

# Vesiviljely

Vesi- eli hydroviljelyn ideana on, että kasvit kasvavat ilman multaa. Siemenet laitetaan pieniin, vettä hyvin läpäiseviin kylvökapseleihin/ turvenappeihin tai vastaaviin. Ravinteet ne saavat vedestä ja siinä olevasta ravinneliuoksesta. Helppoa ja nopeaa. Vesiviljelyyn on olemassa erilaisia välineitä, mutta lasten kanssa se toimii hyvin myös itse rakennetussa muovipullovirittelmässä.

Parhaiten vesiviljelyssä menestyvät salaattit, yrtit ja versot, mutta kaikkia muitakin taimia voi esikasvattaa vesiviljelyssä.



Vesiviljelyssä voit käyttää minkäkokoista pulloa vain. Leikkaa se puoliksi noin puolesta välistä.

Salaatin juuret ovat kasvaneet turvenapin läpi ja näkyvät selvästi.

Turvekapseli/nappi on pieneen tilaan puristettu valmis kasvupohja. Ohut verkko pitää sen kasassa, juuret läpäisevät sen kasvaessa. Napit liotetaan puhtaassa, lämpimässä vedessä. Ne turpoavat käyttövalmiiksi muutamassa minuutissa.



## Alkuun pääsee varsin helposti

Tarvitaan vain muovipullo, kylvökapselit, siemeniä ja vesiviljelyyn soveltuvaa ravinnettä. Pimeään vuodenaikaan on lisäksi hyvä olla kasvivalo.

- \* Leikkaa pullo puoliksi;
- \* Täytä pullo vedellä ja lisää sopiva määrä lannoitetta, huom. ravinne on todella riittoisaa;
- \* Liota kylvökapselit vedessä ja lisää siemen/siemenet kapseliin;
- \* Aseta pullon suu ylösalaisin pohjan sisään ja aseta kylvökapseli pullon suuaukole;
- \* Tarkista että vesi yltää juuri pullon suuaukole ja varmista, että turvenappi pysyy kosteana koko ajan, kunnes siemen itää.

Taimi kasvattaa juuret kylvökapselin pohjan läpi ja saa ravinteita pullossa olevan veden mukana, tarkkaile, että vesi pullossa riittää. Veden voi vaihtaa ja lannoittaa kolmen viikon välein.

Valmista syötävää voi odottaa 3-6vk kulluttua. Taimet voi siirtää sellaisenaan multaan joko ruukkuun tai suoraan maahan.

Vesiviljelyä on toteutettu Puutarhasankarit-hankkeessa erittäin menestyksekkäästi, se on ollut lasten kanssa mukavaa tekemistä ja kun tuloksia tulee nopeasti, myös lapset jaksavat innostua.

Teksti ja kuvat: Katja Rissanen

