

Kerkänkeruun aika ovella

Metsieni tuotantopalveluja ovat puuraaka-aineen ohella hirven- ja peuranliha, marjat ja sienet sekä terveyttä ylläpitävät aineet. Kulttuuripalveluista käytän metsästystä, keräilyä ja lukuisia työviihdykepalveluja. Kuusenkerkkä yhdistää tuotanto- ja kulttuuripalvelut hyödyllisellä ja innostavalla tavalla, pari sanaa siitä.

Metsämiehen kerkkähillo

Kevätkesä on kasvun ja myös jo sadonkorjuun aikaa. Kuusenkerkkä on kerättävissä kesän alussa ennen kuin neulasten pinnan peittää vahoista ja kutiinista muodostuva kova, suojaava kutikula. Antoisinta keräys on, kun kerkkä on vielä tiivis ja helakka ja luonto raikaa lintusten liverrystä ja käkien kukunnaa.

Kerkän maku ja käyttötavat

Makea, suolainen, hapan, karvas vai jotain näiden väliltä? Miltä kerkkä maistuu, riippuu omien aistiemme, kemiallisen tuntoaistin eli kemotunnon ja hajuaistin yhteistunnosta. Ruokiin ja juomiin kerkät, niin tuoreet kuin hillotut, antavat hienon, metsäisen, ehkä hieman sitrusmaisen, pihkaisen aromin.

Kerkkiä voi käyttää sellaisenaan salaateissa ja kala- ja kasvisruoissa. Liharuoille hillo antaa miellyttävän yrttisen aromin. Kerkkä sopii myös jälkiruokien ja juomien mausteeksi. Minulle kerkkähillo maistuu aamulla kaurapuuron, päivällisellä peuranpaistin ja jälkiruokana jäätelön kera sekä illalla teenä.

Ylläpitää terveyden

Kuusenkerkkästä on runsaasti terveysväittämiä. Kerkkää nauttineet ovat saaneet avun väsymykseen, flunssaan, vatsavaivoihin, hengitystieinfektioihin, suun hyvinvointiin, kehon tulehdustiloihin ja yleiskunnon parantamiseen sekä vitaliteetin säilymiseen.

Kuusenkerkkä on tunnettu rohdoksena jo tuhansia vuosia ja *In vitro* -tutkimukset osoittavat, että pihkaliuokset, joita kerkissä on, tappavat hyvin laajakirjoisesti suussa ja iholla tulehduksia aiheuttavia bakteereita ja hiivasieniä. Kuusenkerkkässä on runsaasti A- ja C-vitamiinia ja antioksidanteja.

Hillon valmistus

Netissä on kerkkähillon valmistukseen pari reseptiä. Toisessa 1,5 litraa kerkkää keitetään aluksi kaksi tuntia ja lopuksi vielä tunti, toisen raaka-aineena on 5 dl kerkkää. Noista määristä ei hilloa talveksi kerry ja terveystoiveet voi tuntien keittämällä unohtaa.

Oma reseptini ja tapani valmistaa on seuraava:

Kaksi sangollista kuusenkerkkiä

1-2 l vettä

2-3 kg hillosokeria

(0,5 kg luomuinkivääriä)

Lisää vettä

Kerätään kaksi sangollista tuuman kokoluokan kerkkiä, ei huuhdella eikä puhdisteta.

Höyrytetään sekoittaen 10 litran kattilassa, jossa on kiehuva vesi. Höyrytys kestää sen ajan, että kerkkien väri muuttuu helakanvihreästä kullanuskeaksi.

Jäähdytetään, jotta kerkkämassa voidaan muotoilla ja jauhaa lihamylyllä. Jauhan osaan massaa mukaan tuoretta inkivääriä metsämiehen nivelrikkoja hoivaamaan.

Jauhettu kerkkämassa palautetaan kattilaan, lisätään sokeria maun mukaan ja kuumennetaan pastöroimislämpöön. Marjahilloihin verrattavaa määrää sokeria ei tarvita, koska kerkki itsessään sisältää säilöviä aineita. Tässä vaiheessa on myös lisättävä vettä, koska kerkki on marjoihin verrattuna hyvin kuivaa; kovassakaan puristuksessa siitä ei nestettä irtoa.

Purkitetaan pastöriilämmössä kätevästi kokosiin lasipurkkeihin. Höyryttäminen ja pastöraatio säilyttävät kerkän superefood-aineet parhaiten. Hillona kerkki säilyy energiaa säästävasti ja on heti käyttövalmista. Reseptin määrä riitti tänä vuonna pääsiäiseen.



Kerkkihillo on niin paistin kuin jäätelön ystävä

Miten kerkkähilloni maistuu muille?

Tutkin asiaa yhden henkilön otoksella. Saimaan metsänomistajien SaiMen Irma Wellingin arvio oli seuraava:

"Mitä siitä kertoisin, kysyjille vastaisin?"

Sain Olavilta maistiaisiksi kuusenkerkkähilloa. Sepä oli niin maukasta, että se tuli nautittua ihan sellaisenaan eikä sitä riittänyt kaikkiin alla oleviin käyttökokeiluihin. Sittemmin tein sitä itsekin. Suosittelen. Kiitos Olaville, kun johdatti minut tämän metsäisen aarteen käyttäjäksi!

Ensinnäkin jo tietoisuus siitä, että kuusenkerkkää pidetään lääkeyrttinä ja villiyrttien kuninkaana, sain sen maun tuntumaan yskänlääkemäiseltä. Sitä käytetään köhään irrottamaan limaa. Kutsuupa joku sitä elimistön ruostesuojaksi.

Kuusenkerkkä maistuu myös aidon metsäiseltä ja pihkaiselta sekä raikkaalta. Sillä saa lisämakua ja vitamiineja jugurteihin, viileihin, puuroihin, jäätelöihin ja lettuihin. Kuusenkerkkä on metsän vihreän kullan väristä ja se sopii kaveriksi liha- ja kalaruokiin.

Jo Kalevalassa nimetään kuusi kultalehväksi. Voin vain kuvitella kuinka tärkeä merkitys kuusenkerkillä on ollut pitkän talven jäljiltä vitamiinipuutoksista kärsineelle kansalle. Voisin jopa uskoa, että Eino Leino Hymyilevä Apollo-runossakin tarkoitti kuusenkerkkiä, kun hän kirjoitti

*"Kas, povet se aukovi paatuneet.
Se rungot nostavi maatuneet".*

Irman tavoin uskon kerkkään elämän eliksiirinä.
