

Huhtikuussa 2020 neljä villiyrteistä innostunutta nuorta valittiin Ruokaa luonnosta -hankkeen koordinoimaan kesäprojektiin, jonka seurauksena syntyi Four Wild -yritysryhmä. Villiyrteikkouluttaja Riikka Rängman, Puikelo, koulutti nuoret tunnistamaan kymmenen yleisintä villiyrteitämme, ja projektivastaava Pihla Kivistö myönsi heille kauppayrittäjäkortit. Yritysasioihin heidät perehdytti yrityskoordinaattori Joni Nissilä Helsingin 4H-yhdistyksestä. Vinkkejä keruupaikoista ja itse keruusta nuorille antoi ammattikerääjä Liisa Uusitalo. Markkinointiin ja sähköiseen markkinapaikkaan heidät tutustutti Forest Foodyn perustaja Jenni Kähkönen.

Four Wildille vuokrattiin tuotantotila Pasilasta, Helsingistä. Siellä heidän käytössään oli kaksi hyötykasvukuivuria sekä erilaisia pakkaus- ja säilytystarvikkeita sekä keruuvälineitä.

Villiyrteiden kasvukauden käynnistyttyä toukokuussa aloitettiin keruu ja jatkojalostus tilausten mukaan. Villiyrteitä kerättiin Uudenmaan alueelta, muun muassa Espoosta, Helsingistä, Sipoosta ja Karkkilasta. Kerättäviä kasveja olivat nokkonen, maitohorsma, vuohenputki, voikukka, vadelmanlehti, käenkaali, puna-apila, litulaukka, kuusenkerkkä ja siankärsämö. Tuotteiden kuivaus tapahtui ilmakeivauksena ja kuivureilla. Ilmakeivausnopeus oli kasvista riippuen noin kaksi vuorokautta, hitaimmin kuivui nokkonen. Kuivurilla kasvit kuivuivat noin neljässä tunnissa. Kuivauskapasiteetti määrittelee valmiin materiaalin määrän.

Toiminnasta viestittiin sosiaalisessa mediassa Instagramissa ja Facebookissa. Tuotteita markkinoitiin ja myytiin sähköisen markkinapaikan Forest Foodyn, Reko-lähiruokapiirien ja sidosryhmien kautta. Ostajia kontaktoitiin myös sähköpostitse. Mukana olleita yhteistyökumppaneita ja ostajia olivat muun muassa Forest Foody, Puikelo, Villd, Jouni Toivanen – WILD Villiyrteiden välitys, Kerkkämaisteri, Vihannespörssi, Aleksian Pata, PKS4H-yhdistys, Natural Nordic, Nordic Bee, Reko-lähiruokapiirit, Laurea, Story, Carelia, Vanhankylän Kartanon kahvila, Nurmijärven Sanomat/Etelä-Suomen media, Helsingin kaupunki sekä Nordea.

Four Wildin toiminta on hyvässä mallissa ja jatkuu edelleen kasvukauden loppuun saakka. Ruokaa luonnosta -hanke sai arvokasta tietoa ja kokemusta ammattimaisesta villiyrteiden keruusta sekä täytettyä hankkeen tavoitteita toimittamalla villiyrteitä muun muassa kotikeittiöihin, ravintoloille sekä juomateollisuuteen. Toivomme näkevämme jatkossakin villiyrteistä innostuneita nuoria 4H-yrittäjinä.

Ruokaa luonnosta -hankkeen puolesta,

Venla ja Pihla

KERUU- JA KUIVAUSPROSESSIN KUVAUS

- keruutarvikkeet: ämpäri, keruuhanskat, saksat, kuljetus-/säilytysastia
- keruupaikka: vanhat maatilat, niityt, peltojen ja metsien reunat, ulkoilualueet, lehdot, pihapiirit, puistot
- keruu: kerätään vain tarvittava määrä, jonka voi heti kuivata, varastoida jääkaapissa tai toimittaa tuoreena. Keruuseen käytetty aika noin kaksi tuntia/päivä. Yksi kerääjä kerää noin 40 litraa tuoretta yrttiä kahdessa tunnissa. Kerätään vain tuoreita ja puhtaita lehtiä, mikäli kerättävät kasvit käytetään, tuoreena tulee laadun olla korkea.
- keruuetäisyydet: moottoritiestä 80 metriä, maantiestä 50 metriä, hiekkatiestä 20 metriä ja pienemmistä poluista koiran hihnan kantama
- keruusää: pääsääntöisesti kuivalla säällä, pieni sade ei haittaa mutta tällöin kasvit täytyy saada nopeasti kuivumaan
- kuivaus: kerätyt kasvit voi kuivata joko hyötykasvikuivurilla, pöytätasolla tai verkossa. Kuivurissa kuivaus noin 4 tuntia 38 C, pöytätasolla tai esim. mansikkaharson päällä 2 vrk
- pakkaus ja säilytys: tuoreet yrtit pakataan kosteutta kestäviin hengittäviin paperipusseihin ja säilytetään jääkaapissa, säilyvyys kasvikohtaisesti 2-7 vrk. Kuivayrtit pakataan mieluiten ilmatiiviisiin elintarvikerasioihin tai paperipusseihin, säilytys valolta suojattuna kuivassa 1-2 vuotta.

KERUUNOPEUDET

- nokkonen
 - 10 l / 30 min
- maitohorsma (nuorena kokonaisena, myöhemmin lehdet riipien)
 - 10 l / 30 min
- vuohenputki
 - 10 l / 30 min
- voikukan lehti
 - 10 l / 1 h
- vadelman lehti
 - 10 l / 45 min
- puna-apila
 - 10 l / 45 min
- ketunleipä
 - 10 l / 45 min
- kuusenkerkkä
 - 10 l / 1 h