

# Saksankirveli, *Myrrhis odorata*

## Lajin esittely

Saksankirveli on sarjakukkaiskasvien heimoon kuuluva maustekasvi. Se on monivuotinen ja talvehtii ongelmitta Suomessa. Sitä on pitkään viljelty lääke- ja maustekasvina.

## Viljely

Suosii puolivarjoisia ja varjoisia paikkoja. Maaperän tulee olla kosteutta pitävää, runsasravinteista ja ilmavaa. Kuivuutta ja tiivistä maata se ei kestä. Itääkseen siemen vaatii kylmäkäsitteilyn. Itävyys on usein heikko. Se esikasvatetaan syyskylvönä joko avomaalla tai kasvihuoneessa. Kun taimet ovat parilehtivaiheessa se istutetaan kasvupaikalleen. Riittävä kastelu on tärkeää ja ensimmäisenä vuonna rikkojen poistaminen ja hoitotyöt ovat tärkeitä. Satoa korjataan toisesta vuodesta alkaen. Sato korjataan ennen kukintaa toukokuusta – elokuun puoleenväliin asti n. 3-4 korjuuta.

## Käyttö

Saksankirvelin lehtiä käytetään tuoreena salaatteihin. Sen anista ja lakritsia muistuttava aromi sopii keitto- ja kalaruokiin. Makeaa juurta voi käyttää muhennosten maustamiseen tai syödä raakana. Kokonaisuudessaan kasvi sopii korvaamaan sokeria esim. jälkiruokiin, piirakoihin ja säilykkeisiin. Vihreistä siemenistä voi keittää teetä tai pureskella sellaisenaan makeisten asemasta. Saksankirveliä kannattaa käyttää tuoreena tai säilöä pakastamalla. Kuivattuna se menettää makuaan melko nopeasti. Siitä voi puristaa myös vihreää, makeaa ja anikselta tuoksuvaa nestettä. Tämän lisäksi se sisältää haihtuvia öljyjä, joita voidaan tislata täyskukinnan lopulla. Rohtokäytössä saksankirveli on lievästi antiseptinen ja virtsaneritystä lisäävä. Se edistää ruuansulatusta ja sopii heikkovatsaisille. Hedelmien syömisen on katsottu edistävän maidoneritystä.

## Tietoa eri kannoista

Maatiainen ry, Helsinki, yli 60-vuotias maatiaiskanta.



# Aaprottimaruna, *Artemisia abrotanum*

## Lajin esittely

Aaprottimaruna on monivuotinen alle metrin korkuiseksi kasvava puolipensas. Se kuuluu asterikasveihin. Sen lehdet tuoksuvat voimakkaasti. Se sopii hyvin aurinkoisten paikkojen perennaryhmiin. Aaprottimaruna mainitaan viljellyn ainakin 1600-luvulla Turun seudulla, vanha lääke-, koriste-, tuoksu- ja maustekasvi.

## Viljely

Aaprottimarunaa on helppo lisätä pistokkaista. Siitä otetaan 15 cm pitkiä puutuneita talvipistokkaita heti lumen sulamisen jälkeen. Pistokkaat pistetään 10-15 cm paksuun kosteaan turpeeseen, jonka päällä on ohut kerros hiekkaa, niin että yksi tai kaksi silmua jää hiekan yläpuolelle. Pistokkaat peitetään muovilla ja pidetään tasaisen kosteana sekä lämpimänä esim. Kasvihuoneessa. Juurtuminen tapahtuu noin kuukaudessa, jonka jälkeen pistokkaat ruukutetaan. 2-3 viikon päästä ne voi istuttaa kasvupaikalleen. Viihtyy aurinkoisella paikalla hyvin läpäisevässä massa. Aaprotti ränsistyy helposti alaoksisistaan, joten sitä on leikattava keväällä tai kesällä tuuheuden säilyttämiseksi. Samaa aaprottikasvia voidaan viljellä n. 3-4 vuotta.

## Käyttö

Aaprotti on tehokas kasvi tuholaiten torjunnassa, joko ripottelemalla sitä viljelykasvien juurelle tai tekemällä siitä ruiskutetta. Kasvivärjäyksessä siitä saa keltaista väriä. Kansanperinteessä sitä on käytetty kirkkokimpuissa miellyttävän voimakkaan tuoksunsa vuoksi. Sitä on käytetty myös koiden häätämiseen. Aaprottia voi käyttää mausteena rasvaisissa liharuuissa, mutta ei ole tähän kovin suositeltava karvaan makunsa ja sisältämänsä haitallisten aineiden mm. tujonin vuoksi. Sitä on käytetty myös viinan mausteena.

Rohtona aaprotilla on sapen virtausta ja ruuansulatusta edistävä vaikutus. Rohdoksi käytetään versojen latvoja. Ulkoisesti sitä voidaan käyttää haavojen hoitoon antiseptisen vaikutuksensa vuoksi.

## Tietoa eri kannoista

Särkkä: koristeellinen, matalakasvuinen, voimakasarominen, korkea 1,8-sineolipitoisuus  
Kenkävero/ Mikkeli: koristeellinen, korkea, kukkiva muoto, matala 1,8-sineolipitoisuus



# Kalmojuuri, rohtokalmojuuri, *Acorus calamus*

## Lajin esittely

Monivuotinen ruoho, joka kasvaa 60-150 cm:n korkuiseksi. Alun perin kotoisin Himalajalta tai Kiinasta. Esiintyy luonnonvaraisena Lounais-Suomen rehevien vesistöjen rannoilla, matalissa savipohjaisissa vesissä. Suhteellisen harvinainen Suomessa mm. soiden kuivatuksen takia. Kalmojuuri muodostaa tiheitä, pystyjä kasvustoja. Sen lehdet ovat miekkamaiset ja se muistuttaakin kukkimattomana keltakurjenmiekan tai osmankäämen kasvustoja. Kalmonjuuri kehittää pieniä ja vaatimattomia kukkia, ja muodostaa silmäänpistävän tähkä- eli puikelokukinnon. Hedelmänä on kuiva marja, mutta kasvi ei kuitenkaan tuota itäviä siemeniä Suomessa. Kasvin tunnistaa sen voimakkaasta sitrus- ja mandariinimaisesta tuoksusta.

## Viljely

Kalmojuuri menestyy kohtalaisen hyvin monenlaisissa maalajeissa. Viljelyssä on tärkeää huomioida kasvupaikan kosteus ja lohkon alavuus. Kosteikkoviljelyssä kalmojuuresta voidaan hyödyntää lehtisato, mutta juurisatoa tavoitellessa parempi kasvupaikka olisi suopohjainen maa. Suomalainen kanta ei tee lainkaan siemeniä, vaan on täysin kasvullisen lisäyksen varassa, mikä tapahtuu kalmajuuren juurakkoja jakamalla. Luonnossa kasvi leviää veden mukana uusille kasvupaikoille jään irrottamien juurakkopalojen myötä.

## Käyttö

Kalmojuuren kaikki osat sisältävät voimakkaan tuoksuisia aromaattisia haihtuvia öljyjä. Kalmojuurta käytetään kaikkialla maailmassa lääkekasvina, mutta sitä on käytetty myös esimerkiksi ilmanraikastajana, tuohyönteisten ja sienitautien torjunnassa sekä liköörien ja muiden alkoholijuomien maustamisessa. Kalmojuurella on monipuolisesti eri biologisia vaikutuksia, mutta Suomessa sitä on toistaiseksi hyödynnetty varsin vähän. Sen käyttöä on myös rajoitettu kalmojuuriöljyn sisältämän karsinogeenisen  $\beta$ -asaroni -komponentin takia.

## Tietoa eri kannoista

Kalmonjuuresta kokoelmasta löytyy Turku – Aurajokilaakso -kanta.



# Piparminttu, *Mentha x piperita*

## Lajin esittely

Huulikukkaiskasvien heimoon kuuluva monivuotinen ruoho. Voimakasarominen ja raikas yrtti. Kasvaa 30-60 cm:ä korkeaksi, jolla on voimakaskasvuinen, tiheäversoinen ja rönsyilevä kasvutapa. Piparminttu on vesimintun (*M. aquatica* L.) ja vihermintun (*M. spicata* L.) risteytys eikä se tuota itäviä siemeniä. Risteytyksenä se on steriili, mutta kukkii kuitenkin normaalisti. Sisältää runsaasti mentolia, ja piparminttusadon laadun pääkriteeri onkin, että haihtuva öljy sisältää mentolia 44%.

## Viljely

Vaatii erityisosaamista moninaisuutensa ja aromisuuden takia. Piparminttua lisätään kasvullisesti, yleensä rönsy- tai pistokaslisäyksenä. Molemmat lisäysmenetelmät vaativat emokasvuston olemassaoloa. Rönsyisäyksessä 1-3 vuotta vanhojen kasvien ympärille kasvaa runsaasti rönsyjä, joissa on paljon silmuja. Niistä saadaan uudet istutettavat versot. Pistokaslisäyksessä otetaan 10-15 cm:n pituinen uusi verso, josta poistetaan alimmat lehden niin, että versoon jää 2-3 lehtiparia. Piparminttu on hyvä istuttaa rinteeseen, jotta juuriston alueelle ei jäisi paljon vettä jäätymään, mikä vaikeuttaa talvehtimistä. Piparmintusta saadaan yleensä yksi sato heti ensimmäisenä vuonna, ja kaksi-kolme satoa toisena ja kolmantena vuonna. Minttuviljelmän elinkaari on korkeintaan 3 vuotta, ja tuotantopelto on uusittava hyvissä ajoin.

## Käyttö

Piparminttu on tärkeä yrtti lääketeollisuudelle ja öljytuotannolle, ja se on erittäin suosittu mauste- ja rohdoskasvina. Siitä käytetään lehtiä (tuoreena tai kuivattuna), maanpäällistä osaa joko kuivattuna tai tislattuna öljynä (tislataan sekä tuoreesta että kuivatusta maanpäällisestä osasta). Piparminttua voidaan käyttää sekä sisäisesti että ulkoisesti, mutta sen pitkäaikaista sisäistä käyttöä ei suositella sappikivipotilaille tai lapsille. Minttuöljyä tuodaan Suomeen suuria määriä vuotuisesti.

## Tietoa eri kannoista

Piparmintusta kokoelmasta löytyy Bulgarian, Puolan, Helsingin ja Frantsilan kantoja. Bulgarian, Puolan ja Frantsilan kannoilla on korkeat mentolipitoisuudet (Bulgaria 21%, Puola 33,5%, Frantsila 46,6%) ja ne ovat resistenttejä mintturuosteelle. Frantsilan kannalla on myös hyvä antioksidanttivaikutus. Helsingin kanta on laadullisesti heikoin, sillä on alhainen mentoli- ja öljypitoisuus (mentoli 9,43%, öljy 1,7%), mutta se on hyvin talvenkestävä. Eri minttulajit ja lajikkeet on hyvä pitää erillään, sillä ne risteytyvät herkästi ja voivat lähekkäin kasvaessaan menettää tunnusomaiset makunsa ja tuoksunsa.





# Lipstikka, *Levisticum officinale*

## Lajin esittely

Lipstikka on 1,5 metriä korkea monivuotinen mauste - ja lääkekasvi, joka tunnetaan myös nimellä liperi, rohtoliperi. Se muistuttaa lehdiltään ja maultaan selleriä. Lipstikka on alun perin kotoisin Persiasta, mutta sitä viljellään myös koko Euroopan alueella, Pohjois-Amerikassa ja Vähä-Aasiassa. Suomessa lipstikkaa on viljelty koko maan alueella jo yli 80 vuotta, ja sitä esiintyy vieläkin vanhojen pihojen ja puutarhojen viljelyjäänteinä.

## Viljely

Lipstikkaa viljellään lehti-, siemen- ja juurisatoa varten, 3-4 vuotisesti. Lipstikka viihtyy ravinteikkaassa, kosteassa, kuohkeassa, kalkkipitoisessa ja syvämultaisessa kasvualustassa puolivarjossa. Juuri- ja lehtisatoa varten kasvit viljellään eri lohkoissa. Se lisätään siemenistä tai vanhoja taimia jakamalla. Lipstikan siementen itäminen ja kasvuunlähtö on hidasta, joten laajemmilla viljelmillä siemenkylvö ja taimikasvatus on paras vaihtoehto.

Esikasvatusta varten siemenet kylvetään joko syyskylvönä elokuun alkupuolella, jolloin se taimettuu vielä kylvövuotena, myöhään syksyllä tai kevätkylvönä toukokuussa. Keväällä kylvetyt taimet ovat istutuskelpoisia elokuussa ja elokuussa kylvetyt seuraavana vuonna toukokuun lopulla. Myöhäiset syyskylvöt taimettuvat vasta toukokuun loppupuolella. Siemenet kylvetään riviharjuun tai tasamaalle. Kylvö tehdään kone- tai käsikäyttöisellä tarkkuuskylvökoneella tai viljankylvökoneella. Ensimmäisenä kasvuvuotena taimet eivät kehity paljon ja niistä saa yllensä vain yhden sadon elokuun loppupuolella. Ensimmäinen sadonkorjuu tapahtuu touko-kesäkuun vaihteessa, kun kasvit ovat 30-40 cm:n korkuisia. Lehtitavara korjataan aina ennen kukintaa 10-15 cm:n korkeudelta. Lehtisadon viljelyssä kasveille olisi hyvä antaa lepovuosi 3-4 vuoden kuluttua, jolloin korjataan vain siemensato syksyllä. Juurisato korjataan myöhään syksyllä kasvukauden päätyttyä, juurenostokoneella.

## Käyttö

Lipstikkaa käytetään yleisesti keittojen, muhennosten, patojen, kastikkeiden, riisi- ja makaroniruokien maustamiseen, mutta myös lääkkeenä monenlaisiin sairauksiin. Lipstikka on lihaliemikuutioiden alkuperäinen mauste, ja sitä käytetään myös alkoholijuomien maustamiseen. Lääkkeenä käytetään kasvin juuria ja lehtiä esimerkiksi ruuansulatus- ja ilmavaivoihin, liialliseen hikoiluun, ruokahaluttomuuteen ja yskän hoitoon.

## Tietoa eri kannoista

Lipstikkakanta Rymättylällä on Suomessa ainakin 1870-luvulta asti viljelty kanta. Se on peräisin Röölan kylästä Rymättylästä, jossa kasvi on kasvanut Friman-suvun omistaman talon pihassa.



# Sitruunamelissa- *Melissa officinalis*

## Lajin esittely

Sitruunamelissa on Välimeren alueelta kotoisin oleva monivuotinen huulikukkaiskasvien heimoon kuuluva mauste- ja rohdoskasvi. Monivuotisena se kasvaa 40-60 cm:n korkuiseksi. Vaikka sen talvehtiminen Suomessa ei olekaan täysin varmaa, se on silti erittäin suositeltavaa yrtti kotipuutarhureille monikäyttöisyytensä ja satoisuutensa vuoksi. Sitruunamelissaa pidetään sydämen ilon yrttinä, sillä sen on katsottu vahvistavan sydäntä. Sitruunamelissa on mehiläisten lempiyrtti, ja sitä on käytetty hunajakasvina antiikin ajoista lähtien.

## Viljely

Sitruunamelissa viihtyy runsasravinteisessa, ilmvassa ja kosteahkossa savensekaisessa mullassa, mutta talvehtii kuitenkin paremmin kevyemmässä hiekkamaassa. Lämmöstä ja auringosta sitruunamelissa tykkää, vaikka kasvaa myös puolivarjossa. Laji talvehtii Suomessa hyvin vain paksun lumipeitteen alla, ja sen peittämistä suositellaan talveksi. Viljely kasvihuoneessa tai ruukuissa on myös mahdollista. Sitruunamelissaa lisätään siemenestä esikasvattamalla tai 2-3-vuotisten juurakoiden jakamisella. Esikasvatus siemenestä aloitetaan toukokuun alussa. Kylvä tehdään pintakylvönä, jolloin käytetään sumutuskastelua taimien 1-2-lehtivaiheeseen asti, tai kylvösiemenet peitetään ohuella multakerroksella, mikä ei vaadi niin suurta huolellisuutta kasteltaessa. Istutusaika on aikaisintaan kevähallon jälkeen, koska sitruunamelissa on arka kevät- ja syyshalloille. Kasvusto pidetään puhtaana liekittämällä ja multaamalla. Monivuotisessa viljelyssä ensimmäiset hoitotoimenpiteet tehdään vasta, kun kasvit ovat jo hyvin kehittyneitä. Aikaiset toimenpiteet saattavat vahingoittaa juuristoa, mikä häiritsee keväällä kasvuunlähtöä. Sadonkorjuuaika on aina ennen kukintaa. Korjuukorkeus on 10-15 cm, alalehdet säästetään uutta kasvua varten. Yksivuotisessa viljelyssä sitruunamelissa korjataan yleensä vain kerran elokuun puolenvälin ja syyskuun alun välisenä aikana ennen kukintaa.

## Käyttö

Sitruunamelissa on ennen kaikkea salaattien ja juomien yrtti, mutta se on myös kaikkien niiden ruokien mauste, joihin käy sitruunakin. Sillä voi maustaa kasvis-, kala-, liha-, riista- ja linturuuat sekä munakkaat. Myös makeisiin jälkiruokiin kuten hedelmäsalaatteihin, jogurttiin ja erilaisiin kiisseleihin se antaa mukavan maun samoin kuin marmeladeihin, hyytelöihin ja omenasoseeseen. Rohdoksena käytetään kuivattuja tai tuoreita lehtiä ja niistä tislattua eeteristä öljyä. Eeterisen öljyn kymmenet eri ainesosat vaikuttavat kouristuksia laukaisevasti, ja sitruunamelissaa käytetäänkin hermoperäisten maha- ja suolistovaivojen hoitoon sekä kuukautiskipuihin. Yhdessä muiden rauhoittavien rohtojen kanssa se sopii hyvin iltateeksi edistämään unen tuloa. Kasvi on ollut yleisesti sydäntä vahvistavan rohdon maineessa ja sitä on käytetty myös kilpirauhasvaivoihin. Lisäksi sitruunamelissaa käytetään ihonhoitoaineissa sekä hajuvesi- ja alkoholiteollisuudessa.

## Tietoa eri kannoista

Tämä koulussa oleva sitruunamelissakanta on nimeltään Hannu. Se on talvehtinut Suomessa hyvin, noin 10 vuotta ja on hyvä kasvikantha jalostamiseen. Kasvikannan havaitsi Hannu Kirjonen, Mikkelistä



# Nukula, Leonurus cardiaca

## Lajin esittely

30-120 cm korkea monivuotinen ruoho. Kukinto valkoinen tai vaaleanpunainen. Herkkä leviämään siementämällä.

Kosketettaessa voi ärsyttää herkkäihoisia. Hyvä perho- ja mesikasvi.

## Viljely

Lisäys siemenistä.

Kylvö keväällä esikasvatukseen tai talvikylvönä suoraan kasvupaikalle.

Kylvö ryppäinä 3-4 siementä ruokkuun tai pottiin.

Esikasvatus 4-5 viikkoa.

Istutusvuonna tarvitsee apua rikkaruohojen torjunnassa, vanhemmiten tukahduttaa kasvullaan rikkaruohot alleen. Kukkii heinä-elokuussa

Sadonkorjuu heinäkuussa, ensimmäinen sato saadaan vasta toisena vuonna istutuksesta.

## Käyttö

Rohdoskäyttöön käytetään kukkivaa latvusta, joka on suurina pitoisuuksina myrkyllinen. Vanha Suomessa käytetty nimitys sydämenvahvistajayrtti kertoo olennaisen lajin rohdoskäytöstä.

Käytetty kuukautiskipujen lievitykseen, verenpaineen alentamiseen, sydänvaivoihin, vaihdevuosiin, rauhoitteena, kilpirauhasen liikatoiminnan oireisiin sekä kouristuksiin.

Lehdistä ja varsista saa vihreää väriä.

## Tietoa eri kannoista

Aitolahti- kanta on 1800- luvulta Tampereen Aitolahdesta.



# Soikkovuorenkilpi, *Bergenia crassifolia* L.

## Lajin esittely

Kukinto punertava, muistuttaa muita vuorenkilpiä, pyöreähköt lehdet. Monivuotinen kasvi, joka kukkii touko-kesäkuussa.

Leviää hitaasti, ja on vaatimaton ja kylmyyttä kestävä.

Kasvupaikkana aurinko-puolivarjo-varjo, viihtyy kallioisella paikalla.

## Viljely

Lisäys siemenistä tai jakamalla. Jaetaan tarvittaessa 5-6 vuoden välein

Laajamittaisessa viljelyssä kannattaa kasvupaikaksi valita runsasmultainen ja tasaisen kostea maa.

Iso lehdistö ja runsas juuristo vaativat paljon lannoitusta.

Sadonkorjuuta ei kannata aloittaa vielä istutusvuonna. Jatkossa kerran vuodessa korjuu elokuun lopusta syyskuun loppuun, kun lehdet ovat täysikokoisia. Isoista lehdistä leikataan ruodit pois.

## Käyttö

Koristekasvina. Sekä kukkia että lehtiä voi käyttää leikkokukkana.

Tuoreet kasvin osat myrkyllisiä sisäisesti nautittuna.

Juuria ja fermentoituja lehtiä käytetään rohtona esim. jauhettuna teessä, edellisvuoden mustaksi maassa fermentoituja lehtiä voi puhdistettuna ja kypsennettynä käyttää myös ruoanlaitossa. Tuoreita lehtiä voi myös fermentoida itse.

Käytetty alentamaan verenpainetta, lisäämään hapenottokykyä ja antamaan energiaa, tyrehdyttämään verenvuotoa, estämään tulehduksia ja parantamaan vastustuskykyä.

Vihreät lehdet ulkoisessa käytössä: maksaläiskien ehkäisyyn ja ihon hoitoon hauteena.

Suuri potentiaali myös kosmetiikkateollisuuden tuotteiden valmistuksessa sen sisältämän arbutiinin vuoksi. Arbutiinia on vuorenkilvessä enemmän kuin sianpuolukassa.

## Tietoa eri kannoista

Kokoelmassa Mikkelin seudulta löytyneet kaksi eri kantaa: Mikkeli-Kirjonen ja Mikkeli-Tornainen.





# Marokon minttu, *Mentha spicata* `Crispa`

## Lajin esittely

Marokon minttu (kutsutaan Suomessa myös vihermintuksi) on rehevälehtinen minttulaji. Se erottuu muista minttulajeista aaltoilevien lehtien perusteella ja sen maku on miedompi ja makeampi. Marokon mintulla on korkea eteeristen öljyjen pitoisuus, etenkin karvonöljyn pitoisuus (69,9%). Se on suurisatoinen ja talvehtii hyvin pohjoisissa olosuhteissa.

## Viljely

Marokon minttu viihtyy kosteassa ja ravinteikkaassa kasvualustassa, aurinkoisella kasvupaikalla. Juurten liikaleviäminen estetään istuttamalla taimi ruukussa maahan. Leikataan syksyllä tyvestä poikki ja peitetään mullalla. Voidaan kasvattaa myös ruukussa, jolloin kasvi on yksivuotinen.

## Käyttö

Marokon minttua käytetään perinteisesti rohdoskasvina ja sen uskotaan esimerkiksi tasaavan verenpainetta ja edesauttavan ruoansulatusta. Sitä nautitaan yleensä teenä. Se on virkistävän makuinen ja rentouttava. Se on myös erittäin arvokas minttuöljyn lähde ja sitä viljellään maailmanlaajuisesti minttuöljyn jatkojalostukseen.

## Tietoa eri kannoista

Marokon minttu Joroinen on suomalainen kanta, joka kuuluu Luken ylläpitämään kasvigeenivaraohjelmaan. Minttuöljyä tuodaan Suomeen suuria määriä vuosittain, ja sen ylläpitämisellä ja viljelyllä toivotaan pystyvän korvaamaan tuontia suomalaisella tuotannolla.



# (Pohjan)ruusujuuri, *Rhodiola rosea*

## Lajin esittely

(Pohjan)ruusujuuri on maksaruohoihin kuuluva mehikasvi. Se esiintyy Suomessa satunnaisesti myös luonnonvaraisena Luoteis-Lapissa, käsivarren tienoilla. Sen nimi on peräisin juurakon ruusuisesta tuoksusta. (Pohjan)ruusujuuri on kaksikotinen (hede- ja emikukinnot erikseen) perenna. Se kasvaa n. 30 cm korkeaksi ja sillä on siniharmaan nahkeanhimmeät lehdet ja vaaleankeltaiset mykerökukinnot (tuppilot punertavia). Kukinta aika heinä- elokuussa.

## Viljely

Ruusujuuri sopii mainiosta kivikkoryhmiin ja aurinkoisten paikkojen perennaryhmiin. Se siis viihtyy aurinkoisella kasvupaikalla, jossa on myös vähän varjoa. Se on vaatimaton kasvualustan suhteen ja viihtyy sekä kuivahkossa niukkaravinteisessa että multavassa maassa. Se ei siedä seisovaa vettä tai talvimärkyttää. Voidaan lisätä sekä siemenestä että kasvullisesti. Itää hitaasti ja epätasaisesti 1-3 kk. Kylvä kylvömultaan, kylvölämpötila n. + 22C mutta taimettumisen jälkeen voi siirtää viileämpään. Siemeniä ei tarvitse peittää. Istutus syvyys 20–40 cm. Taimiväli n. 30 cm.

## Käyttö

(Pohjan)ruusujuuri tunnetaan sekä koriste- että lääkekasvina. Sen juuresta saatavalla uutteella on piristävä ja yleiskuntoa kohentava vaikutus. Sen tuoksuvat juuret sopivat hyvin myös erilaisiin tuoksusekoituksiin. (Pohjan)ruusujuuren lehdistä voi hauduttaa teetä tai niitä voi käyttää tuoreena salaateissa.

## Tietoa ei kannoista

Saaren kartanolla löytyvät seuraavat Luken ylläpitämään kasvigeenivaraohjelmaan kuuluvat kannat:

Kilpisjärvi – 4: Suomesta kerätty luonnonvarainen ruusujuurikanta, jossa analyysien mukaan on muihin suomalaisiin näytteisiin verrattuna eniten salidrosiinia (käytetään rohdos- ja luonnontuotteissa)

Kilpisjärvi - 5, Halti - 2, Halti -3, Utsjoki: Suomesta kerätty luonnonvaraisia ruusujuurikantoja, joissa analyysien mukaan suuri rosaviinipitoisuus (käytetään rohdos- ja luonnontuotteissa)

Bondolo, Adanello: Italiasta peräisin olevia kantoja, joita suojellaan etäsuojeluna (ex-situ conservation) Suomessa.

Russia-Tomsk, Altai: Venäjältä peräisin oleva kanta. Yksi kemiallisilta ominaisuuksiltaan parhaista ruusujuurikannoista maailmassa.



# Mäkimeirami, *Origanum vulgare*

## Lajin esittely

Mäkimeirami kasvaa Suomessa luonnonvaraisena yleisenä Lounais-Suomen saaristossa ja Ahvenanmaalla, sisämaassa satunnaisena. Ahvensaari-niminen mäkimeiramikanta kasvaa alkuperäisenä Lounais-Suomen saarella. Se on matalakasvuinen, pienilehtinen ja koristeellinen.

Mäkimeirami on vanha mauste- ja rohdoskasvi, ja se tunnetaan myös nimellä oregano. Mäkimeirami on monivuotinen ruoho ja korkeus on 25-50 cm lajikkeesta riippuen.

## Viljely

Mäkimeirami viihtyy kalkkipitoisessa ja niukkaravinteisessa maassa, lämpimillä, kuivilla ja aurinkoisilla paikoilla. Kevyet ja kuohkeat hietamaat sopivat parhaiten, mutta mäkimeirami menestyy myös raskaammilla mailla, tosin rikkakasveja on silloin vaikeampi hallita. Lannoituksen suhteen mäkimeirami on vaatimaton, monivuotisessa viljelyssä voi lannoittaa kompostoidulla karjanlannalla.

Mäkimeiramia lisätään siemenestä, pistokkaista tai jakamalla, ja se saattaa kylväytyä itsestään. Siemenet ovat hyvin pieniä, joten kylväessä ne voi sekoittaa hiekkaan. Esikasvatus on suositeltavaa, tällöin kasvuunlähtö on varmempaa. Mäkimeiramia kylvetään 5 - 10 siementä yhteen ruukkuun ja myöhemmin harvennetaan siten että ruukkuun jää 3 - 5 taimea. Taimet istutetaan avomaalle n. 30 cm välein. Taimien ollessa pieniä rikkakasvit poistetaan. Mäkimeirami peittää hyvin rikkakasvit alleen, kunhan pääsee hyvään kasvuun. Sateisina kesinä sienitaudit voivat vaivata kasvustoa. Syyskuun jälkeen mäkimeiramia ei enää leikata. Seuraavana keväänä tehdään kasvuunlähtöleikkaus n. 15 cm korkeudelta ja lannoitetaan kompostilla tai karjanlantakompostilla.

## Käyttö

Lehtiä ja versoja käytetään yleisesti mausteena erilaisissa ruuissa erityisesti italialaisessa ja meksikolaisessa ruokakulttuurissa. Mäkimeirami on myös erinomainen mesikasvi pörriäisille ja houkuttelee myös perhosia. Mäkimeiramia käytetään myös rohdoksena, jolloin käytetään kasvin kukkivat latvukset. Sitä voidaan käyttää mm. ruoansulatus ja hengityselinvaivoihin sekä ulkoisesti haavojen, rohtumien sekä hyönteistenpistojen hoitoon.

## Tietoa eri kannoista

Kokoelman koristeellinen luonnon kanta on peräisin Ahvensaaresta Lounais-Suomesta.

