

Valkuaisfoorumi

PUUTARHASTA PROTEIINIA

SALKOPAPU

Phaseolus vulgaris var. vulgaris

Esittely:

Salkopapu on ikivanha viljelykasvi Väli-Amerikasta. Yksivuotinen palkokasvi nimensä mukaisesti köynnöstää pitkällä ja rennolla varrellansa, joka voi venyä 2-3 metriä korkeaksi kiivetessään tukea pitkin. Salkopapu haaroittuu runsaasti ja se kukkii vain sivuversoissa. Kukat ovat valkoisia, vaaleanpunaisia tai purppuraisia. Salkopavun palot voivat olla vihreitä, keltaisia tai violetteja ja pituudeltaan 8-20 cm. Salkopapu on itsepölytteinen, päiväneutraali tai lyhyenpäivän kasvi eli se on sopeutunut tuottamaan satoa lyhyemmässä päivän pituudessa kuin mitä Suomen kesä tarjoaa. Suomessa viljeltyt lajikkeet ovat yleensä päiväneutraaleja. Kasvu on nopeaa ja kasvi on hallanarka.

Viljely:

Kasvupaikan tulisi olla lämmin ja kasvualustan ilmava, ravinteikas ja pH:n vähintään 6. Tämä tarkoittaa että papumaan tulee olla kalkittu. Salkopapu tarvitsee runsaasti fosforia, mutta vähän jos laisinkaan, tyypeä lannoituksessaan. Pavut kylvetään kesäkuun alussa, kun maa on saavuttanut 10 °C lämmön. Jos haluaa aikaistaa satoa, voi pavun taimet esikasvattaa sisällä. Ulos kylvetyt siemenet tai istutetut taimet kannattaa suojata harsolla. Tämä estää lintuja syömästä sie-



kuvaaja: Elias Hakala

meniä ja ennen kaikkea se suojaa siemeniä kylmyydeltä. Samalla itämistulos on nopeampi ja tasaisempi. Pavut kylvetään 3-5 cm syvyyteen, 40-50 cm rivivälein ja 30-40 cm taimivälein. Salkopavulle kannattaa rakentaa kiipeilyteline, missä se saa kasvaa ilmastavasti välttämällä liiallisesta kosteudesta aiheutuvat ongelmat. Liian tiheät viljelmät kärsivät helposti harmaaja pahkahomeista. Viljelmää tulee kas-tella vain lämpiminä kausina. Papumaa on yeensä syytä suojata jäniseläimiltä, jotka mielellään syövät kasvustoja.

Sadonkorjuu ja käsittely:

Palot kerätään käsin, kun ne ovat riittävästi pyöristyneitä, mutta niiden siemenet vielä pieniä eivätkä tunnu palon läpi. Satoa voi kerätä usean viikon ajan ja säännöllisesti keräämällä kasvit jaksavat tuottaa uusia palkoja.

Palot säilyvät 5-10 °C lämpötilassa ja kosteassa ilmassa noin 1-3 viikkoa. Talven varalle pakastaessa pavut pitää ensiksi keittää 2-4 min.



kuvaaja: Elias Hakala

Lajikkeita:

'Blauhilde' - Violetit säikeettömät, hyvin pitkät (n. 30 cm) pavut, muuttuvat keitetäessä tummanvihreiksi. Erittäin satoisa ja terve kasvusto. Voidaan pakastaa. Tuleentunut siemen on väriltään vaaleanruskea. Blauhilde on erittäin pidetty papulajike. Maku on herkullinen.

'Blue Lake' - Maailmalla hyvin yleinen ja suosittu salkopapu. Suomessa tuottaa satoa melko myöhään, mutta sato on runsas. Palot ovat vihreät, pyöreät ja hieman nahkeat.

'Cobra' - Ranskalainen, vihreäsalkopapu tuottaa runsaasti 20-21 cm pituisia palkoja. Keskiaikainen, kylvöstä satoon noin 80 päivää. Sopii kasvihuoneisiin tai avomaalle lämpimälle paikalle.

'Neckargold' - Suuria satoja tuottava, korkeiden salkopapujen kuningatar. Erinomainen maku, syväkeltaisia ja herkullisia 23-25 cm pitkiä papuja



kuvaaja: Elias Hakala

Valkuaisfoorumi
Kreikkalainen papusalaatti

Ainekset:

400 g papuja
2 rkl oliiviöljyä
2rkl sitruunamehua
1 valkosipulin kynsi
1 tl tilliä
Suolaa ja pippuria
100 g fetakuutioita

Valmistus:

Keitä papuja 10-15 minuuttia kunnes ne ovat pehmeitä. Kaada vesi pois. Sekoita oliiviöljy, sitruunamehu, tilli, suola ja pippuri sekä purista valkosipuli sekaan. Kaada papujen päälle ja lisää feta. Sekoita kevyesti.

www.hamk.fi/valkuaisfoorumi



Euroopan unioni
Euroopan sosiaalirahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

