

# Basilikalajikkeiden kerrosviljelykoe, kesä 2024

Maarit Julkunen ja Sanna Lento

Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun - hanke



Euroopan unionin  
osarahoittama



HAMK  
Häme University  
of Applied Sciences



Tavastia  
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



LOUNAIS-HÄMEEN  
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ



# Basilikalajikkeiden kerrosviljelykoe, kesä 2024

Basilika (*Ocimum basilicum*) oli valittu [Vuoden HeViksi 2024](#) (= Vuoden Hedelmä ja Vihannes). Tämän vuoksi se valittiin ajankohtaisena ja helposti kasvavana yhdeksi koeviljelykasviksi Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun – hankkeessa. Hankkeessa oli muutenkin yhtenä tarkoituksena nostaa esille yrttejä ja luonnontuotteita osana kasvis- ja ruokavalikoimaa. Euroopan unionin osarahoittamassa hankkeessa edistimme kasvuketjun toimijoiden osaamista ja yhteistyötä viiden Kanta-Hämeen alueella toimivan koulutus- sekä tutkimusorganisaation kanssa. Koska basilikan kasvatusta vaatii lämpöä, viljely tehtiin Hämeen ammattikorkeakoulun (HAMK) Lepaan kampuksella sijaitsevassa kerrosviljelykontissa.

Samana vuonna 2024 järjestettiin HAMKin kampusalueella vuosittainen Lepaa-näyttely (15.-17.8.2024). Näyttely kokoaa yhteen puutarha-alan yritykset, alan toimijat ja ammattilaiset sekä myös suuren joukon kuluttaja-asiakkaita. Kasvisruokainnovaatioilla kasvuun – hanke järjesti näyttelyn aikana tietoisuuksia, kasvikiertokasveja ja mm. tutustumista kerrosviljelykonttiin, missä basilikalajikkeet kasvoivat.

Basilikaa viljeltiin kuutta eri lajia: thaibasilika, punalehtinen basilika, mämmittibasilika (tunnetaan myös nimellä Napolilainen basilika), sitruunabasilika, perinteinen Genovesen maustebasilika sekä kanelibasilika (kuva 1). Siemenet ostettiin Hyötykasviyhdistykseltä.

Kuva 1. Basilikalajikkeiden siemenpusseja.



Basilikat kylvettiin toukokuun 2024 viimeisellä viikolla. Ne itivät nopeasti ja kaikkien lajien itävyys oli hyvä. Kuvassa 2 nähdään kuuden eri basilikalajikkeen taimia kerrosviljelykontissa.

Kuva 2. Kuuden basilikalajikkeen taimia kerrosviljelykontissa.

Thaibasilika



Punalehtinen basilika



Mammuttibilika



Sitruunabilika



Genovese-maustebasilika



Kanelibilika



Vaikka lajien eroja näkyi jo pienissä taimissa, kasvun edetessä eroja alkoi tulla enemmän. Esimerkiksi Genoveser-lajikkeen lehdet olivat väriltään helakanvihreitä ja koveria. Kuvassa 3 näkyy taimia ensimmäisen latvomisen jälkeen ja lehden tyypillinen muoto.

Kuva 3. Genoveser-basilikan lehtien kovera muoto.



Sitruunabasilika (kuva 4) erottui muista lehtien vaaleanvihreällä, kellertävällä värityksellä. Lehdet olivat myös jonkin verran pienempiä ja hennompiä kuin muilla lajeilla.

Kuva 4. Sitruunabasilikan vaaleanvihreäkeltaisia lehtiä.



Punalehtisen basilikan (kuva 5) kasvu oli hitaampaa kuin muiden lajikkeiden ja se jäi varreltaan hyvin lyhyeksi. Ilmeisesti kerrosviljelykontin LED-valojen sinistä ja punaista aallonpituutta yhdistävä spektri ei ollut punalehtiselle lajikkeelle soveltuva. Punaiset lehdet värittyivät epätasaisesti eli yrittivät osittain muuttua vihreiksi.

Kuva 5. Punalehtinen basilikan lehtien vihertymistä kerrosviljelykontissa.



Seuraavassa kuvassa 6 näkyy ero punalehtisen basilikan kasvuston pituudessa verrattuna parhaiten kasvaneeseen kanelibasilikaan. Kanelibasilika kasvoi hyvin voimakkaasti ja siitä sai kerättyä satoa useammin kuin muista. Latvomisen ja leikkaamisen jälkeen se haaroittui myös voimakkaasti.

Kuva 6. Erot kasvuston pituudessa; vasemmalla kanelibasilika ja oikealla punalehtinen basilika.



Thaibasilika erottui muista purppuranpunaisella varrella, myös sen lehdissä ja lehtiruodissa oli punaista (kuva 7). Thaibasilika alkoi kukkimaan ensimmäisenä.

Kuva 7. Thaibasilikan varren ja lehtiruotojen purppuraväritystä, sekä thaibasilikan kukkia.



Mammuttibilika ei kasvaessaan erottunut Genoveser-lajikkeesta, mutta sen lehdet ovat eri värisiä, muotoisia ja kokoisia. Kuvan 8 alaosassa näkyy mammuttibilikan lehti, joka on tummemman vihreä ja pyöreämpi kuin kuvassa ylempanä oleva Genoveser-lajikkeen lehti.

Kuva 8. Genoveser-basilikan (ylhällä) ja mammuttibilikan (alhaalla) lehtien väri-, muoto- ja kokoeroa.



Mammuttibasilikan lehtiin tuli kerrosviljelyssä jonkin verran erilaisia vaurioita: niiden värit ei ollut tasainen ja lehdet alkoivat kuivumaan reunoista. Ilmeisesti mammuttibasilika olisi tarvinnut enemmän kastelua ja/tai lannoitetta, mutta kontissa olosuhteita ei pystynyt optimoimaan mammuttibasilikan vaatimusten mukaan. (Kuva 9)

Kuva 9. Mammuttibasilikaa kerrosviljelykontissa.



Lepaa-näyttelyn kävijöillä oli mahdollisuus tutustua eri basilikoihin ja kerrosviljelyyn. Kiinnostuneille kerrottiin eri lajikkeista ja viljelystä ja kävijöillä oli mahdollisuus myös halutessaan maistaa eri lajikkeita. Basilikan erikoislajikkeet olivat monelle kävijälle uusia, ja moni ei myöskään ollut nähnyt ennen kukkivaa basilikaa. Kuvassa 10 purppuralehtisen basilikan kukintaa.

Kuva 10. Purppuralehtisen basilikan kukintaa.



Hankkeessa Hämeen ammatti-instituutti kokeili basilikaa omenamarmeladin maustamiseen. Marmeladi oli myös maisteltavana Herkkujen Häme -tapahtumassa Hämeenlinnassa 4.9.2024. Tapahtumalla tuodaan esille hämäläistä lähiruokaa ja ruoantuottajia. Tapahtumassa esiteltiin myös eri basilikalajikkeita.

Kuvat: Maarit Julkunen