



Siemenkuulumisia

↑ Kimalainen ja leppäkerttu vuohenputken kukalla.



Kurkun vuosi

KEVÄÄN kasvusesonki on mitä luultavimmin alkanut jo puutarhoissa tämän lehden ilmestyessä, varsinkin monivuotisten kasvien osalta. Maatiaisien toimistola/kivijalkakaupassa pidetyllä suolakurssilla 4.3.2025 kuulumme miten suolasta ja yrteistä tehdään mm. jalkakalypysuolaa sekä yrttisuolaa. Näihin “kokkauksiin” voi itse kerätä villiyrtejä, mutta halutessaan hyödyn-tää kaupan yrttivalikoimaa ja varmasti monen keittiön kaapistakin löytyy jo sopivia kuivattuja mausteyrtejä.

Kesällä yrtit ovat rehevimmillään, joten tuolloin on hyvä aika valmistaa niistä hemmottelutuotteita jaloille tai omaa yrttisuolaa. Mm. suolaan voi käyttää mitä tahansa yrtejä, joista itse pitää sekä kokeilla näiden sekoituksia. Kummankin tuotteen tekoon voi käyttää tuoreita tai kuivattuja yrtejä. Kylpyyn voi laittaa muutamaa yrttiä mm. mesiangervoa, nokkosta, siankärsä-möä ja vuohenputkea. Nämähän alkavat tuottaa satoa jo keväälläkin.

← Vuohenputken lehtiä kerätty kuivattavaksi hyötykäyttöön.



Kesäinen hemmotteluhetki kerätty ämpäriin.



Kasvien lisäksi jalkakylpyyn voi laittaa jalkakylpysuolaa.

Vuohenputkesta ei yleensä ole pula pihamaalla ja tässä muutama vinkki sen hyötykäyttöön. Perimätiedon mukaan vuohenputkella on hoidettu kipeitä niveliä. Yksinkertaisinta on kääriä kipeä kohta kuten vaikkapa sormi murskattujen vuohenputkien sisään ja antaa vaikuttavien aineiden hoitaa. Vaikutusta voi tehostaa käärimällä hoidettava kohta lämpimään liinaan. Vuohenputken kukat houkuttavat hyödyllisiä hyönteisiä puutarhaan, mutta niistä saa virkistystä myös väsyneet jalat lisäämällä kukat kuumaan veteen ja sitten vain antaa jalkakylvyn rentouttaa. Hoitoa voi tehostaa ripauttamalla sekaan myös suolaa.

Puutarhaliitto ry ja Kotimaiset Kasvikset ry ovat valinneet kurkun Vuoden 2025 HeViksi (Vuoden hedelmä tai vihannes). Suomalaiset ovat selvästi kurkkukansaa, sillä syömmme vuodessa noin 56 miljoonaa kiloa kasvihuonekurkkua. Sekä avomaankurkkua menee vielä noin 11 miljoonaa kiloa tämän päälle. Jäseniltämme Maatiaisen siemenvälitykseen saimme myös mielenkiintoisia kurkkuja mm.: sikkiminkurkku, avomaankurkku 'White wonder' ja Muroman kurkun. Näistä kuulumme myös Siemenluettelo esittäytyy -webinaarissa 25.2.2025.

Sikkiminkurkku on "vanhan" tyyppinen kurkku ja on kotoisin Himalajan vuoristosta Nepalista ja Intiasta. Sen erikoisen näköiset hedelmät ovat aluksi vihreitä ja kypsymisen edetessä kurkun pinta saa ruskehtavan verkkokuvion. Sikkiminkurkkua voi syödä tuoreena, tehdä pikkelsiä ja säilöntäänkin se soveltuu. Jos kasvihuonekurkun viljely on tuttua, niin samoilla opeilla sikkiminkurkun kasvatus onnistuu. Kasvihuonekurkun tavoin sillä on suuret lehdet ja voimakas kasvu.

Siemensatoa saimme välitykseen myös avomaankurkun lajikkeesta 'White Wonder' ja siementen lähettäjän kommentti siitä: "Kurkun pitää tulla valkoiseksi. Älä syö vihreänä, on pahanmakuinen". 'White Wonder' on

← Ja sitten voi hemmotteluhetki alkaa.





← Kypsässä sikkiminkurkussa on ruskehtava verkkokuvio.

varhainen lajike ja sillä on murea koostumus. Se sopii viljeltäväksi avomaalle ja lavaan sekä entisaikaan avomaankurkkuja viljeltiin myös kurkkuharjuissa.

Muroman kurkun (avomaankurkku) sanotaan olevan perinteinen ja ”paras” lajike suola- ja hapankurkun tekoon. Kurkku on nystypintainen ja 10–15 cm pitkä. Parvekkeella avomaankurkkujen kasvatus onnistuu myös säleikköä pitkin ylöspäin. Avomaankurkku sietää alhaista yölämpötilaa. Näitä kaikkia kurkkuja saa siemenvälityksestä!

Kurkustakin on siis mahdollista saada omaa siementä, ehkä itsekin voi jättää muutamman kurkun ylikypsytään ja lopulta voi pehmenneestä kurkusta kaivaa siemenet esille hedelmälihasta, huuhdella ne siivilässä ja levittää kuivumaan. Kuivatut siemenet säilytetään kuivassa ja pimeässä paikassa. Mutta on kumminkin tärkeää muistaa siemenviljelyssä, että kerralla kasvattaa vain yhtä kurkkulaatua, sillä eri kurkkulaadut voivat risteytyä keskenään. Sanotaan myös, että 2–4 vuotiaista siemenistä saadaan runsassatoisimmat ja parhaat taimet.

Kasvatuksen iloa kaikille!

ANNE LEINO



↑ Valkoinen avomaankurkku on syytä syödä vasta kun sen on väriltään valkoinen.

✓ Kun siemenkurkku on sopivan pehmeä, on aika ottaa siemenet talteen.

↘ Kurkun voi leikata veitsellä halki ja kaapia siemenet lusikalla irti.

