

Mustikka marjoo muille, ei itselleen

Arka ja huonosti leviävä kasvi on valloittanut Suomen metsät

PAIMIO, SAUVO, KAARINA
Maria Kesti

Kesä 2015 tulee jäämään ihmisten mieliin mustikkakesänä. Varvustot notkuvat suuria sinisiä marjoja, ja jo yhdellä istumalla voi saada sangon täyteen.

Vaikka suomalaiset metsät ovat tulvillaan mustikanvarpuja, omassa pihapiirissä on tullut huomattua, kuinka herkkä kasvi mustikka on. Mustikkakasvi väistää ja katoaa kokonaan muutaman tallauskerran jälkeen tai jos sen päälle on jätetty vuodeksi lautoja. Metsätöiden jälkeen mustikanvarvut kituvat.

Googailun perusteella käy ilmi, että vaikka mustikkakasvi on yhä yleinen, sitä ei kannata pitää itsestäänselvyytenä.

”Yksikään marja ei mene hukkaan”

Esimerkiksi mustikan siemenen itäminen on harvinaista ja vaatii erityisolosuhteita.

– Maaperän täytyy olla otollinen, jotta mustikan siemen pystyy itämään, kertoo Metsäntutkimuslaitoksen vanhem-



NINA LUOSTARINEN

Mikäli mustikanvarvut katoavat metsästä, niitä on vaikea saada takaisin. Mustikka on arka kasvi, joka kärsii kasvupaikan muutoksista ja leviää lähinnä kasvullisesti.

pi tutkija Kauko Salo.

Ihmetystä herättää, miten kehnosti leviävää kasvia voi olla metsissä niin paljon. Salo paljastaakin, että mustikka lisääntyy ennen kaikkea kasvullisesti juurien kautta.

Lisäihmetystä aiheuttaa se,

minkä takia mustikka sitten tuottaa valtaisesti tehottomia marjojaan. Marjat elättävät suuren osan metsän eläimistöä, ja näin altruistinen toiminta kasvukunnassa kuulostaa erikoiselta.

– Kyllä mustikka toki leviää

siementen kautta, mutta harvinaisempaa se on. Mustikan sadot myös vaihtelevat vuosittain, Salo vastaa.

Hän korostaa, että yksikään marja ei mene hukkaan.

– Hyvinä vuosina ihminen poimii noin 15% sadosta, eläi-

Tiesitkö tämän mustikasta?

• **Mustikka voi elää** monen sadan vuoden ikäiseksi. Varren kasvaminen täyteen kokoonsa kestää 15–20 vuotta.

• **Ilmastonmuutoksen myötä** mustikka joutuu yhä ahtaammalle. Se katoaa Etelä-Suomesta, kun havumetsät pakenevat kohti pohjoista.

met ja linnut 50%, ja loppu 30% jää maamikrobien hajotettavaksi. Kaikki niistä ovat tarpeellisia. Mustikka ei ole mikä tahansa kasvi, vaan metsän tärkein ravintokasvi koko ekosysteemin kannalta. Esimerkiksi useimmat meikäläiset nisäkkäät ja linnut käyttävät mustikkaa pääravintokasvinaan, karhua myöten.

Muut kasvit eivät pärjää

Mustikkakasvin määrä on kutistunut Suomessa puoleen siitä, mitä se oli 50 vuotta sitten. Salo vahvistaa, että mus-

tikka kärsii herkästi ihmisten toimista.

– Kun tehdään avohakkuuta, paahteisuus lisääntyy ja mikroilmasto muuttuu, jolloin mustikka tulee steriiliksi ja kuivuu. Avohakkuupaikoilla menee vuosia tai vuosikymmeniä ennen kuin mustikka palaa takaisin. Rehevillä paikoilla mustikka taas ei kestä kilpailua lehtipuiden ja heinän kanssa.

Kun puusto kasvaa, tilanne voi muuttua. Mustikan maavarsi sinnittelee maassa ja lähtee kasvamaan, kun olosuhteet paranevat. Nämä maavarret kuitenkin tuhoutuvat, jos metsä on aurattu tai laikutettu avohakkuun jälkeen.

Miten näin arka kasvi voi olla yksi suomalaisten metsien valtalajeista?

Salo vastaa, että kuusivaltaiset metsät ovat muille kasveille vaikeita kasvupaikkoja. Mustikka selviää vähäravinteisissa ja varjoisissa paikoissa, joissa muu aluskasvillisuus ei kestä.

– Mustikka on sopeutunut esimerkiksi happamaan humukseen. Juuri siksi varvuille on tullut Suomen maaperässä tärkeä rooli, Salo toteaa.

Suosi sesonkiruokaa

Kesällä on helppoa olla kausiruokailija, koska kesällä on tarjolla runsaasti kotimaista kausiruokaa eli sesongissa olevia kasviksia. Torien ja kauppojen myyntitiskit notkuvat ihanista tuoreista ja maukkaista satokauden tuotteista. Ruokasesongit on hyvä pitää mielessä. Kun syö sitä mikä

on parasta juuri nyt, saa nauttia hyvistä mauista ja ruoka on ekologista. On myös mukavaa suosia kotimaisia ja mahdollisimman lähellä sijaitsevia kasvien tuottajia.

Mehevässä kasvispiirakassa on runsaasti täytettä. Tällä kertaa olen käyttänyt täytteenä sipulia, kesäkurpitsaa, pap-

rikaa, kukkakaalia ja parsakaalia, mutta täytettä on helppo muunnella oman maun ja satokauden mukaan.

Kesäisessä mansikkatiramisussa upeat mansikat pääsevät aidon makuisina esille. Tämä mansikkatiramisureseptini sopii myös lapsille, koska se ei sisällä alkoholia.

li ja parsakaali sopiviksi paloiksi. Kuutioi kesäkurpitsa, suikaloi paprika ja silppua sipuli. Kiehauta kukkakaali ja parsakaali niin, että ne jäävät napakaksi. Kuullota sipuli, kesäkurpitsa ja paprika, mausta timjamilla, suolalla ja pippurilla. Ota piirakkavuoka jääkaapista. Pistele haarukalla taikina pohjaa muutaman kerran. Suojaa piirakan reunat foliolla ja paista piirakkapohjaa 200 asteessa 8 minuuttia. Poista foliot. Sekoita jogurttiin kananmunat, chilikastike, pippuria ja suolaa.

Lusikoi jogurttiseos piirakkapohjan päälle. Asettele kasvikset jogurttiseoksen päälle. Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia. Ripottele tuoreita yrttejä valmiin piirakan pinnalle.



Sekoita ruisjauhot, vehnä jauhot ja suola, lisää rasva, juustoraaste ja vesi. Muovaa sileä taikina. Kauli taikina ohueksi levyksi ja painele piirakkavuoaan pohjalle. Laita piirakkavuoka jääkaappiin puoleksi tunniksi. Valmista tällä välin kasvikset. Paloittele kukkaka-

KAISA SILLANPÄÄ



MANSIKKA-TIRAMISU

noin 600 g tuoreita mansikoita
2 dl kuohukermaa
250 g mascarponejuustoa
2 rkl sokeria
1 tl vaniljauutetta
savoiardikeksejä (ohje ohessa)
noin 3,5 dl omenamehua
mintunlehtiä

Voit tehdä savoiardikeksit itse oheisella reseptillä tai käyttää valmiita kaupasta ostettuja savoiardikeksejä. Vatkaa kerma vaahdoksi. Mausta ker-

ma ja mascarponejuusto sokerilla ja vaniljauutteella. Jätä kermavaahtoa eri astiaan noin kolmannes ja yhdistä loput vaahdosta marscarponejuuston kanssa. Laita savoiardikeksejä lautaselle ja kostuta ne omenamehulla. Kokoa suorakaiteen muotoiseen astiaan vuorotellen marscarpone-seosta, keksejä ja mansikoita. Levitä päällimmäiseksi kerros kermavaahtoa, reilusti mansikoita ja muutama mintunlehti koristeeksi.

SAVOIARDI-KEKSIT

4 kananmunan valkuaisista
20 g tomusokeria
4 kananmunan keltuaisista
80 g sokeria
100 g vehnä jauhoja
1 tl vaniljasokeria
Pinnalle:
1,5 tl tomusokeria
3 tl sokeria

Errottele valkuaiset ja keltuaiset eri astioihin. Yhdistä valkuaiset ja tomusokeri, vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Yhdistä keltuaiset ja sokeri, vatkaa vaaleaksi vaahdoksi. Yhdistä vehnä jauhot ja vaniljasokeri, lisää jauhoseos siivilän läpi keltuais-sokerivaahtoon.

Lisää taikinaan valkuaisvahto varovasti nostellen. Laita taikina pursotuspussiin ja pursota noin 8 cm pituisia keksejä. Ota huomioon, että kekset paisuvat uunissa. Ripottele kekseiden pinnalle vielä sokeriseosta. Paista keksejä 170 asteessa noin 20 minuuttia.

KASVISPIIRAKKA

Pohja:
1,5 dl vehnä jauhoja
1,5 dl ruisjauhoja
0,5 tl suolaa
75 g margariinia tai pehmeää voita
2 dl juustoraastetta
3 rkl vettä
Täyte:
1 pieni sipuli
1 pieni kesäkurpitsa
1 paprika
200 g kukkakaalia
200 g parsakaalia
timjamia
3 kananmunaa
3 dl maustamatonta jogurttia tai ranskankermaa vähän chilikastiketta mustapippuria myllystä suolaa maun mukaan
Pinnalle: tuoreita yrttejä