



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Luonnontuotteita taimikoista

21.5.2024

Luonnontuoteasiantuntija Anni Rintoo
Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaiset



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria



Metsäkeskus



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin |



MAA- JA KOTITALOUSNAISET

Olemme valtakunnallinen ja kansainvälisesti linkittynyt asiantuntijajärjestö, jonka toiminnan keskiössä on

- ruoka- ja ravitsemusosaamisen vahvistaminen
- maiseman- ja luonnonhoidon kehittäminen
- yrittäjyyden tukeminen
- järjestötoiminta ja yhteisöllisyyden vahvistaminen.

Toiminnallamme rakennamme kestävää, osaavaa ja osallistavaa yhteiskuntaa.

Tarkastelemme asioita suomalaisen maaseudun näkökulmasta kaupunkeja unohtamatta.

Rakennamme mahdollisuuksien Suomea, jonka hyvinvoinnista hyötyvät myös tulevat sukupolvet

Unelmiemme Suomi
2025

MAISTUVA
MONIMUOTOINEN
KESTÄVÄ
ELINVOIMAINEN



RUOKA — MAISEMA — YRITTÄJYYS — KULUTTAJAT



Maa- ja kotitalousnaiset



@maajakotitalousnaiset



@maajakotitalous

www.maajakotitalousnaiset.fi

Kiitos!

OLLAAN YHTEYKSISSÄ!



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Luonnontuotteiden hankintaketjut kuntoon –hanke

- Hankkeessa kootaan ja kehitetään luonnontuotteiden hankintaketjuja Keski-Suomessa
 1. Edesautetaan luonnontuotteiden vastaanotto- ja välityspisteen perustamista maakuntaan
 2. Parannetaan raaka-aineen saantia kannustamalla monialaisia, uusia tuotantosuuntia etsiviä maatiloja villiyrttien viljelyyn ja puoliviljelyyn
- Hankeaika 1.3.2022 – 31.7.2024
- Hanketta hallinnoi Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaiset / ProAgria Keski-Suomi
- Yhteistyökumppanina Metsäkeskus
- Hanketta rahoittaa Keski-Suomen Ely-keskus maaseuturahastosta





Tulevia tilaisuuksia

- **Live yrttipoimijakoulutuksia** tulossa keväällä
 - Osallistumismaksu 38 euroa per tilaisuus
- **Villiyrttikävely Jyväskylän villiyrttipuistossa 22.5.2024**
 - Osallistumismaksu 30 euroa.
- **Villiyrtit ravintolakäytössä - villiyrttikurssi ammattilaisille 4.6.2024**
 - Kouluttajana keittiömestari Jarmo Pitkänen



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria



Metsäkeskus



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

YRITYSKOHTAINEN TILANNEARVIO

LUONNONTUOTEALAN YRITYKSELLE TAI YRITTÄJÄKSI AIKOVALLE

Kehityskeskustelussa käydään läpi nykytilannetta, tulevaisuuden tavoitteita ja kehittämiskohteita sekä sovitaan jatkotoimenpiteistä.

Lisäksi neuvontaa tarpeen mukaan:

Esim. liiketoimintasuunnitelma, rahoitus, markkinointi, toimitilat, tuotekehitys.

Hinta 70 euroa. Sis. kehityskeskustelun, dokumentit ja neuvontaa 1 päivä per yritys.

Lisätiedot: Luonnontuotteiden hankintaketjut kuntoon -hanke, Anni Rintoo, 043-8269712, anni.rintoo@maajakotitalousnaiset.fi



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria

Metsäkeskus



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Luonnontuotteita taimikoista

21.5.2024

Luonnontuoteasiantuntija Anni Rintoo
Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaiset



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

ProAgria



Metsäkeskus



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin |

Luonnontuotteita taimikoista



Kuusenkerkkä

- Keruu vain maanomistajan luvalla
- 1,5 - 7 cm mittaisina ennen neulasten kovettumista (tarkista kriteerit aina ostajalta)
 - Kerkän puutuessa maku muuttuu kitkeräksi
- Nypitään (tai saksitaan)
- Laatu: Puhtaita, terveitä, vahingoittumattomia ja roskattomia
- Kerätään ilmavaan laakeaan astiaan, ei tiivistetä
- Kerkän päähän mahdollisesti jääneet silmuja suojanneet ruskeat huput poistetaan esim. ravistelemalla



Kuusenkerkkä keruuohjeet

- Varttunut 4-8m kuusentaimikko, joka ei ole vielä sulkeutunut, jolloin alaoksat saavat valoa ja tuottavat kerkkää
 - Kasvu lähtee nopeasti liikkeelle aurinkoisilta alueilta – aloitetaan keruu sieltä ennen varjopaikkoja
- Minimoidaan keruun vaikutukset kuusten kasvuun
 - Ei latvakerkkiä, eikä oksien päätykerkkiä
 - Alle 2 m kuusista ei kerätä ollenkaan
 - Pidetään kerkkien keruusta välivuosia samalla alueella
- Kerätään vain kolmasosa kerkistä
- Taimikonharvennuskohteissa kaadettavista puista voidaan kerätä kaikki kerkät
- Joulukuuseksi kasvatettavista puista kerätään puolet kerkistä, jolloin puu tuuheutuu



Keruuohjeet ja hygienia

- Vain terveistä puista, puhtailta alueilta ja riittävän etäältä teistä
- Etäisyys teistä tapauskohtainen, ostaja voi vaatia tiettyjä etäisyyksiä
 - 100-150 m vähintään vilkkaasti liikennöidystä hiekkatiestä – pöly lentää pitkälle
- Ei kerätä jos kerkissä hyönteisten vioituksia, ruskettumia, paleltumia tai pihkavuotoa
- Kerätään vain terveenä
- Kädet pestään ja käytetään puhtaita käsineitä
- Ei saa käyttää hyttyskarkotteita tms. kemikaaleja, jotka voivat päätyä kosketusten kautta kerättäviin kerkkiin. Myöskään Thermacellia ei saa käyttää.
- Keruuastia
 - Puhdas, elintarvikemuovia oleva, mieluiten laakea astia
 - Astia olisi hyvä saada vyötäisille kiinni, jotta molemmat kädet vapaina
 - Puhtaat taimivakat käyvät, jos ne vuoraa elintarvikemuovilla tai käyttää keruupussia
 - Astiaa suojattava, jottei sinne päädy liikaa roskaa



Kuusenkerkän keruu



Keruunopeudessa suuria eroja kerääjien välillä, 1-2kg tunnissa

Parhaat kerääjät jopa 4-7 kg tunnissa

Kuusenkerkän keruu

- Kerkät pitää saada keruun jälkeen nopeasti viileään, jotteivät ala lämmetä ja pilaantua
- Keruun jälkeen punnitus, puhdistus roskista ja pakkaus ostajan vaatimalla tavalla
 - Esim. vakumoituna kylmäkonttiin
- Säilytys: tuoreena viileässä, pakastettuna, kuivattuna



Kuusenkerkkien laatuluokitus

- Laatuluokitus tekeillä
 - Ekstraluokka, 1-luokka, 2-luokka
 - Ekstra 1,5-3 cm pitkiä
 - Lyhyempien kerkkien keruusta pitää kerääjälle maksaa enemmän kuin pitkien kerkkien keruusta
- Kosmetiikkakäyttöön kerkkää voi mahdollisesti kerätä eri kriteereillä ja mukana voi olla vähän puutunuttakin – Tarkista kriteerit aina ostajalta!

Kuusenkerkkä

- Elintarvikkeeksi: tuoreena, pakasteena tai kuivattuna
- Kaikki kaupallinen elintarvikekäyttö sallittu
- Kosmetiikan raaka-aineeksi
- Hinta poimijalle 5-6 euroa kilo
- Metsänomistajalle 0,50-1 euro / kg
 - Maatalouden tulona verotettavaa
- Myyntitulo poimijalle verotonta kun kerää yrttejä ihmisravinnoksi tai lääkekäyttöön
 - Jos kerää yrttejä kosmetiikkakäyttöön tai eläinten rehuksi niin myyntitulo verollista



Kuusenkerkkien käyttö

- Haudutettu kerkkäjuoma, limsa, glögi, olut, siirappi, marmeladit, pesto, salaateissa, mausteena jne.
- Runsaasti A- ja C-vitamiinia, kivennäisaineita, eteerisiä öljyjä
- Kylvyt – virkistää verenkiertoa
- Höyryhengitys
- Käyttö ei sovi kaikille, hartsiallergisille voi tulla oireita
- Siirappia käytetty yskänlääkkeenä



Koivunlehdet

- Keruu vain maanomistajan luvalla
- Rauduskoivun lehdissä yleensä parempi aromi ja enemmän C-vitamiinia
- Laatu: Lehdet puhtaita, nuoria, terveitä, vahingoittumattomia ja roskattomia. Kuivatun tuotteen tulee olla kauniin vihreä.
- Lehdet riivitään ja roskat poistetaan
- Tuoremyyntiin kerätään vain nuorta ja pehmeää lehteä (pituus noin 2 cm)
- Kuivattavat lehdet kerätään täysikokoisina ennen juhannusta
 - Liian nuorina kerätyt tummuvat



Koivunlehtien keruu

- Taimikonharvennuskohde
 - Poistettavista puista voi kerätä kaikki lehdet, säästettävistä puista 30 % lehdistä
- Sähkölinjojen alustat
- Välivuodet keruusta
- Samat hygieniaohjeet kuin kerkässäkin
- Poimijalle maksetaan noin 10-15 euroa kilo



Koivunlehti

- Kuivaus tai pakastus silputtuna
- Vitamiinipitoisuudet laskevat kuivatessa ja lehtien vanhetessa
- Kuivattuna yrttijuomaksi, mausteeksi
- Tuoreet tai pakastetut mausteeksi tai annoskoristeeksi esim. salaatteihin tai keittoihin.
- Kaupallinen elintarvikekäyttö: sallittu ravintolisissä, yrttiteessä, mausteena ja annoskoristeissa.
- Kosmetiikkakäyttö, löylytuoksut jne.



Koivunlehti

- Lehdissä saponiineja –
vaahtoavaa nestettä voi käyttää
saippuana
- Nesteitä poistava vaikutus
- Saattavat aiheuttaa
verensokerin alenemista
– Diabeetikot!



Pihlaja



- Silmut
 - Karvasmantelin maku!
- Maanomistajan luvalla
- Esim. 2021 Kiuruvedellä 10 euroa kilo
- Keruu aika vain muutamia päiviä
- Lehdet yrttijuomiin tuoreena, kuivattuna, hioistettuna
- Kaupallinen elintarvikekäyttö: lehdet ja silmut sallittu ravintolisissä, yrttiteenä ja mausteena



Vadelman lehdet

- Keruu: 1. vuoden versot koko kesän, 2. vuoden versot ennen kukintaa
- Kuivaus, hiostus
 - Hiostettuna parhaita yrttijuoma-aineksia
- Lehdestä maksetaan noin 8 euroa kilo
- Kaupallinen elintarvikekäyttö: lehdet sallittu ravintolisissä ja yrttiteenä

- Lillukanlehtiä käytetään samalla tavalla



Maitohorsma

- Lehdet, nuoret versot ja kukat
- Lehtien keruu ennen kukintaa
- Kuivaus, hiostus
- Nuoria lehtiä salaatteihin
- Nuoria versoja keitetynä parsan tapaan
- Hiostettu maitohorsmanlehtitee = Tsaarin tee / Iivanan tee
- Hintoja
 - Lehti noin 6 euroa kilo
 - Kukka noin 15 euroa kilo
 - Verso noin 5 euroa kilo
- Kaupallinen elintarvikekäyttö
 - Nuoret versot kaikki elintarvikekäyttö sallittu.
 - Kukat ja lehdet sallittu ravintolisissä, yrttiteenä, annoskoristeina ja mausteina.



Mesiangervo

- Lehdet mietoja, kukinnoissa voimakkaampi maku
- Lehdet kerätään ennen kukkimista, kukinnot heti kukkien puhjettua
- Kuivataan, lehdet voidaan myös hiostaa yrttijuomaksi
- Kukista vaniljaista aromia ruokiin ja juomiin
- Kaupallinen elintarvikekäyttö sallittu ravintolisissä ja yrttiteenä
- Sis. Salisylaatteja ja vaikuttaa miedon särkylääkkeen tavoin
 - Jatkuvaa käyttöä tulee välttää (rohtokasvi)
 - Lievittää kipua ja rentouttaa myös ulkoisesti jalkakylpynä



Korvasieni

Muista oikea käsittely!

- Korvasienet on keitettävä kahteen kertaan runsaassa vedessä (1 osa sieniä ja 3 osaa vettä) vähintään viisi minuuttia per kerta ja huuhdeltava hyvin molempien keittokertojen jälkeen runsaassa vedessä.
- Kuivattuja korvasieniä on liotettava vähintään kaksi tuntia ennen käyttöä (100 g sieniä ja 2 l vettä). Liotuksen jälkeen korvasienet keitetään kahteen kertaan kuten tuoreet korvasienet.
- Korvasieniä kuivattaessa tai keitettäessä on tuuletettava hyvin. Korvasienten liotus- ja keittovettä ei saa käyttää ruoanvalmistuksessa.
- Tuoreiden ja kuivattujen korvasienten myyntipaikalla on oltava näkyvillä määräysten mukaisesti varoitusmerkintä sienten myrkyllisyydestä sekä korvasienten käsittelyohjeet.
- Hinta 2,5 – 10 euroa kilo





Anni Rintoo, keruutuotetarkastaja, biologi
Hankevetäjä, Luonnontuotteiden hankintaketjut kuntoon -hanke
Puh. 043 826 9712
anni.rintoo@maajakotitalousnaiset.fi