



VILLIYRTTIRETKI JA NOKKOSSIPSET

Kevätaurinko herättää luonnon ja uusia kasvinalkuja tupsahtelee sieltä täältä. Monet rikkaruohoinakin pidetyistä kasveista ovat kuitenkin aarteita, joita kannattaa lähteä kasvikirjan tai villiyrteihin hurahtaneen kaverin kanssa etsimään.

Kerää villiyrtejä puhtailta paikoilta, välttämällä tienvarsia ja kompostien läheisyyttä, jossa tyyppä saattaa olla liikaa. Tunnistettuasi villiyrtejä hyödynnä kaikkia aisteja: tuoksuttele, tunnustele, haistele ja maistele! Hyviä villiyrtejä salaattiin ovat muun muassa pienet ja tuoreet vuohenputket, voikukanlehdet ja poimulehti. Teeaineksena maistuvat mansikan, vadelman, mustikan ja mustaherukan lehdet. Nokkosista saa vaikka makeita lettuja tai suolaisia sipsejä, joiden herkullinen resepti tässä:

Kerää nokkonen hanskoilla ja saksilla. Huuhtelee nokkoset, asettele lehdet leivinpaperille ja ripottele päälle öljyä ja suolaa. Paista 200 asteessa n. 5 min. Varo polttamasta ohuita nokkoslehtiä.



Sateenkaari Koto

