



Metsien luomusertifiointi:

## Villikka ei hifistele – vaan kerää tavallisimpia villiyrtejä

[www.villikka.fi](http://www.villikka.fi)

### Ihan tavallisia villiyrtejä

Puumalalainen, **Leena Hintikka**, Villikka-yrityksen perustaja, tykkää liikkua luonnossa ja hyödyntää liikkumiseen käyttämänsä ajan keräämällä villiyrtejä. *-Ihan tavallisia yrtejä kuten vaikka nokkosta, maitohorsmaa, mesiangervoa ja kuusenkerkkiä. Ei mitään erikoisia.*

Villikka-yritys on perustettu 2012 mutta keruutuotoimintaa on ollut jo useamman vuoden ajan. Villiyrteihin liittyviä kursseja Leena on käynyt vuodesta 2010 alkaen. Ruralia-instituutin järjestämällä kurseilla Leena innostui aiheesta. *-Innostuin, kun ajattelin, että täällä on tätä lääninä ympärillä ja että tätähän voisi ruveta tekemään yrittämisen muodossa.*



Leenan kotitaloon on rakennettu oma työhuone yrttien kuivatusta ja pakkaamista varten. Työtilassa on kaksi kuivuria, joista toinen on Leenan miehen innovaatio, siinä on puhaltimena auton sisätilalämmitin.

### Villikan vuodenkierrosta

Yrttivuosi alkaa keväällä huhti-toukokuussa, kun kuusenkerkkät alkavat kasvaa. Niitä kerätään ensin siirapinkeittoa varten. Sen jälkeen alkaa tulla nokkosia, maitohorsmanlehtiä ja koivunlehtiä. Koivunlehtiä käytetään löylytuoksupusseihin ja koivunlehdet niihin on kerättävä vanhan kansan mukaan ennen Juhannusta. Heinäkuussa alkaa tulla mesiangervon ja maitohorsman kukkia.

Yrtit kerätään koriin ja ne pitää saada keruupäivän aikana kuivumaan. Kuivatut tuotteet säilytetään paperipusseissa. Kun kaikki tuotteet on kerätty

ja kuivattu niin alkaa pakkaaminen. *- Yleensä teen tuotteita aina sitä mukaa, kuin tuotteita menee.* Tuotteita ei pakata kovin paljon valmiiksi, koska esim. kuivatut lehdet säilyvät paremmin kokonaisina. Tuotteiden myyntiaika on keruusta keruuseen.

### Tuotteistaminen

Villikan perustaja on huomannut, että villiyrteillä alkavat olla enemmän pinnalla. Alussa se oli harvinaisempaa. *-Etelä-Suomessa päin on enemmän kysyntää.* Leenalla on joitakin vakituksia asiakkaita mm. eräs ravintola ostaa mesiangervon kukkaa. Tavoitteena on tulevaisuudessa markkinoida tuotteita enemmän ja suunnata markkinointi pääkaupunkiseudulle.

Inspiraation lähteet Villikan tuotteisiin löytyvät netistä, lehtiartikkeleista, ystävilta ja kokeilujen kautta. *-Jossakin oli mainintaa yrttisuolasta ja sitten keksin, että noista villiyrteistäkin voi tehdä yrttisuolaa ja samoin sienisuolaa mustista torvisienistä.* Melkeinpä kaikki reseptit voi muuntaa niin, että käyttää villiyrtejä. Kuivattuja yrttejä voi nauttia ympäri vuoden ja monessa muodossa. *-Teen itse sellaista viherjauhetta kuivatuista yrteistä ja laitan ruuan sekaan vaikkapa munakkaaseen, etenkin nokkonen antaa tosi hyvän maun.*

Markkinointia on ollut myös paikallisesti. *- Viime kesänä minulla oli tuotteita myynnissä meidän kyläkaupalla. Siinä käy kesäasukkaita paljon asioimassa ja siinä meni tuotteita jonkin verran.* Tärkeä markkinointikeino on myös puskaradio sekä hyvä palaute. *-Teen kuusenkerkkäsiirappia keväisin ja aina löytyy joku, jonka tuttava on ostanut sitä. Eivätkä ole kuulema mistään saaneet niin hyvää kuin se.* Tutut ovat myös hyviä tuotteiden testaajia. *-Itse en ole jauhopeukalo enkä kokkikolmonen, mutta minulla on hyvä ystävä, joka on kova kokkailemaan ja hän testailee tuotteitani käytännössä.*

Joskus onnekkaita sattumat vauhdittavat tuotetta markkinoille. Viime kesänä eräs hotelliketju tilasi Leenalta löylytuoksupusseja. *-Olen tehnyt aikaisemmin sellaisia löylytuoksupusseja, joissa on kuivattua koivunlehteä ja minulla oli sellaisia viiden pussin pakkauksia, niitä olen myynyt koko ajan. Nyt niitä tilattiin useampi tuhat kappaletta.* *-Siihen piti jo muutama koivunlehti kerätä ja minun piti sitten ostaa jo pussitus alihankintana.* Mahdollisuus omalle tuotteelle voi avautua odottamattomienkin yhteensattumien summana. *-Tämä meikäläisen yritys on niin pienellä vielä.* Mutta koska toiminta on nousujohteista, niin Leena pohtii, onko hänen palkattava ensi kesäksi poimija. Toimintaa rajoittaa tällä hetkellä kuivureiden tilavuus.

### **Metsät on sertifioitu luomuun**

Myös asiakkaiden ja sidosryhmien ajatuksia kuunnellaan. Metsien luomusertifiointiinkin Leena päätyi jonkun mainitessa asiasta. *-Meidän metsä on sertifioitu luomuun toissa syksynä. Eli nyt voin markkinoida luomuna näitä villiyrtejä.* Sertifioitua keruualuetta on n. 45 hehtaaria. Alueesta osa on metsää ja osa niittyä. *- Nyt kun tuotteet kerätään tästä sertifioidulta alalta niin hirveän suuria määriä en voi toimittaa, että jos joku tilaisi tuhat kiloa jotain tuotetta, niin en sitten varmaankaan pystyisi toimittamaan.* Tällä hetkellä kaikki menee, mitä Villikka pystyy tuottamaan.

### **Leenan Villiyrteisalaatti:**

*Tuoreita poimulehtiä, koivunlehtiä, voikukanlehtiä ja maitohorsman lehtiä.  
(Sekaan voi laittaa tavallisia salaatinlehtiä, jos ei halua syödä pelkkiä villiyrtejä.)  
Makua antamaan voi käyttää suolaheinää, ketunleipää.  
Vähän öljyä, pieni ripaus suolaa.*



Belgianpaimenkoira Roi