

Suomessa yleiset hedelmät

Omena

Tarhaomenapuu (*Malus domestica*) on omenapuiden (*Malus*) sukuun kuuluva kasvi. Sen hedelmä, omena, on valke-



amaltainen ja syötävä. Kypsänä pinta on ,vihreä tai keltainen tai niiden sekoitus. Tarhaomenapuu kasvaa villinä varsinkin Keski-Aasiassa. Sitä viljellään yleisesti lähes kaikkialla lauhkeassa ilmastovyöhykkeessä.

Kasvitieteellisesti omena on epähedelmä, koska sen pääosa ei ole muodostunut eminsikiäimestä vaan kukkapohjuksesta. Kun omenapuun kukkapohjus kasvaa omenaksi, sikiäin ja siinä olevat siemenet jäävät sen sisään ja siitä tulee omenan siemenkoti, joka siis on omenapuun varsinainen hedelmä termin kasvitieteellisessä merkityksessä.

Omena on ainoa Suomessa hyvällä menestyksellä viljeltävä hedelmä.

Omenoita voi syödä sellaisenaan. Tämän lisäksi niitä voi käyttää leivonnaisissa, alku-, pää- ja jälkiruoissa hyvin monipuolisesti. Omenahilloa valmistetaan keittämällä omenat pehmeiksi. Omenoista valmistetaan myös mehua ja siideriä. Omenan tummumista voi estää sitruunan mehulla. Suomalaiseen makuun tutut omenan kanssa yhdistetyt maust ovat vanilja ja kaneli.

Parhaat piiraat, hillot ja siiderin saa happamasta omenoista. Myöhään kypsyvänä lajikkeena Antonovka on tähän käyttöön erinomainen. Se on hyvää myös kuivattu-

na. Tuoremehuun kannattaa käyttää useita eri lajikkeita.

Omena on terveyden kannalta hyvä syötävä: se on vähäkalorinen (noin 40 kilokaloria/100 grammaa) ja kypsänä se sisältää B1-, B2-, B6-, C- ja E-vitamiineja sekä mm. rypäle-, hedelmä- ja ruokosokeria. Lisäksi se sisältää mm. kalsiumia, magnesiumia, kaliumia, pektiiniä ja kuituja - flavonoideista puhumattakaan. Omenan maku syntyy sen sisältämien happojen yhdisteistä. Noin 85-prosenttisesti omena on vettä.

Omenansiemenet ovat jonkin verran myrkyllisiä, koska niissä on pieni määrä syanidin sokeriyhdistettä, amygdaliinia. Siemeniä tarvitsisi kuitenkin pureskella suuri määrä, ennen kuin myrkytysoireita taikka tukehtumisvaaraa ilmenisi.

Omena säilytetään +1 - +2-asteessa huomioiden se, että omena erittää etyleeniä. Ne kasvikset, jotka kärsivät etyleenistä, on syytä sijoittaa erilleen omenasta.



Päärynä

Päärynä (*Pyrus communis*) on hedelmäpuuna viljelty ruusukasvien (*Rosaceae*) heimon puu, joka on läheistä sukua omenapuulle (*Malus*), joista se eroaa suipokärkisten lehtien, huiskilokukinnon, valkoisten kukkien, kokonaan erillisten vartaloiden ja latvapuoleltaan tyvipuolta turpeamman hedelmän kautta.

Päärynän kotimaa ja lajin kantamuodot ovat epävarmoja. Luultavasti se on ris-

teytystulos muun muassa *Pyrus achras*- (Keski-Aasia), *Pyrus persica*- (Syyria ja Iran) ja itämaisista *Pyrus cordata*- ja *Pyrus elaeagnifolia* -lajeista. Yhdysvalloissa viljellään *Pyrus japonica* -takehitettyjä lajikkeita.



Päärynä kasvaa villinä toisinaan jo Etelä-Ruotsissa, mutta etelämpänä useinkin, joten on ollut mahdollista selvittää onko laji alkuperäinen Euroopassa. Viljely on levinnyt kaikkiin lauhkean ilmaston

maihin, Suomessakin sitä kasvatetaan kotipuutarhoissa lähinnä Etelä-Suomessa, mutta kotipuutarhurit ovat saaneet kestävimmillä lajikkeilla hyviä tuloksia pohjoisempanakin. Päärynää viljellään ja lisätään kuten omenapuuta. Tärkeimmät loiset ja tuholaiset ovat hedelmäruupi, päärynäpunkki ja kirsikkapistäinen. Päärynän hedelmä on syötävä. Kypsänä se on ruskeanvihreä. Maultaan päärynä on mehukasta ja makeaa.

