

Villiyrtit kotona



- Villiyrtilt ovat mahtavia! Erityisesti minua kiehtoo niiden aitous, luonnollisuus ja alkukantaisuus, villiyrtiltän kuuluivat oleellisena osana esi-isiemme ravintoon. Vielä 70-luvulla keräilykulttuuri oli voimissaan, perheet kävivät yhdessä metsissä ja hyödynsivät jokamiehen oikeuksiaan, mutta kaupungistumisen myötä into on valitettavasti hiipunut.
- Toisaalta myös maaseudullakin asuvat ovat nykyään varsin kaupunkilaisia sielultaan. Keräilykulttuuri hiipuu yhtä lailla taajamissa ja pikkukylissä.
- Suomi on kuitenkin pieni maa ja sen pääkaupunkikin oikeastaan vain pieni kylä, jonka rannoilla voi uida, jonka keskustassa kasvaa syötäväksi kelpaavia sieniä ja villiyrtiltejä. Olemme hulluja, jos emme käytä uniikkia elinympäristöämme hyödyksi. Miksi maksaisin ruokakaupassa olemattoman kokoisesta yrtiltipuskasta, jos voin poimia pihalta tai lähimetsästä vähintään yhtä maukkaita kasveja ilmaiseksi? Itse poimitut villiyrtilt saavat omatekoisen ruoan myös maistumaan entistä paremmalta.
- Villiyrtilt ovat mielestäni oleellinen osa suomalaista lähiruoka- ja luomukulttuuria. Parasta villiyrtilteissä on kuitenkin sienten tapaan niiden uniikki makumaailma, jota ei voi löydä kaupoista. Kantarelleja ja ruohosipulia löytyy toki markettien hyllyiltä, mutta villistä luonnosta löytyy mielenkiintoisempiakin makuja. Kun on kerran päässyt lampaankäävän tai saksankirvelin makuun, uuskeräilijän toinen jalka on jo tukevasti metsässä.
- Löytämisen iloa ja oivalluksia ei myydä purkitettuina.

KUUSISOHJO

4 annosta

0,5 l vettä

1,5 dl sokeria

2 kourallista kuusenhavuja

1/2 sitruunan mehu

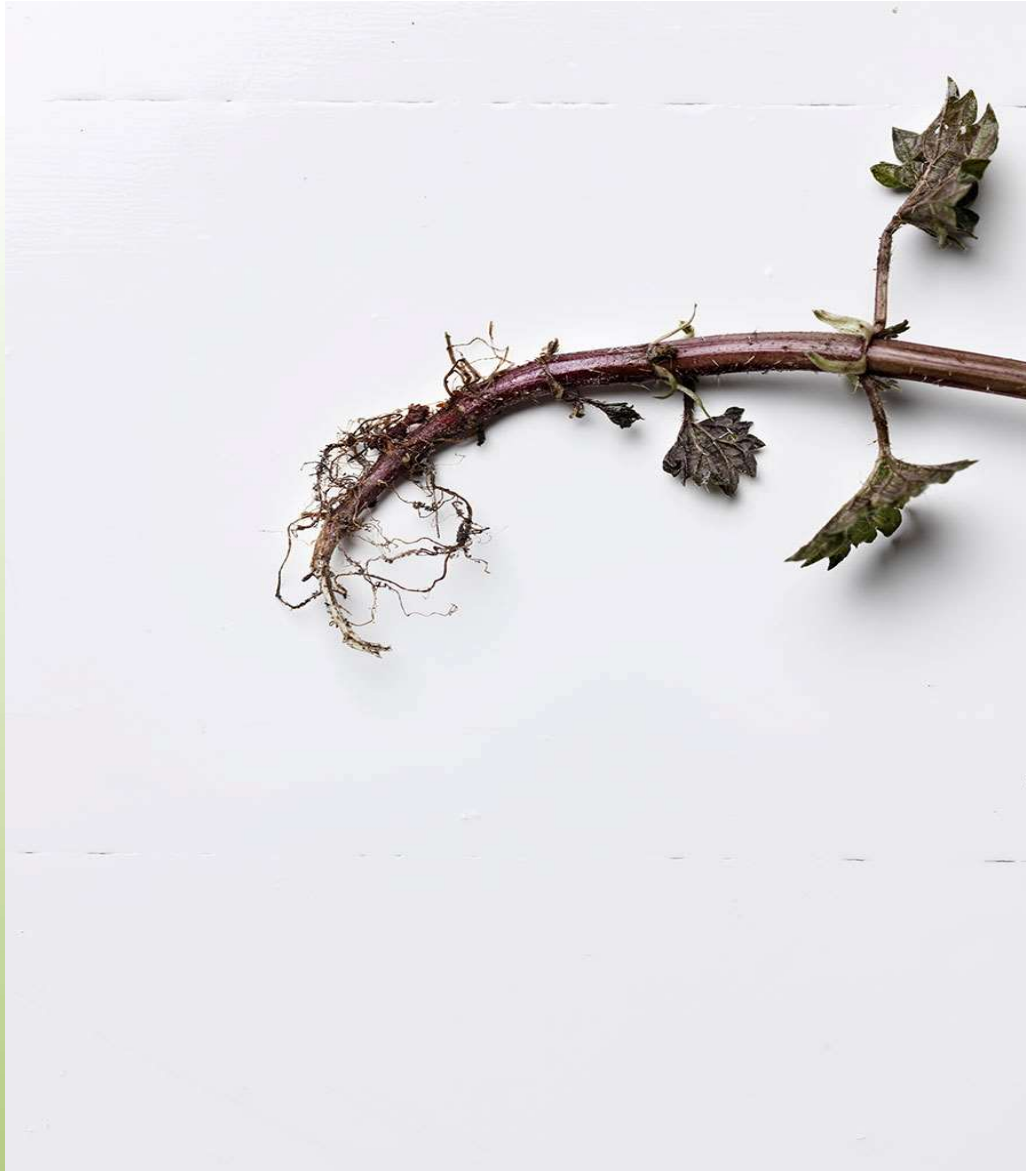
Koristeluun

kourallinen kuusenkerkkiä

1. Kiehauta kattilassa vesi ja sokeri. Lisää joukkoon kuusenhavut ja uuta niitä kannen alla noin 20 minuuttia.
2. Lisää kattilaan sitruunamehu. Siivilöi liemi rasiaan ja pakasta.
3. Raaputa jäätynyt liemi haarukalla jäämurskaksi ja koristele kuusenkerkillä vaikkapa pakastemarjoilla talvella.
4. Tarjoile suuta puhdistavana väliruokana tai kevyenä jälkiruokana.



Villiyrtit ravintolassa



Villiyrtit suomalaisissa ravintoloissa

Grön

Ask

Ora

Kaskis

Chapter

Natura

Juuri etc.

Villiyrttien etuja

Kestävä kehitys

Alkuperän tietoisuus

Uudet maut

Uudet raaka-aineet

Taloudellisuus

Puhtaus

Terveellisyys



Business

Touko-syyskuussa paras sesonki

Paikkojen löytäminen

Hinnat

Veroton 10 000,- asti

Myyntikanavat ja verkostot

Kesä 2020

Suunnitelmissa oli rakentaa jakeluverkosto Vihannespörssin kanssa pääkaupunkiseudun ravintoloille. Korona kuitenkin sotki suunnitelmat. Kesä-Elokuussa keräsin itse.

1400l á n.5,-/L = 7000,-



Villikasvit vähittäiskauppaan

- HAUDUKKEET, kamomilla, mustaherukanlehti, mesiangervo...
- FERMENTOIDUT, maitohorsma, kotkansiipi...
- PIKKELÖIDYT, ruusunterälehdet, maitohorma, voikukannuput
- PESTOT, nokkonen, kuusenkerkkä, suolaheinä...
- MAKUSUOLAT, kuusenkerkkä, kataja, mänty, mesijuuri...
- MAKUÖLJYT, ruusu, kuusenkerkkä, mesiangervo...
- SIIRAPIT, mustaherukanlehti, ruusu, saksankirveli...
- JÄÄTELÖ, kuusi, ruusunterälehti, pihasaunio...
- JUGURTIT, saksankirveli, pihasaunio, mustaherukanlehti...
- KASTIKKEET, majoneesit, dressingit...

KIITOS!

