

# Staarkoka lemmikürdid

**Milliseid maitsetaimi kasvatada? Vaatame, millised on need üheksa ürtil, millela ei saa köögis hakkama kuulnud briti telekokk Jamie Oliver.**

Ürdid on Jamie' toitumise tugisammas. 2009. aastal avas ta Inglismaal Bathi linnas oma uue restorani katuse terrassil ürdiaia, et köögis valmivate roogade jaoks oleks alati parimas värskuses maitsetaimi võtta. Lisaks rõõmustab värvikas ja lõhnav ürdiaed ka seal eistentavaid inimesi.

Jamie leiab, et inimesed ei kasuta üldse ära võimalusi, mida pakuvad maitsetaimed toidu valmistamisel. Neid kasutatakse enamasti väga vähe ja sageli kahjuks ka valesti. Restorani ürdiaias tahab staarkokk külastajatele näidata, kuidas ürdid kasvavad ja kuidas neid sealsamas köögis valmivate roogades kasutatakse. Konteineritest ürte lõikava koka käest on inimestel hea võimalus küsida kõike, mis puudutab ürte ja kulinaariat.

Järgnevalt saate teada, miks kuulus kokk mingit maitsetaimet eriti hindab.



## Aed-liivatee ehk tüümian

Sobib kõikide köögiviljadega, eriti porgandi, artišoki, kaalika ja porrulauguga, samuti seentega. Pärast õitsemist tuleb alati tagasi lõi-

gata, et hakkaks kasvatama uusi noori võrseid. Kasvab



suurepäraselt ka potis.

## Aedmajoraan

Ideaalne kaaslane lambalihale, grillitud kalale, tomatile, paprikale. Kohustuslik pitsal ja pastas. Pärast õitsemist tuleb alati tagasi



lõigata, et saada uusi noori lehti. Kasvab hästi ka potis.

## Basiilik

Tomatite parim sõber. Oivaline lõhe ja forelliga, salatites. Parem on kasvatada potis, sest armastab rammusat hea dreneažiga mulda. Talle ei meeldi pikalt olla märja mulla sees,



mis võib vihmarohkel ajal peenral kergesti juhtuda.

## Koriander

Lehtedest aromikamad on purustatud varred. Võtmekomponent karripastedis. Võib külvata otse peen-



rale või kasvatada suures sügavas potis.

## Murulauk

Puistake valmis supile ja salatile nii ilu kui ka ekstra aroomi pärast. Väga saagikas, sellepärast kasvatage rammusas niiskes mullas



täispäikeselises kohas. Jälgige, et ei jääks kuivale.

## Mündid

Mündid töötavad tõeliselt hästi koos tšillipipraga, kus nende värske lõhn ja maitse tasakaalustavad hästi tšilli kuumust. Kasvatage anumas, sest peenral hakkavad maa-aluste võsundi-



tega hoogsalt levides liigselt laiutama. Igal sügisel jagage ja istutage ümber.

## Petersell

Ideaalne partner küüslaugule, sidrunile, singile ja seentele. Võib otse peenrale



külvata või kasvatada anumas. Poolvarjulises kohas on lehed mahlakamad.

## Rosmariin

Te pole tõeliselt elanud, kui ei ole söönud ahjukartuleid, mille hulka on segatud



hakitud rosmariini, küüslauku ja meresoola. See igihaljas puittaim ei talu liigniiskust. Saab hästi potis kasvatada.

## Salvei

Taevalik maitseelamus: pruunistage hakitud ürt või sees krõbedaks ja valage tortelliinidele, ravioolidele vmm pastale. Mida päikeselisem koht, seda tugevam aroom on lehtedel. Pärast

REPRO