

## Kurpitsojen viljely



### Kurpitsojen viljely

#### **Yleistä kurpitsaista**

Kurpitsat kuuluvat kurkkukasveihin muodostaen tämän heimon sisällä oman suvun. Suku käsittää vain viisi viljeltävää lajia, joista tunnetuimmat ja viljellyimmät kurpitsamme kuuluvat kesäkurpitsoihin (*Cucurbita pepo* L.) tai jättikurpitsoihin (*Cucurbita maxima* Duch.). Kesäkurpitsoihin kuuluvat pitkulaiset tai pienet käyräkaulaiset ja lentävän lautasen muotoiset kurpitsat sekä spagetti- ja koristekurpitsat. Myös talvikurpitsat kuuluvat tähän lajiin, vaikka nimi antaakin erilaisen kuvan. Jättikurpitsat kasvavat nimensä mukaisesti suuriksi. Siemenluetteloa selatessa kotimaastamme on saatavilla koko joukko erilaisia lajikkeita jättikurpitsan lajikkeista minikokoiseen 'Baby Bear' – lajikkeeseen. Kesäkurpitsojen hedelmä käytetään noin 20 cm:n mittaisena. Kesäkurpitsan muoto vaihtelee pitkulaisesta ufomaisen pyöreään mm. lajike 'Sunburst', lieriömäiseen ja jopa biljardipallon kokoiseen ja näköiseen 'Eight Ball' – lajikkeeseen. Talvikurpitsaista löytyy eri värisiä, muotoisia ja kokoisia syötäväksi kelpaavia ja Halloween - kurpitsoina tunnettuja lajikkeita. Öljykurpitsalla tärkeimpiä hyödynnettäviä osa ovat pähkinänmakuiset ja öljypitoiset siemenet, jotka voi paahtaa tai käyttää leivonnaisiin. Spagettikurpitsa on saanut nimensä hedelmälihan säikeisyydestä, joka keitettäessä hajoaa spagettimaisiksi rihmoiksi. Koristekurpitsat ovat nimensä mukaisesti koristeena käytettäviä kuivamaltoisia ja kitkeränmakuisia kurpitsoja. Ne eivät ole syötäviä, vaan soveltuvat kuivattuina mm. erilaisiin asetelmiin. Jättikurpitsaista löytyy jopa 100 kg (Yhdysvalloissa suurimmat jopa 400 kg) asti kasvavia lajikkeita mm. lajike 'Big Max'. Niitä käytetään Amerikassa myös Halloween juhlassa.

#### **Kurpitsan kasvatusohjeet**

##### **ESIKASVATUS**

Kainuun korkeudella sekä kesä- että jättikurpitsan taimet esikasvatetaan ennen avomaalle istuttamista. Siemenet kylvetään ruukkuihin tai potteihin (halkaisija 8-10 cm) noin kolmen senttimetrin syvyyteen 3-4 viikkoa ennen avomaalle istutusta. Kylvä ajoittuu toukokuun alkuun. Taimikasvatukseen paras lämpötila on 20-24 astetta. Ennen varsinaista istutusta taimet karaistaan eli ne totutetaan ulkoilmaan pitämällä päivisin lämpimään aikaan taimia ulkona ja nostamalla ne vielä yöksi sisälle. Kasvu-aika avomaalla on 65-85 vrk eli 2-2.5 kk.

##### **KASVATUS AVOMAALLA**

Kurpitsat ovat herkkä kylmälle, joten niiden istutus ulos tehdään vasta kesäkuun 10. päivän jälkeen. Maan lämpötilan pitää olla vähintään + 10 astetta. Kesäkurpitsan taimet istutetaan noin 70 sentin välein ja riviväli saa olla 1.5 metriä. Jättikurpitsan taimet istutetaan 1-2 metrin välein.

Kasvualusta kunnostetaan ennen taimien istutusta. Maahan lisätään turvetta, jos se on hyvin hiesu-, savi- tai hiekkapitoinen. Kasvualustan voi lannoittaa esim. kanankakalla tai Puutarhan Y- lannoksella. Kasvupaikan voi kunnostaa myös kompostin päälle, jolloin erillistä lannoitusta ei tarvita. Myös

harjuistutus parantaa maan ilmavuutta, lämpötilaa ja kosteuspitoisuutta. Maahan lisätään kalkkia, jotta pH eli maan happamuus saadaan 6.0-7.5 välille. Maan happamuustason voi tarkistaa pH-paperilla (saa apteekista) tai ottamalla maanäytteestä analyysin esim. Viljavuuspalvelun kautta.

Kasvukauden aikana ei kasvustoa päästetä kuivumaan. Kurpitsoiden on laajalle leviävä, mutta matala juuristo, joten kuivina kausina se vaatii kastelua. Se hyötyy myös kasvualustan kattamisesta. Katteena voi käyttää esimerkiksi kompostoitua kuorikatetta tai olkea. Maan voi kattaa myös mustalla muovilla tai kuitukankaalla. Kate suojaa myös kehittyviä hedelmiä likaantumiselta.

Rikkakasvit poistetaan kasvuston seasta käsin kitkemällä tai haraamalla. Etenkin kasvun alkuvaiheessa on tärkeää huolehtia kilpailevan kasvuston torjunnasta.

## **TAUDIT JA TUHOLAISET**

Kurpitsaa vaivaavat samat taudit ja tuholaiset kuin kurkkua. Ennakoiva torjunta on tärkein keino kurpitsan tauteja ja tuholaisia vastaan.

### **Harmaahome**

Ruskeat laikut mädättävät hedelmät. Harmaata hometta ilmaantuu laikkujen päälle. Harmaahomeen torjunnassa on tärkeää, että kasvusto on ilmava eli istutus on tehty riittävän harvaan. Liiallinen typpilannoitus aiheuttaa myös rehevän kasvun, joka edesauttaa harmaahomeen leviämistä. Taudit vaivaavat kurpitsaa etenkin kosteina kesinä. Hedelmiin tarttuvia tauteja edesauttaa terälehtien liimaantumisen kehittyvän hedelmän pinnalle. Poistamalla kuihtuvat kukat kehittyvistä hedelmistä mm. harmaahomeen leviämistä voidaan hidastaa.

### **Pahkahome**

Vetistävän harmaan laikun päälle kasvaa valkeaa, pumpulimaista hometta. Varren sisästä löytyy mustia rihmastopahkoja. Pahkahometta torjutaan viljelykierrolla eli samalla paikalla ei kasvateta kurkkukasveja, apilaa tai rypsiä neljään vuoteen.

### **Lehtilaikku**

Kosteina kesinä runsaasti esiintyvä lehdissä esiintyvä tauti, joka ilmenee harmaanruskeina tai tummina pyöreinä laikkuna. Torjuntakeinoina ilmava kasvusto.

### **Etanat**

Kosteina kesinä voivat olla ongelma. Etanoihin tepsii hyvin olutansa. Tyhjä olutpullo laitetaan kyljelleen kurpitsapenkkiin. Pullo on pian täynnä etanoita.

### **Luteet**

Imentä tuhoaa kasvupisteen. Luteita voidaan torjua harson tai verkon avulla, joka laitetaan istutuksen jälkeen 2-3 vk kasvuston päälle.

### **Seppäkuoriaisen toukat**

Oljenkeltainen toukka syö kurpitsan juuria. Seppäkuoriaisen toukkia esiintyy eniten vanhan nurmen jälkeen, joten kasvupaikaksi ei kannata nurmella

ollutta aluetta.

Lisätietoja luomutorjunnasta: Valitse ylävalikosta Tietoiskuja -> luomutorjunta.

### **KURPITSA KUKKII, MUTTA HEDELMIÄ EI TULE? MIKÄ SYYNÄ?**

Kurpitsa tuottaa sekä emi- että hedekukkia. Pölyttyäkseen ja muodostaakseen hedelmän emikukka tarvitsee hedekukan siitepölyä. Pölytys voi epäonnistua, mikäli siitepölyä ei ole tarpeeksi saatavilla. Suotuisissa oloissa hedekukkia syntyy huomattavasti enemmän kuin emikukkia, mutta mm. kylmällä säällä hedekukkia kehittyy vähemmän kuin emikukkia. Toinen pölytykseen vaikuttava tekijä ovat pölyttäjähyönteiset, joita liikkuu kylmällä säällä vähemmän. Mikäli pölytystä ei tapahdu, emikukka surkastuu pois. Pölytystä voi edesauttaa siirtämällä siitepölyä hedekukasta vesiväripensselillä tai pumpulipuikolla emikukkaan.

Samassa kasvissa olevat hedelmät myös kilpailevat keskenään. Yksi suuri hedelmä voi hidastaa muiden kasvua tai surkastuttaa ne kokonaan.

### **SADONKORJUU**

Kukista voi hyödyntää sekä hede- että emikukat. Kurpitsan kukkia voi kerätä pitkin kasvukautta. Kurpitsan yksi taimi jaksaa kunnolla kasvattaa 4-5 hedelmää. Kun raakileita on tämä määrä jo tulossa/kasvi, loput kukat voi hyödyntää ravintona. Kesäkurpitsan satokausi alkaa 4-6 viikkoa istutuksesta. Kesäkurpitsat korjataan 14-21 sentin pituisina. Kypsan jättikurpitsan kuori on kovettunut. Hedelmä leikataan irti kasvustosta 5-10 cm kannan kanssa. Lämpökäsittely kahden viikon ajan heti sadonkorjuun jälkeen 25-30 asteessa pidentää kurpitsan säilyvyyttä. Lämpökäsittelyn jälkeen kurpitsa varastoidaan 10-13 asteessa 70 % ilmakeududessa. Huonosti varastossa säilyvää kurpitsaa kannattaa säilöä tuorevarastoinnin vaihtoehtona pikkelseinä ja hilloina.

### **KÄYTTÖ**

#### **Friteeratut kurpitsankukat**

2 dl maitoa

2 munaa

1 tl suolaa

1 ½ dl vehnä jauhoja

½ tl leivinjauhetta

Tuoreita kurpitsan kukkia

Kukat kastetaan taikinaan ja kypsennetään kylmäpuristetussa rypsiöljyssä, kunnes ne saavat kauniin, kullanruskean värin.

#### **Kurpitsankukkapannukakku**

**Taikina:**

6 dl maitoa

3-4 munaa  
3 dl vehnä jauhoja  
½ tl suolaa  
½ dl sokeria  
Uunipannuun:  
n. 50 g voita  
8-10 kurpitsankukkaa

Sekoita aineet ja anna taikinan seistä jonkin aikaa. Sulata voi uunipannussa. Levitä kukkaseos pannulle ja kaada taikina päälle. Paista 200 asteessa.

### **Kesäkurpitsa-puolukkakakku**

1,5 dl ohrakasta  
3,5 dl vehnä jauhoja  
1,5 dl sokeria  
1,5 dl fariinisokeria  
1 tl soodaa  
0,5 tl leivinjauhetta  
2 tl vaniljasokeria  
1 tl minttua  
200 sulatettua margariinia  
2 dl piimää  
4 dl puolukoita  
4 dl raastettua kesäkurpitsaa  
Kuorrutus:  
200 g maustamatonta tuorejuustoa  
0,5 dl sokeria  
0,75 tl vaniljasokeria  
Pinnalle:  
Puolukoita

Voitele ja korppujauhota irtopohjainen pyöreä kakkuvuoka (24 cm). Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää sulatettu rasva, piimä, puolukat ja karkeaksi raastettu kesäkurpitsa. Sekoita. Kaada taikina vuokaan ja paista uunissa 170 asteessa 30-40 minuuttia. Kokeile kypsyytensä. Anna kakun jäähtyä ja kumoa tarjoiluvaldille. Vatkaa tuorejuusto ja sokerit kuohkeaksi. Levitä seos jäähtyneen kakun päälle ja koristele puolukoilla. Vinkki: mausta taikina jauhetulla kanelilla ja tuoreella inkivääriraasteella.

### **Täytetyt kesäkupitsat 1**

- 2 kookasta kesäkurpitsaa
- 1 tl suolaa
- 2 viipaletta kuivahtanutta leipää
- 100 g raejuustoa
- 50 - 100 g raastettua emmentaljuustoa
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 rkl basilikaa tai oreganoa
- 3 valkuaista

Keitä kesäkurpitsat suolalla maustetussa vedessä muutaman minuutin ajan. Halkaise kurpitsat ja kaavi lusikalla talteen osa sisuksesta. Sekoita monitoimikoneella tai tehosekoittimella kesäkurpitsan sisuksesta, murustetusta leivästä, juustoista sekä mausteista kuorrute. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää vaahto kuorrutteen. Levitä kuorrute kesäkurpitsojen leikkuupinnoille. Kypsennä 200 asteen lämmössä 20-30 minuutin ajan.

### **Täytetyt kesäkurpitsat 2**

- 2 kesäkurpitsaa (à 400g)
- 1 sipuli
- öljyä
- 1 lehtisellerin varsi
- 3 tomaattia
- 1 valkosipulinkynsi
- 0,5 tl suolaa
- tuoretta basilikaa
- mustapippuria
- 3 dl juustoraastetta

Halkaise kesäkurpitsat ja koverra sisus lusikkaa apuna käyttäen. Hienonna sipuli ja kuullota se tilkassa öljyä. Hienonna lehtisellerin varsi, tomaatti ja kesäkurpitsan sisus ja lisää sipulin joukkoon. Mausta seos ja täytä sillä kesäkurpitsat. Ripottele pinnalle juustoraastetta ja paista uunissa 200 asteessa noin 30 minuuttia. Muita täytteitä kesäkurpitsaille: erilaiset sienikastikkeet, jauhelihamureke ja broileri- tai lihasuikaleet

Tietoiskun koonnut Heli Pirinen

Lähteet ja lisätietoja:

Aaltonen, M. 2002. Kesäkurpitsa – vuoden vihannes 2003. Puutarhakalenteri 2003. s. 90-93.

Alanko, P. Tammen suuri puutarhakirja 4. Kurpitsat. s. 75-78.

Forsblom, J. 2000. Hyvän sadon hyötytarha. s. 60-61.

Joutsenlahti - Lankinen, A. & Hupila, I. 2003. Irma Hupilan yrtti- ja vihannesherkut. Koti Puutarha 3/2003. s. 58.

Rousi, A. 1997. Auringonkukasta viiniköynnökseen. Ravintokasvit. s. 245-248.

Voipio, I. 2001. Vihannekset, lajit, viljely, sato. s. 276-282.

[www.puutarhaliitto.fi](http://www.puutarhaliitto.fi), tietoa kesäkurpitsasta – vuoden 2003 vihannes

[www.kotimaisetkasvikset.fi](http://www.kotimaisetkasvikset.fi), tietoa kesäkurpitsasta ja reseptejä kurpitsan käyttöön

[Sulje ikkuna](#)