



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Luonnonyrteistä bisnestä- hanke

Luonnonyrtejä lautaselle



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus

Yleisohjeita poimijoille

- Varmista, että sinulla on ostaja ja hänen laatu- ja käsittelytoiveet tiedossa
- Luonnonyrtejä myyntiin poimiva vastaa keräämiensä yrttien laadusta
- Kerää vain tuntemiasi luonnonyrtejä
- Ei harvinaisia kasveja
- HUS kasviluettelo myrkylliset kasvit

<http://www.hus.fi/sairaanhoito/sairaanhoitopalvelut/myrkytystietokeskus/kasvit/Sivut/default.aspx>

- Kerää nuoria, terveitä, hyväkuntoisia kasveja
- Kerää vain vähän kasvupaikastaan
- Kerää vain sen verran kuin tarvitset
- Vain tarvittava kasvinosa

Yleisohjeita poimijoille

- Saat kerätä luonnosta ilman maanomistajan lupaa luonnonyrtejä, kukkia ja marjoja. Kaupalliseen luonnonyrttien keruuseen on aina syytä pyytää maanomistajilta lupa
- **Kiellettyä on:**
- Ottaa kasvavasta puusta oksia, juurta, tuohta/ kuorta, kääpiä, lehtiä, pihkaa, mahlaa, terhoja, pähkinöitä tai käpyjä
 - pakurikäpää, koivunlehti, pihlajanlehti, männyn, kuusen ja katajan neulaset
 - mustaherukka, puolukka, mustikka, sianpuolukka ja kanerva (puuvartisia)
- Ottaa sammalta, jäkälää tai turvetta
 - isohirvenjäkälä
- Niittää ruohoa

Mistä kerätään?

- Puhdas alue, lähellä ei saastuttavia tehtaita tai liikennettä
- Vähintään 50m lähimpään valtatiehen, 25-50m muihin maanteihin
- Ei typpipitoisilta alueilta, esim. navetan taustat ja kompostin ympäristö
- Ei sellaisten peltojen reunoilta, joiden viljelyssä on käytetty (keino)lannoitteita ja/tai kasvinsuojeluaineita tai lannoitetuista metsistä eikä vesakontorjunta-alueilta
- Jos kerätään enemmän, kannattaa hankkia maanomistajan lupa ja samalla kysyä alueella mahdollisesti suoritetuista viljelytoimista (lannoitus, kasvisuojelu).

Milloin kerätään?

Keruu aika kerättävän kasvin osan mukaan:

- Paras keruu aika kevät ja alkukesä
- Vihanneskäyttöön mahdollisimman nuorina ennen kukintaa
- Yrttijuomiin lehdet poimitaan täysin kehittyneinä ja kukat juuri puhjenneina
- Siemenet ja marjat kerätään täysin kypsinä
- Juuret kerätään joko varhain keväällä tai myöhään syksyllä

Miten kerätään?

- Kuivattavat teeainekset kuivana, aurinkoisena poutapäivänä, kasteen haihduttua mutta ennen keskipäivää
- Päivittäiseen käyttöön tuoreena ei säällä merkitystä
- Ilmavaan koriin, jossa rasioita tai paperipusseja lajien erottamiseen
- Noudata puhtautta keräämisessä ja jatkokäsittelyssä
- Apuvälineinä sakset ja muovi- tai näppylähanskat
- Poista roskat ja huonot osat

Käsittely keräämisen jälkeen

- Jatkokäsittely heti keräämisen jälkeen
- Keruuvaiheen lajittelu helpottaa käsittelyä
- Varmista vielä, että saalis on sitä mitä pitää ollakin (esim. kaatamalla kukin pussi pöydälle)
- Huuhtelee kylmällä vedellä ennen kokkausta tai säilöntää
- Kuivaus salaattilingolla, talouspaperilla, keittiöpyyhkeellä
- Jotkut luonnonyrtyt tarvitsevat maun karvouden tai kasvinrakenteen vuoksi ryöppäyksen, esim. nokkonen.
- Pese lehdet ja kuori juuret vasta sitten, kun käytät niitä ruoanlaitossa

Säilöminen

Pakastaminen

- Sopii villivihanneksille, joita käytetään ruoanvalmistuksessa
- Ennen pakastamista kasvit huuhdellaan ja kastellaan kuumaan veteen, n. 20-30 sekuntia.
- Kuumakastelun jälkeen nopea jäähdytys kylmässä vedessä
- Ryöpätty yrttiaines kannattaa jakaa jäähdytettynä kerta-annoksiin pakastuspusseihin tai pieniin rasioihin.
- Pakastetuista yrteistä saa helposti ravinteikkaan lisän ruokalajeihin. Sulatettuna yrtejä voi lisätä kätevästi esim. keittoihin, patoihin, laatikkoruokiin, muhennoksiin ja kastikkeisiin.
- Luonnonyrteistä erityisesti voikukka, nokkonen, maitohorsma, vuohenputki ja poimulehti sopivat pakastettaviksi.

Kuivaaminen

- Mahdollisimman pian keräämisen jälkeen ja nopeasti
- Kuivauslämpötila maksimi 35 astetta
- Ohut kerros paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto, pölytöntä ja puhdasta
- Hyötykasvikuivuri erinomainen vaihtoehto
- Kuivausaikaan vaikuttaa kasvin sisältämä vesimäärä ja kuivausolot



Luonnonyrttien keräämiseen liittyviä säädöksiä

- Luonnonyrttien keruu alkutuotantoa, kun käsittely ei muuta tuotteen luonnetta
 - Alkutuotantoilmoitusta ja omavalvontasuunnitelmaa ei vaadita kerääjältä
 - Vähäriskistä, satunnaista ja ei-ammattimaista toimintaa, ei elintarvikehuoneistoilmoitusta
- Elintarvikehuoneistoilmoitus ja omavalvontasuunnitelma, kun tuotteen luonne muuttuu ja toiminta ammattimaista (Mm. pakastus, siirappien, uutteen ym valmistus)
- Hygieniapassi, suositellaan

Luonnonyrttien myynnistä ja jatkojalostuksesta

- Tuoreena
- Kukkat, kukkanuput
- Kuivattuna
- Pakastettuna (kotipakasteessa ”jäädytetty”)
- Lehtien hiostaminen, fermentointi
- Tuotteistus uusiksi tuotteiksi, yhteistyö
- Uutteet, eteeriset öljyt ym
- Kosmetiikka
- Lemmikkieläimet

Luonnonyrttien myynnistä

- Varmista ostaja ennen satokautta ja tee sopimus
- Varmista millaisessa muodossa he luonnonyrtilt haluavat
- Tuoreet luonnonyrtilt myyntiin poimintapäivän aikana
- Ilmoita ostajalle nimesi, osoitteesi, poimintakunta, poimintapäivä -> jäljitettävyys
- Torimyynnissä luonnonyrtilt tuotteiden myynti, ilmoitus liikkuvasta elintarvikehuoneistosta
- Markkinointi ei saa olla harhaanjohtavaa



Pakattujen luonnonyrttien myynti

- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosaluettelo (huom. Allergeenit korostettuna)
- Sisällön määrä
- Vähimmäissäilyvyysaika
- Kerääjän nimi ja osoite
- Alkuperämaa tai lähtöpaikka, jos sen puuttuminen johtaa kuluttajaa harhaan
- Elintarvike-erätunnus (ei tarvita, jos parasta ennen päiväys on päivän tarkkuudella)
- Käyttöohje tarvittaessa
- Pakkausmerkinnät kaksikielisessä kunnassa myytäviin tai muuten luovutettaviin elintarvikkeisiin tehtävä suomen ja ruotsin kielellä; yksikielisessä kunnassa riittää merkinnät kyseisen kunnan kielellä
- Ravintoarvomerkinnot, tarvittaessa

Luonnonyrttipoimija

- Luonnonyrttipoimijakoulutus on poimijalle laadun tae
 - Koulutuksessa käydään läpi luonnonyrttien keräämiseen liittyvät seikat
 - Yrttien poimija oppii varmuudella tunnistamaan eri luonnonyrttejä ja niiden käyttöä



Kiitos

