



Puutarhamarjat

# Tyrni (*Hippophaë rhamnoides*)

**Tyrni on pystykasvuinen ja piikikäs pensas, joka kasvaa jopa neljä metriä korkeaksi. Tyrni sisältää runsaasti vitamiineja, erityisesti C-vitamiinia. Suomessa viljeltäviä lajikkeita ovat Tytti, Terhi, Tarmo, Raisa ja Rudolf sekä erilaiset venäläiset lajikkeet.**

**Kasvuolosuhteet:** tyrnin viljely onnistuu kasvuvyöhykkeillä I - V. Maan pH-suositus on 6 - 7. Tyrni viihtyy parhaiten hiekkapitoisessa, neutraalissa moreenimaassa. Tiivistynyt ja liian märkä savimaa eivät sovi tyrnille. Tyrni tarvitsee tuulisen paikan pölytyksen onnistumiseksi.

**Perustaminen:** ennen perustamista suositellaan maan kesannoimista. Hapan maa tulee kalkita siten, että pH saadaan neutraaliksi. Istutuksessa käytetään hede- ja emipensaita. Hedepensaat tulee istuttaa tuulen yläpuolelle suhteessa emipensasiin tuulipölytyksen varmistamiseksi. Vähintään joka kuudennen pensaan tulee olla hede- ja emipensas. Aloitus astiataimilla tai avojuurisista taimilla. Lisääminen onnistuu myös kylmäkäsitellyistä siemenistä, tai talvi- ja kesäpistokkaista. Taimiväli tyrnillä on noin 2 m ja riviväli 3,5 - 4 m. Kastelu kasvattaa marjan kokoa ja satoa. Lannoituksen tarve syyskesällä. Tyrni ei tarvitse typpeä lannoituksen kautta juurinytystyröidensä ansiosta.

**Kasvintuhoojat:** tyrnillä on vähän kasvintuhoojia. Merkittävin, joskin vielä Suomessa harvinainen tuholainen on tyrnikärpänen. Kasvitaudeista merkittävin on versolaikkutauti.

**Kasvuston hoito:** tyrni kukkii varhain keväällä. Leikkaamistarve vähäinen, kuolleet ja vioittuneet versot poistetaan. Vanhempaa, noin 10-vuotiaasta tyrnipensasta voi myös nuorentaa leikkaamalla. Leikkausajankohta on maaliskuun alkuun ennen kasvuunlähtöä. Tyrni on kaksikotinen ja tuulipölyteinen. Sato valmistuu elo - syyskuussa. Tyrni alkaa tuottaa satoa kolmevuotiaana. Sadonkorjuu tapahtuu käsin poimien, tyrni-imurilla tai pakastamalla leikattuja versoja. Satoa on käsiteltävä varoen, sillä kypsyyssään tyrnin marjat ovat herkkiä rikkoontumaan. Tyrniä voidaan käyttää mm. mehuissa, hilloissa, viineissä ja hyytelöissä. Myös tyrnin siemenistä puristettu öljy on arvostettu raaka-aine.

**Varastointi:** tyrniä ei voi tuoreeltaan säilöä pitkiä aikoja. Varastointitilojen oltava viileät. Tyrni on saatava sadonkorjuun jälkeen mahdollisimman nopeasti jakeluun.

**Markkinointikanavat:** Tyrnimarjoja markkinoidaan tuorekäyttöön, pakastettavaksi ja jatkojalosteisiin.