

Sikurikasvit

□

Sisällys

- [1 Häränsilmä](#)
- [2 Syysmaitiainen](#)
- [3 Kesämaitiainen](#)
- [4 Pukinparta](#)
- [5 Jänönsalaatti](#)
- [6 Valvatit](#)
 - [6.1 Peltovalvatti](#)
 - [6.2 Kaalivalvatti](#)
 - [6.3 Otavalvatti](#)
 - [6.4 Siperiansinivalvatti](#)
 - [6.5 Piikkisalaatti](#)
 - [6.6 Pohjansinivalvatti](#)
 - [6.7 Voikukka](#)
 - [6.8 Linnunkaali](#)
 - [6.9 Ketokeltto](#)
 - [6.10 Pahtakeltto](#)
 - [6.11 Suokeltto](#)
- [7 Ukonkeltanot](#)
 - [7.1 Sarjakeltano](#)
 - [7.2 Mustakeltano](#)
 - [7.3 Tunturikeltano](#)
 - [7.4 Salokeltano](#)
 - [7.5 Ahokeltano](#)
- [8 Harakankeltanot](#)
 - [8.1 Huopakeltano](#)
 - [8.2 Mäkikeltano](#)

Häränsilmä

Hypochoeris maculata. Kansa kutsunut myös muita kasveja häränsilmäksi. Auki 6.00 ja kiinni 16.00, kesäaika? Keskisuoni usein voim. pun.

Syysmaitiainen

Leontodon autumnalis. Leontodon = leijonan hammas eli lehden hampaat.

Kesämaitiainen

L. hispidus.

Pukinparta

Tragopogon pratensis. Engl. Jack-go-to-bed-at-noon eli mykerö auki vain aamulla. Pukinparta tulee lenninhaivenista. Tragopogon = tarkoittaa myös lenninhaivenien ilmaantumista. Keväiset versot parsan tapaan.

Jänönsalaatti

Mycelis muralis. Vuohenkaali, metsäsalaatti. Osa lehdistä säilyy talven yli sinipunaisina.

Valvatit

Nuoret versot keitettyinä.

Peltovalvatti

Sonchus arvensis. Leviää helposti juuriston avulla.

Kaalivalvatti

S. oleraceus.

Otavaivatti

S. asper. Nimi lehden reunan piikeistä.

Siperiansinivalvatti

Lactuca sibirica.

Piikkisalaatti

L. serriola.

Pohjansinivalvatti

Cicerbita alpina. Linné antoi lajinimen lapponum. Kainuulaisille pöppöheinä. Lappalaiset söivät varren sisäosan. Kuuluu salaattien sukuun. Karhun ja poron mieliruokaa.

Voikukka

Taraxacum officinale. N. 500 pikkulajia meillä. Rantavoikukat, sarvivoikukat, mäkivoikukat, lännenvoikukat, rikkavoikukat. Yhdessä mykerössä n. 200 siementä. Vihervarpusen herkkua ja punatulkutkin metsästä ulos. Salaattina nuoret lehdet, vanhemmat pinaatin tapaan. Juuria liota maun parantamiseksi huoneenlämpöisessä vedessä 1,5-2 tuntia tai 40-45 asteisessa tunti, huuhtelee kolme kertaa, nauti raakana tai keitä. Meillä ei suosittua verrattuna esim. Välimeren maihin. Kreetan hortas-keiton raaka-aine. Kahvinkorvike, kukista simaa ja viiniä. Rohdoskäyttö.

Linnunkaali

Lapsana communis. Kukka auki päivällä. Syysyksivuotinen eli itää mahd. syksyllä, talvi lehtiruusukkeena.

Ketokeltto

Crepis tectorum.

Pahtakeltto

C. tectorum subsp. *nigrescens*. Uhanalainen.

Suokeltto

C. paludosa.

Ukonkeltanot

Loistorjuntaan, suun ja nielun tulehduksiin, ripuliin kenties.

Sarjakeltano

Hieracium umbellata. *Hieracium* = kreik. haukasta johdettu eli haukat kävivät juomassa keltanoiden mehua näkeäkseen paremmin tai tarkoittaa huopakeltanoa jolla haukaat vierailivat ja keskieurooppalaiset huuhtelevat silmiään huopakeltanokeitteellä.

Mustakeltano

H. nigrescentia.

Tunturikeltano

H. alpina.

Salokeltano

H. sylvatica.

Ahokeltano

H. vulgata.

Harakankeltanot

Pilosella=lat. *pilosus* johdannainen eli karvainen.

Huopakeltano

Pilosella officinarum. Nimi lehden alapinnasta.

Mäkikeltano

P. peleteriana.