

# Koetoiminta ja käytäntö

Liite 18.4.2000 57. vuosikerta Numero 3 Sivu 8

## Markkinoille uudet omenalajikkeet Vuokko ja Pekka

HILMA KINNANEN, Maatalouden tutkimuskeskus

Omenalajikevalikoima täydentyi kahdella lajikkeella, kun markkinoille laskettiin 3.12.1999 'Vuokko' ja 'Pekka'. Samalla pidentyi aika, jolloin on mahdollista nauttia kotimaisista omenalajikkeista. Molemmat lajikkeet ovat peräisin MTT:n lajikejalostusohjelmasta. Vaalea 'Vuokko' soveltuu hyvin ammattiviljelyyn tumman 'Pekan' ollessa enemmän harrasteviljelijöiden erikoisuus.

Vuosien 1958-1966 jalostusohjelma on tähän mennessä tuottanut 'Vuokko' ja 'Pekka' mukaan lukien 11 markkinoille laskettua omenalajiketta. Satokauden aloittaa 'Pirja', joka on toista emolajikettaan Huvitustakin aikaisempi. Kun 'Pirjat' on syöty, voidaan herkuttelua jatkaa 'Vuokolla'. Se kypsyy samoihin aikoihin 'Valkoisen Kuulaan' kanssa. Tämän jälkeen kypsyvät vuorollaan syysomenat 'Maikki', 'Make', 'Samo', 'Sandra' ja 'Heta'. Myöhäisiä syysomenia ovat 'Jaspi' ja heti tämän jälkeen valmistuva 'Pekka'. Talven varalle jäävät vielä 'Juuso' ja 'Konsta'.

### "Minun armaani ei lemmi tummaa, hän lempii vain vaaleata..."

Vaalea 'Vuokko' on peräisin risteytyksestä 'Melba' x 'Huvitus'. Risteytys on tehty vuonna 1959 MTT:n puutarhatuotannossa Piikkiössä, jossa se on ollut havainnoitavana vuosina 1977-1999 koodinumerolla Y592. 'Vuokko' on kesäomena, jonka korjuuaika on elo-syyskuun vaihteessa, lämpösumman ollessa 1100. Se on syöntikelpoinen noin kuukauden ajan. Omena on keskikokoinen tai suuri, muodoltaan kekomainen, joskus lähes lieriömäinen ja tyypillistä sille on kannan tyvessä oleva kohouma. Väriltään se on vaalean kellanvihreä ja korkkipilkkuinen. Oranssi ohut peiteväri saattaa ilmestyä sen auringon puoleiselle poskelle. Malto on kermanvaaleaa, rapeaa ja erittäin mehukasta. Maku on sokerisen hapokas, ei hapan, joten se sopii mainiosti pöytähedelmäksi 'Vuokko' on kasvatavaltaan leveä ja rehevä. Oksakulmat ovat hyvät; vanhemmiten oksat ovat jopa alaspäin taipuvat. Talvivaurioita ei ole tavattu, mutta normaalin ruventorjunnan se vaatii. Lajike on runsassatoinen. Talvenkestävyytensä, satoisuutensa, hyvän makunsa ja säilyvyytensä ansiosta se on hyvä lisä kesälajikkeiden joukkoon ammattiviljelmille. Paremmiin käsittelyä kestävästä ja säilyvämpänä 'Vuokko' voisi korvata 'Valkean kuulaan', sillä molemmat valmistuvat samoihin aikoihin ja ovat ulkonäöltään saman tyyppisiä.

## **"Minä kirjoitin: tumma ja tulinen..."**

Mustanpuhuva 'Pekka' on ulkonäöltään vertaistaan vailla oleva lajike. Se on peräisin risteytyksestä 'Lobo' x 'Huvitus'. Risteytys on tehty vuonna 1962 MTT:n puutarhatuotannossa Piikkiössä, jossa se on ollut havainnoitavana vuosina 1980-1999 koodinumerolla Y6225. 'Pekka' on syysomena, jonka korjuuaika on syyskuun jälkipuoliskolla, lämpösumman ollessa noin 1230. Se on syöntikelpoinen syyskuun lopulla ja säilyy varastossa markkinointikelpoisena kuukauden.

'Pekan' omena on keskikokoinen tai pieni. Se on muodoltaan leveään kartiomainen ja hyvin säännöllinen. Kypsässä hedelmässä pohjaväriä ei ole nähtävissä, peiteväri on syvän purppuran punainen. Kuori on vahva. Omenan malto on valkeaa ja siinä on runsaasti punaista väriä varsinkin kuoren lähellä, hedelmämehekin on punaista. Malto on jonkin verran kova. Omena sopii pöytähedelmäksi; maku on sokerinen ja sitä pidetään hyvänä, Se on makeutensa vuoksi ollut myös lasten mieleen.

Puu on pienikasvuinen ja harvahko, muoto on koheneva nuorena. Siinä ei ole havaittu omenarupea tarkennetun tai IP-torjuntaohjelman puitteissa ja punkitkin tuntuvat kaihtavan sitä. Kohtalaisen hyvän ruvenkestävyytensä vuoksi se on sopiva erityisesti kotipuutarhoihin. Omena on väriltään huomiota herättävän tumma, muodoltaan kaunis ja maultaan hyvä., joten erikoisuutena sitä voi suositella jossain määrin myös kaupalliseen viljelyyn.

## **"Jokainen omenan jos päivässä söisi, niin lääkäri takkinsa leivästä möisi..."**

Kotimaisen omenan turvin voidaan "lääkäri pitää loitolla" jo lähes puoli vuotta: 'Pirjasta' aloitetaan elokuun puolivälissä ja tuontiomenaan joudutaan turvautumaan vasta joulun jälkeen, kun viimeinenkin 'Konsta' on syöty. Tulevaisuudessa varastointitekniikan ja -tietämyksen kehittyessä ja lajikkeiston vielä lisääntyessä päästään jopa pääsiäiseen asti kotimaisen omena turvin.

Lisätietoja: Koetoiminta ja käytäntö 3/2000: 8  
sähköposti hilma.kinnanen@mtt.fi  
puhelin (02) 477 2245.