KEHÄKUKKA *Calendula officinalis*
Maku: Mieto, hieman pippurinen ja aromaattinen.
Käyttövinkki: Irrota terälehdet salaatteihin, voileiville tai kuivaa ne talven varalle. Terälehtiä kutsutaan joskus "köyhän miehen sahramiksi".

RUISKAUNOKKI *Centaurea cyanus*
Maku: Hyvin mieto, hieman mausteinen.
Käyttövinkki: Siniset terälehdet tuovat näyttävää väriä salaatteihin, leivonnaisiin, juomiin ja jääpaloihin. Voidaan käyttää tuoreena tai kuivattuna.

KRASSI *Tropaeolum majus*
Maku: Raikkaan pippurinen, muistuttaa vesikrassia.
Käyttövinkki: Kukat, lehdet ja nuput sopivat salaatteihin sekä ruokien koristeeksi. Siemenistä voi valmistaa "krassikapriksia".

KÄÄPIÖSAMETTIKUKKA *Tagetes tenuifolia*
Maku: Sitruunainen ja hedelmäinen.
Käyttövinkki: Käytä kukkia jälkiruoissa, juomissa, salaateissa ja leivonnaisten koristeena.

KETO-ORVOKKI *Viola tricolor*
Maku: Makeahko, hieman vaniljainen.
Käyttövinkki: Kauniit kukat sopivat leivonnaisiin, salaatteihin, jälkiruokiin ja jääpaloihin. Kukkia voi myös kuivata tai sokeroida.

VOIKUKKA *Taraxacum spp.*
Maku: Terälehdissä mietoa makeutta, nuoret lehdet hieman karvaita.
Käyttövinkki: Kukkia voi käyttää koristeena, siirappeihin ja juomiin. Nuppuja voi paistaa tai marinoida kapristen tapaan.

MAITOHORSMA *Chamerion angustifolium*
Maku: Kukissa mieto ja hieman makea maku.
Käyttövinkki: Käytä kukkia juomissa, jälkiruoissa ja koristeena. Kukista valmistuu myös kauniin värinen horsmajuoma.

PIHASAUNIO *Matricaria discoidea*
Maku: Ananasta muistuttava, hedelmäinen.
Käyttövinkki: Kukinnot sopivat teen, siirappien, jäätelöiden, jälkiruokien ja leivonnaisten mausteeksi.

PUNA- JA VALKOAPILA *Trifolium pratense & T. repens*
Maku: Hieman makea ja metinen.
Käyttövinkki: Kukintoja voi käyttää annoskoristeina, salaateissa, leivonnaisissa ja yrttijuomissa.

VALKOPEIPPI *Lamium album*
Maku: Mieto ja hieman hernemäinen.
Käyttövinkki: Valkoiset kukat sopivat ruokien ja salaattien koristeeksi. Kasvia voi käyttää myös nokkosen tapaan.

MESIANGERVO *Filipendula ulmaria*
Maku: Voimakkaan aromaattinen, mantelia ja hunajaa muistuttava.
Käyttövinkki: Kukilla voi maustaa juomia, simaa, jälkiruokia ja teetä. Käytä maltillisesti voimakkaan maun vuoksi.

SIANKÄRSÄMÖ *Achillea millefolium*
Maku: Ryytimäinen, voimakas ja hieman karvas.
Käyttövinkki: Sopii mausteeksi erityisesti rasvaisiin ruokiin sekä annoskoristeeksi

---

KAMOMILLASAUNIO *Matricaria chamomilla*
Maku: Pehmeä, omenainen ja hunajainen.
Käyttövinkki: Käytetään erityisesti yrttiteenä. Myös kukat sopivat koristekäyttöön.

POIMULEHTI *Alchemilla spp.*
Maku: Miedon kirpeä.
Käyttövinkki: Lehdet ja kukinnot sopivat salaatteihin, yrttijuomiin ja ruokien koristeeksi.

KÄENKAALI ELI KETUNLEIPÄ *Oxalis acetosella*
Maku: Raikkaan hapan.
Käyttövinkki: Hennot kukat koristavat salaatteja, ja lehtiä voi käyttää keitoissa sekä yrttijuomissa.

PENSASRUUSU *Rosa spp.*
Maku: Hienostuneen kukkainen ja hedelmäinen.
Käyttövinkki: Terälehdet sopivat leivonnaisiin, juomiin, sokerin maustamiseen sekä ruusuveden valmistukseen.

PIHASYREENI *Syringa vulgaris*
Maku: Kukkaisen parfyyminen.
Käyttövinkki: Käytä juomien, jälkiruokien ja leivonnaisten koristeena sekä syreenisokerin tai siirapin valmistukseen.

MAUSTEKASVIEN KUKAT esim. basilika, oregano, tilli, minttu
Maku: Kukan maku muistuttaa kasvin lehtiä, mutta on yleensä miedompi.
Käyttövinkki: Ripottele kukkia salaatteihin, yrttivoihin, voileiville ja annosten koristeeksi.