

# Villivihannekset

□

## Sisällys

- [1 Johdanto](#)
- [2 Toukokuun kasvit](#)
- [3 Kesäkuun kasvit](#)
- [4 Heinäkuun kasvit](#)
- [5 Elokuun kasvit](#)
- [6 Syyskuun kasvit](#)
- [7 Luokittelemattomat](#)
- [8 Linkit](#)

## Johdanto



Vuohenputki

Sen sijaan että tarvitsisi viljellä ruokaa pelloilla, sitä löytyy myös mielinmäärin villinä luonnosta. Ainakin salaattia on täysin turha viljellä sillä esimerkiksi vuohenputkea löytyy joka paikasta ja se on paljon maukkaampaa kuin tavallinen salaatti. Tunnetuin villivihannesten puolestapuhuja on ollut [Toivo Rautavaara](#), joka on kirjoittanut lukuisia kirjoja aiheesta. Villivihanneksiksi luetaan kaikki luonnonvaraiset kasvit, joita voi käyttää ihmisten ravinnoksi, mukaan lukien myös perinteiset marjat ja sienet.

## Toukokuun kasvit

- [vuohenputki](#) (versot salaatiksi)
- [voikukka](#) (nuoret lehdet salaatiksi, juuret teeksi tai soppaan)
- [mesiangervo](#) (nuoret lehdet teeheen pieninä määrinä)
- [koivu](#) (nuoret lehdet teeheen, mahlan lasku heti sen alettua virtaamaan jopa maaliskuulta alkaen)
- [nokkonen](#) (versot ruoaksi)
- [poimulehti](#) (nuoret lehdet teeheen tai salaatiksi)

- [maitohorsma](#) (nuoret ruskeat versot tuoreena, esimerkiksi perunasalaatissa)

## **Kesäkuun kasvit**

## **Heinäkuun kasvit**

## **Elokuun kasvit**

## **Syyskuun kasvit**

## **Luokittelemattomat**

- [Voikukka](#)
  - Kukat ja lehdet salaattiin. Juuret soppaan tai teehen.
- [Apilat](#)
  - Nuoret lehdet ja kukat salaattiin.
- [Väinönputki](#)
  - Kasvaa villinä lähinnä lapissa. Ennen kukkimista kerätyt varret sellaisenaan tai keitettynä ja kuivattuna puuron seassa.

## **Linkit**

- [Eat The Weeds](#)