Mustikka

Metsien hieno marja

Mustikka (Vaccinium myrtillus) on puolukoiden (Vaccinium) sukuun kuuluva kanervakasvi (Ericaceae), joka tuottaa syötäviä marjoja. Mustikka kasvaa tuoreissa kangasmetsissä ja muissa kosteissa metsissä Euroopan, Aasian ja Pohjois-Amerikan pohjoisosissa.

Mustikka kukkii toukokuusta heinäkuuhun, ja marjat kypsyvät heinäkuusta alkaen. Suomessa mustikka on toiseksi tärkein kaupallinen luonnonmarja.

Ulkonäkö ja koko

Mustikka on normaalisti 10–50 cm korkea, tunturinummilla vain parisenttinenkin[1], kesävihanta varpu, joka pudottaa soikeat lehtensä talveksi. Se kukkii toukokuusta heinäkuuhun. Kukat ovat ruukkumaisia, terälehdet ovat kasvaneet melkein kärkeen asti yhteen kelloksi, jonka aukosta pistää ulos yksivartaloinen emiö. Heteitä on neljä tai kahdeksan. Kukan väri on vaaleanvihertävä tai punertava.

Marjominen

Mustikka marjoo heinäkuusta jopa lokakuulle kasvupaikasta riippuen. Marjominen riippuu suuresti sääolosuhteista: pölyttäjistä sekä alkukesän pakkasista. Pölytyksen suorittavat pääasiassa hyönteiset, mutta mustikka voi myös itsepölyttyä. Pölyttäjien määrä vaikuttaa suuresti satoon: kontukimalaisten pölyttämillä marjamailla sato on jopa 12-kertainen verrattuna alueisiin, joista kimalaiset puuttuvat.

Mustikan sininen väri johtuu vahakerroksesta. Marjat ovat tavallisesti harmaansinisen vahan peittämiä, mutta toisinaan näkee myös tummia vahattomia marjoja, joita mustan värinsä vuoksi kutsutaan terva- tai voimustikoiksi. Vahapeite voidaan myös pyyhkiä pois, jolloin tuloksena on tervamustikkaa vastaava musta marja.[6] Marjoissa voi olla jopa 40 siementä, mutta keskimäärin vain puolet näistä ovat elinkelpoisia. Suuren osan marjoista syövät linnut ja nisäkkäät, joiden ruoansulatuselimistöstä ei selviä elinkelpoisia siemeniä. Mustikka lisääntyykin pääasiassa suvuttomasti maarönsyjen avulla.

Juolukkaa (Vaccinium uliginosum) voidaan pitää mustikan matkijana, sillä kasvit muistuttavat huomattavasti toisiaan.

Kasvupaikat

Mustikka kasvaa tuoreissa kangasmetsissä, lehtomaisissa metsissä, korvissa ja kasvualue kattaa koko Suomen. Se viihtyy kosteassa maaperässä ja sietää hyvin varjoa.[8] Pohjoisessa lajia tavataan myös kuivissa kangasmetsissä ja tunturikankailla. Yleisesti Suomessa kasvavana lajina se on monen metsätyyppiopin mukaisen metsien kasvupaikkatyypin tunnuslaji.[9]

Mustikkaan liittyviä kasvupaikkatyyppejä ovat:[10]

lehtomaisten kankaiden

käenkaali-mustikkatyyppi,

kurjenpolvi-käenkaali-mustikkatyyppi ja

kurjenpolvi-mustikkatyyppi,

tuoreiden kankaiden

mustikkatyyppi,

puolukka-mustikkatyyppi ja

seinäsammal-mustikkatyyppi kuin myös

kuivahkojen kankaiden

variksenmarja-mustikkatyyppi.

Levinneisyys

Mustikkaa on viljalti Pohjois-Euroopan ja Aasian boreaalisella ja etenkin subarktisella vyöhykkeellä. Mustikkaa tavataan myös Pohjois-Amerikassa, mutta se ei ole siellä alkuperäinen laji. Monet metsämustikkana myytävät tuotteet sisältävät pensasmustikkaa. Englanniksi eroa on koetettu selventää lanseeraamalla nimitys "bilberry" perinteisen "blueberry"-nimen rinnalle, ja suomeksi puhutaan "metsämustikasta" erona pensasmustikkaan.

Ravintokäyttö

Mustikan marjoissa on hyvin vähän hedelmähappoja. Sen sijaan niissä on runsaasti A- ja B-vitamiinia, mangaania, kuituja sekä flavonoideja. Mustikka sisältää myös fenoliyhdisteitä, kuten ellagitanniineja, kversetiinia ja klorogeenihappoa. Mustikat ovat myös hyviä C-vitamiinin, magnesiumin ja kalsiumin lähteitä. Mustikan marjoista valmistettavia perinteisiä ruokia Suomessa ovat muun muassa mustikkapiirakka sekä mustikkakeitto, ja perinteisesti mustikoista on valmistettu myös hilloa. Mustikoista valmistettavia Suomen maakuntien perinneruokia ovat muun muassa mustikkapöperö Hämeessä, mustikkakukko Savossa ja mustikkamöllö Karjalassa.

Suomessa mustikka on toiseksi tärkein kaupallinen luonnonmarja, jota poimitaan vuosittain 150-250 miljoonaa kiloa. Tästä määrästä päätyy kauppaan noin 1-3 miljoonaa kiloa, vuonna 2012 jopa 6,8 miljoonaa kiloa.

Mustikanlehti on oivallinen teeaines. Myös kanalintujen pienet poikaset syövät mustikan nuoria lehtiä.

Marjatalous

Mustikka on jo makunsa, värinsä ja muiden ominaisuuksiensa vuoksi Suomen tärkeimpiä luonnonvientituotteita. Mustikkaa voi Suomessa poimia verottomasti myyntiin. Mustikanpoimintaan on kehitetty erilaisia keruuvälineitä kuten poimureita ja haravia. Puutarhoissa kasvatettava pensasmustikka on eri laji, useimmiten Pohjois-Amerikasta kotoisin oleva Vaccinium corymbosum

teksti: Wikipedia: Mustikka

