



Restidel kuivavad (ülalt alla) apteegikummel, vaarikalehed, punase ristiku ja saialille õied.

Parem on kuivatada lehti varre küljes, sest eeterlikud õlid püsivad sel juhul lehtedes. Suured lehed (kurgirohul, aniisi-hiidiisopil) võib enne kuivatusrestile asetamist vartest siiski eraldada.

Eeterlike õlide ja aroomi hoidmiseks ei maksa ka varsi enne kuivatamist peenemaks hakkida. Puitunud varreosa lõigake siiski maha (enne rookige lehed).

Taimed kuivavad kiiremini ja ühtlasemalt, kui neid iga paari tunni tagant segada. Nad on piisavalt kuivad, kui lehed ja õied käte vahel krabisevad, kuid ei pudene.

### Millal ja kuidas

■ **Aed-harakputke** noori lehti ja võrseid korjake enne õitsemist. Kuivatage kiiresti varjualuses või praeahjus (kuni 35°). Parem on aed-harakputke aga säilitada peeneks hakitud sügavkülmas, siis säilivad toimeained ja eeterlikud õlid paremini, alles jääb ka ilus roheline värv.

■ **Aed-liivateed** võib kuivatada ja sügavkülmutada, maitse- ja lõhnaained säilivad mõlemal juhul hästi. Lõigake õitsemise algul oksakesed 5 cm kõrguselt maapinnast maha. Peagi kasvavad uued võrsed ja saab veel teise ning kolmandagi saagi. Varjulises kohas, kus õhk liigub, kuivab liivatee kiiresti.

■ **Aed-piparrohu** taimed on kõige vürtsikamad õitsemise algul. Lõigake need maha u 6 cm kõrguselt ja pange restile kuivama.

■ **Aedsalvei** lehti koguge õitsemise algul. Taim lõigake maha puitunud osani. Kuivad lehed on isegi vürts-

sikamad kui värsked. Soojal suvel võib saada koguni kolm saaki. Lehti võib panna ka sügavkülma.

■ **Aedtili** pole mõtet kuivatada, sest eeterlikud õlid lenduvad väga kergesti. Toitained, maitse ja aroom säilivad kõige paremini sügavkülmas.

■ **Iisop** lõigake maha enne õitsemist kuni puitunud osani ja riputage kimbuna tuulisesse varjulisse kohta. Kuivanud vartelt rookige lehed.

■ **Koriandri** lehti ei kuivatata, sest eeterlikud õlid lenduvad. Pange need sügavkülma või säilitage õlis.

■ **Monarda** lehti korjake siis, kui õied puhkevad. Neid võib ka sügavkülma panna. Monarda õisi korjake avanemise alguses.

■ **Müntide** (pipar-, rohe-, pikalehine-, kähär-, õunmünt jt) lehti ning noori võrseid korjake vahetult enne õitsemist hommikul pärast kaste kuivamist või palava ilma korral pärastlõunal. Lõigake taim maha u 5 cm kõrguselt, eraldage lehed (tõmmake vars läbi peopesa) ja kuivatage 5 cm paksuse kihina restil varjualuses või spetsiaalses kuivatis (25–35°). Kimbuna kuivatades võtke alumised lehed ära, sest sidumise kohal need riknevad. Piparmünti võib panna ka sügavkülma, kuid mitte kauemaks kui pool aastat, sest siis hakkab aroom ja vitamiinisaldus vähenema.

■ **Pune** aroom ja maitse on kõige tugevam õitsemise ajal. Koguge õitsvaid latvu või lõigake kogu taim 5–10 cm kõrguselt maha. Pange kimpu ja hoidke pimedas kohas tuuletõmbuses. Huvitav on see, et värskes punes on eeterlikke õlisid



Müntide lehti ja noori võrseid korjake vahetult enne õitsemist.

hulga vähem kui kuivanud ürdis. Kuid liiga kõrgel temperatuuril ja päikese käes kuivatades võivad eeterlikud õlid täielikult lenduda.

■ **Rosmariinil** korjake lehti õiepungade avanemise või õitsemise ajal, sest siis on need kõige aromaatsamad (erinevalt paljudest teistest maitsetaimedest).

■ **Saialille** puhkenud õisi tasub korjata üle päeva (kui ilm on päikeseline), sest seda rohkem õiepungi tekib. Noppige õis 3 cm pikkuse raoga. Kuivatage päikese eest varjatud tuulis kohas või praeahjus restil kuni 35° juures aeg-ajalt segades.

■ **Sidrunmelissil** koguge lehti ja kogu ladvaosa kindlasti enne õitsemist, sest hiljem muutub taime maitse ebameeldivaks. Enne korjamist peab olema vähemalt kaks päeva ilm kuiv, kuna vihmagaga on taimes eeterlikke õlisid tunduvalt vähem. Saak pange õhukese kihina kuivama, ärge segage. Lehed lüka kehe pärast kuivamist varre küljest ära, ladvaosad jätke samuti alles. Kuivatage suhteliselt madalal temperatuuril (u 25°). Sidrunmeliss sobib hästi ka sügavkülma, sest mõnus sidruniaroom säilib.

■ **Tähklavendli** võrseid ja lehti korjake enne ülemiste õite puhkemist (alumised võivad juba lahti olla), kuna sel ajal on taimes kõige rohkem toimeaineid. Lehti võib korjata kogu suve. Kuivatage päikese eest varjatud kohas või alla 40° kuumuses.

■ **Vürtsbasiilikult** võib saada soodsal suvel kolm saaki. Kui taimed hakkavad õitsema, lõigake need 6 cm kõrguselt maha, siduge kimpu ja kuivatage õhurikkas varjulises kohas. Lehed noppige vartelt alles pärast kuivamist. Kuna mahlased lehed on väga õrnad, püüdke neid korjates mitte muljuda: sellised kohad muutuvad kuivades mustjaspruuniks ja väheneb ka eeterlike õlide sisaldus. Korralikult kuivatatud basiilikul aga vürtsikas lõhn isegi tugevneb.