



Voikukasta on moneen.



Pölyttäjä voikukassa.

Keväistä vihannessatoa saa voikukasta ja ukonkellosta

VOIKUKKA on alkukesäkauden kukkija ja monipuolinen villivihannes. Voikukka tarjoaa silmänruokaa, mutta koko kasvi on käytettävissä myös ravintona: lehdet, juuret, mykeröt ja mykerönuput. Lehdet kerätään alkukesällä, mieluiten ennen kukintaa. Juuret joko keväällä ennen kukintaa tai syksyllä lehtien lakastuessa. Mykeröt niiden avauduttua: mykerönuput mahdollisimman nuorina. Lehtiä käytetään tuoreina, pakastettuina tai kuivattuina salaatteihin, muhennoksiin ja keittoihin. Juuria käytetään keittoihin tai mausteeksi erilaisiin juomiin. Mykeröitä ja mykerönappuja salaatteihin, murskattuna tuorejuuston sekaan sekä mykeröitä siman valmistukseen. Voikukka on arvokkaimpia luonnonkasvejamme, joka sisältää runsaasti mm. karoteenia sekä B-, C- ja D-vitamiinia. Voikukan on sanottu vaikuttavan ”verta puhdistavasti”. ”Kevätkuuriin on suositeltu voikukkateetä: kupilliseen vettä 1-2 tl kuivattua voikukkasilppua, kiehautetaan. Juodaan vuoropäivinä nokkosteiden kanssa”. Elias Lönnrot kirjoitti näin voikukasta:

”Juurta varhain keväällä otettuna käytetään vesittäväenä, veren puhdistavana ja vatsan pehmittävänä lääkkeenä vesi-, kelta- ja perätaudeissa, vatsan turvoksessa, sairasmielisyydessä j.m. Sitä varten niistä joko tuoreeltaan puserretaan mehua, taikka keitetään väkevää lientä kuivatuista. Mehua on myös avulliseksi silmä-jään voiteeksi kiitetty. Muutamat ovat juuria kahvenki sijaan käyttäneet. Nuorista lehdistä varhain keväällä otettuna saadaan terveellisiä salatti- ja kaalilaitoksia.”

Tällä rakkaalla lapsella on ollut myös monta nimeä mm. siansilmä, syyläkukka, voiheinä ja villaheinä. Vanha kansa jo tiesi, että sen lehdet ovat maukasta keväistä syötävää ja liemiruokiin se toi mustajuuren makua. Suomen kieleen sana voikukka on tietävästi tullut ruotsinkielisestä nimestä smörblomster. Ruotsissa kasvia on kutsuttu aikoinaan myös nimillä kopiss tai munkhuvud.

Siemenluettelossa on tarjolla salaattivoikukka ’Volhart’. Salaattivoikukka on ollut suosittua Euroopassa jo pitkään ja sitä on viljelty salaattikasvina 1800-luvun puolivälistä alkaen. Se kannattaa kylvää alussa jo harvaan, ettei taimirivejä tarvitse enää myöhemmin harventaa: taimiväli 20 cm ja riviväli 40 cm. Siemen itää hyvin ilman kylmäkäsittelyä: siemenet kylvetään suoraan avomaalle mahdollisimman aikaisin keväällä. Sopiva kylvösyvyys



Sininen ukonkello.



Valkoinen ukonkello.

on 1 cm. Taimettumiseen menee aikaa 5-15 vrk. Salaattivoikukan naapureina voi kasvattaa mm. raparperia, kiinanruohosipulia (kiinansipuli), pillisipulia ja piparjuurta. Salaattivoikukkaa kannattaa viljellä ravinteikkaassa ja multavassa kasvualustassa. Ensimmäisenä kesänä voikukkien annetaan yleensä kasvaa rauhassa. Viljellyt lajikkeet ovat luonnonkannoista valikoituneita muotoja ja sen tähden miedomman makuisia.

Ukonkello

Ukonkello on komea maataisperenna. Se kukkii kesä-heinäkuussa sinisin tai valkoisin kellokukin. Kukat sijaitsevat pitkässä lehtevässä latvatertussa. Korkeutta sillä on 80-150 cm. Ukonkello viihtyy puolivarjosta aurinkoon, mutta kukinta kestää pidempään ei-paahteisilla paikoilla. Ukonkelloa esiintyy viljelyjänteinä vanhojen rakennusten liepeillä. Ukonkelloa on tuotu Suomeen jo 1700-luvulla, mutta ei koristekasviksi vaan hyötykasviksi: lehdet sekä

juuret ovat käyneet salaatiksi ja keväiseksi kaalikeitoksi. Keittoa siitä voi tehdä nokkosen tapaan. Juuret sisältävät runsaasti sokeria ja niitä voi lisätä myös paturuokiin ja muhennoksiin sekä kuivata ja jauhaa jauhoksi. Keväällä ”lehtiruusukkeet” ovat poimintavalmiita ennen kuin esim. kylvetty pinaatti tuottaa satoa. Sen kukat tuottavat runsaasti mettä ja siitepölyä eli houkuttelevat pihaan myös pölyttäjiä kuten mehiläisiä. Ruotsinkielinen nimi hässleklocka on johdettu vanhasta nimestä hasselkål (pätkinäpensas), joka viittaa sekä kasvin kasvupaikkaan että sen käyttöön ravintokasvina. Kellot on luokiteltu myrkyttömiksi ja mm. näitä voi hyödyntää kukkaruokana ukonkellon lisäksi: karpaattienkello, maitokello, kurjenkello, herttakello, peurankello, kääpiökello ja italiankello. Kukkia voi syödä tuoreena ja keitettyinä tai niillä voi koristella ruokia. Ukonkellon voi kylvää varhain keväällä ulos ruukkuun tai suoraan maahan.

Kevättarveisin
ANNE LEINO