



Puutarhamarjat

Valkoherukka (*Ribes Rubrum*-ryhmä)

Valkoherukka eli valkoinen viinimarja on muunnos puna-herukasta, ja myös sen viljely on kuten puna-herukalla. Viljeltäviä lajikkeita ovat Valkoinen hollantilainen, Lepaan Valkea ja Piikkiön Helmi.

Kasvuolosuhteet: viljely onnistuu kasvuvyöhykkeillä I – V (VI). pH-suositus on 6 - 6,5 Valkoherukalle sopii multava hieta- tai hietamoreenimaa. Maan rakenteen ja vesitalouden on oltava kunnossa. Hieman viettävä maa sopii valkoherukalle.

Perustaminen: valkoherukan perustamisessa voi käyttää joko avojuurisia taimia tai astiataimia, pistokaslisäys saattaa olla haastavaa. Taimiväli on 50 - 70 cm ja riviväli 3,5 - 4 m. Perustamisvaiheessa on tärkeää huomioida rikkakasvien torjunta, peruslannoitus ja maanparannusaineiden käyttö. Valkoherukan lannoituksessa tärkeää huomioida viljavuusanalyysi, etenkin liiallisen typen antoa on vältettävä.

Kasvintuhoojat: tyypillisimpiä tuhohyönteisiä ovat karviaispistiäinen, herukkakoi, herukansilmukoi ja herukkalasisiipi. Valkoherukalle tyypillisiä tautteja ovat varistetauti, harmaalaikku, harmaahome ja härmä. Kasvintuhoojia vastaan on mahdollista suojautua kemiallisesti. Lisäksi terve taimimateriaali on tärkeä ennakoitikeino.

Kasvuston hoito: leikkaustarve on vähäinen. Leikkaus keväällä tai sadonkorjuun jälkeen. Kukinta alkaa touko-kesäkuussa. Satotaso samalla kasvupaikalla 10-15 vuotta. Valkoherukka on itsepölytteinen, hyötyy hyönteispölytyksestä. Valkoherukan sato korjataan heinä-elokuussa joko käsin tai koneellisesti. Sato on kypsä koneelliseen korjuuseen, kun marjojen karat ovat ruskeita. Satoa on käsiteltävä varoen, sillä kypsyessään valkoherukan marjat ovat herkkiä rikkoontumaan. Valkoherukkaa voidaan käyttää raaka-aineena muun muassa mehuissa, hilloissa, viineissä ja hyytelöissä.

Varastointi: valkoherukkaa ei voi tuoreeltaan säilöä pitkiä aikoja. Pitempiä aikoja varastointitilojen oltava viileät. Valkoherukka on saatava sadonkorjuun jälkeen mahdollisimman nopeasti jakeluun.

Markkinointikanavat: voidaan markkinoida tuoremarjana, pakastemarjana ja erilaisina jatkojalosteina. Tyypillisiä herukoiden myyntikanavia ovat pakastamot (koneellisesti kerätty herukka), jatkojalostajat sekä torimyynti, tukut ja keskusliikkeet (tuoremarjat).

Kuvat: Pixabay

Lähteet: ProAgraria Opas aloittaville marjanviljelijöille

Herukan taudit (Parikka Päivi, Luonnonvarakeskus 2017), Herukan tuholaiset (Isa Lindqvist ja Tuomo Tuovinen, Luonnonvarakeskus 2017)