

Marttojen yrttikurssi pidettiin 25.5.2019 Kontiolahdella Kalliokummun tilalla. Aamupäivällä ohjelmassa oli poimijakurssi ja iltapäivällä villiyrттiruokailu poimituista yrteistä.

Poimijakurssilla oli ensin teoriaosuus, jossa käytiin läpi yrттien keruuseen liittyviä asioita kuten jokamiehen oikeus ja laadukas keruu, sekä opeteltavat yrттit nokkonen, vuohenputki, maitohorsma ja kuusenkerkkä. Sen jälkeen mentiin maastoon poimimaan kyseisiä kasveja. Koulutettavat olivat hyvin innokkaita oppimaan, sääkin suosi. Kaikki suorittivat lajitentit onnistuneesti ja saivat poimijakortin todistukseksi osaamisestaan.

Iltapäivällä valmistettiin yhdessä villiyrттiateria. Ensin kohotettiin kuusenkerkkä- ja koivunlehtijuomamaljat. Menu: nokkosperunakeitto, villiyrттisalaatti, mahlaan tehty yrттilettutaikina ja saksankirvelikermavaahto. Lisäksi etukäteen oli valmistettu maistiaisiksi voikukka- ja nokkospestoja, vuohenputkipiiraita, voikukkannuppukapriksia ja siemennäkkäriä. Tunnelma oli leppoisa ja ruoka maistuvaa.

Mukana oli kymmenen marttaa.

Yrттikurssi oli Kainuun Ammattiopiston Luonnontuotealan opiskelijoiden Tanja Airaksisen ja Marja-Liisa Multanen-Uurtion Luonnontuotteiden talteenoton ja Luonnon tuotteistamisen näyttötyö



Poimijakurssin kasvit



Martat työn touhussa

Ruokailu alkamassa

- nokkosperunakeittoa, villiyrttisalaattia, Tanjan herkkunäkkäriä
- kuusenkerkkä- ja koivunlehtijuomat on maisteltu, mahlaan tehty yrttilettutaikina turpoamassa ja saksankirvelikermavaahto vatkaamista vaille

