



Oletko kokeillut yrttikimppuja?

VUOSI on taas kääntynyt loppuilleen ja ensi vuosi jo uusine kylvöineen hämmöttää edessä. Nyt on hyvä aika suunnitella mitä ensi vuonna puutarhasani, viljelypalstallani tekisin ja kylväisin, miksei parvekkeellakin. Mutta vaikka kasvukausi loppuu syksyllä pihalla, niin sitä voi jatkaa vaikkapa yrttien osalta sisätiloissa. Ehkä joku on jopa siirtänyt yrttinsä pihalta ikkunalaudalle talven ajaksi. Jolleivät yrtit ole jo valmiiksi ruukuissa, niin mm. näitä voi kaivaa ylös maasta ja istuuttaa ruukkuun: ajuruohot, ranskanrakuuna, sitruunamelissa ja mäkimeirami. Yrteistä saa mainion mausteitan talvi-

kokkailuita varten ja samalla voi muistella kesän makuja. Yrtit viihtyvät ruukuissa, kunhan niillä on tarpeeksi multaa, valoa ja lämpöä.

Tuoksuvat yrttikimput

Syksyllä yrtejä kannattaa kerätä ja leikata puutarhasta pieniksi kimpuiksi ja sitoa ne ruuanlaittoon tarkoitetulla narulla, kuivattaa ja käyttää ruokien maustamiseen. Hyvää makua antaa mm. timjami, persilja, rakuuna, sitruunamelissa, mäkimeirami ja lipstikka. Yrttikimppu poistetaan keitoksesta ennen



↖ *Pietaryrtti houkuttaa pihaan myös pölyttäjiä.*

↑ *Lipstikkaa vanhan rakennuksen seinustalla.*

↗ *Ukontulikukkaa vanhan rakennuksen nurkalla.*



tarjoilua. Yrttien tuoksut vievät myös perinteisiin, joissa tuoksuja on käytetty. Arkena käytettiin mm. koiruohoa, pietaryrttiä liinavaatekaapissa koiden torjuntaan ja laventelilla sekä tesmalla saatiin vaateisiin miellyttävää tuoksua. Ukontulikukkaa taasen on käytetty mm. vilja-aitoissa karkoittamaan jyrsojia ja liperin tuoksua ovenpielissä estämään mm. noitien sisäänpääsyä taloon. Talonpoikaispihassa saattoi kasvaa mm. näitä tuoksuvia yrttejä: ruohosipuli, pihakrassi, aaprotti, koiruoho ja minttu, joista asukas saattoi tehdä mm. kirkkokimpun. Kirkkokimpun valittiin voimakkaasti tuoksuvia kasveja, joita haisteltiin pitkien saarnojen aikana ja saatettiin jopa maistellakin hereillä pysymiseksi.

Basilikankin voi siirtää ulkoa sisälle syksyllä. Basilika mielletään yleensä yksivuotiseksi, mutta se on monivuotinen laji. Jos lisävaloa on vähän basilika voi näyttää ränsistyneeltä talviaikana. Keväällä basilika yleensä innostuu uuteen kasvuun ja tuottaa jälleen satoa.





VREEKEN

Chili Grandpa's Home Pepper.

Chilitkin voi siirtää jatkamaan kasvua ulkoa sisälle. Jotkin lajikkeet kannattaa leikata matalaksi kesän kasvun jälkeen, mutta toiset lajikkeet tuottavat satoa talvikautenakin kuten mm. chili 'Grandpa's Home Pepper'. Tämä lajike on jalostettu Siperiassa tuottamaan satoa ympäri vuoden sisätiloissa, mutta kesällä se menestyy myös ulkona. Se on matalakasvuinen. Chilit ovat lyhyitä, kasvavat ylöspäin ja ovat maultaan keskittulisia. Kypsyessään hedelmä muuttuu vihreästä punaiseksi. Sen hedelmät soveltuvat hyvin mm. Sambal-kastikkeen tekoon (kastike jauhetusta paprikasta). Ja kohtahan chilin siemenet voi kylvää esikasvatukseenkin, jotta saa terhakoita taimia taas kesäksi satoa tuottamaan.

Hyvää Vuodenvaihdetta toivotellen

ANNE

← *Pietaryrtti
talventörröttäjänä.*

→ *Mäkimeiramin kukinta
houkuttelee hyönteisiä.*

ANNE LEINO

