

## VILLIYRTTIEN 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 / 20 min
- maitohorsman kukka
  - 10 l / 90 min
- vuohenputki
  - 10 l / 30 min
- voikukan lehti
  - 10 l / 1 h
- vadelman lehti
  - 10 l / 45 min
- puna-apilan kukka
  - 10 l / 45 min
- ketunleipä
  - 10 l / 45 min
- kuusenkerkkä
  - 10 l / 1 h
- kanervan kukka
  - 1 l / 1 h