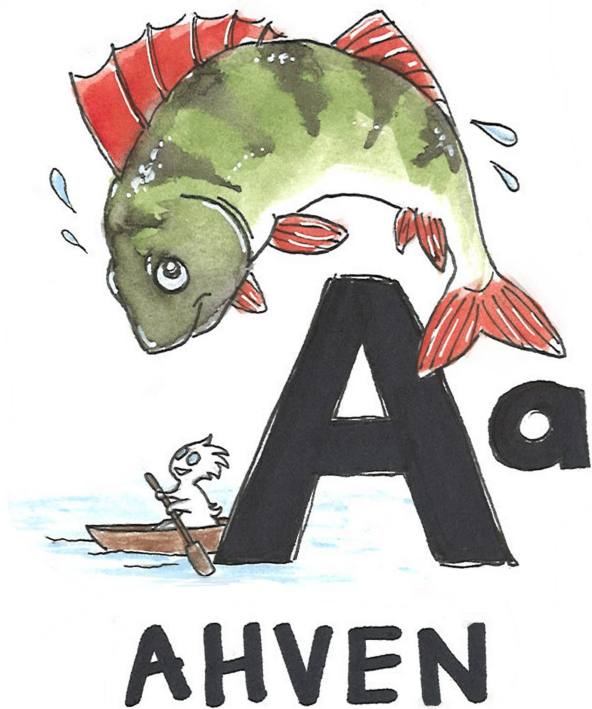




Ahven on Suomen vesistöissä yleinen kala, jonka tunnistaa helposti sen raidallisista kyljistä ja oranssinpunaisesta, piikikkästä selkäevästä. Yleisyytensä ja komean ulkomuotonsa takia se onkin valittu Suomen kansalliskalaksi. Hahtuvainen kyselee uteliaalta ahvenelta kuulumisia Ahdin valtakunnasta.



Italialaisesta keittiöstä Suomeenkin rantautunut basilika on herkullinen yrtti, joka maistuu hyvältä vaikka salaatissa tai pizzan päällä. Kenenköhän puutarhasta Pörhelöinen on mahtanut basilikansa lainata?

Basilika ei ole ainoa herkulinen yrtti, jota puutarhasta löytyy. Tiesitkö, että myös monet luonnossa kasvavat kasvit sopivat ruuanlaittoon?



Luonnonyrteistä voi tehdä vaikka villiyrttisalaattia! Etenkin keväällä monet villikasvit ovat parhaimmillaan.

Maitohorsman tuoreet versot ja lehdet ovat herkullisia salaatissa. Ne kannattaa kerätä ja syödä ennen kukkimista. Tiesitkö, että maitohorsman versoja voi kääriä nipuiksi ja myös grillata parsan tapaan?



Myös apilat — niin punaiset kuin valkoisetkin — sopivat salaatteihin.

Apiloista kannattaa syödä makeiden kukkien lisäksi vain tuoreet versot, vanhemmat lehdet ja varret voivat maistua hieman puisevilta.



Tunnettu ruokayrtti on myös ketunleipä eli käenkaali. Sen lehdet maistuvat hieman raparperilta. Ketunleivän tunnistaa helposti valkoisista kukista ja sydämenmuotoisista apilamaisista lehdyköistä.



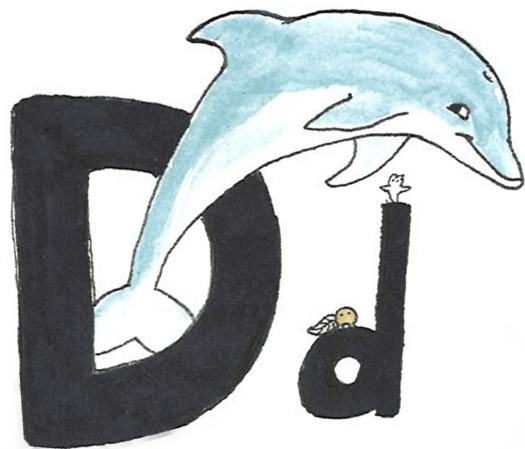
Kun poimit kasvin syötäväksi, poimi se aina puhtaalta paikalta, kaukana autoteistä ja mieluiten hieman kauempana kävelypoluistakin.

Mitä muita ruokayrttejä tiedät? Oletko sinä maistanut ketunleipää?





Citykettu asuu kavereineen kaupungissa. Roskien seasta kettu löytää helposti syötävää silloinkin, kun metsästysosonni ei ole ollut sille suotuista. Hahtuvainen leikkii hetken Cityketun kanssa ennen kuin jatkaa matkaansa merelle.



DELFIINI

Delfiini on lämpimien merivesien asukas, mutta onpa niitä tavattu Suomenkin aluevesillä. Vahvistettuja havaintoja löytyy ainakin neljä: vuosilta 1893, 1997, 2006 ja 2020. Delfiinit ovat hyvin viisaita eläimiä. Tiesitkö, että delfiini saa äidiltään syntyessään oman nimen? Mikähän tämän delfiinin nimi on?



Etanat tulevat esiin erityisesti syksyisin ja sateella.
Ne pistelevät mielellään poskeensa puutarhakasveja.
Linnut taas pistelevät mielellään poskeensa etanoita.
Hahtuvainen kysyy etanalta, millaista säätä on tiedossa.



FASAANI

Kääk-kä! Oletko sinä kuullut komean fasaanikukon huutavan? Nämä alunperin aasialaiset peltokanalinnut viihtyvät hyvin ihmisasutusten liepeillä. Suomeen fasaanit saapuivat vasta noin sata vuotta sitten, kun Karl Fazer toi niitä tänne riistalinnuiksi. Fasaanien pitkiä, raidallisia pyrstösulkia voi löytää maasta pitkin kesää.



Atsii! Loppukesästä alkusyksyyn kukkiva kultapiisku tunnetaan aivastuttavasta siitepölystään. Tiesitkö, että kultapiiskua on vanhastaan käytetty lääkekasvina useisiin vaivoihin? Pörhelöisestä kultapiiskun keltaiset kukat ovat kauniita.

Kultapiiskua on jo vanhastaan käytetty lääkekasvina, ja myös nykyään lääkkeiden valmistajat tutkivat sitä. Monilla muillakin kasveilla on hoitavia ominaisuuksia. Tiesitkö, että esimerkiksi piharatamon lehtiä voi käyttää laastarina pienissä naarmuissa? Rahkasammalta taas voidaan käyttää isompienkin haavojen hoitoon.



Ratamonlehdistä Pörhelöinen valmistaa myös yskänlääkettä, samoin kuin kuusenkerkistä. Hah-
tuvaisen mielestä kuusenkerkkäsii-
rappi on niin hyvää, että sitä söisi mie-
lellään muutenkin.



Muista kuitenkin, että jotkut kasvit ovat myös myrkyllisiä. Tämä tarkoittaa, että niitä syömällä tai koskemalla voi sairastua vakavasti. Jos et ole varma, mikä kasvi on kyseessä, jätäthän koskematta!



Esimerkiksi kaunis kielo on todella myrkyllinen. Jos niitä poimii, pitääkin muistaa pestä kädet heti huolellisesti, ettei kielon myrkkyä pääse vahingossa esimerkiksi silmiin tai suuhun.



Vähenevä kuu saa Pörhelöisen hieman mietтелиäälle päälle. Oikeastaan joskus on ihan hyvä istua hetki paikallaan miettimässä asioita. Ihan hiljaa.