

Villiyrtit talteen - kokeile rohkeasti uusia makuja

Villiyrttien keräily alkaa toukokuussa ja jatkuu pitkälle syksyyn. Ensimmäisiä kerättäviä yrttejä ovat maitohorsman verso, nokkonen, vuohenputken lehti, poimulehti ja siankärsämön lehti. Pian täyttyvät nurmet myös keltaisilla voikukilla, joista voi hyödyntää niin lehdet kuin kukinnonkin.

Jokamiehen oikeuksien perusteella voit kerätä rauhoittamattomia kukkia, metsämarjoja ja sieniä sieltä, missä liikkuminenkin on sallittua. Luonnonsuojelualueilla voi olla poimimista koskevia rajoituksia.

Pääsääntöisesti kaikki villit yrtit, marjat sekä sienet kuuluvat jokamiehenoikeuden piiriin: niitä saa vapaasti kerätä luonnosta, muttei kenenkään tontilta, pellolta tai pihapiiristä.

Puuvartisten kasvien kasvinosien keräämiseen tarvitset maanomistajan luvan. Tällaisia ovat esim. pihlajan silmu, koivun lehti, kuusenkerkkä, mustikan lehti. Maanomistajan luvan tarvitset myös, jos keräät isoja määriä samalta alueelta.

Villiyrttien keräilyssä yhdistyvät huvi ja hyöty. Keräily on helppoa, perusyrtit oppii tunnistamaan helposti, keräilyalueet ovat yleensä lähellä. Poiminnasta saa myös nopeasti tuloja, jotka ovat verottomia. Esimerkiksi tuoreen kuusenkerkkän kilohinta on 6-8 €/kg. Keräily soveltuu monenikäisille ihmisille.

Miksi kannattaa kerätä?

Villiyrtit ovat puhtaita, lisäaineettomia, terveellisiä. Niissä on uusia aromeja ja makuja, jotka maustavat ruoan. Villiyrtit ovat ilmaista ruokaa, jota ei tarvitse kasvattaa. Jokainen villiyrttiruoka on elämys, joka on mitä aidointa lähiruokaa ja paikallisesti hankittua.

Villiyrttejä on hyödynnetty ravintona ja rohdoksena meillä ja muualla jo satoja vuosia niin eläimille kuin ihmisillekin. Niiden käyttäjiä tulee koko ajan lisää, sillä villiyrtit ovat yhä nouseva trendi. Niitä käytetään matkailupalveluissa monella tapaa.

Tärkeintä on oppia tuntemaan keräämänsä kasvit. Opit helposti tunnistamaan yrtit osallistumalla villiyrttikoulutukseen. Koulutuksessa tutustutaan keskeisimpiin yrtteihin ja valmistetaan niistä jotain syötävää. Jos haluat kerätä villiyrttejä myyntiin, niin kannattaa osallistua villiyrttipoimijakoulutukseen. Koulutuksesta saat merkinnän poimijakorttiin tunnistamistasi yrteistä. Merkintä toimii laaduntakeena ostajalle.

Villiyrtit ovat monikäyttöisiä

Lisää yrtit tuoreena, pakasteesta tai kuivattuna keittoihin, höystöihin, dippeihin, kastikkeisiin, munakkaisiin, muhennoksiin, laatikoihin ja patoihin. Käytä piirakoissa, pestossa, salaateissa, pitsoissa sekä juustojen kanssa. Voit tehdä myös makuvettä, viiniä tai simaa

Yrtit sopivat myös jälkiruokiin. Voit valmistaa esimerkiksi maitohorsmaparsaa, nuorista nokkosista voit tehdä lettuja, muhennoksia ja keittoja. Vauvavuohenputket voi lisätä sellaisenaan salaatteihin. Kuusenkerkkät toimivat hyvin kakun koristeena tai juomissa ja pihlajansilmuista tai mesiangervosta voi valmistaa pannacottaa.

Eeva-Liisa Kivimäki

toiminnanjohtaja

Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaiset /

ProAgria Keski-Suomi Ry

PL 112, Kauppakatu 19 A, 40101 Jyväskylä

puh. 040 576 8740

eeva-liisa.kivimaki@maajakotitalousnaiset.fi

www.maajakotitalousnaiset.fi

www.proagria.fi



Maa- ja kotitalousnaiset – juuret maalla