

Kurpitsat

Vuoden 2021
vihannes



Kurpitsa

- Maailman suurin vihannes
 - Maailmanennätys 1190 kg
 - Suomen ennätys 716 kg
- Kurpitsat ovat kotoisin Keski- ja Etelä-Amerikasta. Löytöretket toivat kasvin Eurooppaan.
- Kurpitsa saapui Suomeen 1500-1600-luvulla. Sitä pidettiin pitkään koristekasvina. Laajempi ravintokäyttö alkoi 1800-luvulla.
- 1970-luvulla alkoi kesäkurpitsan kaupallinen viljely, säilykekurpitsaa on viljelty kauemmin. Muiden lajien laajempi suosio kasvoi 2000-luvulla.



Käyttö

- Kurpitsoja käytetään koriste- ja hyötykasveina.
- Eri kokoisia kurpitsoja voi kasvattaa kasvimaalla, viljelylaatikoissa tai vaikka parvekkeella ruukussa.
- Kurpitsat kasvavat köynnöstinä tai pensasmaisina. Köynnöstävät voi ohjata säleikköön tai tukea muuten ylöspäin.



Mielenkiintoinen kasvatettava

- Kurpitsojen kasvatuksessa on lajikohtaisia eroja.
- Kasvuaika on noin 55 – 100 vrk lajista riippuen.
- Kesäkurpitsat ovat nopeakasvuisempia kuin talvikurpitsat.



Lisätään siemenestä

- Kylvä kurpitsan siemenet suoraan maahan tai istuta esikasvatetut taimet.
- Taimet on helppo esikasvattaa itse.
 - Aloita taimikasvatus toukokuun alussa.
 - Liota siemeniä muutama tunti vedessä ennen kylvöä.
 - Kylvä taimikasvatusmultaan, 1 siemen/potti.
 - Pidä ruukut lämpimässä ja valoisassa paikassa ja tasaisen kosteana.
 - Siemenistä kasvaa 2-4 viikon aikana istutettavaksi sopivat taimet.
- Taimia voi ostaa myös puutarhamyymälästä.



Suojaa harsolla

- Kylvä siemenet suoraan maahan tai istuta taimet, kun hallanvaara on ohi.
 - kesäkurpitsat touko – kesäkuun vaihteessa.
 - talvikurpitsat kesäkuun alussa.
- Karaise taimia ennen ulos istutusta, eli totuttele ne vähitellen ulkoilmaan.
- Suojaa taimet harsolla.
- Poista harso kun kurpitsat alkavat kukkia.
- Muista riittävä lannoitus ja kastelu.



Lämmin kasvupaikka

- Kurpitsat tarvitsevat
 - paljon kasvutilaa
 - lämpimän ja runsasmultaisen kasvupaikan
 - paljon ravinteita
- Kurpitsoille sopii hyvin varastolannoitus. Kaiva taimen lähelle kuoppa, laita lantarakeita kuoppaan, peitä mullalla ja kastele. Suosi luonnonmukaisia lannoitteita.
- Pidä maa tasaisen kosteana. Kurpitsaa ei saa kastella liikaa, eikä päästää kuivumaan.
- Kurpitsojen poisto lisää kukkien määrää.





Kurpitsalla on hede- ja emikukkia. Ota harso pois kasvuston päältä kukinnan alkaessa, että hyönteiset pääsevät pölyttämään kukkia.

Voit parantaa pölytystä sivelemällä hedettä emikukkiin tai käyttämällä vesivärisivellintä.

Pienet kurpitsanalut saattavat mädäntyä, jos kukka on pölyttynyt huonosti tai kasvusto liian kosteaa.

Harvenna kasvustoa poistamalla lehtiä, niin että kasvusto kuivuu nopeammin ja ota lakastuneet kukat pois hedelmien päistä.



Tuenta

Laita kurpitsan hedelmän ja maan väliin suoja, laittaa ne verkkopussiin roikkumaan tai tue säleikköön.



Kesäkurpitsat

- Pehmeäkuorisia kurpitsoja, joiden sato kypsyy varhain.
- Eri värisiä ja muotoisia, pitkulaisesta pyöreään ja ufokurpitsaan.
- Lämpötila itämisvaiheessa 20 – 22 °C. Taimi kestää myöhemmin alhaisempiakin lämpötiloja.
- Samat taudit ja tuholaiset kuin kurkulla.
- Sato korjataan 14 – 21 cm kokoisena. Mitä enemmän korjataan, sitä enemmän satoa saadaan.
- Nuoret kesäkurpitsat säilyvät 1 – 2 viikkoa.
- Paras säilytyslämpötila n. 10 °C.



Zuccini

- Yleisin kesäkurpitsa on pitkulainen Zuccini. Se on nopeakasvuinen, kasvuaika n. 2 kk.
- Zuccinin sato korjataan keskenkasvuisena, noin 25 cm pituisena, ennen kuin siemenet ovat muodostuneet.
- Lajikkeita esim.
 - Zuboda, Vihreä, nopeakasvuinen, sato n. 55 vrk istutuksesta
 - Gold rush, Keltainen, kasvuaika n. 55 vrk
 - Cocozelle de Tripolis
 - Friulano Wrinkled
 - Ismalia
 - Summer Ball
 - Öljysiemenkurpitsa Retzer Gold



Kiekkokurpitsa

- Kiekkokurpitsa kuuluu myös kesäkurpitsoihin.
- Tunnetaan myös nimillä ufo-, Patty Pan-, patisson- ja sunburstkurpitsa
- Kiekkokurpitsoja on eri värisiä, mm. valkoinen, vihreä ja keltainen.
- Kasvu-aika on n. 95 vrk.
- Kiekkokurpitsa on erittäin runsassatoinen.
- Sato korjataan kun hedelmä on n. 10 cm.



Spagettikurpitsa

- Kesäkurpitsa
- Spagettikurpitsa on saanut nimensä siitä, että kypsennetyn kurpitsan hedelmäliha irtoaa kaavittuna spagetin näköisiksi suikaleiksi.
- Nopeakasvuinen, kasvuaika on n.100 vrk.
- Sato korjataan kun hedelmä on 15 – 25 cm pituinen.
- Kestää hyvin varastointia.
- Lajikkeita esim.
 - Angel hair
 - Primavera
 - Stripetti



Öljysiemenkurpitsa

- Kesäkurpitsa
- Öljysiemenkurpitsa on kehitetty tuottamaan öljypitoisia siemeniä.
- Lady Godiva
 - Siemenien öljypitoisuus on 45 %.
 - Pähkinän tai mantelin makuiset siemenet sisältävät vitamiineja.
 - Sato elo – lokakuussa. Hedelmä 3 – 4 kg.
- Retzer Gold
 - Tuottaa suuria öljyrikkaita siemeniä.
 - Lämmin suojaisa kasvupaikka, jotta siemenet ehtivät kypsyä. Hedelmälihakkin on syötävää. Hedelmät n. 2,5 – 5 kg.



Talvikurpitsat

- Talvikurpitsat ovat kovakuorisia kurpitsoja, jotka kestävät jonkin aikaa varastointia, jotkut lajikkeet jopa kuukausia.
- Kasvuaika on pidempi kuin kesäkurpitsojen. Istutetaan ulos kesäkuun puolivälissä. Ne tarvitsevat lämpimän kasvukauden, paras lämpötila 18 – 25 °C.
- Satoa kasvattavia sivuversoja kehittyä enemmän jos pääverso katkaistaan.
- Suositus 4-6 hedelmää/taimi, poista muut.
- Sato korjataan kypsänä. Kypsän hedelmän väri on täysin kehittynyt. Korjuussa otetaan n. 5 cm vartta mukaan.
- Kahden viikon lämpökäsittely 25 – 30 °C:ssa pidentää säilymistä.
- Säilytyslämpötila 10 – 13 °C.



Jättikurpitsa

- Talvikurpitsa.
- Kasvi voi kasvaa metrin korkuiseksi ja hedelmä painaa jopa 30 kg.
- Kypsyvät hitaasti. Kerää kurpitsat kun ensimmäinen hallayö on tuhonnut kurpitsan lehdet. Kypsä hedelmä kestää muutaman asteen pakkasen.
- Säilyvät kellarissa muutamia viikkoja, huoneenlämmössä pari päivää.



Turbaanikurpitsa

- Turbaanikurpitsa muistuttaa turbaania.
- Voidaan kylvää suoraan kasvupaikalle kun maan lämpötila on 15 °C.
- Kasvaa säleikössä tai maata pitkin.
- Lajikkeita: Bishofsmütze
Hedelmä 15 – 25 cm, n. 1 – 12 kg
Käytetään lähinnä koristeena, mutta soveltuu myös ruoaksi.



Myskikurpitsa

- Talvikurpitsa, joka muistuttaa muodoltaan päärynää.
- Väri vaihtelee vaalean oranssista keltaiseen.
- Vaatii runsaasti lämpöä kasvaakseen.
- Musta muovikate tai kaksinkertainen harso ennen kukintaa nopeuttaa kasvua.
- Käytetään nuorena tai kypsyneenä.
- Kestää hyvin varastointia, n. 6 - 12 kk.
- Kuori kova, mutta ohuempi kuin muilla talvikurpitsailla.
- Lajikkeita mm. Hunter, Pluto, Atlas, Muscat de Provence, Honeynut, Futsu Black, Butternut Waltham



Hokkaidokurpitsa

- Hokkaidokurpitsaa kutsutaan myös japanilaiseksi talvikurpitsaksi.
- Se on kovakuorinen talvikurpitsa.
- Sadonkorjuu myöhään syksyllä.
- Sadonkorjuun jälkeen kurpitsoja säilytetään huoneenlämmössä 2 – 4 kk, jolloin kurpitsa kypsyy valmiiksi.
- Lajikkeita
 - Colinky (kasvuaika 115 vrk)
 - Sonja (kasvuaika 95 vrk)
 - Hokkaido



Halloween-kurpitsat

Halloween –kurpitsat ovat oransseja jätti- tai talvikurpitsoja, jotka voi kaivertaa lyhdyksi. Muista hyödyntää myös hedelmäliha!

- Halloween Jack, kasvu-aika n.105 vrk, hedelmä n.4 kg.
- Racer, kasvu-aika n. 95 vrk, hedelmä pitkänomainen, n.4 kg.
- Becky, kasvu-aika n.100 vrk, hedelmä n.2 – 3 kg
- Magic Lantern, hedelmä 7 – 11 kg
- Spyro, hedelmä 0,7 – 1,5 kg
- Gomez, hedelmä 3 – 4 kg
- Spitfire, litteänpyöreä hedelmä n.2 kg
- Harvest Moon, pyöreä hedelmä n.4 kg



Kabocha-kurpitsat lajikkeita

- Constanza
Vihreä, hedelmä n. 1 kg.
Kestää lyhytaikaista
varastointia.
- Amoro
Oranssi, hedelmä 0.8 – 1,5 kg.
Kasvuaika n. 90 – 100 vrk.
Kestää lyhytaikaista
varastointia.



Koristekurpitsat

- Eri värisiä, -kokoisia ja –muotoisia.
- Voidaan kasvattaa maata pitkin tai säleikössä.
- Hedelmää hyvä kääntää kasvukauden aikana, jotta väristä tulee tasainen.



Ravitsemus

- Kurpitsojen kaikki maanpäälliset osat ovat syötäviä varsia lukuun ottamatta.
- Kurpitsat ovat vähäenergisiä
 - 20 – 45 kaloria/100 g
 - n. 90 % kurpitsasta on vettä
- Moni kurpitsa sisältää myös A-, B-, E-, K- ja C-vitamiineja.
- Mitä oranssimpi kurpitsan malto on, sitä enemmän siinä on beetakaroteeneja.
- Kurpitsan siemenissä on proteiinia, magnesiumia, rautaa ja K-vitamiinia.



Kurpitsa ruoanlaitossa

- Kurpitsa soveltuu monenlaiseen ruoanlaittoon: salaatteihin, keittoihin, uuniin, risottoihin, leivontaan jne.
- Kesäkurpitsaa voi käyttää myös raakana ja sen voi käyttää kuorineen.
- Muiden kurpitsojen paksu kuori kannattaa kuoria ja kurpitsat kypsentää.
- Marttakoulun ruokaohjeista löytyy vinkkejä kurpitsaherkkuihin:
 - www.martat.fi/reseptit/taytetty-myskikurpitsa/
 - www.martat.fi/reseptit/kesakurpitsarullat-labneh-juustolla/
 - www.martat.fi/reseptit/kakku-kesakurpitsasta/
 - www.martat.fi/reseptit/kurpitsasosekeitto/



Kurpitsoita voi myös säilöä

- Kurpitsoita voi pakastaa soseena.
- Kesäkurpitsaa voi pakastaa myös paloina ja tai raasteena. Niitä voi myös pikkelöidä.
- Kurpitsasta voi valmistaa myös erilaisia säilykkeitä sekä hilloja, hyytelöitä ja marmeladeja:
 - www.martat.fi/reseptit/puolukka-kurpitsasose/
 - www.martat.fi/reseptit/kurpitsa-tyrnihyytelo/





Lisätietoa

www.martat.fi/kurpitsat

www.martat.fi/kurpitsan-kasvatus

