

Saagiaeg ürdipeenral

Õitsvad maitsetaimed on väga ilusad. Kuid ärge magage maha õiget aega, millal lehed ja õied on kõige väärtuslikumad, et need talveks hoiule panna.

“Maitsetaimede kasvatamise ja korjamise kunsti aluseks on lihtsad töed ja terve mõistus,” ütleb tervisliku toitumise propageerija Aive Luigela oma populaarses käsiraamatus “Maitsetaimed terviseks ja aednikule rõõmuks” (Varrak 2009).

Võtamegi selle raamatu endale appi ning teeme selgeks maitsetaimede korjamise ja kuivatamise põhitõed.

Hommiikul ja kuiva ilmaga

Kõige olulisem on valida korjeks õige aeg, mil kasulike ainete sisaldus on suurim. Maapealseid osi korjake alati kuiva ilmaga hommiikul pärast kaste kuivamist. Kui korjate eeterlikke õlised sünteesivaid taimi (mündid, rosmariin, lavendel, basiilik, sidrunmeliss jt) soojal keskpäeval, lendub neid kasulikke aineid kõige rohkem ja taimed kaotavad palju oma aroomist.

Ürti (õitsev latv või kogu maa-pealne osa) ja üksikuid lehti koguge üldjuhul vahetult enne õitsemist või selle algul, siis lõhnavad nad kõige tugevamalt ning on suurima eeterlike õlide sisaldusega.

Õisi ja õisikuid noppige kohe pärast nende avanemist, seejuures püüdke varsi mitte kahjustada. Varsi lõigake aiakääridega. Siis te ei vigasta allesjäävat varreosa, kust võib saada veel teise ja kolmandagi saagi.

Raputage mahalõigatud varsi korralikult, et eemaldada putukad. Kogutud saagist korjake välja kõik lehed ja muud taimeosad, mida on kahjustanud putukad, nälkjad või haigused.

Ürt, lehed või õied laotage kohe pärast korjamist õhukese kihina



Enamikku taimi võib kuivatada kimbuna.

REPRO



KAJA KURG

Pune hakkab kohe õitsema, siis on aroom ja maitse kõige tugevamad.

laiali, seejärel pange kuivama, sügavkülma, valmistage õli-, äädika- või alkoholtõmmised.

Kuivatamise nipid

Kodustes tingimustes saab maitsetaimi kõige paremini kuivatada jahtuval pliidiil, praeahjus, hämaras katusealuses, spetsiaalses kuivatuskapis restidel või paberiga kaetud plaatidel. Enamikku taimi võib kuivatada ka kimpu seotult.

Kuivatamiseks sobib 25–35° kuiv õhk, mis peaks taimede ümber vabalt liikuma. Alusel kuivavaid taimi segage aeg-ajalt ettevaatlikult, suuri lehti keerake. Korralikult kuivatatud maitsetaimed kaaluvad umbes viiendiku esialgsest värskest taimmassist.

Päikese käes ärge taimi kuivatage, sest siis kaotavad nad kiiresti oma eeterlikud õlid, vitamiinid ja osa toimeaineid, laguneb ka klorofüll (rohelised lehed koltuvad).