

NOVEMBER

Ta mesec se seje dišavnice. Dišavnice lahko poimenujemo tudi začimbe. Ime so dobile prav po močnem vonju. Uporabljamo jih tako v zdravstvene kot kuharske namene. Nekaj dišavnic: bazilika, drobnjak, janež, kumina, majaron, pelin, meta, pehtran, origano, rožmarin, žajbelj, timijan,... Sami se bomo posvetili predvsem štirim dišavnicam, ki jih pogosto uporabljamo tudi v kuhinji: bazilika, meta, origano in timijan.

BAZILIKA

OSNOVNI PODATKI:

- obstaja več vrst (ozkolistna, velikolistna,...);
- obdobje setve (zunaj): pomladi v toplo gredo ali lonček, maja pa presadimo na vrt; v notranjih prostorih lahko sejemo kadarkoli;
- pobiranje: pobiramo jo poleti in zgodaj jeseni. Dišeče liste trgamo za sprotno uporabo;
- uporaba: uporabljamo tako sveže liste, kot posušene. Odlična je za razne omake (predvsem za paradižnikovo), izboljša tudi razne pice, primerna je za namaze in solate ter za začimbo mesa.

ZEMLJA IN GNOJENJE: ni zahtevna rastlina

ZANIMIVOST: Prišla je iz Indije.

META

OSNOVNI PODATKI:

- obstaja več vrst (poprova meta, vrtna meta, itd.);
- raste tako na vrtovih, kot tudi divje v naravi;
- sajenje: meto je veliko lažje vzgojiti, če imamo potaknjence ali živice- naredi se jih tako, da že z vzgojene in zdrave rastline odrežemo 7-10 cm vejico, ki jo daste v vodo in pustite tam, dokler se ne ukorenini, nato potaknjenca posadimo v lonček. Zemljo dobro zalijemo. Možno je tudi sajenje na vrtu, kjer najbolj uspeva v vlažnih humusnih tleh v polsenci. Meta se izjemno hitro širi, zato jo je treba stalno obrezovati.
- pobiranje: pobira se liste, lahko tudi stebela, saj jo stalno obrezujemo.
- uporaba: listi poprove mete zelo lepo dišijo, njen okus osvežuje (lahko se pripravi sok), odlična je tudi za pripravo čaja, ta pomaga pri raznih težavah (med drugim tudi pomirja). Uporablja se tako svežo kot posušeno.

ZEMLJA IN GNOJENJE: vlažna humusna tla, paziti da je vedno dovolj vlage

ZANIMIVOST: Meta odganja mravlje.

ORIGANO

OSNOVNI PODATKI:

- sajenje: rastlino sejemo ali razmnožimo s sadikami; grmi se zelo hitro razraščajo, zato ga je potrebno nenehno obrezovati. Sejemo ga na odprtem, od maja dalje;
- pobiranje: uporabljamo liste in vrhove poganjkov, lahko pa tudi cvetove. Poganjke, ki jih želimo posušiti, oberemo sredi poletja.
- uporaba: vonj listov je trpek, malce grenak. Na splošno ga uporabljamo tam, kjer prideta v poštev tudi majaron in timijan. Veliko se ga uporablja pri pripravi pic ter pri pripravah paradižnikovih omak, dodamo pa ga tudi k močnejšim juham (fižolova), mineštram ali solatam. Uporablja se tako svežega, kot posušenega.

ZEMLJA IN GNOJENJE: ni zahtevna rastlina.

ZANIMIVOST: pravijo mu tudi divji ali planinski majaron. Nekateri ga poimenujejo dobra misel.

TIMIJAN

OSNOVNI PODATKI:

- sajenje: Timijan razmnožujemo tako, da delimo stare rastline, torej sadimo potaknjence ali živice. Rastline moramo velikokrat obnavljati, saj se rade posušijo.
- pobiranje: raste v grmičkih, ker ima trde peclje, njegove lističe previdno režemo s škarjami. Lističe tudi posušimo.
- uporaba: Vonj rastline je zelo aromatičen, zato pri njegovi uporabi ne smemo pretiravati. V kuhinji je nepogrešljiv; z njim začinimo meso (perutnino, pečenke), juhe, omake,...

ZEMLJA IN GNOJENJE: ni zahtevna rastlina.

ZANIMIVOST: je ena najbolj znanih dišavnic na Slovenskem. Nekateri mu pravijo tudi vrtna materina dušica.