



Puutarhamarjat

Viherherukka (*Ribes nigrum*)

Viherherukka on muunnos mustaherukasta. Viherherukan marja on mustaherukkaa makeampi ja miedompi, ja muistuttaa ulkoisesti hieman karviaista. Viherherukan viljeltyjä lajikkeita ovat Venny, Vertti ja Vilma.

Kasvuolosuhteet: viljely onnistuu kasvuvyöhykeillä I – IV (V). pH-suositus on 6 - 6,5. Viherherukalle sopii multava hieta- tai hietamoreenimaa. Maan rakenteen ja vesitalouden on oltava kunnossa, hieman viettävä rinne sopii viherherukalle.

Perustaminen: viherherukan perustamisessa voi käyttää joko pistokkaita, avojuurisia taimia, tai astiataimia. Pistokaslisäyksessä pistokkaat leikataan emotaimimaasta joko myöhään syksyllä tai aikaisin keväällä, ja myös niiden istutus tapahtuu joko myöhään syksyllä tai keväällä. Taimiväli on 40 - 60 cm ja riviväli 3,5 - 4 m. Perustamisvaiheessa on tärkeää huomioida rikkakasvien torjunta, peruslannoitus ja maanparannusaineiden käyttö. Viherherukan lannoituksessa tärkeää huomioida viljavuusanalyysi, liiallista typen antoa vältettävä.

Kasvintuhoojat: mahdollisia tuholaisia ovat herukkakoi, herukansilmukoi ja mustaherukanäkämäpunkki, tauteja taas laikkutaudit, harmaahome ja villaruoste. Tuholaisia ja tauteja vastaan on mahdollista suojautua kemiallisesti. Lisäksi terve taimimateriaali on tärkeä ennakoitikeino.

Kasvuston hoito: kuolleiden, vioittuneiden, laimoavien ja vanhojen versojen leikkaus keväällä tai sadonkorjuun jälkeen. Kukinta alkaa touko-kesäkuussa. Satotaso samalla kasvupaikalla 10-15 vuotta. Viherherukka on itsepölytteinen, hyötyy hyönteispölytyksestä. Viherherukan sato korjataan heinä-elokuussa joko käsin tai koneellisesti. Satoa on käsiteltävä varoen, sillä kypsyessään viherherukan marjat ovat herkkiä rikkoontumaan. Viherherukkaa voidaan käyttää raaka-aineena muun muassa viineissä ja hilloissa.

Varastointi: viherherukkaa ei voi tuoreeltaan säilöä pitkiä aikoja. Varastointitilojen oltava viileät. Viherherukka on saatava sadonkorjuun jälkeen mahdollisimman nopeasti jakeluun.

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