

NTAMO

URSULA PELTTARI

RYYTIMAA



RYYTIMAA

URSULA PELTTARI
RYYTIMAA

NTAMO • HELSINKI

© 2013 Ursula Pelttari
ISBN 978-952-215-440-8

Näköispainos WSOY:n 1995 julkaisemasta laitoksesta

Graafinen suunnittelu Eija Rossi

Kuvaliitteen suunnittelu Martti Ruokonen

Kuvat: Bertalan Galambosi
Anja Hiidenheimo
Ursula Pelttari

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

2013
ntamo
www.ntamo.net

SISÄLLYS

Esipuhe 9

Yrttien kasvupaikkavaatimukset 11

Maapohja 11

Multaseokset ja lannoitus 12

Kompostin rakentaminen ja hoito 15

Yrttikasvien valo- ja lämpövaatimukset 17

Kastelun tasapaino 18

Viljelykierto 20

Pihapiiriin rakennettu yrttitarha 21

Yrttitarha kasvimaan osana 21

Erillinen yrttitarha 23

Yrttitarha koristepuutarhana 24

Piharuukut 25

Yrttien viljely parvekkeella 28

Millainen parveke 30

<i>Ikkunalaudan yrtit</i>	32
Viljelyn ajoitus	34
Kasvukausi ikkunalaudalla	35

<i>Viljelytekniikka</i>	37
Kylvö laatikkoon ja ruukkuun	37
Kylvö kasvupaikalle	40
Taimien koulinta	41
Lisäys pistokkaista	43
Lisäys taivukkaista ja juuriversoista	45
Kasvien lisääminen jakamalla	46
Mistä yrttien siemeniä saa	47
Valmiit taimet, omat tai ostetut	48

<i>Rikkakasvit</i>	51
Mekaaninen torjunta	52
Maanpeittokatteet	53

<i>Yrttien kasvinsuojelu</i>	56
Tuholaiset	56
Tuholaisten torjunta	59
Kasvitaudit	60

<i>Yrttikasvien lämpösuojaus</i>	62
Lämpösuojakatteet	62
Katteiden käyttö kesällä	63
Katteet talvisuojana	64

<i>Yrttien sadonkorjuu</i>	66
Korjuukerrat	66
Yrttien syys- ja kevätleikkaus	67

Yrttien säilöntä 69

Kuivaus 69

Pakastus 70

Säilöntä öljyyn 71

Yrttilajit ja -lajikkeet 72

Yksi- ja kaksivuotiset yrtit 72

basilika 72, kirveli 75, kurkkuyrtti 77, kynteli 79, meirami 80,
persilja 82, tilli 83

Monivuotiset yrtit 85

iisoppi 85, laventeli 86, lipstikka 88, mintut 89, oregano eli
mäkimeirami 91, rakuuna 93, rosmariini 95, saksankirveli
96, salvia 98, sitruunamelissa 100, timjami 101, yrtti-iiso eli
anis-iiso 103

Yrttilajien eroja 105

Aloittelijan yrttitarha 106

Yrttien käyttövinkkejä 108

Maustamisvaihtoehtoja 109

Uutuuskasveja 111

vihannesportulakka 111, suolaheinä 112, kleitonia (talvi-
portulakka) 113, vihanneskrysanteemi 114, voikukka 114

Kirjallisuutta 116

ESIPUHE

Mausteyrtit tuoksuvat ja maistuvat eurooppalaisessa ja varsinkin välimeren keittiössä voimakkaasti. Samat yrttikasvit ovat tulleet tutuiksi ja halutuiksi myös nykyaikaisessa suomalaisessa ruoanvalmistuksessa.

Yrttimausteet antavat tutuille ruoille uutta ilmettä, ja samalla voi vähentää käytettävän suolan määrää.

Eivät mausteyrtit varsinaisesti uusia tulokkaita ole Suomessa. Niitä on täällä viljelty jo 1400-luvulta lähtien. Ne olivat vain välillä lähes sata vuotta "hukassa".

Kaupoissa on ympäri vuoden saatavana pienissä ruukuissa kasvatettuja, tuoreita kotimaisia mausteyrttejä. Tois-
taiseksi valikoimat ja saatavuus vaihtelevat, mutta kuivattuja yrttejä kyllä löytyy. Moni yrtinystävä haluaa myös itse kasvattaa lempimausteitaan.

Tämä opaskirja on tarkoitettu ennen kaikkea mausteyrttien viljelyä aloitteleville viherpeukaloille ja niiksi aikoville.

Monissa kotipuutarhoissa on jo maustetarha pihamaalla vihannespenkin tai kukkapenkin jatkeena. Harrastekasvi-
huoneet pihapiirissä ovat kuin luotuja myös maustekasvatukseen.

Mausteyrttien ystävissä on runsaasti niitä, joiden mah-

dollisuudet yrtinviljelyyn rajoittuvat ikkunalaudan tai parvekkeen suomiin viljelyaloihin. Nekään eivät ole huonoja. Pieneenkin tilaan mahtuu aika runsas yrttivalikoima. Yrtit viihtyvät hyvin sekä parvekkeella että sisätiloissa, kunhan niiden perusvaatimuksista huolehditaan.

"Ei kukaan ole seppä syntyessään eivätkä vuodet ole veljeksiä." Kokeneellekin yrtinviljelijälle tulee vastaan uusia ongelmia, varsinkin silloin, kun yrttejä kasvatetaan suurissa määrin, kaupallisessa viljelyssä. Vaikeudet ovat kuitenkin voittamista varten.

Harrastuksena yrttien kasvatus on antoisaa. Niiden tuoksu, kauneus ja lajirikkaus monipuolistavat harrastuksen viehättävyyttä. Parhaimmillaan sen tuoma ilo on silloin, kun yrttisato tuoksuu ja maistuu lautasella.



KASVATA ITSE LEMPIYRTTISI!

Kaikki tiedot 24 yrtistä, niiden viljelystä ja suojelusta, käytöstä ja säilönnästä. Perusteelliset neuvot annetaan yhtä lailla kasvimaalla ja kasvihuoneessa viljelijöille kuin myös niille, joiden mahdollisuudet rajoittuvat yrttien kasvattamiseen ikkunalaudalla tai parvekkeella.

Aloittelijan yrttivalintaa autetaan ryhmittelyllä helppoista ja vaativammista viljeltävistä. Tutuksi tulleen yrttivalikoiman lisäksi kirjassa esitellään viisi uutuuskasvia.



Kuvat Ursula Pelttari ja
Anja Hiidenheimo



9 789522 154408 >