



Puutarhamarjat

Punaherukka (*Ribes rubrum*)

Punaherukka eli punaviinimarja on maultaan hieman makea ja hapan. Punaherukka sisältää runsaasti muun muassa C-vitamiinia. Punaherukan yleisimmin viljelty lajike on Punainen hollantilainen.

Kasvuolosuhteet: punaherukan viljely onnistuu kasvuvyöhykkeillä I – V (VI). pH-suositus 6 - 6,5. Punaherukalle sopii multava hietta- tai hietamoreenimaa. Maan rakenteen ja vesitalouden on oltava kunnossa. Lisäksi hieman viettävä rinne sopii punaherukalle.

Perustaminen: perustamisessa voi käyttää joko avojuurisia taimia tai astiataimia, pistokaslisyys saattaa olla haastavaa. Taimiväli on 50 - 70 cm ja riviväli 3,5 - 4 m. Perustamisvaiheessa on tärkeää huomioida rikkakasvien torjunta, peruslannoitus ja maanparannusaineiden käyttö.

Kasvintuhoojat: punaherukalle tyypillisimpiä tuholaisia ovat karviaispistiäinen, herukkakoi, herukansilmukoi ja herukkalasisiipi. Punaherukalle tyypillisiä tauteja ovat varistetauti, harmaalaikku, harmaahome ja härmä. Tuholaisia ja tauteja vastaan on mahdollista suojautua kemiallisesti. Lisäksi terve taimimateriaali on tärkeä ennakoitikeino.

Kasvuston hoito: leikkaustarve on vähäinen. Kuolleiden, vioittuneiden ja vanhojen versojen leikkaus keväällä tai sadonkorjuun jälkeen. Punaherukan lannoituksessa tärkeää huomioida viljavuusanalyysi, etenkin liiallisen typen käyttö on haitallista. Kukinta alkaa touko-kesäkuussa. Satoa saa samasta kasvustosta 10 - 15 vuotta. Punaherukka on itsepölytteinen, hyötyy hyönteispölytyksestä. Sato korjataan heinä - elokuussa joko käsin tai koneellisesti. Satoa on käsiteltävä varoen, sillä kypsyyssään punaherukan marjat ovat herkkiä rikkoontumaan. Punaherukkaa voidaan käyttää muun muassa mehujen, hillojen ja viinien valmistukseen.

Varastointi: punaherukkaa ei voi tuoreeltaan säilöä pitkiä aikoja. Pitempiä aikaisten varastointitilojen oltava viileät. Punaherukka on saatava sadonkorjuun jälkeen mahdollisimman nopeasti jalkeluun.

Markkinointikanavat: markkinoidaan tuoremarjana, pakastemarjana ja erilaisina jatkojalosteina. Tyypillisiä myyntikanavia ovat pakastamot (koneellisesti kerätty herukka), sekä tukut ja keskusliikkeet (tuoremarjat).

Kuvat: Pixabay

Lähteet: ProAgria Opas aloittaville marjanviljelijöille

Herukan taudit (Parikka Päivi, Luonnonvarakeskus 2017), Herukan

tuholaiset (Isa Lindqvist ja Tuomo Tuovinen, Luonnonvarakeskus 2017)