

Keruukalenteri

Tänne on tarkoitus kerätä tarkkaa tietoa koska mitäkin kasvia voi kerätä. Kaikki reippaasti vain lisäämään tietoja!

□

Sisällys

- [1 Vuodenajat](#)
 - [1.1 Kevät](#)
 - [1.2 Kesä](#)
 - [1.3 Syksy](#)
- [2 Kuukaudet](#)
 - [2.1 Huhtikuu](#)
 - [2.2 Toukokuu](#)
 - [2.3 Kesäkuu](#)
 - [2.4 Heinäkuu](#)
 - [2.5 Elokuu](#)

Vuodenajat

Vuodenajoilla tarkoitetaan tässä paikallisia ilmaston ja luonnon tilaan liittyviä aikoja, eikä esimerkiksi kalenteriin sidottuja aikoja. Mahlaa kerätään keväällä lumen sulettua, mutta tämä aika voi olla Suomessa vuodesta ja asuinpaikasta riippuen esim. maalis-, huhti- tai toukokuussa. Keruujan kannalta hyödyllisempää onkin kuvata kuukausien ja päivämäärien sijaan luonnon tilaan liittyviä merkkejä kuten "koivun silmujen puhjetessa" tai "kun tuomi kukkii".

Kevät

- Lumet enimmäkseen maassa, mutta puiden ympärillä pieniä päiviä (maalis-huhtikuu).
 - Sopiva aika kerätä mahlaa (koivut ja vaahtera). Keräys jatkuu puiden silmujen aukeamiseen asti.
- Maa sulanut, ja ensimmäiset kasvit pukkaavat esiin. Puiden silmut aukeavat. Yleensä huhtikuun loppu / toukokuun alku.
 - Vuohenputki
 - Nokkonen
 - Maitohorsma. Juuriversoja voi käyttää tankoparsan tapaan. Nuoria lehtiä voi kerätä salaattiin.

Kesä

Maitohorsma ja nokkonen kasvattavat uuden verson jos ne niittää tai katkaisee läheltä maan pintaa. Näin saadaan useita satoja pitkin kesää.

Itse poimin kokeeksi maitohorsman latvoja juhannusaattona. Nämä eivät olleet vielä kukinta-asteella mutta kuitenkin kasvit olivat jo metrin korkuisia. Latvat pilkoin vihannespataan ja keitin mausteiden

kerä. Hyvää tuli.

Lisämakua saa lisäämällä esim. käristettyjä/paistettuja perunoita ja/tai tuorejuustoa kuutioina.

Nokkosta voi myös poimia kesällä, kunhan poimii versoja jotka eivät ole lähteneet kukkimaan. Tehosekoittimen kautta pinaatin korvikkeeksi, leivontaan jne.

Nokkonen voi olla hieman kitkerän makuinen isompana, mutta ihminen tarvitsee kitkerän makuista syötävää, ainakin ayur-vedan mukaan. Ateriassa tulee olla kaikki maut jotta se on mahdollisimman terveellinen.

Syksy

- Myöhäinen syksy, ennen ensilumia.
 - Loppusyksyn sienet kuten kantarelli (löytyy jo juhannuksen tienoilla ainakin etelä-suomesta) ja suppilovahvero. Suppilovahveroa kerätessä voi olla jo ensimmäiset lumet sataneet.
 - Karpaloa voi kerätä sen kypsymisestä lähtien lumentuloon asti, ja jopa pienen lumikerroksen altakin. Voi odottaa myös kevääseen, ja kerätä heti kun lumet ovat sen verran sulaneet, että marjat näkyvissä. [\[1\]](#)
- Marja-aroniaa voi keräillä pitkin syksyä. Saattavat säilyä pensaassa jopa talven ylitse.

Kuukaudet

Huhtikuu

- [Mahla](#)

Koivun ja vaahteran mahlaa voi alkaa koittaa valuttaa kun lumi on jo melkein sulanut.

- 2007 - mahlaa tuli Helsingin korkeudella kuun loppupuolella.

- [Voikukan juuret](#)

Juuria voi etsiä lakastuneiden edellisvuoden kasvien perusteella heti kun lumet sulavat.

- [Vuohenputki](#)

Vuohenputket ovat kevään ensimmäisten kasvien joukossa. Niistä saa valmistettua oivallista salaattia, vaikka ne ovatkin puutarhoissa mitä hirvein rikkakasvi!

- 2007 - alkoi ilmestyä loppukuusta.

Toukokuu

- [Apila](#)

Valko- ja puna-apilan lehdet kerätään salaatteihin ja keittoihin ennen kukintaa. Maku muistuttaa raakaa perunaa.

- [Koivun hiirenkorvat](#)

Koivun nuorista lehdistä saa oivallista ja maukasta teetä synkille talvipäiville. Niitä voi kerätä huhtikuun viimeisinä päivinä ja toukokuun alusta. Mitä pienempiä, sitä parempia ja toisaalta vaikeampia kerätä!

- [Maitohorsman versot](#)

Maitohorsman max. kymmensenttiset versot. Kerätessä on hyvä maistaa kookkaampia versoja etteivät ne ole kitkeriä.

- [Nokkonen](#)

Nuoria nokkosen versoja alkaa putkahdella esille toukokuun alkupuolella. Muista olla keräämättä koirien kusipaikoilta, lantakasoista, pellonreunasta tai navetan takaa. Alle 25cm pitkät kasvit voi kerätä kokonaan, siitä suuremmissa varsi alkaa olla puiseva ja tikkuinen.

- [Vuohenputki](#)

Vuohenputket ovat maukkaimpia alkukevästä, vaikka niitä voikin kerätä koko kesän!

- [Voikukan juuret, lehdet ja nuput](#)

Juuria voi parhaiten kerätä valitsemalla parhaat ja isoimmat kevätmuokkauksen yhteydessä. Näin rikkaruohojen kitkennästä tulee aartenetsintäleikki! Pyöreäreunaiset lehdet sopivat salaattiin, pastan joukkoon yms. ja maistuvat suunnilleen rucola-salaatilta. Nuput voi kiehauttaa ja säilöä etikkaan kapriksen lailla käytettäväksi.

- [Vadelman lehdet](#)

Nuoria lehtiä teeksi ja tuoreena syötäväksi. Lehdet voi myös kuivata tulevaa käyttöä varten. Fermentointi eli hapattaminen parantaa makua (murskaa lehtiä esimerkiksi käsien välissä rullaamalla. Laita pussiin tai purkkiin mahdollisimman tiivisti, hapettomaan tilaan. Anna seistä lämpimässä pari päivää. Lehtien väri tummuu ja tuoksu syvenee. Käytä heti tai kuivaa). Tee auttaa ummetukseen ja kuukautiskipuihin ja on hyvää ihan muutenkin vaan nautittuna.

- [Kuusenkerkkä](#)

Kerkät siirapiksi.

Kerää läjä kerkkiä ja jätä ne yöksi kattilaan vedellä peitettynä. Seuraavana päivänä keittele niitä siinä samassa vedessä hissukseen ja anna metsäisen tuoksun täyttää kyökkisi. Siivilöi kerkät pois, kun niistä on väri liuennut; ero on aika selkeä. Nostele niitä vaikka jollain siivilällä ja painele vedet takaisin niistä kattilaan, tai siirrä koko liemi kerralla siivilän läpi toiseen kattilaan. Lisää sokeri (mieluiten hillosokeri, lukee siinä paketin kyljessä). Noin puoli kiloa litraa kohden. Keittele siinä sitten kaikessa rauhassa, voi ottaa aikansa ennen kun tuotos muistuttaa siirappia. Kuumenna lasipurkkeja (esim uunissa) ja valuta kuuma siirappi niihin. Sulje kuumana, ja siirappisi säilyy

maailman tappiin asti. No ei oikeasti, se on ihan liian hyvää teessä, lettujen tai jäätelön kera, syöt sen ennen kuin vanhenee :-)

Kesäkuu

- [Mesiangervo](#)

Lehdet ja kukat teeksi. Sisältää spireahappoa (joka on asetyylisalisylihapon eli aspiriinin kaltainen aine), jolla on useita terveyttä edistäviä vaikutuksia (lähde?), mutta myös sivuvaikutuksia. Varo jos olet sille allerginen!

- [Nokkonen](#)

Nokkoset saa kätevästi kerättyä saksimalla tuoreet päät. Tällöin tyngät haaroittuvat ja ensi kerralla saa kaksinkertaisen sadon!

- [Vesiheinä eli pihatähtimö](#)

Sellaisenaan salaattiin ja voiteeksi ihottumiin. Kannattaa kitkeä talteen kasvimaalta!

- [Vuohenputki](#)

Kun vanhat versot niittää maahan, niin tuoreita kasvaa tilalle poimittavaksi!

Heinäkuu

- [Mesiangervo](#)

Heinäkuu on mesiangervon parasta keruaikaa

- Mäkikuisma

Kukinta yleensä parhaimmillaan heinäkuussa

Elokuu

- [Sienet](#)
- [Marjat](#)
- [Nokkonen](#)

Varret kuiduiksi.