



← Lehtokielon kukat ovat ryhmissä.

WIKIMEDIA

Kevään sato löytyy luonnosta

Kun uudet siemenestä kylvetyt satokasvit ovat keväällä vasta taimiasteella, voi hyödyntää luonnon omaa tarjontaa. Varsinkin pula-aikoina vähän erikoisempiin satokasveihinkin on turvauduttu, kuten kieloihin.



ANNE LENO

LEHTO- ja kalliokielo ovat luonnonkasveja, mutta myös koristeellisia puutarhakasveina. Lehtokielloa tapaa luontaisesti lehdoista, lehtomaisilta niityiltä ja kalliokielloa nimensä mukaisesti myös hieman karummista pakoista mm. kivisistä rinteistä. Puutarhassa niitä voi kasvattaa varjoisemmissa paikoissa muiden varjoperennoiden, mm. kuunliljojen, seurana. Kummatkin kielot kukkivat alkukesästä valkoisin kukin. Lehtokielon kukat ovat lehtihangoissa 2–5 kpl:n ryhmissä ja ne ovat tuoksuttomia. Kalliokielen kukat ovat tuoksuvia ja ne sijaitsevat yleensä yksittäin tai varren alaosissa pareittain. Kukkien pölytyksestä huolehtivat mm. kimalaiset.

Elias Tillandz kuvasi Turun seudun kasviluettelossa 1673 kalliokielen (*Polygonatum odoratum*) nimellä Werewä Juuri. Hän käytti siitä myös mm. nimeä Getrams. Rams on vanha indoeurooppalainen sana ja tarkoittaa sipulia. Kalliokiello on tunnettu myös nimellä Salomonin sinetti, koska kun ilmaverso kuihtuu, niin sinettiä muistuttava jälki jää juurakkoon. Jälki muistutti myös maagista jälkeä, jota käytettiin pahojen henkien poissa pitämiseen. Kalliokielloa on käytetty jo tuhansia vuosia yrtilääkinnässä. Ulkoisesti sitä on käytetty hauteena mustelmien, pienten haavojen jne. hoitoon. Hätaravinnoksikin se on kelvannut lehtokielon lailla.

← Kieloa kasvamassa kallioisella rinteellä.



Sinikuunliljan valkoista kukintaa.



Sinikuunlilja sopii varjopuutarhaan.

Elias Lönnrot kertoo näin kasvien käytöstä Flora Fennicassa (1860): “Juurakot taidetaan kuivattuna, jauhettuna ja vähän muilla jauhoilla sekoitettuna nälkävuosina leiväksi käyttää. Turkin kansalla on se ilmanki tavallinen ruoka-aine keitetynä”. Kalliokielon juurakko on tärkkelyspitoinen, myrkytön ja on sitä kutsuttu myös kallioperunaksi. Kummankin kasvin nuoria versojakin (ennen lehtien ilmestymistä) on käytetty keitetyttänä parsan tavoin ja maun sanotaan muistuttavan myös parsaa. Kallio- ja lehtokielohan kuuluvat parsakasvien heimoon. Huom.! Marjat ovat myrkyllisiä!

Kielojen lisäksi harvemmin ruuaksi käytetty monivuotinen perenna on sinikuunlilja (*Hosta sieboldiana*). Luontaisesti sinikuunlilja kasvaa yleensä purojen tai jokien varrella laaksoissa, mutta sitä voi tavata myös avoimilla niityillä ja metsissä. Suurin osa kuunliljoista on kotoisin Japanista, mutta lajeja kasvaa myös Kiinassa ja Koreassa. Kuunliljat muodostavat pyöreitä mättäitä, joiden keskeltä nousevat pitkät kukkavarret. Kukat ovat suppilomaisia ja nuokkuvia. Kuunliljat sopivat kielojen lailla hyvin puolivarjoisalle tai varjoisalle kasvupaikalle. Kasvin maun ja rakenteen sanotaan olevan hyvä ja isoissa lehdistä riittääkin syötävää. Kauden alussa voi kerätä

nuoria “lehtirullia”, myöhemmin kesällä täysikasvuisia lehtiä ja käyttää niitä pinaatin tavoin. Kreikassa kuunliljan lehdistä on tehty piirakkaa nimeltä hostakopita ja Japanissa nori maki -sushi on täytetty soijakastikkeessa, sokerissa ja suolassa marinoiduilla, esikeitetyillä kuunliljanversoilla. Hyviltä maistuvilla kukilla voi koristella mm. salaattia. Kuunliljan siemenet eivät tarvitse kylmäsittelyä.

Kumpaakin kieloa sekä sinikuunliljaa löytyy siemenvälityksestä!

Nautinnollista kasvukautta kaikille lukijoille!

ANNE LEINO

→ *Kalliokielon kukintaa.*

