

# Suomi menu ja viljelykasvien monimuotoisuus

Satavuotiaalle Suomelle on suunniteltu nimikkomenü, jota tarjoillaan juhluvuoden aikana Suomen ulkomaanedustustoissa. Ruokalajeissa on huomioitu ruoka- ja juomakulttuuri sekä suomalaiset maut. Juhluvuoden innoittamana mietimme, miten viljelykasvien monimuotoisuus voisi näkyä kasviraaka-aineiden valinnoissa.



Luken 'Minja'-mansikka. KUVA: Mika Raivonen

TEKSTI: Maarit Heinonen ja Merja Hartikainen

**M**onimuotoisuutta saa suupaloihin keräämällä tyrnin marjoja suoraan rannikkoalueiden luonnonvaraisista pensaista tai hilloamalla Suomessa jalostettujen tyrnilajikkeiden marjoja. Eri lajikkeiden ja kasvikantojen marjojen muodossa, värissä ja maussa on eroja, suomalaisten 'Terhin' ja 'Tytin' marjat ovat oransseja ja pitkämmäisiä. Suomalaisia tyrnilajikkeita on hyvin saatavissa puutarhakaupoissa, mikäli toivoo saavansa satoa omalta kotipihaltaan. Kaupoista on saatavilla myös luonnonvaraisista pensaista koristekasveiksi valittuja luonnonkantoja, joista emikasvit tuottavat satoa. Hedekasveja tarvitaan toki pölytykseen.

Metsäsienisalaattiin sipuliksi kannattaa valita vanha suomalainen jakosipuli eli ryvässipuli, jonka intensiiviseen makuun monet *fine dining* -keittiömestarit ovat mieltäytyneet. Ryvässipuleiden saatavuus on vielä toistaiseksi vähäistä, mutta viime vuosina virinnyt vihannesviljelijöiden kiinnostus tähän pohjolan

salottisipuliin lupaa hyvää.

Vahva-arominen maataisruis sopisi hyvin raaka-aineeksi nykyajan ruissipsiin. Maataisrukiin tai vanhan ruislajikkeen viljelijöiden jäljille pääsee tutkimalla Suomen kasvilajieluettelon alkuperäisrekisteröityjä lajikkeita Eviran julkaisusta. Vuonna 1933 viljelyyn saatu uusmaalaisesta juhannusrukiista valintajalostettu Ensiruus on ollut pisimpään viljelty ruislajike, ja sitä yhä viljellään pienimuotoisesti.

Ainakin 1600-luvulta lähtien Suomessa viljelty, rohdoksena, säilönnässä käytetty piparjuuri eli pippurijuuri on riittoisa raaka-aine, sillä jo pienellä palalla saa pippurisen maun mousseen. Moni saattaa yllättyä siitä, että piparjuurestakin löytyy erilaisia viljelykantoja. Kansallisessa piparjuurikokoelmassa on 27 kantaa. Erittäin elinvoimainen piparjuuri voi säilyä samalla kasvupaikalla useita vuosikymmeniä, jopa niin sinnikkäästi, että joidenkin kotipuutarhureiden mielestä se onkin vaikeasti hävitettävä rikkaruoho.

Suomalaisten piparjuurien on todettu olevan geneettisesti erilaisia kuin esimerkiksi Ruotsissa kasvatetut vanhat piparjuuret.

Suomen metsät ovat syksyisin pullollaan puolukoita, mutta puutarhaliikkeillä on tarjota innokkaille puutarhureille FinE-taimilistalta metsäpuolukkaa tuplasti isompia marjoja tekevä 'Oton Karkki'. Se on Kalannista löytynyt luonnonkanta. Sen rehevä kasvutapa tekee siitä myös hyvän maanpeitekasvin puutarhaan.

Perinteinen nisu vaatii hyväsitkoisia vehnälaajikkeita, joita on ollut vaikea suomalaisissa kasvuoloissa viljellä. Pohjoismaiden Geenivarakeskuksessa on pitkäaikaissäilytyksessä 1900-luvun alkupuoliskolla jalostettuja vehnälaajikkeita. Uusmaalaisesta maataisyyssvehnästä risteytysjalostettu 'Olympia' (1941) oli kahden vuosikymmenen ajan viljeltyin syysvehnälaajike, koska sillä oli erinomaiset leivontaominaisuudet sen ajan mittapuun mukaan.

Suomi100 menun ovat suunnitelleet keittömestarit Kim Palhus ja Arto Rastas.

## Suomalaiset suupalat:

Riimisuolattua kyyttönaudan fileetä, tyrnihilloa; Metsäsienisalaattia ruis-sipsillä; Piparjuurimoussea ja savustettua muikkua, kirjolohenmätää; Puolukkapulla

Tervamarinoitua kotimaista lohta, tillikurkkuja ja vihreää perunasalaattia

Suomenlampaan ulkofileetä, kauralla täytetty kaalikääryle, lammaskarvaa ja maustepippurikastiketta

Britakakku

Juomaksi simaa



Ärmätti-niminen ryvässipulikanta on punakuorinen jakosipuli.  
KUVA: Maarit Heinonen

## Pääruokia rydytetään vanhoilla maataisilla ja lajikkeilla

Perunasalaatin vaatimia kiinteämaltoisia lajikkeita löytyy lukuisia kaupan perunalaareista. Vanhoista lajikkeista sopivia ovat esimerkiksi varhaisperunat 'Tammiston Aikainen' ja 'Hankkijan Timo'.

Voimaviljan maineeseen nousut kotimainen kaura on itseoikeutettu raaka-aine Suomen nimikkomenussa. Kaura on suomalaisen kasvinjalostustoiminnan alkuajoista asti ollut tärkeä jalostettava viljelykasvi. Kuopion seudulta peräisin olevasta maataisiskauran jalostuslinjasta tuli poikkeuksellisen keskeinen osa kasvinjalostuksen geneettistä aineistoa. Se oli kauraristeytyksissä toisena vanhempana jokaisessa – kaikkiaan seitsemässä – 1920-luvulla viljeltyyn tulleet kauralajikkeissa. Sen vaikutus ei jäänyt tähän, sillä seuraavina vuosikymmeninä käytettiin näitä ensimmäisiä lajikkeita risteytysaineistona uusia luotaessa. Suomessa on yksi alkuperäiskasvirekisteröity vanha kauralajike, 'Heljä'.

## Jälkiruoaksi vivahteikas Britakakku

Ateriaa kruunaamaan valittuun kesäiseen marenkiseen Brita-kakkuun sopii niin mansikat kuin raparperikin. Luken seitsemän jalostettua puutarhamansikkalajiketta tarjoavat erilaisia makuivaihtoehtoja. Vanhoissa puutarhoissa viljelyjäänteinä kasvavasta ukkomansikasta saa pehmeän myskin aromia ja tarhamansikan luonnonvarainen sukulainen ahomansikka herättää lapsuuden muistot. Suomessa jalostetun tarha-ahomansikka 'Minjan' pienehköt marjat sopivat myös mainiosti kakun täytteeksi.

Raikkaasta mausta pitävä valitsee Brita-kakkuun täytteeksi raparperin, joka on kotipuutarhojen yleisin viljeltävä vihannes. Useimmiten puutarhoissamme kasvava komea raparperi on brittiläinen vanha lajike Victoria, jonka maku on tutkimuksissa osoittautunut erinomaiseksi. Raparperin varsista saa pehmeitä ja miedonmakuisia kasvattamalla raparperia pimeässä samalla tavalla

kuin Isossa-Britanniassa on totuttu. Kyseessä on Yorkshiren "forced rhubarb", jolle vuonna 2010 Euroopan komissio rekisteröi suojatun alkuperänimityksen. Samaa kasvatustapaa olisi mielenkiintoista kokeilla Suomen vanhoilla raparperikannoilla ja saada parasta mahdollista raparperia juhluvuoden jälkiruookaan.

Simasta saa suomalaisemman, kun käyttää sitruunan sijasta raparperia tai hyödyntää elokuussa kotipiikan humalan käpyjä vanhaan tapaan lisämausteena. Skål ja kippis Suomelle ja ruokaperinteelle!

Jutussa inspiraation lähteenä on käytetty mm. Suomen kansallisten kasvigeenivarojen pitkäaikaiskäilysohjeita puutarhakasveille ([www.luke.fi/geenivarat](http://www.luke.fi/geenivarat)) ja kasvigeenivarallisten hankkeiden tuloksia.