

*Viisi
ruukullista
yrttejä*





Viisi ruukullista yrttejä

Yrtit kasvavat ruukuissa valoisalla ikkunalaudalla, parvekkeella ja puutarhassa. Tuoreet yrtit sopivat kaikenlaisiin ruokiin ja antavat uusia makuelämyksiä.

Yrttien kasvatukseen tarvittavat

sisustukseen sopivia ruukkuja (halkaisija 15 -30 cm)

multaa (yrttimulta, kaktusmulta, turvemulta)

siemeniä

lannoitetta (kanankakka, luonnonlannoitepuikko, yrttilannoite)

Yrttitarha ruukkuyrteistä



Osta tuoreita,
äskettäin kauppaan tulleita ruukkuyrtejä.



Kastele yrttien juuripaakku ja suihkuttele lehtiä. Käytä isoimmat lehdet salaattiin ja jätä muutamia pieniä lehtiä kasvamaan. Leikkaa muovinen ruukku suikaleiksi ja irrota varovasti juuripaakusta. Leikkaa katkenneet juuret ja poista kaikki huonokuntoiset lehdet.

Istuta taimet vedessä liotettuihin saviruukkuihin hiekkapitoiseen multa. Laita ruukun pohjalle pieniä kiviä tai ruukun palasia salaojaksi. Pidä juuripaakku mahdollisimman ehjänä ja tiivistä multa juuripaakun ympäriltä. Kastele.

Laita ruukku valoisalle ikkunalaudalle. Keskitalvella lisävalo voi olla tarpeen. Suojaa keväällä ja kesällä auringonpahteelta.



Kastele säännöllisesti. Juurtuminen nopeutuu, jos laitat kasvin päälle 1-2 viikoksi hupun rei'itetystä läpinäkyvästä muovipussista.



Kun yrtit ovat juurtuneet, paina multa hidasliukoisia lannoitepuikkoja tai sekoita kasteluveteen lannoitetta pakkauksen ohjeen mukaan.





*Samalla ohjeella saat sa-
toa myös ruukkusalaatista ja
sinappikaalista (rucola).*

A photograph of several small terracotta pots containing various green herbs. In the foreground, there are pots with basil (large, smooth, rounded leaves) and parsley (flat, feathery leaves). In the background, there are more pots, including one with a plant that has small, dense, rounded leaves, possibly thyme. The text is overlaid in a white, cursive font.

*Yrttien
kasvatus
ruukussa*



Kylvä maalis-huhtikuussa 3-4 siementä/ruukku (basilika, persilja, sitruunamelissa) tai ripottele siemenet harvakseltaan mullan pinnalle (kirveli, timjami). Persiljan siemenet itävät hitaasti, joten niitä kannattaa liottaa haaleassa vedessä yön yli.

Peitä siemenet hyvin ohuella multa/hiekkakerroksella. Timjamin siemeniä ei peitetä, vaan kylvöksen päälle laitetaan rei'itetty muovi tai lasilevy estämään kosteuden haihtumista.

Kastele kylvös suihkupullolla niin, että multa kostuu hyvin. Sumuta kylvöksiä säännöllisesti itämisen ajan. Multa ei saa kuivua.

Sijoita ruukut valoisaan, vedottomaan paikkaan ikkunalaudalle. Suojaa taimet auringonpahteelta.

Latvo taimet ensimmäisen kerran, kun versoissa muutama pari kasvulehtiä. Anna versojen kasvaa muutama sentti ja latvo uudelleen. Mitä ahkerammin käytät latvoja ruoanlaittoon, sitä enemmän taimi haaroittuu.

Kastele säännöllisesti.

Lannoita lisäämällä multaani hitaasti liukenevia kanankakkarakkeita/lannoitepuikkoja tai sekoittamalla kasteluveteen liuoslannoitetta pakkauksen ohjeen mukaan.

Korjaa satoa sitä mukaa kun yrtit kasvavat. Jos leikkaat versoja kerralla runsaasti, anna versojen kasvaa sadonkorjuukertojen välillä.

Basilika

(Ocimum basilicum)

Basilika on perinteisesti tomaattiruokien mauste, mutta se sopii yhtä lailla keittoihin, muna-ruokiin, salaatteihin ja lämpimiin vihannesruokiin sekä pastan kastikkeeksi (pesto). Basilika lisätään ruoanvalmistuksen loppuvaiheessa.

Basilika on yksi perinteisen *Herbes de Provence seoksen yrtteistä.


Basilikalajikkeissa maistuvat mm. anis, kaneli, sitruuna ja hedelmät ja eksoottiset mausteet. Lajikkeet jaetaan eri ryhmiin kasveista haihtuvien eteeristen öljyjen perusteella. Lehdet ovat vihreitä tai punaisia, sileitä tai poimuttuneita.

Basilika sopii hyvin ruokuviljelyyn ikkunalaudalle ja lasitetulle parvekkeelle sillä se ei kestä kylmää. Kasvu häiriintyy jo +5 asteen lämpötilassa. Puutarhasa basilika sijoitetaan valoisaan, suojaisaan paikkaan.

*Basilikaa säilö-
tään kuivaamalla
sekä öljyssä ja
viinietikassa.*







*Kirveli säilyy
kuivattuna ja
pakastettuna.*

Maustekirveli eli kirveli

(Anthriscus cerefolium)

Maustekirveli on monikäyttöinen yrtti, joka sopii sekä lihan että kalan mausteeksi ja mm. keittoihin, sieni- ja vihannesruokiin ja salaatikastikkeisiin. Aromi muistuttaa lakritsia ja anista. Kirveli kuuluu ranskalaisen keittiön *Fines herbes-yrttiseokseen. Kirveli lisätään ruokaan valmistuksen loppuvaiheessa.

Maustekirveli kasvaa ruukussa ikkunalaudalla ja parvekkeella. Parhaiten kasvi viihtyy ulkona. Nopeakasvuinen kirveli voidaan kylvää ruukkuun ja yrttipenkkiin useita kertoja kesän aikana. Voimakkain aromi kehittyy varjoisalla kasvupaikalla.

Silopersilja

(Petroselinum crispum var. crispum)

Pehmeän makuista, aromaattista silopersiljaa käytetään kähärälehtisen sukulaisensa tavoin lihan, kalan ja lintujen mausteeksi. Yrttiä käytetään myös keittoihin, kastikkeisiin ja kasvisruokiin sekä maustamaan muna- ja juustoruokia sekä pastaa. Persilja on yksi ranskalaisen keittiön *Fines herbes-yrteistä. Persilja lisätään ruoanvalmistuksen loppuvaiheessa.

Persilja viihtyy hyvin ruukussa aurinkoisella ja puolivarjoisella ikkunalaudalla ja parvekkeella. Persilja kestää kylmää, joten lasittamattomaltakin parvekkeelta satoa saadaan pitkälle syksyyn. Yrttipenkissä persilja säilyy talven yli ja versoos jo aikaisin seuraavana keväänä.

*Persilja säilyy
kuivattuna ja
pakastettuna.*



Sitruunamelissa

(Melissa officinalis)

Sitruunamelissa on pehmeälehtinen, sitruunalta tuoksuva yrtti.

Raikas sitruunamelissa sopii kala-, liha- ja kanaruokiin. Se antaa sitruunan makua myös salaattikastikkeisiin, hedelmäsalaatteihin, jälkiruokiin ja juumiin.

Sitruunamelissa on myös hyvä teeyrtti.

Sitruunamelissa kasvaa ruukussa valoisalla ja puolivarjoisalla ikkunalaudalla ja parvekkeella. Leutoina talvina se säilyy peitettynä parvekkeella ja talvehtii maassa Etelä-Suomessa.



Sitruunamelissa kannattaa pakastaa tai säilöä öljyyn tai viinietikkaan. Kuivattaessa aromi laimenee.



Tarha-ajuruoho eli timjami

(*Thymus vulgaris*)

Tarha-ajuruoho eli timjami on luonnonvaraisena kasvavan kangasajuruohon sukulainen.

Tarha-ajuruoho sopii monenlaisten ruokien mausteeksi. Sen maku sopii liharuokiin, erityisesti riistaan ja marinointiin. Pienet vaaleanpunaiset kukat ovat kauniita ruokien koristeena. Yrtti lisätään ruoanlaiton alkuvaiheessa, jolloin se luovuttaa arominsa ruoan kypsyyssä. Timjami kuuluu perinteiseen

* Fines herbes- yrttiseokseen sekä ** Herbes de Provence yrtteihin.

* Perinteisessä ranskalaisessa Fines herbes yrttiseoksessa on kirveliä, persiljaa, rakuunaa ja ruohosipulia.

** Herbes de Provence yrttiseokseen on jokaisella kokoneella kokilla oma reseptinsä: basilika, kynteli, meirami, oregano, rosmariini, timjami, salvia ja muut yrtit.

Timjami säilyy kuivattuna sekä öljyssä ja viinietikassa. Yrtin voi myös pakastaa.



PESTOKASTIKE

1 dl tuoretta basilikaa hienonnettuna
½ dl pinjansiemeniä
2 valkosipulinkynttä
1 dl parmesaanijuustoa raastettuna
1/4 tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria
1 dl oliiviöljyä

1. Paahda pinjansiemeniä kuivalla pannulla.
2. Kuori valkosipulit ja hienonna kynsiä hieman.
3. Laita basilikasilppu, valkosipulit, parmesaaniraaste, suola, mustapippuri ja puolet oliiviöljystä kapeaan, korkeaan astiaan.
4. Soseuta seos sauvasekoittimella.
5. Lisää loppu öljy juoksevana nauhana joukkoon koko ajan sauvasekoittimella sekoittaen. Jatka kunnes seoksesta tulee tasaista.

Vinkki: Peston voi tehdä myös muista yrteistä (esimerkiksi persilja, tilli tai lipstikka)



Martat 
www.martat.fi

