PUUTARHATEEMA

Uusia lajikkeita kehitetään kehitetään koko ajan sitä vauhtia ettei kärryillä pysy. **YRITTÄJÄ KARI VIROLAINEN, TAMMISILLAN PUUTARHA**

Puutarhahankintoja 620 miljoonalla eurolla

Viime vuonna suomalaiset ostivat puutarhatuotteita 620 miljoonalla eurolla. Summa kasvoi edellisestä vuodesta kuusi prosenttia.

Ostosten arvo on noussut koko 2000-luvun ajan, 500 miljoonan raja ohitettiin vuonna 2007.

Puutarhatuotteita kertoo hankkivansa 74 prosenttia kaikista Suomen talouksista.

Puutarhaharrastuksen kasvu näkyy edelleen lisääntyvänä parveke- ja omatarveviljelynä, kerrotaan Puutarhaliitto ry:stä.

Viime vuonna vihannesten ja kukkien siementen sekä hyötykasvien taimien ostot lisääntyivät edelliseen vuoteen verrattuna, ilmenee Puutarhaliiton lokakuussa teettämästä Kotipuutarhatutkimuksesta.

Vastaajina oli 2 375 yli 18-vuotiasta suomalaista.

Yleisimmin kotipuutarhoihin hankitaan kesäkukkia, multaa ja turvetta, seuraavaksi eniten ostetaan lannoitteita, sitten siemeniä, perennoja kukkasipuleita, hyötykasveja ja nurmikon siemeniä sekä koristekasvien taimia.

Euroissa eniten rahaa käytetään taimiin. Tuoteryhmän ostot lisääntyvät seitsemän prosenttia.

Seuraavaksi eniten rahaa käytettiin puutarhakoneisiin, multaan, puutarhakalusteisiin ja -grilleihin sekä lannoitteisiin.

Useimpien tuoteryhmien myynti kasvoi edellisestä vuodesta. Ainoastaan pihakoristeiden, kuten suihkulähteiden, ja kasvinsuojeluaineiden hankinnat vähenivät hieman.

Puutarhanhoito on suosittu harrastus. Tutkimuksen mukaan 43 prosenttia yli 18-vuotiaista suomalaisista hoitaa mielellään puutarhaa.

Innokkaimpia harrastajia ovat naiset sekä taajamissa että omakotitaloissa asuvat. Kiinnostus kasvaa tasaisesti iän myötä ja on vilkkainta eläkeiässä.

MAIJA ALA-SIURUA

Led-valot odottavat läpimurtoaan

Led-valojen käyttö kasvihuoneissa yleistyy hiljalleen.

Erikoistutkija **Liisa Särkkä** Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksesta (MTT) kertoo, että ledit ovat yleistyneet kaksikerrosviljelyssä ja myös välivaloina.

Netledin toimitusjohtaja **Niko Kivioja** kertoo, että maailmalla on käytössä monikerrosviljelmiä, jossa salaattia tai kukkia kasvatetaan jopa kahdeksassa kerroksessa käyttämällä valotuksessa ainoastaan ledejä. Viljelijä pystyy tällöin kahdeksankertaistamaan pinta-alatuoton.

Kivioja arvioi, että Suomessa ledejä käytetään tällä hetkellä noin kymmenellä tarhalla.

Hän uskoo, että lähivuosina ledien käyttö lisääntyy huomattavasti, jos taloustilanne on suotuisa.

Myös Särkkä sanoo ledien korvaavan jossain vaiheessa nykyiset valot muttei lähde arvioimaan, kuinka pian.

Siirtymistä ledeihin jarruttaa niiden korkea hinta. Toisaalta sähkölasku pienenee ledeihin siirtymisen jälkeen.

”Nykyiset modernit ledit tuottavat 30 prosenttia enemmän valoa vastaavalla sähköteholla kuin perinteisesti valotuksessa käytetty suurpainenatrium-valaisin. Näin käyttökustannukset putoavat ja riippuvuus sähkön hintakehityksestä vähenee”, Kivioja sanoo.

Netledin led-valotusverho valaisee kurkkuja.

Sähkönsäästön lisäksi ledien etuna on perinteisiä valaisimia huomattavasti laajemmat mahdollisuudet vaikuttaa kasvien kehitykseen.

Led-valoilla voidaan väriä muuttamalla säädellä kasvien kasvunopeutta, laatua, ravinnepitoisuuksia ja kukinnan ajoittumista.

Kivioja ennustaa, että tulevaisuudessa led-valoilla käsiteltyjä vihanneksia myydään eri ravintoaineiden saantia parantavina terveysvaikutteisina elintarvikkeina.

”Jo nyt tietynlaisella valokäsittelyllä osa tomaatin ravintoaineista voidaan puolitoistakertaistaa ilman kemiallista tai geneettistä kasviin kajoamista.”

TUURE KIVIRANTA

kestävästi kotimainen

FinE KESTÄVÄ SUOMALAINEN

Näin tunnistat kotimaisen taimen

Kotimaisia taimia haluavan kannattaa myymälässä etsiä Kestävästi kotimainen -sirkkalehtitunnusta tai FinE-tavaramerkkiä.

Kestävästi kotimainen -laatumerkkiä saa käyttää vain puhtaasti kotimaisille taimille.

Taimet on viljeltävä yksinomaan Suomessa, jolloin tuotantomaa on Suomi. Puuvartiset kasvit pitää lisätä Suomen alueella sijaitsevasta lisäyslähteestä kerätystä lisäysaineistosta, jolloin lisäyslähde on Suomi.

Perennoilla voidaan käyttää ulkomaista siementä.

Taimimyymälässä taimien nimilapuissa on kerrottava taimen tuotantomaa.

Jos siinä lukee Suomi, asia on selvä. Joskus tainta on viljelty kahdessa maassa. Silloin nimilappuun on kirjoitettu tuotantomaan kohdalle kaksi maan nimeä tai tunnusta.

Yleensä alimmaisena on viljelijän tai myyjän nimi. Nimen kotimaisuus ei välttämättä takaa taimen kotimaisuutta.

Nimilapusta on löydyttävä kasvin tieteellinen nimi sekä suomen- tai ruotsinkielinen nimi ja lajikenimi.

Vartetuilla taimilla pitää mainita myös käytetty perusrunko.

FinE-tavaramerkistä tunnistetaan tutkitusti kestävät ja kauniit taimet. Tunnus takaa, että sillä varustetut kasvit on lisätty ilmastonkestävyydeltään ja käyttöominaisuuksiltaan tutkituista ja tautitestatuista emokasveista.

Tavaramerkki on Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen (MTT) omistama. Sen käytöstä päättävät MTT ja taimitarhatuottajien järjestö Taimistoviljelijät ry yhdessä.

Lyhenne FinE tulee sanoista Finnish Elite.

MAIJA ALA-SIURUA

http://suomalainentaimi.fi/tunnista-suomalainen-taimi

Puutarhuri hurahti chileihin ihan tosissaan

Tuskin mikään vihannes on saanut aikaan samanlaista buumia kuin chili, johon ovat hurahtaneet jo kymmenet tuhannet suomalaiset. Yksi heistä on Kari Virolainen, joka tuottaa chilin taimia myyntiin.

KARI SALONEN

Vaikka chilin kasvatus on Kari Virolaiselle vain harrastus, tänäkin vuonna tavoitteena on kesään mennessä myydä noin kymmenentuhatta tainta. Useita satoja taimia on jo myyty, vaikka sesonki ei ole vielä edes alkanut.

KAARINA (MT)

Vaikka piikkiöläisen Tammisillan puutarhan kasvihuoneissa on lämmin, hikikarpalot alkavat vieriä otsalle vasta puutarhan omistajapariskunnan, **Pirjo Koivusen** ja **Kari Virolaisen** tarjoamaa jäätelöä maistellessa.

Tuttujen makujen, kuten mansikan ja suklaan, lisäksi jäätelöissä on mukana ripaus puutarhan tuottamaa Naga Morich -chiliä.

Chilijäätelön lisäksi puutarhalla on myynnissä myös Naga Morichilla maustettuja piparkakkuja ja jauhettuina useita eri chililajikkeita. Tärkein chilituote ovat kuitenkin taimet.

Ihmisten kiinnostus chileihin on kasvanut erittäin nopeasti viime vuosina. Tämänkin kevään aikana Virolainen on jo ehtinyt myydä harrastajille satoja taimia, vaikka varsinainen sesonki ei ole vielä edes alkanut.

Tänä vuonna buumia vauhdittaa myös chilin nimeäminen vuoden vihannekseksi.

Myynnissä 30 lajiketta

Virolaisen itsensä chili-innostus tempaisi mukaansa viitisen vuotta sitten.

”Veljeni kertoi kokeilleensa chilien kasvattamista. Siinä sitten mietin, että miksen minäkin.”

Hän ei tyytynyt kokeilemaan yhtä tai kahta vaan kylvi heti 44 lajiketta. Seuraavana vuonna kokeilussa oli jo 112 lajiketta.

Nyt määrä on vakiintunut noin 80:een. Niistä noin 30:n taimia on vuosittain myynnissä.

Vielä riittää kokeiltavaakin, sillä lajikkeita on tuhansia. Omissa laskuissaan Virolainen on päässyt jo noin 6 000:een. Määrä voi tosin olla hieman yläkanttiin, sillä samallakin lajikkeella voi olla useita eri nimiä.

Mutta ei hätää.

”Uusia lajikkeita kehitetään kehitetään koko ajan sitä vauhtia ettei kärryillä pysy”, Virolainen nauraa.

Chilit oheistuote

Vaikka chilin taimet ovat Tammisillan puutarhalle vain oheistuote kesäkukkien taimien ohella – ja vaikka intohimoisesti chileihin suhtautuva Virolainen väittää niitä vain harrastukseksi – niistä on ehtinyt tulla yritykselle jo varsin merkittävä tulonlähde.

Valtaosa taimista toimitetaan Salossa toimivalle Heinän puutarhalle, joka kasvattaa chilejä myyntiin. Lisäksi asiakkaana on myös muutamia pienempiä tuottajia.

Keväisin Virolainen ja Koivunen kiertävät puutarhamessuilla eri puolella maata esittelemässä ja myymässä taimia harrastajille. Lisäksi puutarhalla järjestetään chiliteemapäiviä, jotka ovat houkutelleet kävijöitä Pohjois-Suomesta asti.

Kaikkiaan puutarhalla tuotetaan vuosittain kymmenisen tuhatta tainta, joista vain noin 300 jää kasvatettavaksi itselle.

Viljelytekniikka kiehtoo

Iso osa työstä on Virolaisen mukaan asiakkaiden neuvomista. Hän haluaa, että taimen ostaja saa ostoksensa kukoistamaan ja tuottamaan satoa.

Vaikka tietoa viljelytekniikasta on tarjolla paljon ja netissäkin helposti saatavilla, Virolainen ei itse tyydy siihen mitä tutkijat kertovat.

Hänellä on jatkuvasti meneillään kokeita erilaisilla lannoitus-, kastelu- ja valaistusmenetelmillä. Esimerkiksi toimiva kastelujärjestelmä syntyi Ikean muovista säilytyslaatikoista.

”Luulen, että moni mies on hurahtanut chileihin juuri tästä syystä: kasvattaja voi rakennella ja testailla itse vaikka minkälaisia systeemeitä. Mahdollisuudet ovat ihan rajattomat.”

JUHANI REKU

Suomalaisilla puutarhoillla chilin satokausi on vasta kesällä. Tammisillan puutarhalla ensimmäiset taimet kuitenkin jo kukkivat ja tuottavat hedelmää.

MAUSTEPAPRIKAT ELI CHILIT

Tulinen vitamiinipommi

Kaikki paprikat ovat Capsicum-suvun kasveja.
Maustepaprikoita kutsutaan chileiksi.
Kapsaisiini aiheuttaa polttavan kirpeä makutuntemuksen. Kapsaisiinia ei ole siemenissä vaan siemenkiinnikkeissä.
Maustepaprikoita on tulisuudeltaan erivahvuisia; mietoja ovat esimerkiksi Hungarian sweet chili ja Cherry pepper. Keskivahva on muun muassa Dutch chili. Jalopenon maku vaihtelee keskivahvasta tuliseen ja pepperonin miedosta keskivahvaan. Tulisia ovat Cayennepippuri, Serrano, Tabasco, Thai chili ja Habanero.
Käsittele kumihanskoin. Älä kosketa chiliä käsiteltyäsi silmien tai nenän limakalvoja tai muita ihon herkkiä kohtia.
Vitamiinipitoisimpia hedelmiä maailmassa, niissä on runsaasti C- ja E-vitamiineja, sekä A-vitamiinin esiasteita ja B-vitamiinia.
Kapsaisiini on öljyliukoista, joten veden juominen pahentaa poltetta. Maitotuotteet ja leipä neutraloivat poltetta. Paras poltteen sammuttaja on vahva alkoholi.
Koristekasveina myytävät chilin lähisukulaiset, koisot, ovat myrkyllisiä.

JAANA KANKAANPÄÄ