

Tulosta kortit ja leikkaa irti. Liimaa kuvakortti ja vastaava info vastakkain. Liimaamalla pahvin väliin, saat korteista vahvemmat. Laminoimalla tai kontaktimuovilla päällystämällä kortit kestävät vielä monta kertaa pidempään.

mustikka, puolukka, vadelma, juolukka, variksenmarja, lakka, pihlajanmarja, herkkutatti, keltavahvero, maitohorsma, poimulehti

Syötävän hyvä piilopaikka

Mistä löytyy luonnon villit herkut?

Syötävän hyvä piilopaikka -leikin avulla opitaan tunnistamaan luonnonmarjoja, -sieniä ja villivihanneksia sekä niiden kasvupaikkoja. Samalla saadaan vinkkejä, mitä ruokia näistä metsän herkuista voi valmistaa, vaikkapa äidin tai isän kanssa kotona.

Syötävän hyvä piilopaikka korttien käyttövinkkejä

Kortti kerrallaan piilotetaan sisätiloissa lapsen itse keksimään paikkaan.

Toinen lapsi etsii korttia ja hänelle annetaan ohjeita vanhan leikin mukaan:

”polttaa”, kun etsijä lähestyy oikeaa piilopaikkaa, ”viilenee”, kun etsijä loittonee piilopaikasta.

Vinkkinä voidaan antaa myös: ”lintu”, kun piilo sijaitsee korkeammalla ja ”kala”, kun piilo sijaitsee matalalla.

Kun kortti löytyy, ko. luonnontuotteesta voidaan keskustella kaikkien lasten kanssa ja opetella sen tuntomerkkejä.

Seuraavaksi toinen lapsi saa piilottaa uuden kortin ja toinen lapsi etsii.

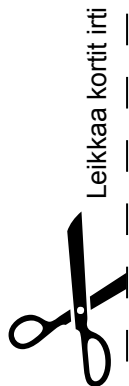
Näin voidaan edetä, niin kauan kuin kaikki kortit on käyty läpi, tai että kaikki lapset ovat saaneet osallistua leikkiin.

Kortteja voitte käyttää myös esimerkiksi luontopolulla, pihasuunnistuksessa tai keksiä niille jonkin muun tavan leikin varjolla oppia tavallisimpien luonnonmarjojen, -sienten sekä -yrttien tunnistusta, kasvupaikkoja ja käyttötapoja.

Ulkokäytössä kortit on hyvä suojata esimerkiksi muovitaskulla.

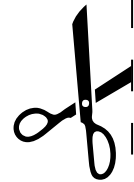
Toivotamme teille hauskoja oppimishetkiä luonnontuotteiden parissa!

Aineisto on tuotettu maa- ja metsätalousministeriön myöntämällä tuella.



Leikkaa kortit irti





Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä marja?

Syötävän hyvä MUSTIKKA

Syötävän hyvä piilopaikka
mustikalle on havumetsä,
jossa varpu voi kasvaa
jopa 30 vuotta.

Makoisa mustikka sopii
raaka-aineeksi esimerkiksi
syötävän hyviin
marjakeittoihin, leivonnaisiin, pirtelöihin,
marjamaitoon, puuroihin ja mehuihin.

MUSTIKASTA
MUSTUU SUU, MUTTA
MIELI ILAHTUU!



KUKKA

- vaaleanpunainen
- kellomainen



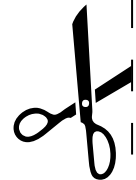
LEHTI

- vihreä
- soikea
- sahalaitainen

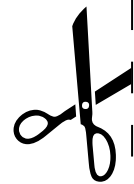


MARJA

- sininen
- pallomainen
- vahapeitteinen



Leikkaa kortit irti



Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä marja?

Syötävän hyvä PUOLUKKA

Syötävän hyvä piilopaikka
puolukalle on kangasmetsä,
jossa kasvaa havupuita.

Puolukka on hapahko ja mehukas marja.
Puolukoista valmistetaan esimerkiksi
hilloa, vispipuuroa, marjapiirakkaa ja
smoothieta. Voit lisätä puolukoita myös
lihapulla- tai sämpylätaikinaan.
Puolukkasurvos perunamuusin kanssa
maistuu myös syötävän hyvältä.



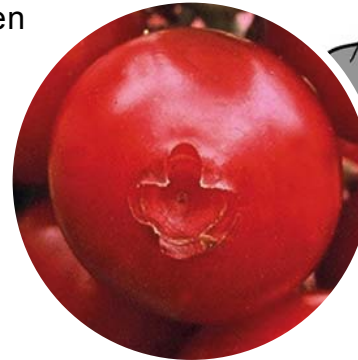
KUKKA

- valkoinen tai vaaleanpunainen
- ruukkumainen



LEHTI

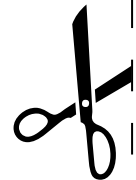
- päältä vihreä
- alta vaaleanvihreä
- vahapeitteinen



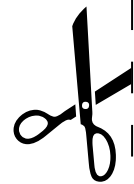
MARJA

- punainen
- pallomainen

KUINKA USEIN
SINÄ OLET SYÖNYT
PUOLUKOITA?



Leikkaa kortit irti



Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä marja?

Syötävän hyvä VADELMA

Makeat, aromikkaat vadelmat maistuvat ihan sellaisinaan, mutta niistä voi valmistaa myös syötävän hyviä mehuja, marjakeittoja, leivonnaisia ja jälkiruokia.

Syötävän hyvä piilopaikka vadelmalle voi löytyä vaikka ojen ja metsien reunamilta.

HERKULLINEN
KUNINGATARHILLO
VALMISTUU VADELMIKSI
JA MUSTIKOIKSI.



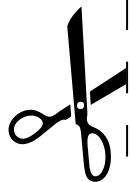
KUKKA
• vihertävänvalkoinen



MARJA
• punainen
• tuoksuva



LEHTI
• päältä vihreä
alta valkoinen
tai harmaa



Leikkaa kortit irti





Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä marja?

Syötävän hyvä JUOLUKKA

Mehukas ja maultaan mieto
syötävän hyvä
juolukka sopii esimerkiksi puuroihin,
keittoihin ja mehuihin. Juolukka
maistuu myös hyvälle sellaisenaan.



KUKKA

- valkoinen tai punertava
- kellomainen



VARPU

- ruskehtava
- puutunut



LEHTI

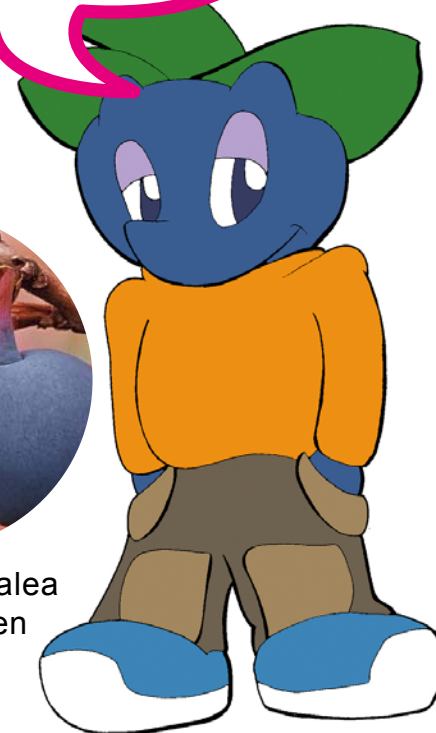
- ehytlaitainen
- tylppä, suipohko
- päältä harmaan sinivihreä
ja alta vaalean vihreä

MARJA

- harmaansininen ja sisältä vaalea
- pallomainen, munanmuotoinen
- vahapeitteinen

Syötävän hyvä juolukka
on suovarpu, joka piileksii
pääasiassa rämeillä sekä
korprien ja lettojen mättäillä
sekä soistuvilla kankailla ja
kangasmaiden rantametsissä.

JUOLUKAN VARPUN ON
RUSKEHTAVA, KUN
MUSTIKALLA SE ON VIHREÄ.



Leikkaa kortit irti



Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä marja?

Syötävän hyvä VARIKSEN- MARJA

Syötävän hyvä piilopaikka
variksenmarjalle on
kuivahkot ja
tuoreet kankaat sekä
aapasoiden rämemättäät.

Miedon makuinen variksenmarja sopii
raaka-aineeksi esimerkiksi
syötävän hyviin
leivonnaisiin, marjakeittoihin,
puuroihin ja pirtelöihin
joko sellaisenaan tai yhdistettynä
muiden marjojen kanssa.
Marjoista voi valmistaa myös
hilloa, hyytelöä tai marmeladia.

POHJANVARIKSEN-
MARJASSA ON ISOMMAT
MARJAT KUIN ETELÄN-
VARIKSENMARJASSA.



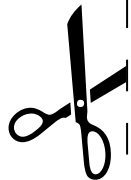
LEHTI

- vihreä
- alapinnalla vaalea juova
- neulasmainen
- ontto

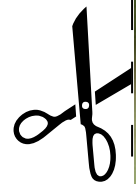


MARJA

- kiiltävän musta
- herneen kokoinen
- vahapeitteinen



Leikkaa kortit irti



Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä marja?

Syötävän hyvä LAKKA

Herkulliset ja mehukkaat lakat ovat parhaimmillaan tuoreena. Lakasta valmistetaan myös syötävän hyviä hilloja, mehuja, marjakeittoja ja jälkiruokia. Kaunis marja sopii myös vaikkapa syntymäpäiväkakun koristeeksi.

Suo on lakan kasvupaikka. Joskus syötävän hyvä piilopaikka löytyy myös uusien metsäojien reunoilta.

LAKKAA KUTSUTAAN
MYÖS HILLAKSI,
SUOMUURAIMEKSI JA
VALOKIKSI.



KUKKA

- valkoinen
- viisi terälehteä
- varressa yksi kukka



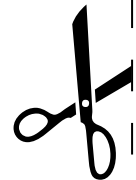
LEHTI

- vihreä
- kurttuinen
- varressa kaksi lehteä

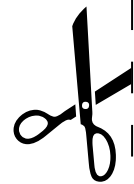


MARJA

- keltainen tai kellanoranssi
- pilvimäinen pallukka



Leikkaa kortit irti



Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä marja?

Syötävän hyvä PIHLAJAN- MARJA

Syötävän hyvä piilopaikka
pihlajapuulle voi löytyä
läheltä, vaikka kotipihasta
tai metsänreunasta.

Kirpeän makuista pihlajanmarjaa voi käyttää
syötävän hyvien

hillojen, hyytelöiden ja jälkiruokien
valmistuksessa.

Marjan voimakas maku pehmenee,
jos sitä yhdistetään hilloissa makeampiin
marjoihin tai hedelmiin ja vihanneksiin
(esim. omena, porkkana ja kurpitsat).

PIHLAJANMARJAN
KARVAS MAKU
MIEDONTUU
ENSIMMÄISTEN
YÖPAKKASTEN JÄLKEEN.



KUKKA

- valkea
- voimakas tuoksuinen



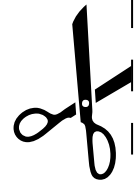
MARJA

- punainen tai kellanpunainen
- muistuttaa pientä omenaa



LEHTI

- vihreä
- kapeanpuikea
- lehdessä monta lehdykkää



Leikkaa kortit irti





Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä sieni?

Syötävän hyvä HERKKU- TATTI

Herkkutatti paistetaan sellaisenaan tai kuivataan viipaleina ja käytetään herkullisen sienikeiton tai muhennoksen aineksena.
Syötävän hyvää, nam!

Syötävän hyvä piilopaikka herkkutatille löytyy kuivilta mäntykankailta.

MENE SIENIMETSÄÄN
AINA AIKUISEN KANSSA
JA POIMI
VAIN NIITÄ SIENIÄ,
JOTKA VARMASTI
TUNNISTAT.



LAKKI

- vaihtelevan ruskea
- kosteana hieman tahmea



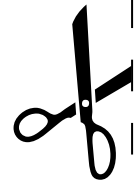
PILLISTÖ

- sijaitsee lakin alapuolella
- tiheä

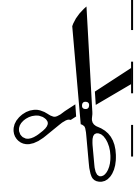


JALKA

- tynnyrimäinen
- verkkokuvio



Leikkaa kortit irti



Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä sieni?

Syötävän hyvä KELTA- VAHVERO

Kauttaaltaan keltaista keltavahveroa kutsutaan myös kantarelliksi.

Kantarellit maistuvat esimerkiksi keitoissa, muhennoksissa ja kastikkeissa syötävän hyviltä.

LAKKI

- keltainen
- suppilomainen
- reuna voi olla hyvinkin mutkainen



POIMUT

- lakin alapinnalla on helttamaisia poimuja.

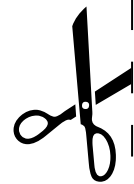


Syötävän hyvän piilopaikan keltavahvero löytää sekajajalehtipuumetsästä koivujen läheisyydestä.

MUISTA, ETTÄ KERUUASTIAKSI SOVELTUU PARHAITEN ILMAVA SIENIKORI, JOSSA SIENET SÄILYVÄT EIJINÄ JA KUIVINA.



Leikkaa kortit irti



Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä villivihannes?

Syötävän hyvä MAITO- HORSMA

Maitohorsma tunnetaan parhaiten yrttijuomakasvina. Nuorista lehdistä tehty silppu antaa vaihtelua syötävän hyviin salaatteihin ja vihannespaistoksiin. Nuoria maitohorsman versoja voidaan tarjota mm. parsan tapaan ja maitohorsmankukista valmistuu kauniinväristä juomaa.



LEHTI

- kapea, suikea
- lähes ehytlaitainen
- päältä vihreä, alta siniharmaa

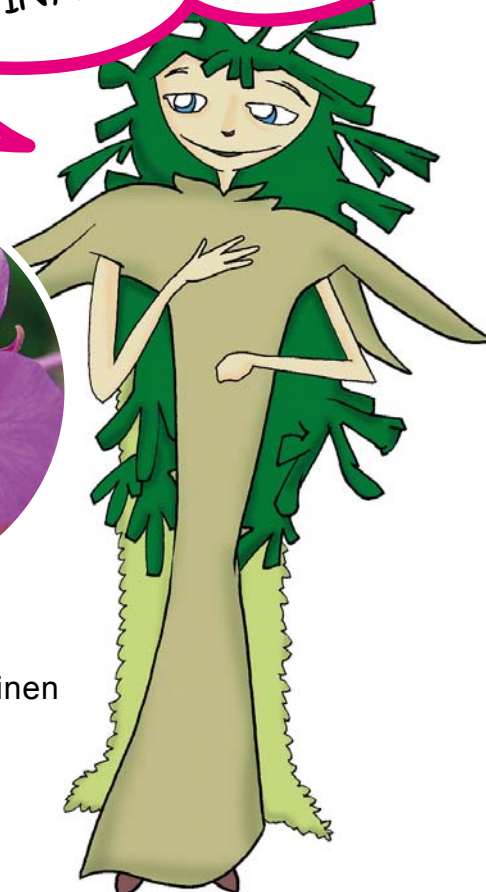


KUKKA

- purppuranpunainen, joskus vaaleanpunainen tai valkoinen
- terälehtiä neljä

Maitohorsma kasvaa esiin nopeasti syötävän hyvästä piilopaikastaan esimerkiksi palo- ja hakkuuaukeilla.

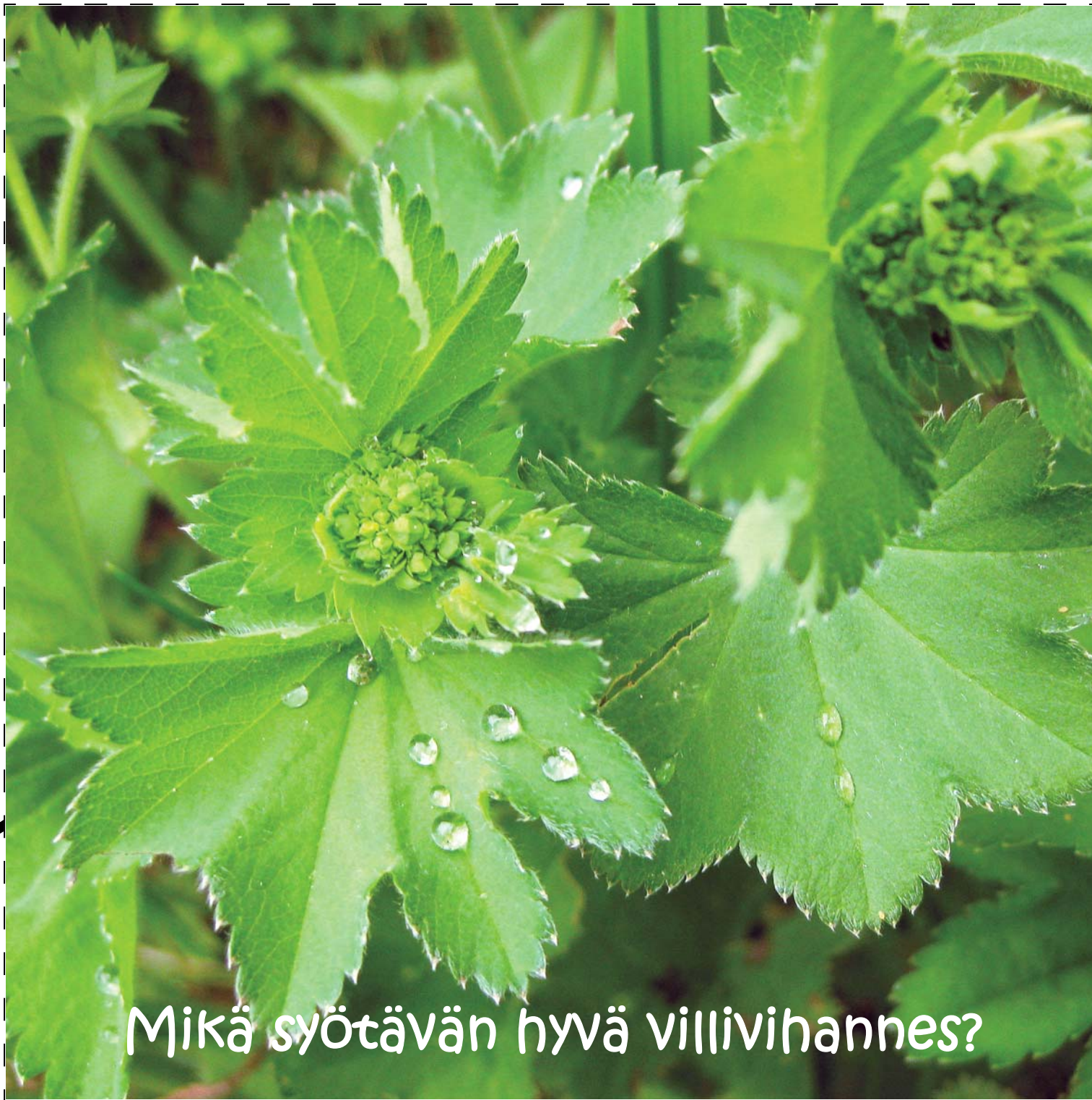
MAITOHORSMAN JUURISTA VALMISTETTUA JAUHOA ON KÄYTETTY ENNEN AIKAAN KAHVINKORVIKKEENA.



Leikkaa kortit irti



Leikkaa kortit irti



Mikä syötävän hyvä villivihannes?

Syötävän hyvä POIMULEHTI

Miedon kirpeät poimulehdet sopivat
yrttijuomiin, keittoihin sekä leivontaan.

Ne maistuvat myös salaattissa
tai voileivän päällä
syötävän hyviltä.

Monenlaiset ihmisen
vaikuttamat tai rehevät
kasvupaikat,
kuten niityt ja rannat
ovat poimulehdelle
syötävän hyviä piilopaikkoja.

LUONNON POIMULEHDET
SOPIVAT MYÖS HYVIN
PUUTARHASSA VILJELTÄVIKSI.



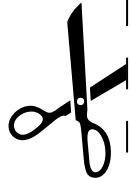
LEHDET

- vihreät
- varsinkin nuorina pimuuntuneet
- kostealla säällä vesipisarat jäävät lehden pinnalle



KUKAT

- pienet
- kellertävän vihreät



Leikkaa kortit irti