 73. purtanminttu | Marrubium vulgare | 5 | mv.t. |

E-laatikko Rohdoskasvit (monivuotinen)

| | | | |
|-------------------------|---------------------------------|----|-------|
| 76. virmajuuri | Valeriana officinalis | 3 | mv.t. |
| 77. valkotäpläimikkä | Pulmonaria saccharata | 6 | mv.t. |
| 78. tuoksuruuta | Ruta gravealens | 10 | mv.t. |
| 79. keltakatkerokero | Gentiana lutea | 5 | mv.t. |
| 80. koiruoho eli mali | Artemisia absinthium | 3 | mv.t. |
| 81. maraljuuri | Leuzea rhanpontica | 3 | mv.t. |
| 82. ruusujuuri | Rhodiola rosea | 4 | mv.t. |
| 83. rohtopähkämö | Stachys officinalis | 6 | mv.t. |
| 84. reunuspäivänkakkara | Polmonaria obsura | 15 | mv.t. |
| 85. rantakukka | Lythrum salicaria | 4 | mv.t. |
| 86. punahattu | Echinacea purpurea | 2 | mv.t. |
| 87. konnantatar | Bistorta major | 5 | mv.t. |
| 88. pensasväriherne | Genista tinctoria | 4 | mv.t. |
| 89. pilarikatja | Juniperus communis ”Columnaris” | 2 | mv. |
| 90. rohtokataja | Juniperus Sabina | 4 | mv. |

F-laatikko Rohdoskasvit (monivuorinen)

| | | | |
|------------------------|------------------------------------|----|-------|
| 91. kultakärsämö | Achillea ”moonshine” | 13 | mv.t. |
| 92. punakärsämö | Achillea millefolium ”Cericequeen” | 11 | mv.t. |
| 93. maahumala | Glechoma hederacea | 7 | mv.t. |
| 94. rohtosuopayrtti | Saponaria officinalis | 6 | mv.t. |
| 95. saksankurjenmiekka | Iris germanica | 7 | mv.t. |
| 96. sianpuola | Arctostaphylos uva-ursi | 10 | mv.t. |
| 97. iltahelokki | Oenothera biennis | 9 | mv.t. |
| 98. mäkikuisma | Hypericum perforatum | 5 | mv.t. |
| 99. aaprotti | Artemisia aborotanum | 3 | mv.t. |
| 100. tuoksumatara | Galium odoratum | 5 | mv.t. |
| 101. palsternakka | Pastinaca sativa | | mv.k. |
| 102. etelänarnikki | Arnica montana | 11 | mv.t. |
| 103. tuoksuorvokki | Viola odorata | 6 | mv.t. |
| 104. tarharaunioyrtti | Symphytum asperum | 3 | mv.t. |

Varttamiskurssi luomuhedelmä- tarhassa

Luantaina huhtikuun lopulla 33 innokasta maataislaista kokoontui luomutarhuri Kaj Simbergin tilalle Kirkkonummelle. Päivän mittaisessa työpajassa kartutettiin tietoa omenapuiden varttamisesta, leikkauksesta, lajikkeista, perusrungon kasvattamisesta sekä hedelmätarhan hoidosta. Ajankohta oli sopivasti valittu niin, että kurssin aikana vartetut omenapuut oli mahdollista istuttaa saman tien ulos.

Ei monokulttuuria

Simbergin hedelmätarhassa kasvaa runsaasti eri lajeja ja lajikkeita. On kesäomenaa, myöhäiskesäomenaa, syys- ja talviomenaa sekä hapan- ja imeläkirsikkaa, luumua ja päärynää. Hedelmäpuiden tyvellä koreilee kukkivia ruohovartisia kasveja, joilla tarhaan houkutellaan pölyttäjiä ja tuholaisen luontaisia vihollisia esim. petopistiäisiä. Kevätaikaan nähtävissä oli kukintaan valmistautuva mukulaleinikki, kukassa olivat jo aidot kangasvuokot sekä sinivuokot. Vuokkolajeja Kaj Simberg sanoi tarhassa olevan kaikkiaan parikymmentä.

Tuholais- ja tautitorjunta

Simbergin tarhassa kasvien terveyttä ylläpidetään viljelyllisillä ja biologisilla menetelmillä. Lähistöllä ei ole muita omenatarhoja, joten viljelijä syyttää itseään, jos tilalla ilmenee tauteja tai tuholaisia. Hedelmätarha on suojattu korkealla aidalla peuroilta ja jäniksiltä. Kissat saavat vaeltaa tarhassa vapaasti ja ne sekä mäyrät ja supikoirat pitävät myyräkannan kurissa. Supikoirat saavat kaivautua aidan alitse ja tallustella tarhassa omilla poluillaan. Myyrien taktia runkojen suojaksi on asennettu tiheäsilmaiset metalliverkot ja myyriä torjutaan myös veri-vesiseoksella, jota lorautellaan syksyisin puiden tyvelle karkottamaan tiettyjä myyrälajeja (hiiret taas ovat mieltyneet veren tuoksuun). Myöhemmin syksyllä maa routaantuu, eikä silloin enää ole haittaa näistä jyrssiöistä.

Hedelmiä vioittava pihlajanmarjakoi tekee tuhoja omenatarhassa noin neljän vuoden välein. Tilannetta ennakoidaan varastoinnalla pakastimessa vihreitä pihlajanmarjoja ja asettamalla muutama pakastemarja telttä-ansaan. Marjat houkuttelevat tiineitä naaraita, sillä ne ovat juuri siinä kehi-



Kaj Simbergin opastuksella selvivät monet hedelmäpuiden varttamiseen liittyvät kysymykset.

tysvaiheessa, jossa naaraat yleensä munivat niihin. Koiraat taas houkutellaan ansaan feromonilla, jota saa biologisia torjuntaeliöitä toimittavilta yrityksiltä.

Puihin on ripustettu myös toisenlaisia pyydyksiä, Lasolpulloista kehitettyjä ansoja. Niillä kerätään alueelle suunnitaneita lustokuoriaisia, jotka aloittavat lentonsa noin 17 C °ssa. Nämä kuoriaiset ovat pari mm pitkiä mustanruskeita kovakuoriaisia, jotka tekevät tuhoa ennen kaikkea nuorissa omenatarhoissa. Naaraat kaivavat puiden runkoihin ja oksiin käytäviä, joissa toukat sitten elävät syöden siellä kasvavaa sienirihmastoja, jonka naaras on tuonut mukanaan. Tuholaisen läsnäolo havaitaan 1-2 mm läpimittaisista rei'istä, joiden suulla näkyy vaaleaa purua. Kuoriaisia houkuttelevat pullo on haihduttamista varten rei'itetty yläosastaan, ja pullojen päälle on keräimiksi kiinnitetty tahmaiset punaiset muoviliuskat.

Lintujen aiheuttamilta satotappioilta tarhassa suojataan verkoilla vain imeläkirsikat. Nyt vielä korkeat puut tullaan jatkossa pitämään leikkuulla noin 3-metrinä, sillä suurien puiden suojaaminen on hankalaa.

Tauteja ei Simbergin tarhassa juurikaan esiinny. Toistaiseksi on havaittu oireita vain muutamasta sienitautista. Muumiotautiset hedelmät kerätään heti ja haudataan syvään kuoppaan. Omenarupi on kaikilla tarhoilla harminna, ja se säilyy puun juurelle varisneissa kuivissa lehdistä sekä leviää niistä vesipisaroiden mukana. Sienen kotelostetta alkaa kehittyä lehtiin jo syksyllä, mutta itiöt kypsyvät vasta keväällä ja alkavat vapautua kotelopulloista säiden lämmettyä. Kaj Simbergin tarhalla rupea torjutaan kastelemalla puita runsaalla vedellä ennen kuin lehdet ovat puhjenneet. Rupia itää kosteudessa, eikä löydä lehtiä tai raakileita joihin voisi tarttua ja näin ollen kuolee saastuttamatta puita.

Ravinteet

Nurmen niittojäte, jolla puiden tyvet on katettu, on ravintorikasta ja maan pitäminen pH:ltaan sopivana hoituu tuhkan

levityksellä. Keväisin puiden tyveltä pyritään sulattamaan lumi mahdollisimman varhain, ja se tapahtuu srottelemalla tummaa tuhkaa lumelle. Muita ravinteita puut eivät Simbergin mielestä kaipaa. Tosin myyrätorjunnassa käytettävä veriseoskin sisältää niitä jonkin verran.

Puiden leikkuu

Luomutarhassa leikataan mahdollisimman vähän, mutta kuitenkin niin paljon, että puut säilyttävät elinvoimansa ja satokykynsä sekä pysyvät keskiosistaan ilmastina. Leikkaus kiihdyttää aina versokasvua, ja tarhuri saa olla tarkkana leikatessaan. Puiden muotoa parannetaan varovasti, pyrki- myksenä on saada puille tasapainoiset oksasuunnat. Oksia taivuttamalla vältetään liian terävät oksakulmat, lisätään kukkannuppujen määrää sekä varhennetaan nuoren puun sa- toikään tuloa. Taivuttamisella myös hillitään versojen kas- vua, sillä mitä pystympi verso on, sitä voimakkaammin se kasvaa. Taivuttamisessa Simbergin tarhassa käytetään apuna joustavaa materiaalia, joka sidotaan painoihin, maahan ase- tettuihin tiiliskiviin. Taivutus aloitetaan 3 viikkoa ennen ju- hannusta ja lopetetaan 3 viikkoa juhannuksen jälkeen.

Nuoria hedelmäpuita on kuitenkin leikattava, jotta ne kukkisivat ja tuottaisivat hedelmiä. Vastaistutetun hedel- mäpuun perusoksiksi valitaan rungosta spiraalimaisesti lähtevät 3-4 oksaa. Muut oksat sekä mahdollinen kilpalatva leikataan pois.

Kannusleikkauksella hedelmät saadaan kehittymään ha- luttuun kohtaan puussa. Keväällä kasvoverso leikataan 3-4 silmun mittaiseksi. Leikkaus saa versontyngän kasvattamaan silmuista uusia kasvoversoja, jotka jälleen seuraavana keväänä tyypistetään tai poistetaan kokonaan. Tynkään muodostuu kasvoversojen ohella kukkasilmuja jo toisena vuotena ja kol- mantena vuotena kannuksessa on useampia kukkasilmuja. Vähitellen kehittyy kääpiöversoja. Niitäkin on myöhempiinä vuosina harvennettava, jotta ne säilyisivät elinvoimaisina.

Kirsikoiden ja luumujen leikkauksesta ollaan nykyisin sitä mieltä, että omenoiden ja päärynöiden lisäksi myös ne voi leikata keväällä. Kokemusten mukaan lepotilaisina lei- kattujen kirsikka- ja luumupuiden haavat paranevat nopeasti. Kaikkia hedelmäpuita leikataan niukasti, mutta kirsikkaa ja luumua vain kun se on aivan välttämätöntä. Kaj Simberg lisää vielä, että ”kun imeläkirsikkaa leikataan, niin vain ja ainoas- taan elokuussa, sillä muuten se kasvaa hullun lailla.”

Varttaminen

Perusrunko

Työpajassa oli perusrunkoina käytössä Ukrainassa kasva- tettuja 'Antonovkan' siementaimia sekä Simbergin tarhan vapaapölytteisiä 2-vuotisia perusrunkoja. Perusrungon kasva- tuksessa on omat hankaluutensa, sillä 1-vuotinen on varrel-

taan liian hento ja 2-vuotinen taas liian paksu. Ammattivilje- lijät käyttävätkin apunaan kylmiötä, nostavat taimet talveksi kylmiöön. Omenan siemenkylvössä on myös omat niksinsä. Normaalisti syksyllä kylväen siemenestä itäisi noin 20 %, ja jokaisena tulevana vuotena osa siemenistä. Jotta saadaan tasainen siemenkylvö, on siemeniä kylmäkäsiteltävä, sitten lämminkäsiteltävä ja taas kylmäkäsiteltävä.

Jaloversot

ovat edellisenä kesänä kasvaneita oksanosia, joita käytetään varttamiseen. Ne kerätään lepotilaisista puista, ja paras säi- lytyslämpötila niille on +1 - +2 °C. Harrastelijaviljelijälle saattaa olla hankalaa löytää versoille sopivat tilat, ne kun on säilytettävä lepotilaisina ja tuoreina, mutta kun varttamisen ajoittaa keväällä ajankohtaan, jolloin puut ovat vielä levossa, pääsee versojen säilyttämisen vaivasta.

Jaloverson liittäminen perusrunkoon

Avomaalla jalontaminen eli varttaminen tehdään Etelä- Suomessa huhtikuun lopussa. Varttamisen voi suorittaa myöhemminkin, mutta jaloverson on oltava lepotilainen tai ainakin kasvussaan jäljessä vartettavaan perusrunkoon tai oksaan nähden.

Perusrunkoa valittaessa on huomioitava sen paksuus 5-15 cm korkeudella, jolle korkeudelle varttaminen suo- ritetaan. Perusrungon on oltava paksumpi kuin jaloverso, ihannetilanteessa saman paksuinen. Ennen varttamista jalo- verso lyhennetään noin 15 cm pituiseksi, ja siinä tulisi olla 3-4 silmuja. Verson siihen päähän, jonka tulisi kasvaa kiinni perusrunkoon, leikataan terävällä veitsellä yhdellä veitsen vetäisyllä pitkä vino viilto. Ei siis paikkailua vaan reilu uusi viilto, jos ensimmäinen ei tyydytä. Leikkauspinnan on säi- lyttävä puhtaana, joten siihen ei saa koskea. Samanlainen vino viilto tehdään perusrunkoon ja osat liitetään yhteen, ”renkaat” vastakkain. Varttokohta suojataan kiepauttamalla sen päälle muutama kerros tarkoitukseen sopivaa teippiä, joka päästää kaasuja lävitseen, ja varttaminen viimeistellään vahaamalla jaloverson yläpää kuivumisen estämiseksi.

Taimen hoito

Kesän kuluessa nuoren omenapuun taimen kasvua seurataan ja perusrungon puolelle mahdollisesti puhkeavat lehdet pois- tetaan kaikki. Kuivina kausina tainta kastellaan, ja syksyllä varttokohtaa suojannut teippi poistetaan. Kun taimi on kas- vanut riittävästi kokoa, sille asetetaan tukikeppi.

15 vuotta hedelmänviljelyä

Kaj Simberg perusti hedelmätarhansa 1983 entiselle ruispel- lolle, jonka ruokamultakerroksen alla maa on hiekkaa. Kas- teluun vesi saadaan vieressä vuolaana virtaavasta joesta. Puut

on istutettu noin 4 metrin päähän toisistaan, ja niiden väliin on kylvetty nurmi, joka pidetään leikkuulla matalana. Leikkuujätettä levitetään säännöllisesti puiden tyvelle katteeksi, joka peittää nuorien puiden koko juuristoalueen, vanhemmilla puilla se kattaa halkaisijaltaan puolitoistametrin ympyrän muotoisen alan. Kate pyritään pitämään niin paksuna, ettei tarhuri joudu rikkakasvien kitkentään. Se myös suojaa puiden runkoja näyttökoneen vaurioilta, sillä nurmen reuna on kaukana puiden tyveltä. Tarhan perustamisvaiheessa, kun katetta ei ollut riittävästi, käytettiin apuna Hesareita. Niitä laddottiin alle ja päälle pantiin noin 30 cm:n kerros ruohosilppua

ja lopuksi vielä hiekkaa. Myöhemmin niittojäte on riittänyt katteeksi.

Kaj Simberg sanoo olleensa tarhaa perustaessaan kokematon ja etsineensä tietoa mm. kaikista mahdollisista kirjallisista lähteistä. Kaikkea ei kirjoista löydy, ja onneksemme hän nyt jakaa taitojaan ja niksejään muille. Kiitos Kajille ja kiitos Maatiaiselle mielenkiintoisesta kurssista. Omat vartteeni onnistuivat kaikki ja kasvavat iloisesti, toistaiseksi vielä ruukuissa.

Marja Calonius

Siemenkuulumisia!

Tätä kirjoittaessa sydänkesä on kääntymässä syksyä päin. Tänä kesänä on riittänyt sadetta ja aurinkoa, mutta kuivaa ja kylmyyttäkin on ollut. Toivottavasti kuitenkin sopivassa suhteessa itse kunkin puutarhassa.

Syyskylvöihin siemeniä

Alla on lista sellaisista lajeista joiden itävyys on parhaimmillaan, kun ne pääsevät maahan heti samana syksynä. Tämän vuoksi pyydämme teitä keräämään näitä UKONHATTUJA, VUOKKOJA, LILJOJA (rusko- ja tiikerinliljoista erityisesti itusilmut), KURJENPOLVIA, KURJENMIEKKOJA, PIONEJA ja muita listan lajeja ja lähettämään ne syyskuun aikana Pirkolle osoitteeseen: **Pirkko Kukkola, Turuntie 500, 31500 KOSKI TL**. Laittakaahan nimi – ja alkuperätiedot mukaan lähetyksiin kuten aikaisemminkin. Syyskylvöistä kiinnostuneet ehdivät niitä sitten tilata ja kylvää ne maahan vielä tänä syksynä. Muutamia siemenlähetyksiä on jo saapunut – joten laittakaapa tilauksia tulemaan. Väri- ja kannan

ikä - toivomuksia voi laittaa mukaan, jos se on tilaajalle oleellinen asia.

Tänä vuonna *LUONNONKASVIEN* siemenet ja niistä tehdyt seokset olivat hyvin kysytyjä. Ne suorastaan loppuivat kesken. Joten tässä pieni vinkki ja pyyntö jos tuntuu ettei tiedä mitä ryhtyisi keräämään. Pienetkin määrät luonnonkasvien siemeniä ovat arvokkaita. Vuoden 2010 maatiaiskasvi on *LIPSTIKKA*. Toivomme teidän lähettävän myös tämän hienon maustekasvin siemeniä eri puolilta Suomea.

Muuten siemenvälitys toimii kuten ennenkin. Luettelo ilmestyy alkuvuodesta. Painopisteemme perennojen osalta on maatiaiskasveissa. Tarkemmat keruuohjeet löytyvät tästä lehdestä ja kotisivuilta. Jo etukäteen kiittäen jäämme odottelemaan siemenlähetyksiänne!

Eloterveisin

Anna ja Pirkko

lassila.anna@luukku.com

kukkivaniitty@luukku.com

Tilaus nro NIMI Namn / Tieteellinen nimi - kukinnon väri

17-8-9-2 LEHTOUKONHATTU 🌿 **Nordisk stormhatt** / *Aconitum lycoctonum* subsp. *septentrionale* – sinipun.

17-8-10 AITOUKONHATTU 🌿 **Stormhatt** / *Aconitum napellus* subsp. *lusitanicum* - tummansininen.

17-8-13 TARHAUKONHATTU 🌿 **Trädgårdsstormhatt** *Aconitum x stoerkianum*-

17-8-12 UKONHATTU **Stormhatt** / *Aconitum soongaricum* - tummansininen.

25-3-9 HELOVUOKKO **Röd flikanemon** / *Anemone x lesseri* - punainen.

25-3-13 VALKOVUOKKO **Vitsippa** / *Anemone nemorosa* - valkoinen.

25-3-16 HIMALAJANVUOKKO **Bäckanemon** / *Anemone rivularis* - valkoinen.

25-3-17 AROVUOKKO **Tovsippa** / *Anemone sylvestris* - valkoinen.

25-4 KANADANVUOKKO *Anemonidium canadense* - valkoinen.

36-4 JUHANNUSHYASINTTI **Midsommarhyacint** / *Brimeura amethystina*

50-5-5 JALOKIURUNKANNUS **Sibirisk nunneört** / *Corydalis nobilis* - vaaleankeltainen

- 50-5-7 PYSTYKIURUNKANNUS **Stor nunneört** / *Corydalis solida* - purppuranpunainen.
- 58-11 KARSTAOHDAKE    **Kardvädd** / *Dipsacus sp.*
- 61-1-1 SINIPALLO-OHDAKE   **Blå bolltistel** / *Echinops bannaticus* - sininen.
- 61-1-5 VALKOPALLO-OHDAKE **Bolltistel** / *Echinops sphaerocephalus* - harmahtavan valkoinen.
- 63-9-1 ALPPIPIIKKIPUTKI **Alpmartorn** / *Eryngium alpinum* - sininen.
- 63-9-7 SINIPIIKKIPUTKI  **Rysk martorn** / *Eryngium planum*
- 68-4-5 KEISARINPIKARILILJA **Kejsarkrona** / *Fritillaria imperialis* - oranssinpunainen.
- 68-4-6 KIRJOPIKARILILJA **Kungsängslilja** / *Fritillaria meleagris* - valkoinen / punavioletti.
- 69-11-12 IDÄNKURJENPOLVI **Praktnäva** / *Geranium himalayense* - sinivioletti.
- 69-11-23 TUMMAKURJENPOLVI **Brunnäva** / *Geranium phaeum* - mustanpunainen.
- 69-11-25 KYLÄKURJENPOLVI  **Ängsnäva** / *Geranium pratense* - sinivioletti.
- 69-11-33 VERIKURJENPOLVI **Blodnäva** / *Geranium sanguineum* - purppuranpunainen.
- 69-11-35 METSÄKURJENPOLVI **Skogsnäva** / *Geranium sylvaticum* - sinipunainen.
- 74-10-3 RUSOPÄIVÄNLILJA **Brunröd daglilja** / *Hemerocallis fulva* - oranssinruskea.
- 74-10-6 KELTAPÄIVÄNLILJA **Gul daglilja** / *Hemerocallis lilio-asphodelus* - sitruunankeltainen.
- 74-10-7 KULTAPÄIVÄNLILJA **Orangegul daglilja** *Hemerocallis middendorffii* - tumman oranssinkeltainen.
- 74-13-3 SINIVUOKKO **Blåsippa** / *Hepatica nobilis*
- 79-8-1 ”MAATIAISKURJENMIEKKA” **Skomakariris** / *Iris aphylla* - tummanvioletti.
- 79-8-7 TARHAKURJENMIEKKA **Trädgårdsiris** *Iris Germanica*-ryhmän lajikkeet.
- 79-8-19 PIKKUKURJENMIEKKA **Småiris** / *Iris Pumila*-ryhmän lajikkeet
- 79-8-17 KELTAKURJENMIEKKA **Svärdslilja** / *Iris pseudacorus* - keltainen.
- 79-8-22 KAUNOKURJENMIEKKA **Tuvis** / *Iris setosa* - liilansininen.
- 79-8-23 SIPERIANKURJENMIEKKA **Strandiris** / *Iris sibirica* - sininen.
- 79-8-24 ETELÄNKURJENMIEKKA **Dansk iris** / *Iris spuria*
- 79-8-28 KIRJOKURJENMIEKKA **Brokiris** / *Iris versicolor* - sininen kirjava.
- 86-4-2 RUSKOLILJA **Flocklilja** / *Lilium bulbiferum* - punaoranssi.
- 86-4-11 TARHASARJALILJA **Flocklilja** / *Lilium Hollandicum*-ryhmä - keltainen, ruskeapilkkuinen.
- 86-4-12 TIKERILILJA **Tigerlilja** *Lilium lancifolium*
- 86-4-15 VARJOLILJA **Krollilja** / *Lilium martagon* – liilanpunainen/valkoinen.
- 86-4-16 MARHANLILJA **Mandarinlilja** *Lilium Martagon*-ryhmä
- 86-4-21 PELLAVALILJA **Korall-lilja** / *Lilium pumilum* - kirkkaanpunainen.
- 94-16-1 TUMMAHELMILILJA **Armenisk pärlhyacint** / *Muscari armeniacum* - sininen.
- 99-18-1 KUOLANPIONI  **Sibirisk pion** / *Paeonia anomala* - ruusunpunainen.
- 99-18-2 "KRIMINPIONI" **Krimpion** / *Paeonia daurica* (syn. *P. mascula* ssp. *triternata*) - vaaleanpunainen.
- 99-18-7 KIINANPIONI **Lukt pion** *Paeonia lactiflora*
- 99-18-11 KAUKASIANPIONI **Svavel pion** *Paeonia mlokosevitschii* - keltainen.
- 99-18-12 PALLAKSENPIONI **Ludd pion** / *Paeonia mollis* - ruusunpunainen, kerrottu.
- 99-18-13 AMURIN(?)PIONI **Lack pion** / *Paeonia obovata*?
- 99-18-14 VUORIPIONI **Berg pion** / *Paeonia officinalis* - loistavanpunainen.
- 101-1 PARATIISILILJA **Paradisililja** / *Paradisea liliastrum* - valkoinen.
- 114-7-8 TARHAKYLMÄNKUKKA **Backsippa** / *Pulsatilla vulgaris*
- 141-5-26 PARVITULPAANI **Flocktulpan** / *Tulipa tarda*
- 143-10-3 TUMMAPÄRSKÄJUURI **Svart nysrot** / *Veratrum nigrum*
- 145-3-13 TUOKSUORVOKKI**** **Luktviol** / *Viola odorata* - tummansininen

Syötävät kasvit

- 25-6-1 VÄINÖNPUTKI   **Kvanne** / *Angelica archangelica*
- 21-6-5-7 ILMASIPULI **Luftlök** / *Allium Proliferum*-ryhmä
- 72-15 KÖYNNÖSPINAATTI **Rankspenat** / *Hablitzia tamnoides*

Siementen keruuohjeet

Siemenet lähetetään osoitteeseen

Pirkko Kukkola
Turuntie 500
31500 KOSKI TL

Joulukuun alkuun mennessä lähetetyt siemenet ehtivät seuraavaan siemenluetteloon. Syysmyyntiin tarkoitetut siemenet (ks. erillinen lista) olisi hyvä lähettää mahdollisimman pian.

Kiitos !

Korvauksena vaivannäöstäsi voit valita luettelosta veloituksetta yhtä monta siemenpussia kun olet lähettänyt eri siemeneriä.

Mukaan tietoja kasveista

Siemenluettelo kootaan lähettämienne siementen ja tietojen pohjalta. Laitathan siis jokaisen siemenpussin päälle kasvin nimen sekä kasvukannan iän. Siemenlähetyksen mukaan toivotaan liitettävän erillinen lista siemenistä sekä kasveihin liittyvää tietoa.

Kasvikannan ikä

Kertoo sen miten kauan tämä kasvi(kanta) on kasvanut Suomessa. Vaikka et olisi täysin varma asiasta anna siemenille kuitenkin ”tähdet” eli ikäarviosi alla olevan asteikon mukaan ja kerro, että kyseessä on arvaus. Jos siemenet ovat alun perin Maatiaisesta, katso ikä siemenpussista. Kasvikannan ikä ei muutu silloin, kun kasvi siirretään puutarhasta toiseen.

- * = selvästi alle 10 vuotta, nuori kanta
- ** = 10-20 vuotta, nuorehko kanta
- *** = yli 20 vuotta, vanha kanta
- **** = yli 50 vuotta, hyvin vanha kanta

Puuvartisista kasveista tähtien määrä kertoo sen yksilön iän, josta siemenet on kerätty. Se kertoo miten kauan puu on elänyt eli miten hyvin se on sopeutunut kasvupaikalleen. Arvioi siis puuyksilön ikä samalla asteikolla.

Koska kasvuolosuhteet vaihtelevat suuresti eri puolilla Suomea, merkitse puuvartisten lajien kohdalle myös kasvuvyöhyke seuraavasti:

E-S = Etelä-Suomi (likimain vyöhykkeet I-II)
K-S = Keski-Suomi (likimain vyöhykkeet III-IV)

P-S = Pohjois-Suomi (likimain vyöhykkeet (V)VI-VIII)
Luonnonkasvit – merkitään merkinällä LK (luonnonkanta). Niillä ei ole ”ikää”. Luonnonkannalla tarkoitetaan (kotimaisen) luonnonkasvien jalostamattomia kantoja. Luonnonkasveja tai puutarhoihin siirrettyjä. Luonnonkasveista jalostetut puutarhalajikkeet (useimmat taimitarhoista ostetut taimet) ovat yleensä jo erinäköisiä eivätkä siis ole luonnonkantaan vaan puutarhalajikkeita. Pidäthän nämä erillään.

Mistä siemeniä voi kerätä?

Siemeniä voi kerätä sieltä mistä kukkiakin - käyttäen omaa harkintaa. Oman puutarhan lisäksi, tienpientareilta ja joutomailta löytyy monenlaisia mielenkiintoisia lajeja.

Luonnonsuojelualueilla siementen kerääminen ei ole sallittua. Myös muualla luonnonkasvat rauhoitetut ja harvinaiset kasvit on syytä jättää tulevienkin polvien ihasteltaviksi.

Miten kerätä?

Siemeniä on helpointa kerätä kuivalla ilmalla. Kerää vain kypsiä siemeniä. Kerää jokainen laji erikseen. Koko kuivan kukinnon voi leikata saksilla ja laittaa pussiin. Anna siementen vielä kuivua sisällä (paperi)pusseissa. Siementen puhdistaminen on helpointa, kun ne ovat aivan kuivia. Kypsät, kuivat siemenet varisevat usein valmiiksi pussin pohjalle.

Pitääkö siemenet puhdistaa?

Mielellään, mutta tärkeintä on lähettää siemenet huolimatta siitä saako niitä puhdistettua vai ei.

Mikä on sopiva määrä?

Kaikki kerätyt siemenet kannattaa lähettää niin ne päätyvät kylvöksiin mahdollisimman tuoreina. Sopiva määrä on noin ½ dl (puhdistettuja) siemeniä. Isoja siemeniä voi olla enemmän ja pieniä vähemmänkin. Kasvierikoisuuksista ja harvinaisista tai hyvin vanhoista kannoista kannattaa lähettää pienetkin määrät. Samoin voimme käyttää pienetkin erät luonnonkasvien siemeniä seoksiin.

Mitä siemeniä kannattaa kerätä?

Vuonna 2009

Kysytyjä lajeja ovat olleet vanhat kasvikannat (****) yleensä, luonnonkasviseokset loppuivat kesken. Kysytyjä olivat myös maanpeittokasvit, pionit ja liljat ja erilaiset kasviharvinaisuudet.

Hyötykasveista loppuivat lähes kaikki Allium- eli sipulilajit, samoin kysytyjä olivat vanhat hyötykasvit kuten köynnöspinaatti, sikuri ja virginiantupakka.

Vuoden 2010

Maatiaiskasvi on LIPSTIKKA. Laittakaahan tulemaan

siemeniä vanhoista kannoista eri puolilta Suomea.

Vanhhat kasvikannat ovat etusijalla

Välitämme seuraavia siemeniä :

- ◆ puutarhojen perinteiset lajit (sekä koriste- että hyötykasvit)
- ◆ kasvierikoisuudet riippumatta kannan iästä
- ◆ tavallisuudesta poikkeavat väri- ja kukkamuodot
- ◆ kotimaiset luonnonkasvit

Mikä on maatiaiskasvi?

Yli 50 vuotta täällä kasvanut ja tänne sopeutunut laji – eli ennen 1960-lukua pihoihin istutetut kasvikannat ovat ns. maataisia, jotka ovat ehtineet sopeutua oloihimme (****).

Vanhoja perinteisiä lajeja

Ylivoimaisesti eniten ihmiset halajavat vanhojen pihojen aarteita!! Mummon kukkapenkit, tädin kesämökki, vaarin ikkunanalus, isosedän aidanvierus, naapurikylän autiotalon pihamaa... niistä löytyy aarteita.

Perinteisten puutarhakasvien kohdalla pyrimme tarjoamaan maatiaiskantoja (****), joten niistä ei kannata lähettää nuoria kantoja (*/**).

Perennoja eli monivuotisia kasveja

Ukonhatut (aito- ja tarhaukonhattu), lehtoakileijat (varsinkin yksiväriset, kerrannaiset tai muuten erikoiset kukkamuodot), lapinakileija, tähtiputki, asterit, kaunokainen, kellokukat (peuran, kääpiöpeuran-, loistopeuran-, ukon-, maarian-, varsan-, vuohenkellot), vuorikaunokki, tarhasinivalvatti, maataisritarinkannukset, harjaneilikka (valkoinen, punainen, kirjava, yksinkertainen, kerrannainen...), iso- ja siperianampiaisyrtti, kevät- ja isovuohenjuuri, veri- ja kyläkurjenpolvi, keltapäivänlilja, illakko (löytyykö keneltäkään valkoista??), isohirvenjuuri, kurjenmiekat, liljat (varjolilja, marhanlilja, keltalilja, myös heikinlilja, pellavalilja, valkonau-halilja, omat risteytysliljat...), palavarakkas, lemmikit, pionit, idänunikot, lehtosinilatva, esikot, roh-tosuopayrtti, nukka- ja jalopähkämö, ängelmät (lehto-, kelta-, sanias-, pikkuängelmä), auringontähti, revonpa-vut, kullerot, sarviorvokki...

Kuivassa viihtyviä reunus- ja kivikkokasveja

Pitkäpalot, hopeahärkki, kultakaari, kivikkokilkka, alppitähti, sammalleimu, ruusujuuret, kivikkosuopayrtti, rikot, maksaruohot...

Sipuli- ja mukulakasveja

Laukat, juhannushyasintti, jalo-, kelta- ja pystykiurunkannus, talventähti, lumipisarot (tutummalla nimellä mm. kevät- ja suvikello), espanjansinililja, helmililja, vanhat narsissilajikkeet, idänsinililja, parvi- ja kää-piötulppaani, myös vanhat tulppaanilajikkeet, posliinihyasintti...

Kesäkukkia ja -köynnöksiä

Aurankukka, ruiskaunokki, auringonkukat, hunajakukka,

kehäkukat, kosmoskukat, suvikakkarat, ihmekukka, perunkoiso, narsissitupakka, kessu, unikat, tarhaorvokki. Ja kesäköynnökset: Aitoelämänlanka, köynnöskrassi, ruusupapu, rakkoköynnös, vaulat, keijunmekko... Entä kasvaako kenelläkään adlumiaa?

Tavallisten kesäkukkien nuoria kantoja (*) ei kannata lähettää. Mutta jos olet onnistunut ylläpitämään lajia jo pidempään (10-20 vuotta), lähetä ihmeessä siemeniä.

Hyötykasvit sekä rohto- ja maustekasvit

Kaikki puutarhoissanne jo pidempään (miehellään yli 10 v.) viihtyneet hyötykasvien ja yrttien siemenet ovat tervetulleita. Erityisesti vihannesten siemenviljely näillä leveyspiireillä on vaativaa ja lähes unohdettu taito. Mitä äärevämmässä olosuhteissa kasvit kasvavat sitä nopeammin niiden sopeutuminen esim. pohjoisen kas-vukauteen voi tapahtua. Tällaisilla kannoilla on oma erityinen arvonsa. Sitä vastoin yleisiä vihannesten ja yrttien kauppalajikkeista kerättyjä nuorta kantaa olevia siemeniä (*) ei kannata lähettää.

Perinteisiä hyötykasveja

Hyvänheikinsavikka, köynnöspinaatti, sokerijuuri, raparperi, vanhat hernelajikkeet, härkäpapu, erityisesti to-maatit ja muut ulkomaiden tuliaiset, joiden siemeniä ei kaupasta löydy. Ruohosipuli, pillisipuli, valkosipuli, parsa, tarhamaltsa, lanttu, kaskinauris, kuukausimansikka, kaurajuuri, pinaattihierakka, pellava, vanhat vilja-lajikkeet, kevätvehnä, musta kaura, viljahirssi, juhannusruis, tattari, sarviapila, rehuvirna, sinimailanen...

Rohto ja maustekasveja

Iisot, väinönputki, kurkkuyrtti, karvasohdake, tuoksuampiaisyrtti, helttaminttu, iisoppi, laventeli, lipstikka, hurtanminttu, kamomillasaunio, saksankirveli, kissanminttu, palsami-päivänkakkara, mäkimeirami, aju-ruohot...rohto- ja teeyrttejä löytyy runsaasti myös luonnonvaraisista lajeista.

Huonekasvit

Auliot, malabarinpinaatti, pasuunakukat, koristepaprika, punasarja l. kliivia, kahvipensas, särmätyräkki, sinisilmä, silkipensas, puuvilla, tupsukit, ritarinkukat, ruukkupal-sami, tuntokasvi ("mimosa"), mummon pelakuu, soilikki, heinäilijat...

Uudehkot lajit ja kasvierikoisuudet

Kerrothan, miksi suosittelet kasvia muillekin. Tervetulleita ovat etenkin sellaiset lajit, joita on vaikea saada taimistoista, esim. kasvitieteelliset lajit eli ulkomaiset luonnon-lajit, jotka ovat menestyneet Suomessa.

Kärsämölajit, vuokot, hietaliljat, akileijalajit, asterit, kellokukat (mm. hertta-, amerikan-, parta-, kauno-, kääpiö-, pisama-, kauriin-, täpläkellot), ruohovartiset kärhöt, alaskankleitonia, tarhaketoneilikat, sormustinkukkalajit, marskinliljat, piikkiputket, kellukkalajit, keijunkukat, kuunliljat,

nauhuslajit, hanhikit, esikkolajit, alppi-, tarha- ja etelänkylmänkukat, koristeraparperi, salviat, rotkokielot, punapie-taryrtti (tutummin: punapäivänkakkara) ja muut samaan sukuun kuuluvat pietaryrtit, tädykkeet...

Luonnonkasvit

Luonnonkannalla (lk) tarkoitetaan (kotimaisten) luonnonkasvien jalostamattomia kantoja. Tällaisia ovat kaikki luonnosta kerätyt siemenet ja myös puutarhoissa kasvavat luonnonlajit. Luonnonkasveista jalostetut puutarhalajikkeet (useimmat taimitarhoista ostetut taimet) eivät ole luonnonkanta. Erilaiset heinät, yrtit, kukkivat kukat ja niittykasvit ovat tervetulleita – pienetkin määrät kannattaa kerätä talteen, voimme yhdistellä ne seoksiin.

Heiniä

Rantakaura, tuoksusimake, mäkikaura, kattarat, sarat, sukapää, lampaannata, tupasvilla, niittymaarianheinä, mesiheinät, vihvilät, rantavehna, piipot, nuokkuhelmikkä, lehtotesma, siniheinä, jakki, ruokohelpi...

Kukkivia kasveja

Rohtorasti, kissankäpäle, keltasauramo, harmio, kissankello, harakankello, kurjenkello, rentukka, ahde-, nurmi- ja ketokaunokki, pohjansinivalvatti, ruohokanukka, koirankieli, hieta-, keto- ja pulskaneilikka, neidonkieli, valkoinen maitohorsma, karvahorsma, ahomansikka, aho-, paimen- ja keltamatar, metsä- ja ojakurjenpolvi, ketoruusuho, meri-, ranta-, ja metsänätkelmä, päivänkakkara, keltamaite, rantakukka, pikkutervakko, käenkukka, rantakukka, valko- ja rohtomesikkä, kello-

sinilatva, kurjenjalka, niittyhumala, mesimarja, lakka, lillukka, ailakit, kohokit, purtojuuri, pukinparta, jänö-, kelta-, metsä-, puna- ja musta-apila, niittykullero, tulikukat, aito- ja metsävirna, aho-, korpi-, metsä- ja keto-orvokki, virmajuuret...

Puuvaraiset kasvit

Puita

Pihdat, vaahterat, hevoskastanja, katsura, siperiansembra, makedonianmänty, tarhaomenapuu, koriste-omenapuu, korkkipuu, tuohituomi, hapankirsikka, luumu, kriikuna, päärynä, japaninsiipipähkinä, suomenpihlaja, tammot...

Pensaita

Tuomipihlajat, aroniat, happomarjat, hernelpensaat, ruusukvitteni, pähkinäpensas, tuhkapensaat, orapihlajat, vihmat, näsiä, variksenmarja, sorvarinpensaat, tyrni, kellokuusama, sinikuusama, kultasade, mahonia, paat-samat, karvianen, ruusut (karjalan-, idänmetsä-, koiran-, orjan-, punalehti-, metsä-, tarhapimpinella-, omena-, tarhakurttu-, luumuruusut ...), mustaselja, koiran-, villa-, kiilto-, koiran heisi, marjakuuset...

Köynnöksiä

Laikkuköynnökset, alppikärhø, siperiankärhø, tarha-alppikärhø, kiinankeltakärhø, saksankärhø, viinikärhø, köynnöskuusamat, kilpikierrat, säleikkövilliviini, imukärhøvilliviini, palsamiköynnös, siipiköynnös, ojukka-viini, tarhaojukkaviini, törmäviini...

Vanhoista siemenhinnastoista voit etsiä lisää osviittaa.

Siemenkurssi

Kysyty siemenkurssi pidetään taas. Kurssilla käydään läpi siementen keruun ja käsittelyn perusasioita ja -tekniikoita, puhdistetaan ja ihmetellään kaikenkarvaisia siemeniä ja sään salliessa tehdään pieni keruuretki lähistölle. Kotiin viemisenä kurssilaisille valikoima siemeniä yhteisestä läjästä.

Aika: lauantai 19.9.09 klo 10-16

Paikka: Maatiaisen toimisto, Stenbäckinkatu 8, Helsinki

Vetäjä: Pirkko Kahila

Kurssin hinta: 15 euroa / osallistuja

Ilmoittautuminen viimeistään ma 14.9. toimistoon p. 09-477 5331 tai toimisto@maatiainen.fi

Osallistujamäärä: minimi 8, maksimi 12 kurssilaista.

Tuokaa mukana itse kerättyjä ja kuivattuja siemenlatvuuksia (myös kurssin vetäjä tuo materiaalia), metallisiivilä tai useampikin, syvä lautanen, teräskulho tms, sakset, vedenkestävä tussi.

Vaihtoehto avohakkuille

Suomi esitetään monissa eri yhteyksissä metsänhoidon mallimaaksi. Kaikki eivät kuitenkaan ole asiasta yhtä mieltä, esimerkiksi ne, joiden kodin tai kesäpaikan lähimetsä on yllättäen yhtäkkiä kadonnut ja tilalle on tullut aukko tai pahimmillaan kynnö, josta kannotkin on revitty pois.

Puhetta hyvästä metsänhoidosta eivät usko myöskään marjastajat eivätkä sienestäjät. Hyvän mustikkatai suppilovahverometsän saa lähtiessään hyvästellä kuin lähtisi sieltä viimeisen kerran. Niin monesti kerta on viime vuosina ollutkin viimeinen; seuraavana kesänä metsää ei enää ole ollut.

Erilainen käsitys hyvästä metsänhoidosta on myös niillä metsänomistajilla, jotka eivät myy puuta niin kauan kuin avohakkuu on ainoa korjuutapa. Käytännössä niillä metsänomistajilla, jotka eivät itse pysty puuta korjaamaan, ei ole vaihtoehtoja. Metsänhoitoyhdistykset, joihin metsänomistajan on kuuluttava ja joilta hän pääasiassa opastuksensa metsäasioissa saa, eivät tarjoa muita vaihtoehtoja kuin avohakkuu.

Vaihtoehtoja on kuitenkin olemassa. Äskettäin on ilmestynyt kirja Hyvä metsänhoito, josta tavallinen kansalainen voi opiskella, millaista on vaihtoehtoinen hyvä metsänhoito eli luomumetsänhoito. Keskeisiä käsitteitä siinä ovat muun muassa jatkuva kasvatus, puuston eri-ikäisyys ja monilajisuus. Vaihtoehto on tällä hetkellä entistä kiinnostavampi, kun on osoitettu, että jatkuva kasvatus on taloudellisesti kilpailukykyinen avohakkuun kanssa muun muassa jälkimmäisestä aiheutuvien kalliiden uudistuskustannusten vuoksi.

Kirjan alussa selvitetään jatkuvan kasvatuksen historiaa ja periaatteita. Oleellista siinä on, että – toisin kuin avohakkuumallissa – metsä säilyy metsänä puunkorjuun jälkeenkin. Kirjassa annetaan myös ohjeet siitä, miten tasarakenteinen ”puupelto” muutetaan monimuotoiseksi metsäksi.

Kirjan loppupuolella käsitellään muun muassa ilmastomuutosta, metsälakia sekä puutavaran laatua. Parhaat edellytykset kasvattaa laadukasta puutava-

raa, jonka arvo nykyisessä taloudellisessa tilanteessa on kasvamassa, on jatkuvan kasvatuksen periaatteella hoidetuissa metsissä.

Valitettavaa kirjassa on puutteellinen oikoluku. Esimerkiksi ansiokkaan metsän biologiaa valaisevan Elämää metsässä -aukeaman tekstiin on pujahtanut neliökilometri, kun tarkoitetaan neliometriä, ja sivu 10 loppuu kesken tekstin.

Kirjassa on myös piirrossarja, jossa on esitetty rinnakkain luomumallin ja viljelymallin mukaisen metsän kehitys. Tämä vertailu oli esillä jo samojen tekijöiden vuonna 2000 julkaisemassa kirjassa Hyvän metsänhoidon opas. Metsäntutkimuslaitoksen tutkija Sauli Valkonen kirjoitti siitä Metsälehteen (6/2000) arvion, jossa hän käyttää viljelymallista nimitystä metsikkötalous. Hän sanoo muun muassa seuraavasti:

”Oppaan kuvakertomuksen kauhukuvat metsän kehityksestä herättävät tunteita ja pakottavat ihmisen pohtimaan arvojaan. Metsikkötalous on saatu graafisilla tyylikeinoilla näyttämään tosi karnealta raiskiolta jatkuvan kasvatuksen luomukimetsän rinnalla. Entäpä jos puiden fontit olisi vaihdettu ja avohakkuualoille jätetty vanhoja säästöpuita, reunametsiä, avainbiotooppeja ja lehtipuusekoitusta kuten sertifioituissa metsissämme nykyään on tapana?”

Missä näitä tällaisia sertifioituja avohakkuualoja on? Minun näkemissäni lukuisissa avohakkuuaukoissa ainoa muutos vuoden 2000 jälkeen on se, että nyt revitään kannotkin maasta.

Erkki Lähde, Olavi Laiho ja Yrjö Norokorpi (Toim. Hannu Hyvönen): Hyvä metsänhoito. 95 sivua. Ekometätalouden liitto 2009.

Hyvä metsänhoito -kirjaa voi tilata Ekometätalouden liitosta osoitteella hannu@elonmerkki.net.

Hannele Vainio

Maatiaisien tapahtumia syksyllä 2009

Taimipäivä

pe 11.9.2009 klo 12-18
Maatiaisien toimistolla ja pihassa,
Stenbäckinkatu 8, Helsinki

Siemenkurssi

la 19.9.2009 klo 10-16
Maatiaisien toimistolla
Stenbäckinkatu 8, Helsinki

Syksyn kompostointi-ilta

ke 23.9.2009 kello 18.00 alkaen
Maatiaisien toimistolla
Stenbäckinkatu 8, Helsinki
Tuovin Nöjdin seurassa. Kahvitarjoilu.



Ideointi-ilta

ke 7.10.2009 klo 18.00
Maatiaisien toimistolla,
Stenbäckinkatu 8, Helsinki,
Tervetuloa ideoimaan Maatiaisien toimintaa ideapa-
laverissa. Tulevan vuoden toiminnan suunnitteluun
ovat tervetulleita kaikki, ideojat ja ne, jotka haluavat
osallistua toteuttamiseen. Edellisten vuosien ide-
ointi-illat ovat kantaneet hyvää satoa. Lisää retkiä?
Millaisia kursseja? Keitä luennoimaan?

Maatiaisien 20-vuotisjuhlat ja sääntömääräinen syyskokous

la 24.10.2009 (ks. eri ilmoitus)

Lehmäiltamat-elokuvailta

ke 4.11.2009 klo 18.00 alkaen

- ◆ Katsotaan Lasse Naukkarisen dokumentti-
elokuva Nautavaellus (28 min.).
- ◆ Nautavaellus kuvaa suomenkarjan vaellusta
Siilinjärveltä Helsinkiin kesällä 1988. Karjamarssin
toimeenpanijana oli kuvanveistäjä Miina Äkkijyrk-
kä, mutta kulkue keräsi matkan varrelta mukaansa
muitakin samanmielisiä. Lehmämarssi oli kannan-
otto suomenkarjan säilyttämisen puolesta.
- ◆ Mukana ainakin elokuvaohjaaja Lasse Nauk-
karinen sekä kyyttöjen kasvattaja Ilmari Majuri.
Taiteilija Miina Äkkijyrkkä tulee myös, jos sattuu
olemaan Suomessa. Mahdollisuus keskustella
aihepiiristä ja kysellä kaikkea kyyttöihin liittyvää.

Elma-maatalousmessut

6.-8.11.2009
Helsingin Messukeskuksessa
joihin Maatiainen ja Dina Samaletdinin ahve-
nanmaanlampaat mahdollisesti osallistuvat.

- ◆ Eläimistä kiinnostuneet ovat tervetulleita
talkooryhmään.

Minun puutarhani

ke 25.11.2009 klo 18.00
Maatiaisien toimistolla,
Stenbäckinkatu 8, Helsinki.

- ◆ Sarjassa Lea Eriksson kertoo: "Minun villiinty-
nyt puutarhani". Kahvitarjoilu ja kauden piirakkaa.

Maatiaisien keväinen ja syksyinen taimipäivä keräävät
vilkkaan joukon tuomaan, hankkimaan ja vaihtamaan
taimia. Asiantuntijana keskellä Pentti Alanko.

Maatiaisien syystaimipäivä

perjantaina 11.9.09 klo 12-18

Stenbäckinkatu 8, Helsinki

- Tule tekemään syksyn taimihankinnat yhdistyksen perinteisestä syystapahtumasta. Paikka on tuttu ja rauhallinen Maatiaisien "toimistotalon" takapiha (käynti porttikongista).
- Tarjolla on kaikenlaisia taimia, runsaimmin ja monipuolisimmin perennoja, mahdollisesti myös kukkasipu-leita, sekä jonkin verran puita ja pensaita. Valikoima vaihtuu päivän kuluessa. Meiltä saa myös kotimaisia siemeniä syyskylvöihin.
- Taimipäivänä on mahdollisuus vaihtaa taimia periaatteella "tuo tullessas, vie mennessäs". Kun tuot meille taimia, ruukuta ne ja varusta nimilapuilla. Jos laji on epäselvä, ei hätää, me selvitämme.
- Toimistolla on mahdollisuus yhteisen pöydän äärellä nauttia kahvia ja teetä ja napostella purtavaa, suolaista ja makeaa, pientä maksua vastaan.

Lämpimästi tervetuloa!

Taimipäiväksi runsaasti taimia!

Maatiaisien syksyinen taimipäivä lähestyy (11.9.)!
Tiedossa on mm. näitä:

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| harmaaminttu | maa- artisokka |
| himalajankurjenpolvi | metsäkurjenpolvi |
| jalokallioinen | metsämansikka (valkomarjainen) |
| jalopähkämö | mirrinminttu |
| jättipoimulehti | mooseksenpalavapensas (valk) |
| kaukasiantädyke | noropunatähkä |
| kakalia | oranssikeltano |
| karjalanminttu | palavarakkaus |
| kellosinilatva | peittokurjenpolvi |
| keltasauramo | perhosorvokki |
| ketoneilikka valk. | rentoakankaali 'Chocolate chips' |
| ketoneilikka punavalkoinen | ruusujuuri |
| ketoneilikka punainen | siperianampiaisyrtti |
| kevätlinnunsilmä | siperiankurjenmiekkä |
| kivikärsämö | siperianmaksaruoho |
| koripaju | suikeroesikko |
| kultapallo | sulkaneilikka |
| kurjenkello | syysasteri |
| kuunililja 'Golden tiara' | syyskaunosilmä |
| käenkukka pun. | syyspäivänhattu |
| käenkukka valk. | tarhatyräkki |
| kähäräpietaryrtti | terijoensalava |
| lehtoakilleija | tiikerinlilja |
| lehtosinilatva | tummakurjenpolvi |
| loistotädyke | |

Lisäksi toivotaan tuotavaksi mm. näitä:

Perennoja

- siemen- ja jakotaimia, mielellään pienehköjä, ruukutettuina, pitkät varret reilusti poikki
- vahvajuuristen kasvien (päivänliljat, iirikset, leimut jne) juuret voi pestä puhtaaksi mullasta, jakaa sopiviin kappaleisiin ja sujauttaa muovipusseihin. Ja varret poikki. Kestävät tällä keinoin hyvinkin 2-3 päivää ja ovat kevyitä kantaa.

Kukkasipuleita

- narsisseja, sinililjoja jne
- liljoja
- sellaisinaan tai puolikuivaan turpeeseen, sahanpuruun tms. pakattuina

Puita ja puskia

- hyöty- ja koristepuuvartisia, mitä vaan, ruusuja, luumuja, kirsikoita...
- juurivesat voi ruukuttaa tai nk. esipakata = muovipussiin kostean turpeen kera

Vihanneksia

- monivuotisia: sipuleita, parsaa, raparperia, maa-artisokkaa, maustekasveja...

Huonekasveja

- mitä vaan mukavaa, ruukussa tai pistokkaina
- erikoiset ja/tai vanhat pelargonit aina kysytyjä

Selkeä **nimilappu** joka purkkiin ja pussiin, kiitos!

Maatiaisen syyskokous

lauantaina 24.10.2009 klo 16.15-17.30

Nuorten luontotalossa, Mechelininkatu 36, Helsinki.

Yhdistyksen syyskokouksessa käsitellään seuraavat asiat:

- 1) Kokouksen avaus.
- 2) Valitaan kokouksen puheenjohtaja, sihteeri, kaksi pöytäkirjantarkastajaa ja tarvittaessa kaksi ääntenlaskijaa.
- 3) Todetaan kokouksen laillisuus ja päätösvaltaisuus.
- 4) Hyväksytään kokouksen esityslista.
- 5) Päätetään jäsenille maksettavista matkakorvauksista, tilintarkastajien palkkioista, yhdistyksen puheenjohtajalle ja hallituksen jäsenille maksettavista palkkioista.
- 6) Vahvistetaan toimintasuunnitelma, tulo- ja menoarvio sekä liittymis- ja jäsenmaksujen suuruudet.
- 7) Valitaan hallituksen puheenjohtaja joka toinen vuosi ja muut jäsenet erovuoroisten tilalle.
- 8) Valitaan kaksi tilintarkastajaa ja heille varatilintarkastajat.
- 9) Käsitellään muut kokouskutsussa mainitut asiat (Mikäli yhdistyksen jäsen haluaa saada jonkin asian yhdistyksen kevät- tai syyskokouksen käsiteltäväksi, hänen on ilmoitettava siitä kirjallisesti hallitukselle neljä viikkoa ennen kokousta).

Kaikki mukaan päättämään tulevasta, jännittävästä Maatiaisen toimintakaudesta Kulttuuriympäristökampanjan vuonna 2010!



Missä on Aunus-härkäpapu?

Teihin, Aunus-härkäpapua kasvattaneisiin haluamme nyt vedota. Lähettäkää Maatiaisen siemenvälitykseen tätä tummanpuhuvaa, violetinsävyistä papua. Tahdomme tulevaisuudessakin ylläpitää sitä jäsenten ulottuvilla.

◆ Toivottavasti Aunus-härkäpapua viljelleet eivät ole sekoittaneet sitä muihin härkäpapuihin!

Myydään

kainuunharmaksen vaaleanharmaata villalankaa ja kainuunharmaksen keväisiä karitsoita.

◆ Leena Halonen, Salo, Raatala
puh 045-131 9871

Pohjois-Karjalan paikallisryhmämme jäsentiedote

on viime vuoteen saakka postitettu kerran vuodessa Maatiaisen Pohjois-Karjalassa tai lähialueilla asuville jäsenille. Nyt joukkomme on kuitenkin kasvanut niin suureksi, ettei resursseja kirjeiden lähettämiseen enää riitä.

◆ Ne jotka lähettävät sähköpostiosoitteensa alla näkyvään osoitteeseen, saavat jatkossa ajankohtaisia tiedotteita sitä kautta. Muiden kannattaa seurata paikallisryhmän kuulumisia lehdestä.

◆ Yhteydenotot ja tapahtumien tiedustelut Tuovi Mutanen tuovi.mutanen@pp.inet.fi tai 044 257 1660

Pohjois-Karjalan paikallisyhdistyksen siemenpäivä

lauantaina 26.9. klo 11-15, Polvijärvellä Renssilässä, Varosentie 3, Ruvaslahti

- Mitä, miten ja miksi kerätään?
 - Jälkipuinti
 - Siementenvaihtoa
 - Tarjolla pientä syötävää
- ◆ Tuo mukanasasi myös valmiiksi keräämiäsi siemeniä!
- ◆ Tiedustelut Tuovi Mutanen 044 257 1660

Maatiaisen 20-vuotisjuhla

24.10.2009 kello 18.00-21.00

Nuorten luontotalossa

(Mechelininkatu 36) Helsingin Töölössä.

- Musiikkia, ruokaa, esitelmä ja juhlapuheita maatiaishenkisissä tunnelmissa.
- Paikkoja rajoitetusti, joten ilmoittautukaa 2.10.2009 mennessä! Illalliskortit myydään ovelta.

toimisto@maatiainen.fi ● 09-477 5331 ● Maatiainen ry. Stenbäckinkatu 8, 00250 Helsinki

Mahdollisuuksien mukaan ohjelmaa myös päivällä. Lisätietoja juhlasta myöhemmin! Seuraa siis nettisivuja ja/tai ilmoita sähköpostiosoitteesi toimistolle, jos haluat tiedotteita. Vaihtoehtoisesti soita tai kirjoita ja kysy toimistolta.

Tervetuloa!

Maatiaisen kirja- ja monistevälitys

| | |
|--|-------|
| Alanko P. Puutarhan koristepensaat. 288 s | 33,00 |
| Alanko P. Pieni vihreä kirjani. 176 s | 12,00 |
| Alanko P., Joy P., Kahila P., Tegel S. Suomalainen ruusukirja. 344 s | 36,00 |
| Paalo A. Kukkaruokaa. 264 s | 34,00 |
| Rautio P. Suomen ruusut. 175 s | 46,00 |
| Tolvanen M. Aistien puutarha. 192 s | 37,00 |
| Alanko P. & Lagerström M. Havupuut ja -pensaat. Tammi 2006. 200s. | 32,20 |
| Alanko P. Koristepuut ja pensaat. Tammi 2003. 168 s. | 21,00 |
| Alanko P. & Kahila P. Köynnöskasvit. Tammi 2003. 231 s. | 21,00 |
| Alanko P. & Kahila P. Palavarakkaus ja särkynytsydän. Tammi 2005. 224 s. | 34,00 |
| Alanko P. Perennat. Tammi 2007. 500 s. | 61,00 |
| Alanko P. Pieni vihreä kirjani. Tammi 2009. 176 s. | 13,00 |
| Alanko P. & Lagerström M. Puutarhan koristepensaat. Tammi 2009. 288 s. | 34,00 |
| Alanko P., Joy P., Kahila P. & Tegel S. Suomalainen ruusukirja. Tammi 2009. 200 s. | 37,00 |
| Cajander R. Puutarhan parhaat perhoskasvit | 37,00 |
| Haapala T., Haukisalmi V. & Antikainen K. Nokkosen peltoviljely. Moniste. Maaseudun Kehittämiskeskus 1987. 16 s. | 9,00 |
| Hassinen K. Maatiaisten matkassa. Maahenki 2006. 89 s. | 30,00 |
| Kasvi A. & Laine S. Arnon keittiökasvit. Tammi 2008. 247 s. | 34,00 |
| Krannila A. & Paalo A. Omenapuu. Multikustannus 2008. 191 s. | 35,00 |
| Niemelä T. Opas pienkanalan hoitajalle. Suomen Siipikarjaliito 2004. 95 s. | 30,00 |
| Paalo A. Japanilaistyylinen puutarha suomalaisittain. Tammi 2006. 204 s. | 37,00 |
| Paalo A. Kukkaruokaa. Multikustannus 2009. 265 s. | 35,00 |
| Paalo A. Peruna. Multikustannus 2007. 159 s. | 24,00 |
| Peltola R. & Koivu V. Pionit. Tammi 2007. 272 s. | 36,00 |
| Rautio P. Suomen ruusut. Otava 2009 160 s. | 42,00 |
| Rönnblom E. Puutarhan vuodenajat. Tammi 2008. 272 s. | 33,30 |
| Saario M. Kotipuutarhan marjat ja hedelmät. Tammi 2008. 247 s. | 34,60 |
| Savikko S. Isoäidin puutarhavuosi – neuvoja joka kuukaudelle. Helmikustannus 2006. 128 s. | 33,00 |
| Somersalo I. - Mattila P. – Tuomisto H. – Haimi H. Härkäpapua sarvista. Multikustannus 2006. 192 s. | 33,00 |
| Tolvanen M. Aistien puutarha. Multikustannus 2009. 192 s. | 38,00 |

Tietoa maaseudun ihmisistä, maisemasta, kylätoiminnasta ja eläinten lajinmukaisesta hoidosta. Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskuksen julkaisuja:

| | |
|---|------|
| Heikkilä M. Tyrni luonnonvaraisena ja viljelykasvina. 42 s. | 3,00 |
| Högbacka R. 1995. Naisena maaseudulla. 41. 149 s. | 3,00 |
| Rouhiainen V. 2000. Maaseudun nuoret miehet. 69. 66 s. | 3,00 |
| Kupiainen H. 1997. Savotta - Suomen kulttuurimaisema. 56. 103 s. | 3,00 |
| Schepel I. 1996. Luonnonmukaisen tuotannon ympäristöarvot. 32. 39 s. | 3,00 |
| Lahtinen E. 1998. Kylätoiminnan menestystekijät. 62. 160 s. | 3,00 |
| Laamanen K. 1999. Kylätoiminta murroksessa. 65. 54 s. | 3,00 |
| Siiskonen P. 1999. Maaseudun vaihtoehtoiset tulevaisuudet. 64. 63 s. | 3,00 |
| Krötzl H. 1997. Lajinmukaiset karsinat. 57. 38 s. | 3,00 |
| Sirkkala R. 1995. Kylätoiminnasta sosiaaliseen yrittäjyyteen. 7. 140 s. | 3,00 |
| Susagri 1997-2000 loppuraportti. MTT 2000. Maataloutta luonnon ja ihmisen ehdoilla. 32 s. | 3,00 |
| Krötzl H. 1997. Lajinmukaiset karsinat. 57. 38 s. | 3,00 |
| Sirkkala R. 1995. Kylätoiminnasta sosiaaliseen yrittäjyyteen. 7. 140 s. | 3,00 |
| Susagri 1997-2000 loppuraportti. MTT 2000. Maataloutta luonnon ja ihmisen ehdoilla. 32 s. | 3,00 |

Maatiainen - Det lantliga kulturarvet ry

YHDISTYKSEN
HALLITUS 2008

Puheenjohtaja

Timo Rantakaulio

Hallituksen jäsenet

Pentti Alanko

Riku Cajander

Laura Murto

Tiina Notko

Terhi Koivisto

Sinikka Koskinen

Pertti Pyhtilä

Juhan Savander

Varajäsenet

Minna Kärkkäinen

Mari Laulumaa-

Hirvonen

Ilmari Majuri

Dina Samaletdin

TOIMINTARYHMÄT - Yhdistyksen sääntöjen puitteissa pitkälti itsenäisesti toimivia ryhmiä, joihin voi ottaa yhteyttä puhelimitse tai sähköpostilla. Toimintaryhmien yhteyshenkilöt keskustelevat kanssasi ryhmän alaan liittyvistä asioista.

1 Maatiaismatkat

Anne Paalo

2 Siemenet

Anja Alanko

Riku Cajander

Pirkko Kukkola

Anna Lassila

Juhan Savander

3 Näyttelyt

Anja Alanko

Terhi Koivisto

Sinikka Koskinen

Maija Manninen

4 Taimipäivät

Riku Cajander

Pirkko Kahila

Terhi Koivisto

Leena Saario

5 Maisemat

Pentti Alanko

Sinikka Koskinen

Leena Saario

Dina Samaletdin

6 Maatiaiseläimet

Marjaana Kovanen

Timo Rantakaulio

Dina Samaletdin

Uljas Ilmari Wolmari

7 Maatiaisruoka

Anja Alanko

Eija Kunnari

8 Paikallistoiminnan tukiryhmä

Liisa Jääskeläinen

Marjaana Kovanen

Peter Tigerstedt

9 Etelä-Savon ryhmä

10 Pirkanmaan ryhmä

Erkki Lehtimäki

11 Pohjois-Karjalan ryhmä

Tuovi Mutanen

12 Turun seudun ryhmä

Tapani Nurminen

13 Museoryhmä

Anja Alanko

Hannu Huvinen

Liisa Jääskeläinen

Pertti Pyhtilä

Timo Rantakaulio

Annmaj Rönning

14 Yhdistyksen kotisivut

Keijo Luoto

YHTEYSTIEDOT

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Alanko Anja | 09 557 263 |
| Alanko Pentti | 0400 937 367 |
| Huvinen Hannu | |
| Cajander Riku | 050 561 6120 |
| Jääskeläinen Liisa | 050 307 0340 |
| Kahila Pirkko | 045 671 0029 |
| Kalliojärvi Kristiina | 040 760 2720 |
| Koivisto Terhi | |
| Koskinen Sinikka | 050 340 3621 |
| Kovanen Marjaana | 050 327 7365 |
| Kukkola Pirkko | 040 512 8327 |
| Kämäräinen Aune | 050 3255 334 |
| Kärkkäinen Minna | 0400 596 085 |
| Lassila Anna | 041 507 6574 |
| Laulumaa-Hirvonen Mari | 050 553 0256 |
| Lehtimäki Erkki | 040 877 5057 |
| Lundqvist Iris | 044 537 2192 |
| Luoto Keijo | |
| Majuri Ilmari | 040 410 5202 |
| Manninen Maija | 041 545 7317 |
| Murto Laura | 050 563 01330 |
| Mutanen Tuovi | 944 257 1660 |
| Notko Tiina | 044 2961 723 |
| Nurminen Tapani | 040 735 5496 |
| Paalo Anne | 050 570 6105 |
| Pyhtilä Pertti | 040 583 8910 |
| Rantakaulio Timo | 040 846 5571 |
| Rönning Annmaj | |
| Saario Leena | 041 545 7387 |
| Samaletdin Dina | 050 555 5143, 0440 999 361 |
| Savander Juhan | 0400 165 531 |
| Tigerstedt Peter | 050 5641 717 |

anja@musku.net
pentti@musku.net
hannu.huvinen@helsinki.fi
riku.cajander@luukku.com

pirkko.kahila@saunalahti.fi
kristiina.kalliojarvi@kolumbus.fi
terhikoivisto@hotmail.com
sinikka.m.koskinen@hel.fi
maatikko@hivensalmelainen.com
kukkivaniitti@luukku.com
aune.kamarainen@kolumbus.fi
minna@musku.net
lassila.anna@luukku.com
mari@marinmaatiaisets.net
erkki.lehtimaki@kolumbus.fi
irislund@welho.com
keijo.luoto@gmail.com
ilmari.majuri@gmail.com
majaemanninen@gmail.com
laura.murto@gmail.com
tuovi.mutanen@pp.inet.fi
tiina.notko@gmail.com
tapaninurminen@luukku.com
anne.paalo@kolumbus.fi
perrtipyhtila@gmail.com
timo.rantakaulio@helsinki.fi
annmaj.ronning@pp.inet.fi
leena.saario@hotmail.com
dina.samaletdin@nordea.com
juha.savander@uudenmaanliitto.fi
peter.tigerstedt@helsinki.fi



Tässä numerossa

- 1 **Maatiaisuuden jatkuvuudesta** Timo Rautakaulio
- 2 **Toimiston kuulumisia** Maija Manninen
- 3 **Perinnemaisema ihastutti** Maija Manninen ja Leena Saario
- 5 **Ehdota vuoden perinnemaisemaa**
- 5 **Hedelmälajipuutarha perustettu Lohjansaareen** Aune Kämäräinen
- 7 **Maatiaisperenna ruskolilja** Pirkko Kahila
- 10 **Hosta-virus vainoa kuunliljoja** Wilhelmiina Hämäläinen
- 12 **Pukkilan Ryytikorttelit** Maarit Heinonen
- 14 **Monipuoliset yrttimme lipstikka ja väinönputki** Bertalan Galambosi
- 18 **Viron kukkaparatiiseja** Anne Paalo
- 20 **Jalgrattaalla rukkilillin maassa** Hannu Laatikainen
- 23 **Maatiainen luo suhteita Viroon** Pertti Pyhtilä
- 25 **Puutarhanhoitoa ennen puutarhanhoitoa -ja siinä sivussa** Timo Rautakaulio
- 28 **Kasvimaan kutsu** Ilmari Majuri
- 30 **Kokemuksiani kateviljelystä** Hannele Vainio
- 31 **Kasvivärjäysmuisteloita** Hiikka Honkanummi
- 32 **Maatiaisit Kotkassa** Pertti Pyhtilä
- 33 **Redutti yrttipuisto Kotka**
- 36 **Varttamiskurssi luomuhedelmätarhassa** Marja Calonius
- 38 **Siemenkuulumisia** Anna ja Pirkko
- 40 **Siementen keruuhjeet**
- 42 **Siemenkurssi**
- 43 **Vaihtoehto avohakkuille** Hannele Vainio
- 44 **Tapahtumia**
- 45 **Maatiaisien syystaimipäivä**
- 45 **Taimipäiväksi runsaasti taimia**
- 46 **Maatiaisien syyskokous**
- 47 **Jäsenpalsta**
- 47 **Maatiaisien 20-vuotisjuhla**

LIITY JÄSENEKSI