

# KULINARSKE



**ZAČINSKE  
BILJKE**

A - Ž

Uzgoj, berba, kulinarska upotreba

# Kulinarske začinske biljke

## KAZALO NARODNIH NAZIVA

### Kakav je izbor kulinarskih začina?

**S**vi znaju popularne začinske biljke kao što su metvica, peršin, kadulja i timijan, no postoje i mnoge druge koje u gulaše, čak i u kruh, unose osobite okuse i arome. U ovom dijelu knjige opisano je i ilustrirano 39 kulinarskih začinskih biljaka, a objašnjeno je i njihovo korištenje. Mnoge je najbolje koristiti svježe, no neke se mogu sušiti ili čak zamrzavati, a te tehnikе su opisane na stranicama 74-75. Začinske biljke možete kupiti u vrtnim centrima ili specijalnim rasadnicima ili ih uzgojiti sami reznicama i sjemenom ili dijeljenjem (vidi str. 66-71).

### Pronalaženje prave začinske biljke

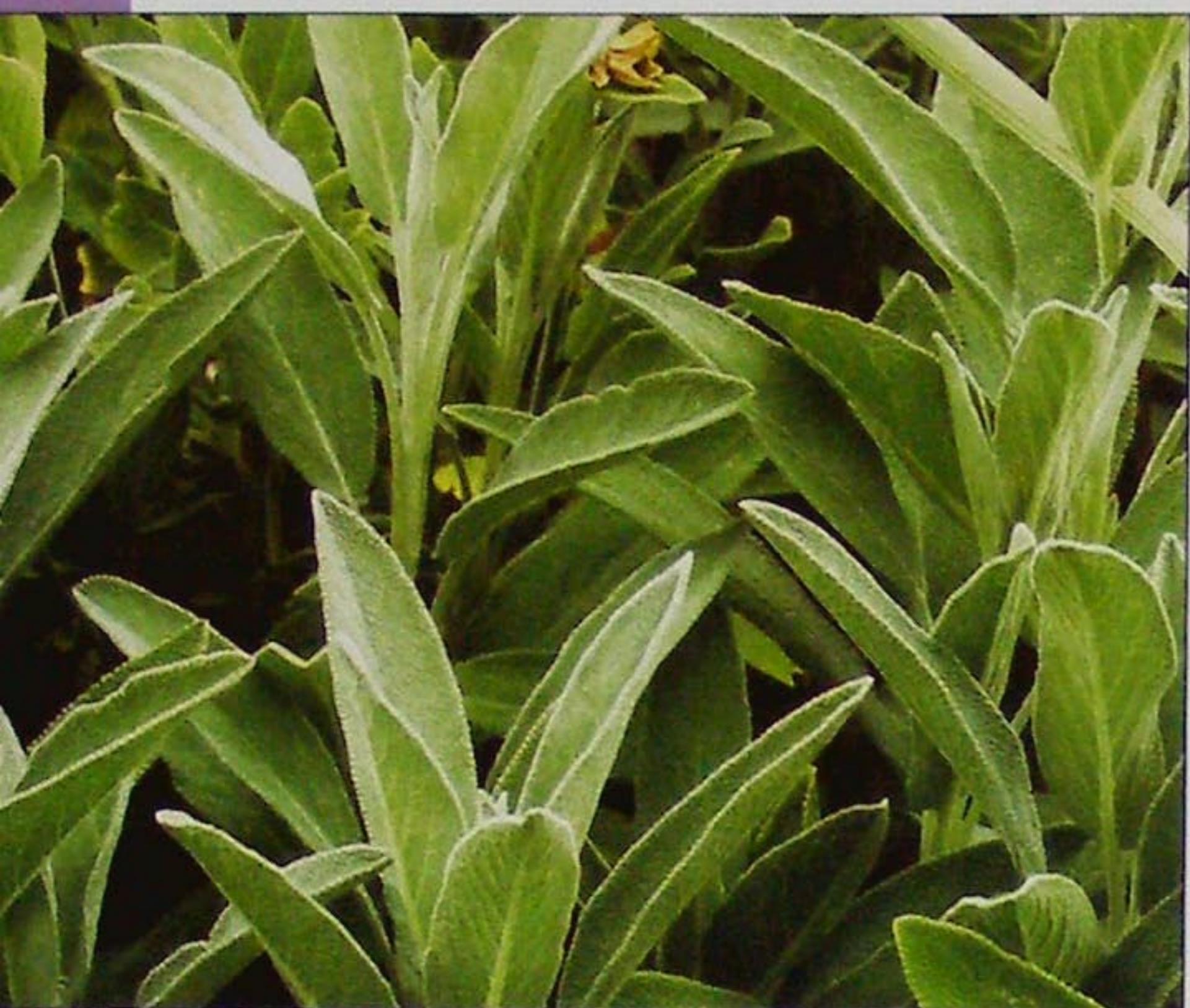
Natuknice o začinskim biljkama u ovom A-Ž pregledu poredane su abecedno prema njihovom botaničkom nazivu. Informacija desno pomoći će vam pronaći biljke koje su poznate uglavnom po njihovom narodnom nazivu. Neke začinske biljke imaju više narodnih naziva i to je navedeno u glavnoj natuknici o svakoj začinskoj biljci.

Ananasna metvica	<i>Mentha suaveolens 'Variegata'</i>	str. 48
Andelika	<i>Angelica archangelica</i>	str. 31
Anis	<i>Pimpinella anisum</i>	str. 55
Bergamota	<i>Monarda didyma</i>	str. 49
Boražina	<i>Borago officinalis</i>	str. 36
Bosiljak	<i>Ocimum basilicum</i>	str. 51
Čehulja	<i>Myrrhis odorata</i>	str. 50
Češnjak	<i>Allium sativum</i>	str. 27
Čubar	<i>Satureja hortensis</i>	str. 60
Đumbir	<i>Zingiber officinale</i>	str. 65
Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i>	str. 35
Hren	<i>Armoracia rusticana</i>	str. 33
Jabučna metvica	<i>Mentha suaveolens</i>	str. 47
Kadulja	<i>Salvia officinalis</i>	str. 59
Kaloper	<i>Tanacetum balsamita</i>	str. 62
Kameni vrisak	<i>Satureja montana</i>	str. 61
Kiselica	<i>Rumex scutatus</i>	str. 57
Komorač	<i>Foeniculum vulgare</i>	str. 40
Kopar	<i>Anethum graveolens</i>	str. 30
Korijandar	<i>Coriandrum sativum</i>	str. 39
Krasuljica	<i>Anthriscus cerefolium</i>	str. 32
Kudrava metvica	<i>Mentha spicata</i>	str. 46
Kumin	<i>Carum carvi</i>	str. 38
Limunska verbena	<i>Aloysia triphylla</i>	str. 29
Lovor	<i>Laurus nobilis</i>	str. 43
Ljupčac	<i>Levisticum officinale</i>	str. 44
Matičnjak	<i>Melissa officinalis</i>	str. 45
Mažuran	<i>Origanum majorana</i>	str. 52
Metvice	<i>Mentha spp.</i>	str. 46-48
Miloduh	<i>Hyssopus officinalis</i>	str. 42
Mirisni pelin	<i>Artemisia abrotanum</i>	str. 34
Neven	<i>Calendula officinalis</i>	str. 37
Peršin	<i>Petroselinum crispum</i>	str. 54
Rutvica	<i>Ruta graveolens</i>	str. 58
Ružmarin	<i>Rosmarinus officinalis</i>	str. 56
Sladić	<i>Glycyrrhiza glabra</i>	str. 41
Timijan	<i>Thymus vulgaris</i>	str. 64
Vlasac	<i>Allium schoenoprasum</i>	str. 28
Vratič	<i>Tanacetum vulgare</i>	str. 63
Vrtni mažuran	<i>Origanum onites</i>	str. 53

# Branje začinskih biljaka

**Kada treba  
brati začinske  
biljke?**

Većina začinskih biljaka bere se dok su još mlade i svježe i imaju najbolji okus. Sezona za njihovo branje varira od biljke do biljke, a to je za svaku biljku detaljnije navedeno u A-Ž začinske kulinarske biljke (vidi str. 26-65). Da bi se lako prepoznalo dijelove začinske biljke koji se koriste, ovdje je popis začinskih biljaka koje daju listove, sjemenke, stabljike, korijenje, lukovice i cvjetove, što se koriste kao začin ili za ukrašavanje jela te hladnih, osvježavajućih napitaka.



Oštrim nožem odrežite lisnu peteljku

Berite samo mlade,  
zdrave listove; stari i  
oštećeni neće lijepo  
izgledati.

## KADA BRATI ZAČINSKE BILJKE

Vrijeme berbe začinskih biljaka ovisi o dijelu koji se koristi. Biljke koje se uzgajaju zbog stabljika i listova uglavnom se beru dok su mlade i prije pojave cvjetova. One uzgojene radi sjemenki beru se kad plodovi sazru i promijene boju, možda najprije u žutu, a potom u smeđu. Cvjetove berite netom prije nego što se potpuno otvore. Začinske biljke berite ujutro, nakon što nestane rosa, ali prije nego što sunce bude prejako. Ne berite ih za vlažna vremena.

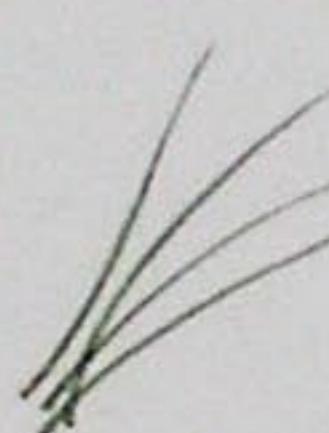


Dobro pripazite da ne  
nagnječite cvjetove.

## DIJELOVI BILJAKA ZA KULINARSKU UPOTREBU

Tehnika branja začinskih biljaka ovisi o dijelu koji se skuplja.  
Detaljnije informacije o branju svake pojedine biljke vidi na str. 26-65.

### Listovi



*Allium schoenoprasum*  
**Vlasac**  
stranica 28



*Aloysia triphylla*  
**Limunska verbena**  
stranica 29



*Anethum graveolens*  
**Kopar**  
stranica 30



*Anthriscus cerefolium*  
**Krasuljica**  
stranica 32



*Artemisia abrotanum*  
**Mirisni pelin**  
stranica 34



*Artemisia dracunculus*  
**Estragon**  
stranica 35



*Borago officinalis*  
**Boražina**  
stranica 36



*Calendula officinalis*  
**Neven**  
stranica 37



*Coriandrum sativum*  
**Korijandar**  
stranica 39



*Foeniculum vulgare*  
**Komorač**  
stranica 40



*Hyssopus officinalis*  
**Miloduh**  
stranica 42



*Laurus nobilis*  
**Lovor**  
stranica 43



*Levisticum officinale*  
**Ljupčac**  
stranica 44



*Melissa officinalis*  
**Matičnjak**  
stranica 45



*Mentha spicata*  
**Poljska metvica**  
stranica 46

## DIJELOVI BILJAKA ZA KULINARSKU UPOTREBU (NASTAVAK)

### Listovi (nastavak)



*Mentha suaveolens*  
**Jabučna metvica**  
stranica 47



*Mentha suaveolens*  
'Variegata'  
**Ananasna metvica**  
stranica 48



*Monarda didyma*  
**Bergamota**  
stranica 49



*Myrrhis odorata*  
**Čehulja**  
stranica 50



*Ocimum basilicum*  
**Bosiljak**  
stranica 51



*Origanum majorana*  
**Mažuran**  
stranica 52



*Origanum onites*  
**Vrtni mažuran**  
stranica 53



*Petroselinum crispum*  
**Peršin**  
stranica 54



*Rosmarinus officinalis*  
**Ružmarin**  
stranica 56



*Rumex scutatus*  
**Rimska kiselica**  
stranica 57



*Ruta graveolens*  
**Rutvica**  
stranica 58



*Salvia officinalis*  
**Kadulja**  
stranica 59



*Satureja hortensis*  
**Čubar**  
stranica 60



*Satureja montana*  
**Kameniti vrisak**  
stranica 61



*Tanacetum balsamita*  
**Kaloper**  
stranica 62



*Tanacetum vulgare*  
**Vratič**  
stranica 63



*Thymus vulgaris*  
**Timijan**  
stranica 64

### Sjemenke



*Anethum graveolens*  
**Kopar**  
stranica 30



*Carum carvi*  
**Kumin**  
stranica 38



*Coriandrum sativum*  
**Korijandar**  
stranica 39



*Foeniculum vulgare*  
**Komorač**  
stranica 40



*Levisticum officinale*  
**Ljupčac**  
stranica 44



*Myrrhis odorata*  
**Čehulja**  
stranica 50



*Pimpinella anisum*  
**Anis**  
stranica 55

### Stabljike



*Angelica archangelica*  
**Andělka**  
stranica 31



*Levisticum officinale*  
**Ljupčac**  
stranica 44

### Lukovice



*Allium sativum*  
**Češnjak**  
stranica 27

### Korijen



*Armoracia rusticana*  
**Hren**  
stranica 33



*Glycyrrhiza glabra*  
**Sladić**  
stranica 41



*Zingiber officinale*  
**Dumbir**  
stranica 65

### Cvjetovi



*Borago officinalis*  
**Boražina**  
stranica 36



*Calendula officinalis*  
**Neven**  
stranica 37



*Monarda didyma*  
**Bergamota**  
stranica 49

# Sušenje i zamrzavanje začinskih biljaka

Traje li  
začinsko bilje  
dugo?

Većina začinskih biljaka najbolja je kad je svježe ubrana i mnoge koje se užgajaju zbog listova mogu se držati određeno vrijeme u suhim, vakuumiranim posudama. Međutim, postoji i mogućnost njihova sušenja i zamrzavanja. Sušenje začinskih biljaka u dobro prozračenim, zračnim i prilično toplim mjestima je tradicionalan način njihova konzerviranja i provodi se stoljećima, no zamrzavanje začinskih biljaka, bilo cijelih ili nasjeckanih, relativno je nov postupak.

## ČUVANJE SUŠENIH ZAČINSKIH BILJAKA U STAKLENKAMA

Kad začinske biljke pohranjujete u vakuumirane staklenke, morate ih staviti u taman i hladan ormar. Izbjegavajte police smještene iznad pećnica, zato što će temperatura često mijenjati. Ormar mora biti udaljen od štednjaka. Ako se ispravno suše i pohrane, mogu zadržati svoju aromu oko godinu dana. Na posudi označite naziv i datum. Upamtite da je okus sušenih začinskih biljaka koncentriraniji nego svježih i stoga ih treba štedljivije koristiti, često samo polovicu uobičajene količine.



## ZAČINJANJE GULAŠA

Gulaši, kao i juhe i pečenja, mogu se lako začiniti zamrznutim kockicama začinskog bilja (vidi str. 75). Jednostavno ih dodajte u jelo prije kuhanja i bez odmrzavanja. Odmrzavanje će ubrzati ako kockicu malo zdrobite.

### Prikladne biljke

Odluka o korištenju svježih, sušenih ili zamrznutih začinskih biljaka ovisi o dijelu godine i prirodi začinske biljke. U A-Ž kulinarske začinske biljke (vidi str. 26-65) postoje savjeti o branju.

### Najbolje svježe

Sve začinske biljke najbolje je koristiti svježe ubrane, no postoji nekoliko mjeseci u godini kad je to za većinu začinskih biljaka nemoguće. Vazdazelene začinske biljke, kao što su *Rosmarinus officinalis* (ružmarin) i *Laurus nobilis* (lovor), kao i trajnice koje mogu prezimeti u loncima u kući, dostupne su tijekom cijele godine, ali od jeseni do proljeća obično se treba osloniti na začinske biljke koje su sušene ili zamrznute.

### Dobre za sušenje

Kad se začinske biljke užgajaju zbog listova i stabljika, te dijelove bi trebalo skupljati dok su još mladi i zdravi te, najbolje, prije nego što biljka procvjeta. Veliki listovi, kao oni *Salvia officinalis* (kadulja), mogu se ukloniti sa stabljika prije sušenja, ali one malene najbolje je ostaviti na njihovim stakama. Temeljito pregledajte listove kako ne bi bili oštećeni štetnicima ili bolestima.

### Idealne za zamrzavanje

To je idealan način za konzerviranje nekih kulinarskih začinskih biljaka, naročito onih s osjetljivim listovima koji nisu prikladni za sušenje. Začinske biljke koje se često zamrzavaju jesu bosiljak, krasuljica, peršin, vlasac i metvica. Te začinske biljke zadržavaju okus, iako odmrznute postaju mlohave i najbolje ih je koristiti kao začin za jela, a ne za ukrašavanje. Te začinske biljke najbolje je upotrijebiti unutar šest mjeseci nakon zamrzavanja.

Svežnjevi začinskog bilja tijekom sušenja su vrlo dekorativni te unoše rustičnu atmosferu na mjesta gdje se suše.

## KAKO SUŠITI ZAČINSKE BILJKE

Postoje dva glavna načina za sušenje začinskih biljaka - na zraku ili držanjem u blago zagrijanoj pećnici. Najlakše i najbolje je odrezane dijelove ostaviti na zraku, no obje tehnike su zapravo iste.

### BLANŠIRANJE ZAČINSKOG BILJA

Blanširanje začinskog bilja (vidi Pojmovnik) prije njihova sušenja često se preporučuje, ali nije nužno. Međutim, to pomaže da listovi zadrže njihovu boju.



← Velike listove sušite razmaknuvši ih na žičanu pliticu. Stavite na toplo mjesto (kao što je prozračan kuhinjski ormari ili zagrijana pećnica), na dan ili dva. Svaki dan okrenite listove kako bi se ravnomjerno sušili.



↑ Začinske biljke sitnih ili perastih listova najbolje je sušiti povezane u svežnjeve i obješene naopačke na toplom, prozračnom mjestu. Izbjegavajte vlažne kuhinje. Sušenje traje 5-10 dana.

## KAKO SUŠITI SJEMENE GLAVE

Nekoliko začinskih biljaka, kao što su kopar, komorač i korijandar, uzgaja se radi sjemenki koje se mogu koristiti radi dodavanja posebnih okusa jelima. Sjemene glave se lako suše i treba vrlo malo opreme.



← Sjemenke berite kad su sjemene glave posve zrele, povežite njihove stapke u svežnjeve pa objesite na toplo i prozračno mjesto. Obložite ih papirnatom vrećicom ili gazom u koju će padati sjemenke.



← Kad se sjemene glave potpuno osuše, možete izvaditi sjemenke iz vrećice. Prosijte sjemenke kroz cijediljku i spremite ih u suhu, vakuumiranu staklenku pa odložite u taman i suh kuhinjski ormari.

## KAKO ZAMRZNUTI ZAČINSKE BILJKE

Postoje dva načina zamrzavanja začinskih biljaka: zamrzavanje cijelih i zamrzavanje u vodi. Kod obiju metoda važno je odabrati mlade, zdrave biljke koje nisu oštetili štetnici ili bolesti.



← Ako se začinske biljke zamrzavaju cijele, treba ubrati mlade listove ili izdanke i staviti ih u vakuumiranu najlonsku vrećicu kako se ne bi širio miris. Stavite ih u krute posude kako se ne bi zdrobile; odložite u zamrzivač.



← Za zamrzavanje u vodi treba oprati i nasjeckati listove, staviti ih u pliticu za kockice leda te prelit vodom. Stavite ih u zamrzivač pa kockice dodajte direktno u jelo prije ili tijekom kuhanja.

# Pojmovnik

**Biljni čaj** Infuzija jedne ili više aromatičnih biljaka. Obično se radi o osježavajućem i ljekovitom napitku.

**Blanširanje** Ponekad se primjenjuje kako bi začinske biljke zadržale svoju boju prije sušenja, a uključuje njihovo uranjanje u vrelu vodu na nekoliko sekundi. Smatra se da blanširanje zaustavlja aktivnost enzima.

**Bouquet garni** Svežanj začinskog bilja, vezan ili omotan gazom, a koristi se kao začin za jela, uključujući juhe, gulaše i umake.

**Češanj** Režanj lukovice češnjaka.

**Dijeljenje** Vegetativni način razmnožavanja, uključuje dijeljenje korijena. Često se primjenjuje kod zeljastih biljaka.

**Dvogodišnja biljka** Biljka koja se podiže sjemenom, počinje rasti u jednoj godini, a cvjeta tijekom sljedeće; nakon toga odumire.

**Eterično ulje** Hlapljivo ulje, obično karakteristična mirisa biljke od koje se dobiva, a koristi se za parfeme i začine.

**Fines herbes** Francuski izraz za sitno nasjeckano začinsko bilje. Koristi se sveže ili sušeno, kao začin i za aromatiziranje umaka.

**Garniranje** Korištenje začinskih biljaka, bilo cijelih ili nasjeckanih, za uljepšavanje jela i dodavanje dodatnih aroma.

**Herbarij** Knjiga koja sadrži nazive i opise aromatičnih biljaka, njihovu upotrebu i svojstva.

**Jednogodišnja biljka** Biljka koja se sije, cvjeta i odumire unutar iste godine. Nekoliko začinskih biljaka, kao što su boražina i kopar, jednogodišnje su biljke. Osim toga, nekoliko začinskih biljaka, kao što je peršin, otporne su dvogodišnje biljke, ali se uzgajaju kao jednogodišnje. Vidi i Otporne jednogodišnje biljke i Poluotporne jednogodišnje biljke.

**Jestivi vrt** Izraz za uzgoj začinskih biljaka, povrća i voća, zajedno s mješovitim cvijećem u neformalnom stilu.

**Kitica** Svežnjić cvjetova, obično mirisnih. Noviji izraz za rukovet.

**Klijanje** proces koji se odvija u sjemenki kad dobije dovoljno vlage, zraka i topline. Sjeme ovojnica puca i raste sjemeni listić (ili listići) prema svjetlosti. Istovremeno se razvija i korijenje. Međutim, za većinu vrtlara klijanje znači kad ugledaju sjemene listice kako se probijaju iz komposta ili zemlje.

**Kompost** Mješavina u koju se stavljuju reznice, siju sjemenke te presađuju biljke i sade u lonac. Može se odnositi i na razgrađeni biljni materijal koji je poznatiji kao vrtni kompost.

**Korijenska rezница** Metoda razmnožavanja pojedinih biljaka razrezivanjem korijena i umetanjem razrezanih dijelova okomito ili vodoravno u dobro prozračen kompost u loncima ili sjetvenim pliticama.

**Kulinarski** Odnosi se na kuhanje i kuhinju.

**Kultivar** Biljka nastala kultivacijom i označena kao kultivirani varijetet. Ranije su sve varijacije, nastale bilo prirodno u divljini ili kultiviranjem, bile poznate kao 'varijeteti'. Budući da je izraz 'varijetet' desetljećima bio poznat vrtlarima, još uvijek se često koristi.

**Listopadna** Biljka koja gubi svoje lišće početkom sezone neaktivnosti. To se obično odnosi na drvenaste biljke kao što je drveće, grmovi i neke penjačice. Nekoliko četinjača je listopadno.

**Ljekarnik** Osoba koja priprema i prodaje lijekove i ljekovite pripravke.

**Ljekovite biljke** To su one biljke koje imaju ljekovita i iscjeljujuća svojstva, a pohranjena su u korijenu, stabljikama, listovima i cvjetovima.

**Ojačavanje** Prilagođavanje biljka na vanjske uvjete. Obično se odnosi na podizanje biljaka u stakleniku krajem zime ili početkom proljeća, koje treba pažljivo i polako prilagođavati vanjskim temperaturama prije presađivanja na otvoreno.

**Otporna** To je ona biljka koja se u umjerjenim podnebljima može ostaviti na otvorenome tijekom zime.

**Pikiranje** Prvo premještanje mladih biljčica s mjesta sjetve u loncima ili pliticama na veći razmak u drugim pliticama ili loncima.

**Poluotporna jednogodišnja biljka** Biljka posijana na blago toplo mjesto početkom godine, a kasnije se presađuje na otvoreno kad se vrijeme proljepša.

**Pomander** Mješavina aromatičnih supstancija u posudi oblika jabuke. Nekoć se smatralo da štiti od infekcija, a danas se koristi za unošenje mirisa u prostorije.

**Pot-pourri** Mješavina mirisnih latica i biljaka koje se drže u staklenci i koristi za mirisanje zraka.

**Presađivanje** Premještanje mladih biljčica (presadnica) s gredice u rasadniku na mjesto gdje će rasti i dozrijevati. Isti izraz koristi se i za premještanje već ustaljenih biljaka.

**Propagator** Zatvorena plastična ili staklena jedinica u kojoj se sjemenke potiču na klijanje i reznice na zakorjenjivanje. Neki su grijani.

**Prorjeđivanje** Uklanjanje nagomilanih mladih biljčica da bi se ostavile one zdrave koje imaju više prostora na kojemu će se razvijati i snažno rasti.

**Reznica** Odrezani dio biljke koji se potiče na zakorjenjivanje kao metoda vegetativnog razmnožavanja.

**Reznica s petom** Metoda razmnožavanja drvenastih biljaka, uključujući i neke začinske biljke. Dio starijeg izdanka ostavlja se pričvršćen uz bazu svake reznice.

**Rukovet** Stari izraz za svežanj mirisnih, atraktivnih cvjetova, i još uvijek se ponekad koristi. Poznat je i kao kitica.

**Sadilica** Tanki štapić, poput olovke, zaobljenog vrha. Koristi se za premještanje mladih biljčica na veći razmak u plitice te za umetanje reznica u kompost u loncima i pliticama. Veće i deblje sadilice koriste se za sadnju povrća kao što je poriluk, kupus i cvjetića.

**Samozasjane biljčice** Mlade biljčice koje se prirodno pojavljuju oko nekih biljaka.

**Sauce tartare** vidi Tartar umak.

**Sinonim** Alternativni botanički naziv za biljku.

**Sjetvena plitica** Plitica ravnog dna u koju se siju sjemenke i pikiraju mlade biljčice.

**Tartar umak** Poznat kao sauce tartare i tartar umak. Umak napravljen od majoneze u koju se umiješa nasjeckan luk, vlasac, kiseli krastavci i kapari te poslužuje kao umak s ribom.

**Varijetet** Vidi Kultivar.

**Vazdazeleno** Označava biljku koja neprestano odbacuje i stvara nove listove tijekom cijele godine i stoga je stalno obrasla lišćem te postaje 'vazda zelena'. Mnoga stabla, grmovi i četinjače su vazdazeleni.

**Zaćinski vrt u obliku kotača**

Aranžman začinskih biljaka koje su posađene između žbica kotača. Ako se ne može nabaviti kotač, može se simulirati kamenjem za oblikovanje ruba, žbica i središnje glavčine.

**Zeljasta** To je ona biljka koja odumire do razine tla u jesen ili početkom zime te razvija nove izboje u proljeće. Matičnjak je primjer zeljaste biljke.

*Mentha suaveolens 'Variegata'*

## ANANASNA METVICA



**Visina:** 38-45 cm

**Raspon:** Rasprostiruća i invazivna

Poznata i kao *Mentha rotundifolia 'Variegata'*, ova otporna, zeljasta trajnica je blisko sroдna jabučnoj metvici, no listovi imaju kremasto bijele rubove i aromu ananasa. Sporije raste i pomalo je puzava.

#### Kulinarska upotreba

Listovi imaju aromu i okus pomalo slične ananasu i dodaju se nalicima.

#### Još nekoliko metvica

Osim poljske metvice, jabučne i ananasne metvice, ima još nekoliko uzbudljivih i zanimljivih okusa.

***Mentha x gracilis*:** ranije poznata kao *Mentha x gentilis*, i popularno kao đumbirova metvica, crvenkasto grimiznih stabljika te jarko zelenih listova i žutih varijegatnih listova koji zgnježđeni ispuštaju miris sličan đumbiru.

***Mentha requienii*:** poznata i paprena metvica, stvara sag od stinjih, svjetlozelenih listova koji nagnježđeni ispuštaju aromu paprene metvice. Ponegdje je poznata i kao španjolska ili korzikanska metvica.



#### Uzgoj mladih biljaka

Iskopajte i razdijelite nagomilane busene početkom ili sredinom proljeća i presadite mlade komade uzete s vanjske strane busena. Razmaknite ih 20 cm.

Tijekom kraja proljeća možete uzeti reznice duge 7.5-10 cm, s baze biljke i utaknuti ih u lonce s jednakim dijelom vlažnog treseta i oštrog pjeska. Stavite ih u hladno klijalište ili hladni staklenik dok se ne zakorijene, zatim ih presadite u začinski vrt ili posudu.

#### Njega biljaka

Ovoj začinskoj biljci prija plodna zemlja koja dobro zadržava vlagu i sjenovit položaj. Svake zime izdanci odumiru i treba ih ukloniti krajem zime ili početkom proljeća.

Budući da se ova biljka naglo širi, preporučuje se uzgajati je ili u loncu bez dna promjera 15-20 cm, do ruba ukopanom u zemlju na gredici, ili u posudama.

#### Berba

Berite i koristite listove dok su mlađi i svježi. Možete ih i sušiti (vidi str. 74-75).

# *Angelica archangelica*

## ANĐELIKA

Kravujac, andeoski korijen, trubaljka, siriš



**Visina: 2.1 m**

**Raspon: 90 cm - 1 m**

Trajna dvogodišnja ili kratkovjeka trajnica, nezaobilazan grm kao i prethodni. Predstavlja dominantno obilježje u začinskom vrtu kao i na mješovitoj gredici. Veliki, svijetli i sjajno zeleni, duboko urezani listovi nastaju na debelim, izbrazdanim, žilavim stabljikama. Sredinom i krajem ljeta ova biljka razvija žutozelene, štitaste cvjetne glave promjera oko 7.5 cm.

### Kulinarska upotreba

Stabljike se šećere i koriste kao ukras za kolače.



### Uzgoj mladih biljaka

U proljeće posijte sjemenke, rijetko i ravnomjerno na vanjsku gredicu, u kanaliće dubine 6 mm i razmaknute 25-30 cm. Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, presadite ih na razmak od 30 cm u slično razmaknute redove.

Početkom proljeća sljedeće godine premjestite biljke na njihovo stalno mjesto rasta.

### Njega biljaka

Nakon sadnje u plodnu zemlju na sunčanom ili djelomično sunčanom mjestu, zemlja neka bude stalno vlažna i bez korova. Za poticanje razvoja jakih stabljika, uklonite cvjetne glave. Biljke kojima se ne dopusti da razviju cvjetne glave trajat će do sljedeće godine.

### Berba

Početkom ljeta odrežite glavne stabljike dok su još mekane i prije nego što biljka procvjeta; bočni izdanci također se mogu odrezati, ali krajem ljeta. Odrežite stabljike i listove.

*Pimpinella anisum*

## ANIS

## Aniš



**Visina:** 38-45 cm

**Raspon:** 38-45 cm

Otporna jednogodišnja biljka nježna izgleda i sjajnih zelenih, perjastih, sitno razdijeljenih listova nazubljena ruba. Tijekom sredine i kraja ljeta razvija štitaste cvjetne glave koje nose sitne, bijele cvjetove. U hladnim podnebljima sjemenke vjerojatno neće sazreti; no uzgoj zbog sjemenki možda će postati moguć zbog globalnog zatopljenja.

#### Kulinarska upotreba

Aromatične, sitne, otporne, zelenkasto smeđe sjemenke već se dugo koriste kao začin za kolače, bombone, napitke i juhe. Sjemenke anisa središnji su dio likera 'Anisette', kao i sastojak u mješavinama protiv kašlja i pastila.



Jako aromatične sjemenke

Sitno razdijeljeni  
jarko zeleni listovi



Štitaste cvjetne glave

#### Uzgoj mladih biljaka

Tijekom sredine proljeća posjite sjemenke u kanaliće dubine 6 mm, razmaknute 38 cm. Klijanje traje do tri tjedna.

Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 30 cm.

#### Njega biljaka

Zaštićen položaj na sunčanome mjestu i rahla, umjereno plodna, dobro ocjedita zemlja koja dobro zadržava vlagu je najbolja.

#### Berba

Ova biljka cvjeta od sredine do kraja ljeta, a nakon toplog ljeta, sjemenke dozrijevaju u jesen. Odrežite biljku i otresite sjemenke. Zatim ih sušite u pliticama smještenima na otvorenome na suncu ili u kući na blago toplom i prozračnom mjestu.

Osušene sjemenke su sivkasto smeđe, slatkasta i pikantna okusa te ugodne arome.

## *Monarda didyma*

### BERGAMOTA



**Visina: 60-90 cm**

**Raspon: 38-45 cm**

Otporna zeljasta trajnica sa srednje zelenim, ovalnim do kopljastim, dlakavim, aromatičnim listovima. Od početka ljeta do početka jeseni stvara guste pršljene jarko grimiznih cvjetova.

#### Kulinarska upotreba

Mlade, svježe listove dodajte ljetnim nalicima, salatama ili pot-pourriu. Listovi se koriste i za jela od svinjetine, a cvjetovi se mogu dodati salatama.



Aromatični listovi



Cvjetovi se dodaju salatama

Idealna za sadnju na  
cvjetnu gredicu kao i u  
začinski vrt

#### Uzgoj mladih biljaka

Ova biljka za gredicu najlakše se razmnožava ako se iskopa i razdijeli nagomilane biljke u jesen ili u proljeće te presadi mlade komade uzete s vanjske strane busena. Bacite stari, unutarnji dio.

Može se razmnožavati i sijanjem sjemena u blago toplom stakleniku početkom ili sredinom proljeća. Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, premjestite ih s većim razmakom u plitice, a zatim ih presadite na gredicu u rasadnik, s razmakom od 23 cm. U jesen premjestite biljke na mjesto njihova uzgoja na rubnu gredicu ili cvjetnu lijezu.

#### Njega biljaka

Bergamoti najviše prije plodna zemlja koja dobro zadržava vlagu te sunčan položaj ili blaga sjena. U zemlji mora biti bez korova, mora se malcirati da bi ostala vlažna i hladna, a to sprečava i rast korova.

#### Berba

Listove berite dok su mladi i netom prije nego što biljka procvjeta. Koristite ih svježe ili sušene (vidi str. 74-75).

*Borago officinalis***BORAŽINA****Borač, brutnak, kosmelj, zajičac**

HORIZON HERBS © RICHO CECH

**Visina: 45-90 cm****Raspon: 30-38 cm**

Otporna jednogodišnja biljka ovalnih, zelenih listova prekrivenih hrapavim, srebrnastim dlačicama. Od početka proljeća do kraja ljeta stvara nakupine plavih cvjetova; postoje i ružičasti i bijeli oblici. Cvjetovi se često koriste u začinskim cvjetnim aranžmanima.

**Kulinarska upotreba**

Listovi i cvjetovi boražine često se dodaju hladnim napicima, uključujući *claret cup*. Dva ili tri lista stavljena u vrč daju osvježavajući okus što podsjeća na krastavac. Može se dodati i salatama.



Koristi se kao začin za salate i hladne napitke



Dlakavi listovi i stabljike

**Uzgoj mladih biljaka**

Od sredine proljeća do sredine ljeta posijte sjemenke, ravnomjerno i rijetko, u plitke kanaliće na stalno mjesto rasta. Kanalići neka budu razmaknuti 30 cm.

Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 25-38 cm.

Sijte sjemenke svakih 4-6 tjedana kako biste stalno imali na raspolaganju mlade listove tijekom cijelog ljeta.

**Njega biljaka**

Zemlja mora biti stalno vlažna tijekom cijelog ljeta. Biljke često same stvaraju samozasijane mlade biljčice; njih je najbolje ukloniti da bi se spriječilo nagomilavanje biljaka. Uklonite sav korov.

**Berba**

Berite listove dok su mlini i koristite ih svježe. Mogu se sušiti, no to je teško i one često pocrne.



Cvjetovi se dodaju hladnim napicima

*Ocimum basilicum***BOSILJAK****Bosilj, bosilje, murtila, marjanec**

THOMPSON &amp; MORGAN

**Visina:** 30-45 cm, ponekad i više**Raspon:** 30-38 cm

Atraktivni jarko zeleni listovi i razgranate stabljike



Listovi s okusom klinčića

Poluotporna jednogodišnja biljka, s bridastim stabljikama i jarko zelenim, aromatičnim listovima koji imaju sivozeleno naličje. Bijeli cvjetovi pojavljuju se krajem ljeta. Listovi jakog okusa klinčića, koriste se za stvaranje jedinstvenog okusa jela.

**Kulinarska upotreba**

Listovi se koriste svježi ili sušeni u omletima, salatama, jelima od ribe, juhama i mljevenome (kosanome) mesu. Omiljen je i u talijanskim jelima od rajčica i u pestu - talijanskom začinu na bazi

začinskih biljaka koji se jede s tjesteninom. Bosiljak je bio nezaobilazan sastojak juhe od kornjače.

**Uzgoj mladih biljaka**

Tijekom početka i sredine proljeća posijte sjemenke, ravnomjerno i narijetko, u lonce ili plitice u stakleniku s temperaturom od 13°C. Koristite dobro ocjedit kompost za sjetu. Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, presadite ih na većem razmaku u plitice.

Polako aklimatizirajte biljke na niže temperature i premjestite ih u začinski vrt krajem proljeća ili početkom ljeta, na razmaku od 30-38 cm.

Međutim, bosiljak ne voli uznemiravanje pa se biljke mogu podizati sijanjem sjemenki direktno na mjesto uzgoja krajem proljeća, u kanaliće dubine 6 mm. Kad su biljke dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 30-38 cm.

**Njega biljaka**

Uzgajajte u dobro ocjeditoj zemlji koja dobro zadržava vlagu i na zaklonjenome mjestu.

Otkidajte cvjetove radi poticanja razvoja listova.

**Berba**

Berite svježe listove po potrebi. Listovi se mogu i sušiti i zamrzavati (vidi str. 74-75).

*Myrrhis odorata***ČEHULJA****Mirišljiva čehulja, kromač**

HORIZON HERBS © RICHO CECH

**Visina: 60 cm-1 m****Raspon: 60-75 cm**

Otporna, zeljasta, uspravna trajnica sa svjetlo do srednje zelenim, aromatičnim listovima nalik paprati koji imaju slatkastu aromu i okus anisa. Početkom i sredinom ljeta stvara štitaste cvjetne glave široke do 5 cm, sa sitnim, bijelim cvjetovima koji zatim nose sjemenke što se koriste kao začin za jela.

**Kulinarska upotreba**

Listovi s okusom anisa koriste se u voćnim jelima i dodaju salatama. Smatra se da smanjuju kiselost voća. Sjemenke se koriste kao začin za voćna jela, dok se debeli vretenasti korijen jede sirov ili kuhan kao povrće.

Sjemenke se koriste  
kao začin za voćna jela



Vretenast korijen se ponekad  
jede kao povrće



Aromatični

listovi nalik paprati

**Berba**

Berite mlade listove tijekom proljeća i početka ljeta i koristite ih svježe. Mogu se i sušiti (vidi str. 74-75).

Skupljajte sjemenke ljeti pa ih sušite ili kiselite.

Iskopano korijenje ostavite do kraja ljeta ili jeseni i koristite kao povrće.

**Uzgoj mladih biljaka**

Biljke vrlo lako stvaraju samozasijane mlade biljčice. Tijekom sredine i kraja proljeća možete posijati sjemenke u plitke kanaliće na stalno mjesto uzgoja.

Kad budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite mlade biljčice na razmak od 60 cm.

**Njega biljaka**

Uzgajajte u plodnoj zemlji koja dobro zadržava vlagu, na sunčanom ili djelomice sjenovitom položaju. Zemlja mora stalno biti umjereno vlažna i bez korova.

*Allium sativum***ČEŠNJAK**

**Visina:** 30-75 cm

**Raspon:** 23-30 cm

Otporna, lukovičasta trajnica, pripadnik porodice lukova i dobro poznat po karakterističnoj aromi i okusu. Ima uske, sivozelene listove i lukovičastu bazu sastavljenu od više dijelova koji se nazivaju češanj ili česno. Tijekom ljeta biljke stvaraju okrugle glavice sitnih, bijelih, crveno prošaranih cvjetova.

### Kulinarska primjena

Češno češnjaka koristi se za začinjanje mnogih jela, uključujući salate, jela od ribe i mesa, naročito u kontinentalnoj Europi gdje ima gotovo kulturni status. Međutim, treba se pažljivo koristiti budući da su mnogi ljudi na njega alergični. Zapravo, neki francuski kuhari tvrde da okus češnjaka prikriva prirodni okus jela i zato ga treba vrlo štedljivo koristiti - ako uopće!



Lukovica sastavljena od više česana



Stabljika i lukovičasta baza.

### Uzgoj mladih biljaka

Odaberite mjesto s laganom, plodnom, dobro ocjeditom zemljom koja dobro zadržava vlagu, po mogućnosti pognojeno tijekom početka zime i jako sunčano. Zemlja treba imati vremena za slijeganje prije sadnje. Krajem zime kupite zrele, zdrave lukovice i pripremite se za sadnju početkom proljeća.

Sadite pojedinačne češnje na razmaku od 15 cm u brazde duboke 7.5 cm i razmaknute 23 cm. Šiljasti vrh česna okrenite prema gore, a vrh mu treba biti tih ispod površine zemlje. Nemojte češanj samo gurnuti u zemlju jer će to otežati razvijanje korijenja. Ponekad se koristi cijela lukovica, ali onda razmak treba biti veći, a brazde duboke 10 cm.

### Njega biljaka

Zemlja treba biti vlažna, ali ne natopljena, te bez korova. Obično biljke nemaju nikakvih problema.

### Berba

Krajem ljeta, kad listovi i stabljike požute, pažljivo vrtnim vilama podignite lukovice iz zemlje. Ostavite ih na površini zemlje da se suše i dozru na suncu. Zatim ih pohranite u vreću od užeta i odložite u suho spremište gdje nema opasnosti od smrzavanja.

*Satureja hortensis***ČUBAR****Čubrika, šetraj, vrisak, vrijesak****Visina: 30 cm****Raspon: 23 cm**

Otporna jednogodišnja biljka grmolika rasta i tamnozelenih listova pikantna okusa na bridastim, dlakavim stabljikama. Od sredine ljeta do početka jeseni u lisnim pazućima nastaju sićušni, cjevasti, ljubičasti cvjetovi.

**Kulinarska upotreba**

Listovi se koriste kao začin za meso i ribu, kao i za juhe, jaja i jela od sira, napitke i nadjeve. U Francuskoj se čubar koristi kad se kuha grah.



Cijela biljka je grmolike prirode



Listovi su jako pikantni i trebalo bi ih pažljivo koristiti

**Uzgoj mladih biljaka**

Nove biljke podižite svake godine. Tijekom sredine ljeta iskopajte kanaliće dubine 6 mm, razmaknute oko 23 cm pa posijte sjemenke, ravnomjerno i narijetko. Klijanje traje 2-3 tjedna; kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 15-23 cm.

**Njega biljaka**

Ovoj biljci prija dobro ocjedita, plodna zemlja i sunčan položaj ili djelomična sjena.

Biljke bacite početkom jeseni.

**Berba**

Listove berite tijekom cijelog ljeta i koristite svježe.

Za sušenje listova za upotrebu zimi, odrežite biljke krajem ljeta; povežite ih u svežnjeve i objesite na suho mjesto.

**Zingiber officinale****ĐUMBIR****Đinder, ingver, indiber, đindđiber, đindđibar**

**Visina:** 60-90 cm

**Raspon:** 30-38 cm

Tropska trajnica koja se može uzgajati u posudama u umjerenom podneblju ako se korijenje može zaštititi u stakleniku od jeseni do kraja proljeća. Đumbir se može uzgajati i u grijanom stakleniku tijekom cijele godine. Međutim, đumbir se u hladnim, umjerenim podnebljima najlakše uzgaja ako se u proljeće kupi korijenje, stavi u lonce i sav u rod ubere u jesen.

Biljka baca peraste listove slične ljiljanu, ponekad visoke do 1 m, koji razvijaju klasove žutih cvjetova grimizne usne. Na kraju uzgojne sezone napraviti će još lukovica koje se mogu upotrijebiti za kuhanje.

**Kulinarska upotreba**

Naribani ili sitno nasjeckani komadi korijena koriste se kao začin za gulaše, kiseljeno povrće i pikantna jela od mesa, ribe i povrća. Ujedno je vrlo važan sastojak kruga s đumbirom (gingerbread) i keksa (ginger shaps). Upamtite da ribani ili sitno sjeckani komadi korijena imaju puniji i jači okus od mljevenoga korijena.



Tropska biljka osebujna, čvorastoga korjenja

**Uzgoj mladih biljaka**

To je najlakše napraviti ako se kupi korijen đumbira na tržnici ili u prodavaonici istočnjačkim namirnicama u proljeće svake godine. Posadite ga u lonac promjera 20 cm, u dobro ocjedit kompost na bazi ilovače pa temeljito zalihte. Stavite u grijani staklenik.

**Njega biljaka**

Tijekom cijelog ljeta kompost mora biti vlažan, ali ne i natopljen. Ako ovu biljku uzgajate na otvorenom u vrtu, odaberite topao položaj zaštićen od vjetra.

**Berba**

Na kraju uzgojne sezone, izvadite korijenje; može se koristiti svježe ili sušeno.

Može se konzervirati u sirup ili ocat.



Korijenje se nekoć koristilo za aromatiziranje piva

## *Artemisia dracunculus*

### ESTRAGON

#### Triskotnjača



HORIZON HERBS © RICHO CECH

**Visina: 45-60 cm, ponekad više****Raspon: 30-38 cm, ponekad više**

Otporna trajnica, grmolike prirode i aromatičnih, sivozelenih listova slatkog okusa i arome slične metvici. Krajem ljeta razvija mlijave grozdove sitnih, zelenkasto-bijelih, okruglih cvjetića; u umjerenim podnebljima ne otvaraju se potpuno.

**Kulinarska upotreba**

Ova začinska biljka najpoznatija je kao aroma u octu od estragona, no listovi se koriste i svježi u salatama i jedan su od osnovnih dijelova *fines herbes*. Koristi se za pripremanje francuskog hrena i *sauce tartare*. Ostale upotrebe uključuju začinjanje piletine i ostalog bijelog mesa, te dodatak umacima za jela od ribe.

Slatkast okus i aroma  
slična metvici

Stabljike stvaraju grmoliku biljku

**Uzgoj mladih biljaka**

Svake treće godine obnovite biljke. Početkom ili sredinom proljeća iskopajte i podijelite ustaljene biljke, ponovno posadite mlade komade (podanke) s vanjske strane busena i stavite ih na dubinu od 5-7.5 cm i razmak od 30-38 cm.

Biljke se mogu podizati i sjemenkama, no smatra se da nemaju tako aromatične listove kao biljke uzgojene dijeljenjem. Možete uzeti i reznice duge 5-7.5 cm s baze biljke u proljeće i utaknuti ih u lonce s jednakim dijelom vlažnog tresa i oštrog pjeska. Stavite ih na blago toplo mjesto; kad se zakorijene, smanjite temperaturu i stavite ih i hladno klijalište dok se ne budu mogle presaditi u začinski vrt.

**Njega biljaka**

Biljke se mogu ostaviti na istome mjestu oko tri godine, no okus listova je najbolji na mladim biljkama. Otkidajte cvjetne stapke čim se pojave.

Eterično ulje u estragonu nestaje kad se biljka osuši. Zbog toga biljke ponekad treba u jesen iskopati, staviti u velike lonce i smjestiti u staklenik; tako će cijele zime imati svježe listove.

**Berba**

Koristite svježe listove i berite ih od početka do kraja ljeta. Listovi se mogu rezati i sušiti, ali u tom procesu gube dio svojih aroma. Mogu se i zamrzavati (vidi str. 75).

## *Armoracia rusticana*

### HREN

#### Ren, kren, torman



Visina: 45-60 cm

Raspon: 45-75 cm - korijenje se često više širi

Poznat i kao *Colchearia armoracia*, ova otporna, dugovječna, zeljasta trajnica ima jako rašireno korijenje i zato je najbolje osigurati joj zasebnu gredicu. Mali, bijeli, krstasti cvjetovi pojavljuju se početkom ljeta među velikim, hrapavim tamnozelenim listovima valovita ili režnjasta ruba, dugima oko 45 cm. Međutim, uzbija se zbog dugog, žućkastog korijenja oštra i pikantna okusa.

#### Kulinarska upotreba

Korijenje se zdrobi, zatim riba ili melje te prokuha s mlijekom, octom i začinima da se dobije ljuti umak za začinjanje mesa, ribe i salata. Najčešće se koristi s govedinom.



Korjen ljuta okusa



Dugo korijenje

#### Uzgoj mladih biljaka

Nakon sadnje, hren se može ostaviti na istome mjestu nekoliko godina. Međutim, postaje invazivan i stoga se sadi ponovno svake godine (no mora se ukloniti sve korijenje nakon berbe početkom jeseni).

Dobro kultivirana, plodna, dobro ocjedita zemlja na jako sunčanom ili blago sjenovitom mjestu je nužna. Početkom proljeća sadilicom napravite rupe duboke oko 30 cm; razmaknite ih 60-75 cm, ako uzbajate više biljaka. U svaku rupu umetnите komad korijena i utabajte zemlju. Vrh svakoga komada korijena treba biti oko 5 cm ispod površine zemlje. Ti komadi su otprilike debljine prsta i dugi 23-30 cm.

Ako se biljke ostave u zemlji više godina, nije potrebno saditi svježe komade biljke svake godine.

#### Berba

Korijenje se može kopati po potrebi tijekom cijelog ljeta. Međutim, sredinom jeseni, kad listovi počnu odumirati, iskopajte preostalo korijenje, operite ga i pustite da se suši. Zatim ga pohranite u suhi pjesak ili treset i ostavite kutiju na suhom, hladnom i tamnom mjestu kao što je vrtno spremište.

U blagim podnebljima, korijenje se može ostaviti u zemlji tijekom cijele zime i brati po potrebi. Međutim, iskopajte ga sredinom proljeća jer će ostavljeno u zemlji postati šuplje i nejestivo.

*Mentha suaveolens*

## JABUČNA METVICA

## Okruglolisna metvica



Visina: 45-60 cm

**Raspon: Rasprostiruća i invazivna**

Poznata i kao *Mentha rotundifolia*, ova otporna zeljasta trajnica ima okrugle, gotovo jajaste listove arome i okusa jabuke. Svijetlozeleni listovi su obrasli bijelim dlačicama. Od sredine ljeta do početka jeseni stvara svjetlogrimizne cvjetove u gustim pršljenima uz stabljiku.

**Kulinarska upotreba**

Listovi, arome i okusa jabuke, koriste se za umak od metvice.

Zapravo se često smatra boljom od *Mentha spicata* (zelena metvica) za pripremanje tog umaka. Listovi se koriste i za pripremanje osvježavajućeg čaja, dok se vršci dodaju hladnim napicima i kao aroma povrću.



Listovi imaju aromu jabuke

**Uzgoj mladih biljaka**

Iskopajte i razdijelite nagomilane busene početkom ili sredinom proljeća i presadite mlade komade uzete s vanjske strane busena. Razmaknite ih 20 cm.

Tijekom kraja proljeća možete uzeti reznice duge 7.5-10 cm, s baze biljke i utaknuti ih u lonce s jednakim dijelom vlažnog treseta i oštrog pjeska. Stavite ih u hladno klijalište ili hladni staklenik dok se ne zakorijene, zatim ih presadite u začinski vrt ili posudu.

**Njega biljaka**

Ovoj začinskoj biljci prija plodna zemlja koja dobro zadržava vlagu i sjenovit položaj. Svake zime izdanci odumiru i treba ih ukloniti krajem zime ili početkom proljeća.

Budući da se ova biljka naglo širi, preporučuje se uzgajati je ili u loncu bez dna promjera 15-20 cm, do ruba ukopanom u zemlju na gredici, ili u posudama.

**Berba**

Berite i koristite listove dok su mlađi i svježi. Možete ih i sušiti (vidi str. 74-75).

*Salvia officinalis***KADULJA****Žalfija, kuš, slavulja**

HORIZON HERBS © RICHO CECH

**Visina:** 45-60 cm**Raspon:** 45-60 cm

Otporan, vazdazeleni grm, naboranih, aromatičnih, sivozelenih listova koji ispuštaju gorak okus. Mali, cjevasti i vrlo privlačni ljubičasto plavi cvjetovi pojavljuju se tijekom početka i sredine ljeta i često potpuno prekriju listove. Osim ove vrste, postoji i nekoliko privlačnih oblika grimiznih ili varijegatnih listova. Njih je najbolje užgajati u ukrasnom dijelu vrta ili stvarati boju u začinskom vrtu s motivom boje.

**Kulinarska upotreba**

Listovi se mogu koristiti u kuhinji; tradicionalno se koriste s masnim mesom, kao što su pačetina, guščetina i svinjetina. Međutim, kadulja je možda najpoznatija kao dio nadjeva, a koristi se i sa sirom, teletinom, jetrom i lukom. Njezina upotreba vrlo je raširena u talijanskoj kuhinji, kao i u ostalim mediteranskim zemljama.



Razgranate stabljike



Aromatični listovi

**Uzgoj mladih biljaka**

Kadulja se obično razmnožava reznicama početkom jeseni. Uzmite reznice s izdanaka iz tekuće sezone na zdravim biljkama i odrežite ih na dužinu od 7.5 cm, s petom, pa ih utaknite u lonce s jednakim dijelom vlažnog treseta i oštrog pjeska. Stavite ih u hladno klijalište.

Kad se zakorijene, reznice presadite u zasebne lonce s kompostom na bazi ilovače i vratite u hladno klijalište do proljeća. Krajem proljeća presadite ih u začinski vrt.

**Njega biljaka**

Biljke su obično kratkog vijeka i najbolje ih je zamijeniti svake 3-4 godine. Biljke svake godine podrežite krajem ljeta kako biste izbjegli da postanu rastrkane i golog središnjeg dijela.

**Berba**

Kadulja se bere povlačenjem lisnatih izboja i povezivanjem u svežnjeve. Listovi se koriste ili svježi ili se objese da bi se potaknulo brzo sušenje u toploj prostoriji. Listove pohranite u vakuumiranu staklenku.

*Tanacetum balsamita***KALOPER****Božja plahtica, turska metvica**

HORIZON HERBS © RICHO CECH

**Visina:** 60-90 cm**Raspon:** 45 cm

Poznata i kao *Chrysanthemum balsamita*, ova otporna, zeljasta trajnica stvara pomalo ovalne do duguljaste, mat zelene listove tupih zupčastih rubova, dugih do 15 cm, te visoke cvjetne stapke s prilično rastresitim nakupinama pretežno žućkastih cvjetova. Međutim, u hladnim krajevima rijetko cvjeta i rijetko ili nikad nema sjemenke.

**Kulinarska upotreba**

Pikantni, aromatični listovi koriste se u salatama, kao i za biljne čajeve. Nekoć se koristila za aromatiziranje engleskog bijelog piva.

**Aromatiziranje piva**

U prošlosti su se listovi ove začinske biljke dodavali engleskom bijelom pivu zbog svog pikantnog okusa. Godine 1616. časopis *The Countrie Farmer* pisao je i da 'kaloper i blaženak' daju okus bijelom pivu (ale). To je bilo u vrijeme kad je 'ale' bio sinonim za župske svetkovine s tada popularnim pivima kao što su duhovsko pivo, crkveno pivo i janjeće pivo (za slavlje šišanja janjadi).



Listovi su aromatični

Mat zeleni, dekorativni listovi

**Uzgoj mladih biljaka**

Iskopajte i razdijelite nagomilane busene u jesen ili u proljeće i presadite mlade komade s vanjske strane busena.

**Njega biljaka**

Zemlja stalno mora biti vlažna i bez trajnoga korova.

**Berba**

Uklonite mlade listove kad vam zatrebaju.

## *Satureja montana*

### KAMENI VRIJESAK

**Primorski vrisak, planinski vrisak, planinski čubar, osogriz**



HORIZON HERBS © RICHO CECH

**Visina: 30 cm**

**Raspon: 25-30 cm**

Otporna trajnica, pomalo podsjeća na ružmarin, uspravne, grmolike i drvenaste prirode i bridastih stabljika. Listovi su sivozeleni. Od sredine ljeta do sredine jeseni stvara ružičasto grimizne, cjevaste cvjetove u gornjim lisnim pazušcima.

#### Kulinarska upotreba

Listovi se koriste na sličan način kao i oni čubra, no okus im je oštiji. Koriste se kao začin za meso i ribu, te juhe, jaja i jela od sira, napitke i nadjeve.



Uspravne, drvenaste, razgranate stabljike



Listovi se koriste kao začin za raznovrsna i brojna jela

#### Uzgoj mladih biljaka

Tijekom sredine do kraja ljeta posijte sjemenke, ravnomjerno i narijetko, u kanaliće dubine 6 mm i razmaknute 30 cm. Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 23-30 cm.

#### Njega biljaka

U zemlji ne smije biti korova i zamjenite biljke svake 2-3 godine.

#### Berba

Berite listove tijekom cijelog ljeta i koristite svježe.

Za sušenje listova za upotrebu zimi, odrežite biljke tijekom kraja ljeta; povežite ih u svežnjeve i objesite na suho mjesto.

*Foeniculum vulgare*

## KOMORAČ

## Orač, slatki kopar, rezen



**Visina:** 1.5-2.1 m

**Raspon:** 45-75 cm

Otporna zeljasta trajnica dominantnog izgleda i nitastih, jarko zelenih do plavozelenih listova te zlatno žutih cvjetova skupljenih u štitastu cvjetnu glavu, promjera 10 cm, tijekom sredine i kraja ljeta.

### Kulinarska upotreba

Listovi se koriste kao začin za jela od ribe, te za salate i povrće, dok se sjemenke, jaka okusa sličnog anisu, dodaju kolačima, kruhu i juhama.



### VAŽNA NAPOMENA

Ne uzgajajte komorač i kumin u neposrednoj blizini jer je teško razlikovati njihove mlade biljčice.

### Uzgoj mladih biljaka

Odaberite dobro ocjedit, umjereno plodan položaj pa sredinom ili krajem proljeća posijte sjemenke, ravnomjerno i narijetko, u plitke kanaliće razmaknute 38-45 cm. Ako se biljke prvenstveno uzgajaju zbog sjemenki, sjemenke posijte početkom proljeća; tako ćete sjemenke moći brati u jesen. Klijanje nije brzo. Kad su mlade biljčice dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 30-38 cm.

Ovu biljku možete razmnožavati na još jedan način, a to je da iskopate i podijelite nagomilane biljke u proljeće, čim se pojave izboji. Presadite mlade komade s vanjske strane busena i razmaknite ih 38-45 cm.

### Njega biljaka

Ako vam ne trebaju sjemenke, otkinite sve cvjetne stapke da biste spriječili njihov razvoj. Zemlja mora biti prilično vlažna i bez korova.

### Berba

Berite svježe listove ljeti. Prilično se teško uspješno suše, no mogu se ubrati svježi, a zatim zamrznuti (vidi str. 75).

Kad se biljke uzgajaju radi sjemenki, nemojte uklanjati cvjetne glave; skupite cvjetne glave krajem jeseni, netom prije nego što budu posve zrele. Moraju se sušiti polako; stoga ih razastrite na bijeli papir i pustite da se suše prirodno. Svakodnevno ih okrećite. Kad se sjemenke razdvoje, držite ih u ostavi u suhoj, vakuumiranoj staklenici.

*Anethum graveolens***KOPAR**

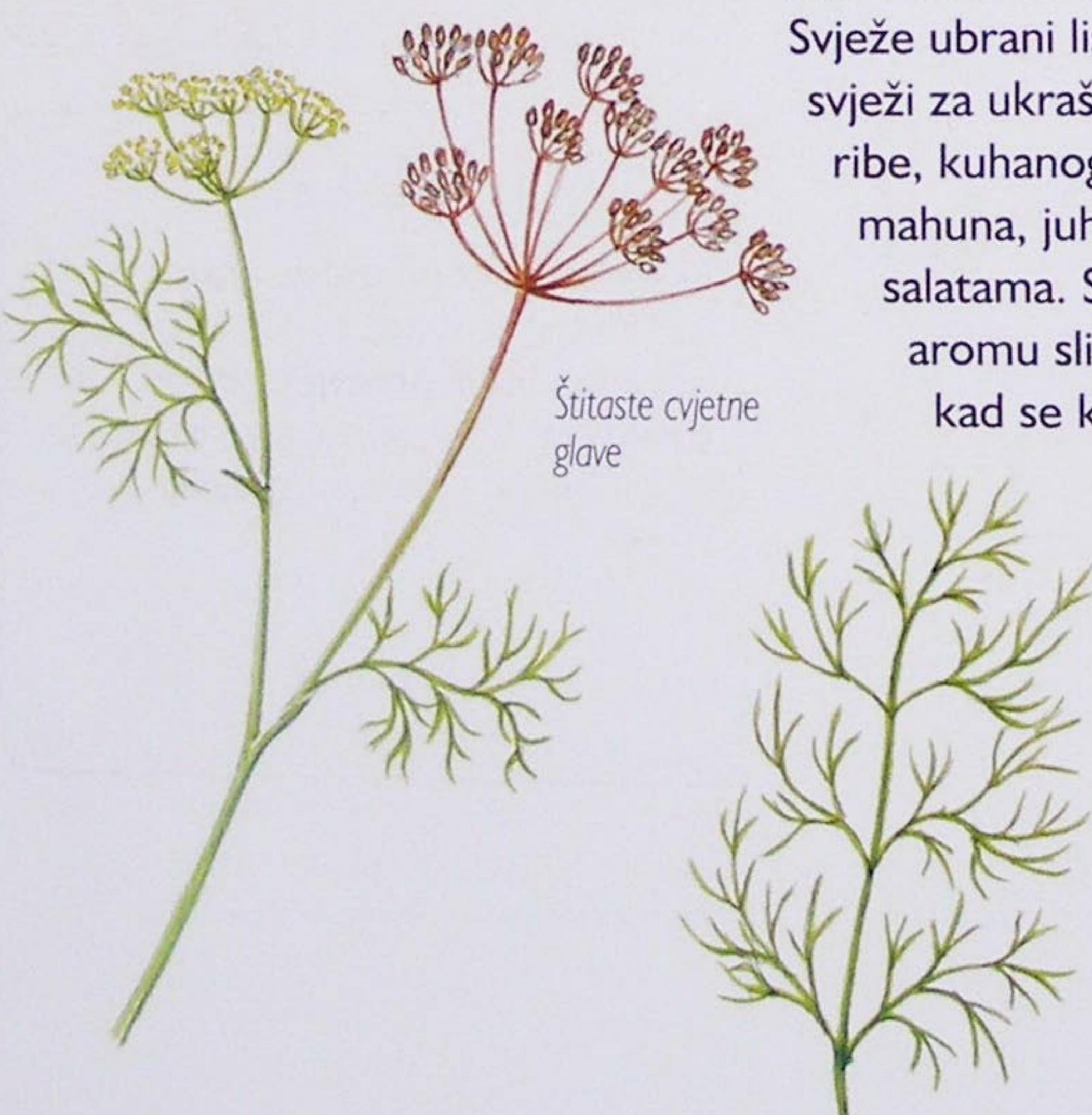
**Visina: 60-90 cm**

**Raspon: 30-38 cm**

Poznata iako *Peucedanum graveolens*, ova otporna jednogodišnja biljka uspravna rasta ima šuplje, izbrazdane stabljike i plavozelene, perjaste i nitaste listove okusa sličnog anisu. Od početka do sredine ljeta stvara sitne, žute, zvjezdaste cvjetiće u štitastoj cvjetnoj glavi širokoj do 7.5 cm.

**Kulinarska upotreba**

Svježe ubrani listovi obično se koriste svježi za ukrašavanje i aromatiziranje ribe, kuhanoga krumpira, graška, mahuna, juha i peradi. Dodaju se i salatama. Sjemenke imaju osebujnu aromu sličnu anisu i dodaju se octu kad se kisele krastavci.



Sjemenke okusa anisa

**Uzgoj mladih biljaka**

Odaberite dobro ocjeditu, umjereno plodnu zemlju na sunčanom položaju. Od početka proljeća do sredine ljeta sijte sjemenke ravnomjerno i rijetko u kanaliće duboke 12 mm i razmaknute 30 cm. Klijanje traje 10-14 dana.

Kad su sadnice dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 7.5-10 cm. Kasnije biljkama osigurajte više mesta prorijedivši ih na razmak od oko 20 cm.

**Njega biljaka**

Zemlja neka bude umjereno vlažna, ali ne i stalno natopljena, kako bi se poticao brz rast. Uklanjajte korov; ako ga ostavite, uzimat će vlagu i hranu iz zemlje koja okružuje mlađe biljčice.

**Berba**

Berite i koristite listove dok su mlađi i svježi. Listovi se teško suše, no mogu se zamrznuti (vidi str. 75).

**VAŽNA NAPOMENA**

*Ne uzgajate kopar i komorač u neposrednoj blizini jer je teško identificirati mlađe biljčice koje se same zasiju.*

***Coriandrum sativum*****KORIJANDER****Korion, živica, korijandula**

**Visina: 23-75 cm**

**Raspon: 15-20 cm**

Otporna jednogodišnja biljka uspravna, ali razgranata rasta, tamnozelenih, pomalo perjastih listova sličnih paprati i ružičasto ljubičastih cvjetova tijekom sredine ljeta. Oni stvaraju sjemenke koje se koriste kao začin.

**Kulinarska upotreba**

Listovi pikantna okusa koriste se u jelima kao što su juhe, guste juhe i jela od mesa, dok sjemenke daju osebujan okus gulašima i varivima. Sjemenke se koriste i u likerima, u parfumerstvu, proizvodnji sapuna i currya u prahu. Nezrele zelene sjemenke, kao i listovi, imaju čudan i neugodan miris, no zrenjem se pretvara u slatkast, aromatičan buke. Zrele sjemenke su crvenkasto smeđe boje.



Sjemenke se dodaju likerima

Tamnozeleni listovi

**Uzgoj mladih biljaka**

Nove biljke se podižu svake godine. Sredinom ili krajem proljeća posijte sjemenke, ravnomjerno i narijetko, u plitke kanaliće razmaknute 30 cm. Klijanje traje 2-3 tjedna; kad biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 15 cm.

**Njega biljaka**

Korijandar će rasti u većini vrsta tla, ali izbjegavajte ona jako plodna i tek pognojena jer to uzrokuje prebujan rast. Sunčan i otvoren položaj nužan je za brzo zrenje.

Biljke cvjetaju sredinom ljeta, a sjemenke dozrijevaju krajem ljeta. Zemlja neka bude vlažna, ali ne i stalno natopljena.

**Berba**

Kad se uzgaja komercijalno, sjemenke se beru kad otprilike dvije trećine cvjetne glave promijeni boju iz zelene u sivu. Međutim, kućni vrtlari mogu brati sjemenke nešto kasnije. Stablje se odrežu i cvjetne glave se suše pokriveni. Istrljajte sjemenke i pohranite ih cijele ili sameljite u prah.

*Carum carvi*

## KUMIN

## Kim, kimelj, kuminjak, krop



Visina: 60-75 cm

Raspon: 38-45 cm



Sušene sjemenke koriste se kao začin za hranu



Perjasti, srednje zeleni listovi

Otporna dvogodišnja biljka aromatičnih, perjastih, srednje zelenih listova nalihi paprati koji imaju okus sličan anisu. Tijekom početka i sredine ljeta pojavljuju se sitni zeleni cvjetovi u štitastoj cvjetnoj glavi. Nakon njih slijede sjemenke. Sjemenke se siju jedne godine za stvaranje biljaka koje će razvijati cvjetove i sjemenke tijekom sljedeće godine.

**Kulinarska upotreba**

Suhe sjemenke koriste se kao začin za kolače, kruh i peciva, kao i za jela od sira i salate. Dodaju se janjetini i svinjetini za pečenje. Kobasice i kupus također su bolji s njima. Sjemenke se koriste i kao začin za Kümmel, bezbojni njemački liker, dok se kuminovo ulje destilira iz plodova i često se koristi kao začin.

Uspravne stablike nose zelene cvjetove

**Uzgoj mladih biljaka**

Tijekom kraja ljeta posijte sjemenke, ravnomjerno i narijetko, u plitke kanaliće razmaknute 30-38 cm, na mjesto stalnog rasta.

Kad biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 30 cm.

**Njega biljaka**

Tijekom druge godine kumin raste snažno i razvija srednje zelene listove slične paprati. Sredinom ljeta pojavljuju se sitni zeleni cvjetići na štitastim cvjetnim glavama, a zatim slijede sjemenke. Sunčan položaj je nužan za poticanje njihova razvoja i zrenja.

**Berba**

Čim sjemenke sazru, odrežite cijelu biljku do razine tla. Povežite stablike u svežnjiće i objesite ih naopačke na suhom, hladnom i prozračnom mjestu dok se cvjetne glave ne osuše - počet će otpadati. U toj fazi je važno preko njih staviti papirnatu vrećicu ili veliki komad papira ispod njih.

Pokupite sjemenke i prosijte ih kako biste uklonili sitnu prašinu.

*Aloysia triphylla*

## LIMUNSKA VERBENA



**Visina:** 1.2-1.8 m

**Raspon:** 90 cm-1.2 m

Poznata i kao *Lippia citriodora*, ovom pomalo osjetljivom, listopadnom grmu treba ugodnost hladnog staklenika tijekom zime. Međutim, u toplim i umjerenim područjima može se uzgajati na otvorenome. Ima svjetlo do srednje zelene, aromatične, kopljaste listove i sitne, svijetloljubičaste cvjetove krajem ljeta. Kad se listovi nagnječe, imaju opojan miris sličan limunovu.

#### Kulinarska upotreba

Listovi se koriste na mnogo načina, od nadjeva do začinjanja jela od piletine i ribe. Mogu se dodati želeima i džemovima i pripremati od njih osvežavajući čaj.



Listovi mirisa limuna

Svijetloljubičasti  
cjevasti cvjetići

#### Uzgoj mladih biljaka

Tijekom sredine ljeta uzmite reznice duge 7.5 cm s mladih bočnih izdanaka. Uklonite donje listove i podrežite njihove baze ispod najnižeg lista. Utaknite ih u lonce s jednakim dijelovima vlažnog treseta i oštrog pjeska, pa lonce stavite u toplo klijalište.

Kad se zakorijene, mlade biljke premjestite u lonce pa neka prezime u stakleniku zaklonjenom od mraza ili u hladnom klijalištu. Biljke posadite u vrt krajem sljedećeg proljeća.

#### Njega biljaka

Tamo gdje se biljke uzgajaju u velikim loncima, presadite ih u proljeće svake godine. Nužan je sunčan položaj zaštićen od vjetra, kao i lagana, dobro ocjedita zemlja.

Kad se biljke uzgajaju u zemlji i u hladnim krajevima, odrežite ih u jesen i korijenje prekrijte slamom do proljeća. Ako su u loncima, premjestite ih u staklenik zaštićen od mraza.

Tamo gdje se biljke uzgajaju u toplim krajevima i stvaraju trajnu okosnicu od grana, orežite biljke do visine od 30 cm od tla u proljeće; to će potaknuti razvoj mladih izbojaka i listova.

#### Berba

Berite listove tijekom cijelog ljeta i koristite ih svježe. Ili listove poberite krajem ljeta i pohranite u vakuumiranu posudu.

*Levisticum officinale***LJUPČAC****Ljubačac, milobud, velestika, selen****Visina: 90 cm - 1 m****Raspon: 60-75 cm**

Ranije poznata kao *Ligusticum levisticum*, ova visoka, otporna trajnica ima velike, razdijeljene, srednje zelene listove slične peršinu i cvatove žućkastih svjetlozelenih cvjetova koji nastaju na velikim, štitastim cvjetnim glavama. Listovi imaju jaku aromu sličnu kvascu i celeru.

**Kulinarska upotreba**

Stabljike su ponekad blijede i koriste se na isti način kao celer, dok se mlade stabljike šećere na isti način kao one anđelike. Listovi se mogu sjeckati i koristiti kao začin za juhe, gulaše i temeljce, dok se sirovi mladi listovi često dodaju salatama. Sjemenke su aromatične i koriste se u jelima od povrća i za kolače.

**Uzgoj mladih biljaka**

Najlakši način razmnožavanja ljupčaca je iskopati i podijeliti nagomilane biljke u jesen ili u proljeće; presadite mlade komade s vanjske strane busena.

Tijekom sredine i kraja proljeće možete i posijati sjemenke u plitke kanaliće na gredicu za rasad. Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 30 cm; u jesen premjestite biljke na stalno mjesto uzgoja, razmaknute 90 cm.

**Njega biljaka**

Plodna zemlja koja dobro zadržava vlagu, ali je ujedno i dobro ocjedita, te sunčan položaj najbolje pogoduju ovoj začinskoj biljci. Zemlja mora biti oslobođena korova.

**Berba**

Berite mlade listove u proljeće i početkom ljeta za trenutnu uporabu, kao i za sušenje i zamrzavanje.



## *Laurus nobilis*

### LOVOR

#### Lovorika, lorber, javorika



**Visina: 1.8-3.6 m**

**Raspon: 1.8-3.6 m**

Otporan, vazdazeleni grm ili stablo, aromatičnih, sjajnih, srednje do tamnozelenih listova. Kao stablo je dominantan i može dostići gore navedenu visinu i raspon. Međutim, često se uzgaja kao polustablašica ili stablašica ili u zemlji u začinskom vrtu ili u velikoj bačvi. Često se koristi kao središte začinskog vrta u obliku kotača.



Vazdazeleni listovi

#### Kulinarska upotreba

Aromatični listovi se dodaju brojnim različitim jelima, uključujući jela od ribe i riže te gulaše. Ujedno su osnovni dio *bouquet garni*. Listovi se mogu sušiti, no to treba raditi polako kako ne bi izblijedjela boja.

#### Njega biljaka

Dobro ocjedita zemlja koja dobro zadržava vlagu i mjesto na punom suncu pogoduju lovoru. Treba ga zaštiti od hladnih vjetrova koji tijekom oštih zima mogu oštetiti listove i izdanke.

Kad se uzgaja kao polustablašica ili stablašica, u bačvi ili na gredici, biljku treba oblikovati nekoliko puta tijekom ljeta. Ujedno je treba poduprijeti jakim kolcem.

#### Berba

Listove berite po potrebi. Mladi i tek ubrani listovi su pomalo gorki, no postaju slatkasti kad se osuše.

Kad ih sušite, stavite ih na tamno mjesto kako bi zadržali svoju boju.

Koristi se kao začin jelima

***Melissa officinalis*****MATIČNJAK****Melisa, pčelinja metvica, rojevac, medenka****Visina: 60-75 cm****Raspon: 30-45 cm**

Otporna zeljasta trajnica, uzgaja se na zeljastim gredicama, kao i u začinskim vrtovima zbog naboranih, nazubljenih rubova, svijetlozelenih listova mirisa limuna i sličnih koprivi. Tijekom početka i sredine ljeta stvara sićušne, bijele, cjevaste cvjetove.

*Melissa officinalis 'Aurea'* (zlatni matičnjak), koja ima dekorativne zlatno-zelene listove, koristi se kao aromatičan dodatak hladnim napicima.

**Kulinarska upotreba**

Od proljeća do jeseni koristite mlade, svježe listove za aromatiziranje hladnih napitaka i voćnih salata. Listovi se mogu i sušiti (vidi str. 74-75).

**Uzgoj mladih biljaka**

Iskopajte i razdijelite nagomilane biljke u jesen ili početkom proljeća. Presadite mlade komade s vanjske strane busena; bacite stari i drvenasti središnji dio biljke.

**Njega biljaka**

Biljke su obično zdrave, no puževi s kućicom i balavci mogu nanijeti veliku štetu na sjenovitim mjestima. Biljke odumiru do razine tla u jesen, a svježi izboji izbijaju u proljeće. Stare stabljike uklonite u jesen ili tijekom zime.

Kako biste potakli da zlatni matičnjak stvara atraktivne listove od sredine ljeta nadalje, odrežite sve stabljike do visine od 15 cm iznad tla krajem početka ljeta.

**Berba**

Berite mlade listove tijekom cijelog ljeta, a prema potrebi. Listovi se mogu i sušiti, no moraju se ubrati prije nego što biljka procvjeta.

**VAŽNA NAPOMENA**

*Melissa officinalis* ne smije se brkati s biljkom *Monarda didyma* (bergamota), koja se često uzgaja na miješanim i zeljastim gredicama, a opisana je na stranici 49.

*Origanum majorana***MAŽURAN****Majorana, sanseg****Visina: 45-60 cm, ponekad i manje****Raspon: 30-45 cm, ponekad i manje**

Pomalo osjetljiva trajnica grmovitog i gustog rasta; u umjerenim podnebljima se uzgaja kao otporna i poluotporna jednogodišnja biljka. Jarko zeleni listovi skupljeni su oko crvene, bridaste stabljike koja stvara nakupinu blijedo ljubičastih, ružičastih ili bijelih, cjevastih cvjetova od početka do kraja ljeta. Aromatični listovi pojavljuju se iz čvorastih lisnih pazušaca.

**Kulinarska upotreba**

Mladi izdanci i listovi koriste se kao začin za jela od mesa ili peradi, kao i za nadjeve, omlete i salate. Koriste se svježi ili sušeni. Listovi imaju jači okus kad su sušeni i često se koriste u pot-pourri. Mažuran je tradicionalni sastojak *bouquet garni*.

Jarko zeleni listovi nastaju na blago razgranatoj stabljici



Listovi se koriste svježi ili sušeni za začinjanje jela

**Uzgoj mladih biljaka**

Kad se uzgaja kao poluotporna jednogodišnja biljka, posijte sjemenke, ravnomjerno i narijetko, na dubinu od 3 mm u lonece ili plitice za sijanje, tijekom kraja zime ili početkom proljeća. Održavajte temperaturu od 10-15°C i polako je snižavajte nakon klijanja.

Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, premjestite ih na većem razmaku u plitice i postupno ih ojačavajte. Zatim ih presadite u začinski vrt.

Sjemenke možete sijati i u kanaliće duboke 6 mm i razmaknute 23-30 cm, tijekom kraja proljeća ili početkom ljeta. Zatim prorijedite mlade biljčice na razmak od 23-30 cm.

**Njega biljaka**

Nužna je dobro ocjedita zemlja koja dobro zadržava vlagu, te zaklonjen položaj. Biljke opstanu zimi u blagim podnebljima, no obično je najbolje izvaditi ih u jesen i sljedeće godine uzgojiti nove biljke.

**Berba**

Berite listove i stabljike po potrebi; to je najbolje činiti prije nego se otvore cvjetovi. Mogu se koristiti svježi ili sušeni ili zamrznuti (vidi str. 74-75).

*Hyssopus officinalis*

## MILODUH

Pipan, isop, blagovan, šipant, crkvenjak



HORIZON HERBS © RICHO CECH

**Visina: 45-60 cm****Raspon: 30-38 cm**

Otporna, djelomično vazdazelena trajnica uspravnog, razgranatog i grmolikog rasta. Uzgaja se zbog mladih, aromatičnih, srednje zelenih listova okusa sličnog metvici. Od sredine do kraja ljeta biljke nose grimizno plave, cjevaste cvjetove. Postoji i ružičasti i bijeli oblik.

**Kulinarska upotreba**

Mladi listovi, koji se mogu brati tijekom cijele godine, koriste se svježi u brojnim različitim jelima, ili sušeni i umiješani u nadjev. Listovi su najbolji netom prije otvaranja cvjetova. Svježi listovi se stavljuju u salate, a svježi ili suhi u juhe i nadjeve. U kuhanim jelima koriste se za 'uravnotežavanje' masne ribe ili masnog mesa.



Aromatični listovi okusa metvice



Razgranate grmolike stabljike

**Uzgoj mladih biljaka**

Sredinom i krajem proljeća posijte sjemenke, ravnomjerno i narijetko, na gredicu. Sijte u kanaliće dubine 6 mm i razmaknute 30 cm. Klijanje traje 2-3 tjedna. Kad mlade biljice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 15 cm. Početkom jeseni iskopajte biljke i stavite ih na stalno mjesto uzgoja, na razmak od oko 30 cm.

Miloduh se može razmnožavati i reznicama dužine 6.5-7.5 cm krajem proljeća, a treba ih utaknuti u lonce s jednakim dijelom vlažnog treseta i oštrog pjeska. Stavite u hladno klijalište, a kad se zakorijeni, presadite u zasebne lonce. U začinski vrt presadite krajem ljeta ili početkom jeseni.

**Njega biljaka**

Rahla, dobro ocjedita zemlja na jako osunčanome mjestu ili laganoj sjeni je nužna. Zemlja treba biti vlažna i bez korova, a svake 3-4 godine biljke treba zamijeniti mladima.

**Berba**

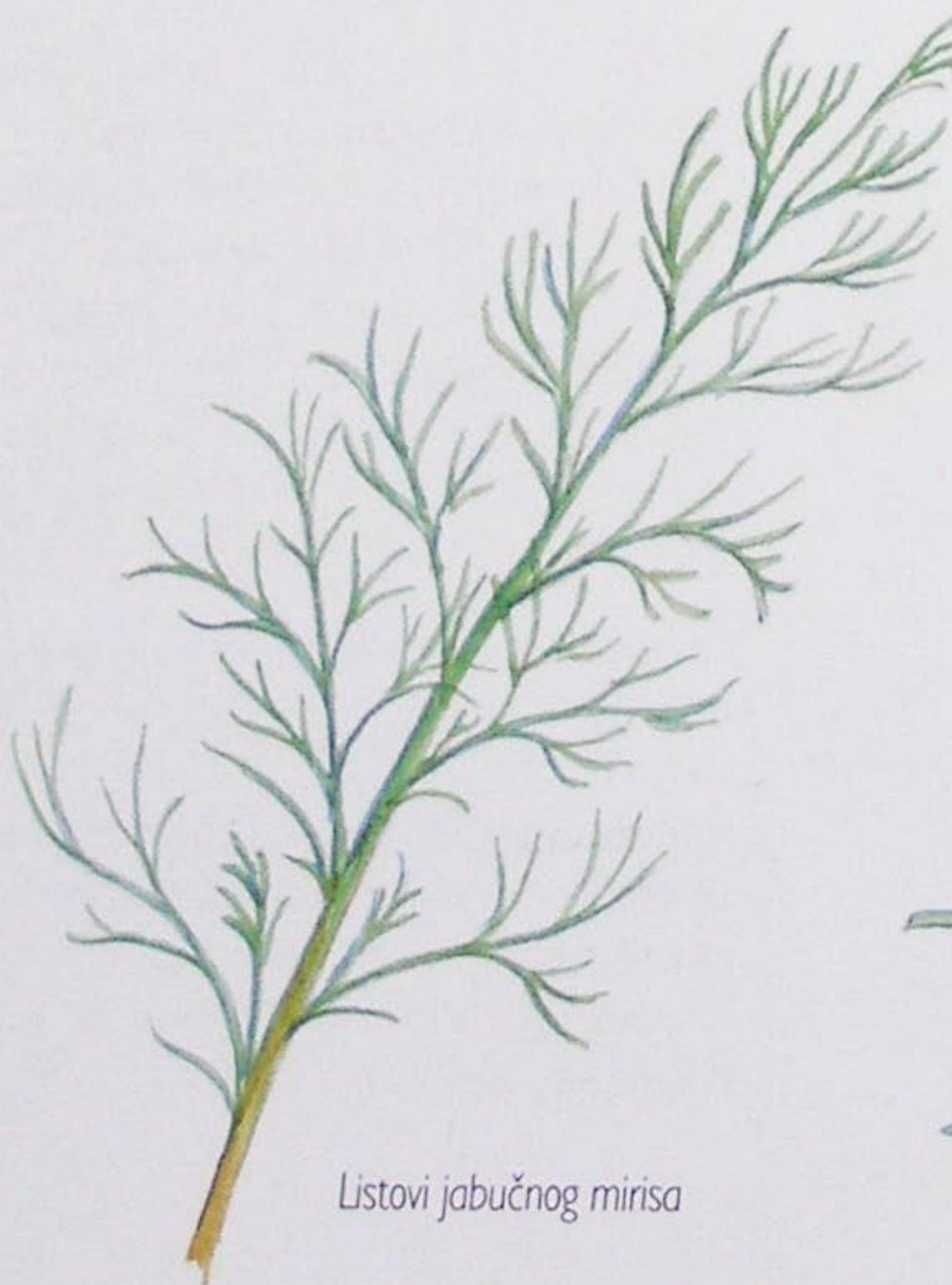
Berite listove tijekom cijele godine, a najbolje je koristiti ih svježe. Listovi se mogu i sušiti, no berite ih dok su mlati.

*Artemisia abrotanum***MIRISNI PELIN****Božja metvica, srčano zelje**

**Visina:** 60 cm-1.2 m

**Raspon:** 60 cm-1.2 m

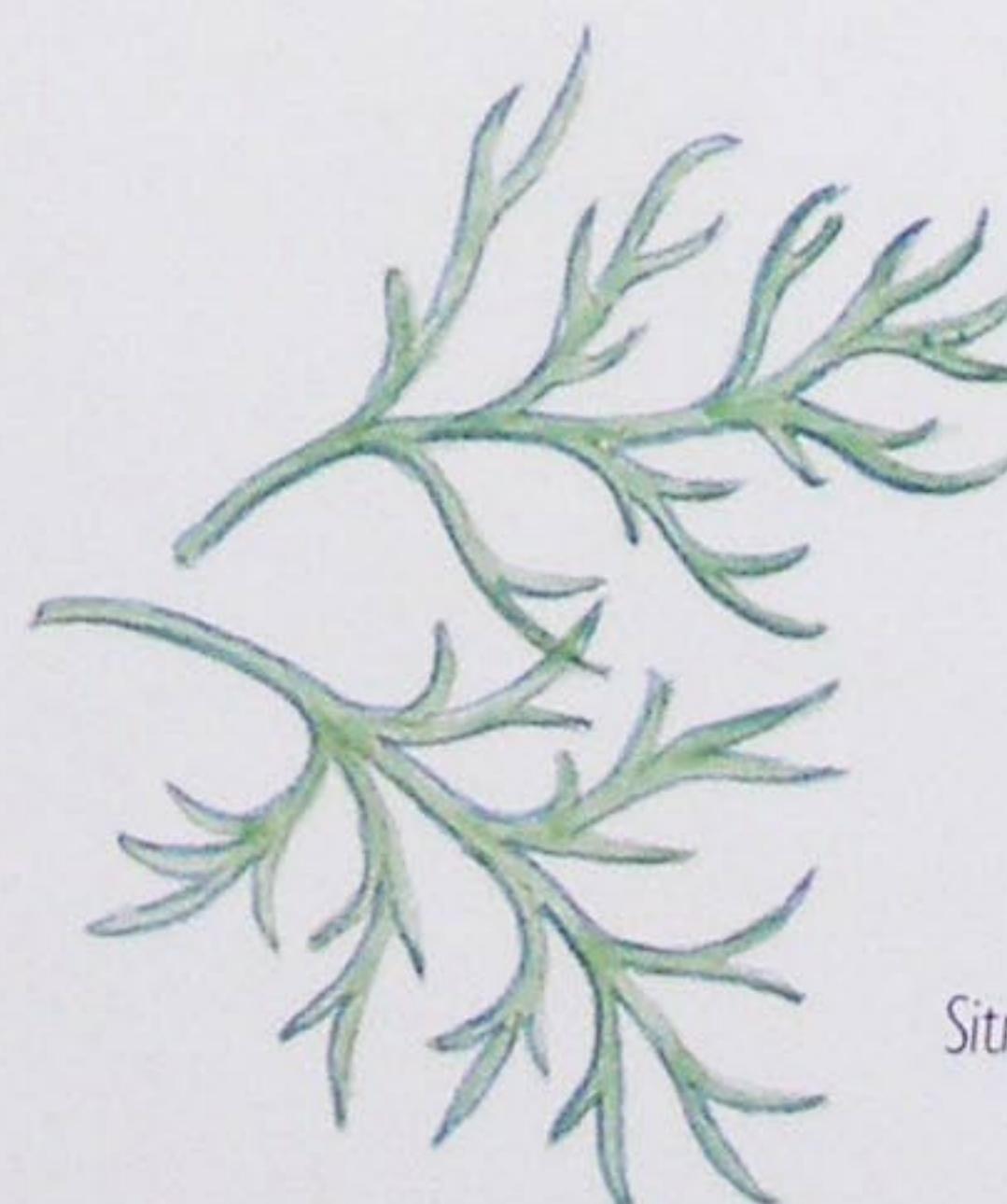
Otporan grm uspravna rasta te listopadan ili poluvazdazelen, ovisno o klimi. Razvija atraktivne, vunaste, sivozelene i fino razdijeljene listove koji ispuštaju jak miris sličan jabuci kad se zgnječe. Tijekom sredine i kraja ljeta stvara okrugle, zagasito žute cvjetove na vitkim grozdovima; u hladnim podnebljima, međutim, cvjetovi se rijetko pojavljuju.



Listovi jabučnog mirisa

**Kulinarska upotreba**

Iako nije posvuda popularan kao začinska biljka, tradicionalno se koristi kao sastojak u biljnim čajevima.



Sitno razdijeljeni listovi

**Uzgoj mladih biljaka**

Tijekom kraja ljeta uzmite poludrvenaste reznice duge 7.5-10 cm, po mogućnosti s petom (komadićem starijeg drva) pričvršćenom za bazu. Utaknite ih u lonce s jednakim dijelom vlažnog treseta i oštrog pjeska pa stavite u hladno klijalište tijekom zime.

U proljeće presadite zakorijenjene reznice u pojedinačne lonce i stavite na otvoreno do kraja ljeta ili početka jeseni, kad se mogu posaditi u začinski vrt.

**Njega biljaka**

Zemlja mora stalno biti vlažna i bez korova. Sredinom ljeta svake godine podrežite sve stabljike do visine 15-20 cm od tla. To potiče razvoj mladih izdanaka i listova. Mladi izdanci i listovi su osjetljivi na mraz, stoga nemojte podrezivati biljku dok ne prođe opasnost od mraza.

**Berba**

Tijekom ljetnih mjeseci berite listove po potrebi. Mogu se koristiti svježi ili sušeni.

## *Calendula officinalis*

### NEVEN



**Visina:** 45-60 cm

**Raspon:** 30-38 cm

Popularna otporna jednogodišnja biljka, grmolika, ali uspravna rasta i svjetlozelenih listova, uskih i žličastih. Od kraja proljeća ili početka ljeta pa sve do prvih jesenskih mrazova stvara velike cvjetove nalik tratinčici, jarko narančaste ili žute, široke do 10 cm. Listovi i stabljike imaju oštru aromu. Kao vrtni ukras postoje brojni kultivari u mješavini pastelnih boja. Osim što se uzgaja na vrtnim gredicama, često se uzgaja i u loncima.

#### Kulinarska upotreba

Latice se koriste za dodavanje boje maslacu i mekim srevima, kao i za dodavanje boje riži i juhama. Nasjeckani listovi se koriste kao sastojak u salati, a cvjetovi kao ukras salatama.

#### Napomena

Nemojte brkati *Calendula officinalis*, popularni neven, s francuskim i afričkim nevenom koji pripada rodu *Tagetes*.



Uspravne i grmolike stabljike



Cvjetovi nalik tratinčici, s dvostrukim ili jednostrukim redom latica

#### Uzgoj mladih biljaka

Od sredine do kraja ljeta posijte sjemenke tamo gdje će prokljati i rasti; sijte narijetko i ravnomjerno u kanaliće dubine 12 mm i razmaknute 25-30 cm. Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 30 cm.

Ova biljka često stvara mnoštvo samozasijanih biljčica.

#### Njega biljaka

Iako će opstati u siromašnom tlu, najbolje raste i cvjeta u dobro ocjeditoj zemlji koja dobro zadržava vlagu i na sunčanome mjestu. Uklanjajte ocvale cvjetove radi poticanja razvoja novih.

#### Berba

Tijekom svih ljetnih mjeseci berite cvjetove i uklanjajte latice, bilo da ih koristite odmah ili ih sušite (vidi str. 74-75). Za salatu koristite samo svježe, mlade listove.



Svjetlozeleni, žličasti listovi

**Petroselinum crispum****PERŠIN****Petrusimen, petrosimul, petrusimul**

THOMPSON &amp; MORGAN

**Visina: 30-60 cm****Raspon: 23-38 cm**

Otporna dvogodišnja biljka koja se uzgaja kao jednogodišnja. Dobro je poznata i širom se uzgaja kao kulinarska začinska biljka, jarko zelenih, duboko urezanih, kovrčavih listova koji su gusto zbijeni. Ako se pusti da prirodno raste, bez podrezivanja, razvit će zelenkasto žute cvjetove, no njih je najbolje ukloniti čim se pojave.



Zelenkasto žuti cvjetovi

**Kulinarska upotreba**

Listovi se posvuda koriste u umacima i preljevima za salate, a obavezан je sastojak i *bouquet garni*. Koristi se i za ukrašavanje sendviča.



Osebujni, duboko urezani, kovrčavi listovi

**Uzgoj mladih biljaka**

Kućni vrtlari obično uzgajaju peršin kao otpornu jednogodišnju biljku, sijući sjeme direktno na mjesto uzgoja. Od početka proljeća do sredine ljeta posijte sjemenke, ravnomjerno i narijetko, u kanaliće dubine 6 mm u začinskom vrtu. Klijanje je sporo, no može se znatno ubrzati ako se sjetveni kanalić zalije vrućom vodom prije sijanja sjemenki. Mlade biljčice najprije prorijedite na razmak od 7.5 cm, a kasnije na razmak od 23 cm.

Nove biljke mogu se uzgajiti i sjetvom u lonac; na kompost na bazi ilovače pospite nekoliko sjemenki i lagano ih prekrijte. Pažljivo zalijte i stavite na sunčanu prozorsku dasku.

**Njega biljaka**

Topao položaj na sunčanome mjestu ili laganoj sjeni te rahla, plodna i dobro ocjedita zemlja koja dobro zadržava vlagu, potrebni su za uspješan uzgoj. Kompost treba stalno biti umjerenog vlažan, a cvjetne stapke treba odrezati. Krajem ljeta podrežite biljke i temeljito zalijte radi poticanja novog rasta; pokrijte ih plastičnim pokrovom.

**Berba**

Berite listove dok su mlađi; to ujedno potiče razvoj novih listova. Listovi se mogu sušiti ili zamrznuti (vidi str. 74-75).

*Mentha spicata*

## POLJSKA METVICA



HORIZON HERBS © RICHO CECH

**Visina: 45-60 cm****Raspon: Rasprostiruća i invazivna**

Poznata i kao *Mentha viridis*, ova otporna, zeljasta trajnica ima listove osebujna okusa metvice. Listovi su srednje zeleni s izražajnim žiljem. Od sredine ljeta do početka jeseni biljke nose svjetlogrimizne cvjetove u gustim pršljenima uz stabljiku.

**Kulinarska upotreba**

Listovi imaju aromu i okus metvice i često se koriste u umacima od metvice. Listovi se koriste i za pripremanje osvježavajućih čajeva. Vršci se često dodaju hladnim nalicima i kao začin povrću, naročito krumpiru i grašku.

**Uzgoj mladih biljaka**

Iskopajte i razdijelite nagomilane busene početkom ili sredinom proljeća pa presadite mlade biljke uzete s vanjske strane busena. Razmaknite ih oko 20 cm.

Tijekom kraja proljeća možete uzeti s baze biljke reznice duge 7,5-10 cm i utaknuti ih u lonce s jednakim dijelom vlažnog treseta i oštrog pjeska. Stavite ih u hladno klijalište ili hladni staklenik dok se ne zakorijene, a zatim presadite u začinski vrt ili posudu.

**Njega biljaka**

Poljskoj metvici prija plodna zemlja koja dobro zadržava vlagu, na toplom, zaklonjenom i zasjenjenom položaju. Svake zime izdanci odumiru; uklonite ih krajem zime ili početkom proljeća.

Budući da se ova biljka naglo širi, preporučuje se uzgajati je ili u loncima bez dna promjera 15-20 cm, do ruba ukopanima u zemlju na gredici, ili u posudama.

**Berba**

Berite i koristite listove dok su mlađi i svježi. Mogu se i sušiti (vidi str. 74-75).

Naglašeno ožiljeni listovi

*Rumex scutatus***RIMSKA KISELICA**

**Španjolska kiselica, francuska kiselica, vlaška kiselica, vrtna kiselica, pitomi kiseljak**



**Visina: 30-45 cm**

**Raspon: 20-25 cm**

Vitka, poluuuspravna i pomalo povaljena trajnica sa srednje do sivozelenim, pomalo trokutastim listovima kisela okusa. Često se pojavljuje u gustim nakupinama. Biljke ujedno razvijaju nakupine malih zelenih do crvenih cvjetova.

### Kulinarska upotreba

Mladi listovi, koji imaju okus limuna, dodaju se sendvičima, salatama i juhama, dok se stariji listovi režu i kuhaju kao špinat. Od njih se može napraviti i pire te poslužiti uz ribu i masnije meso. U Francuskoj se koristi u sorrel juhi, kao i za začinjanje umaka i omleta.



Izražajni, pomalo trokutasti listovi



Sićušni, crveno do zeleni listovi

### Uzgoj mladih biljaka

Ova biljka najlakše se razmnožava ako se iskopa i razdijeli nagomilano korijenje u proljeće ili krajem ljeta; mlade komade presadite na razmaku od 20 cm u redove razmaknute 30 cm.

Mogu se i sijati sjemenke, ravnomjerno i narijetko, u kanaliće dubine 6 mm u gredicu za sijanje na otvorenome sredinom ljeta. Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, najprije ih prorijedite na razmak od 7.5 cm, a poslije na razmak od 23 cm.

### Njega biljaka

Oko biljaka ne smije biti korova i otkidajte cvjetove radi poticanja razvoja svježih listova.

### Berba

Odrežite svježe mlade listove po potrebi.

Mogu se i sušiti i zamrzavati u vrećicama (vidi str. 74-75).



Listovi s okusom limuna

*Ruta graveolens*

## RUTVICA

*Ruta, rutica, petoprstica*

HORIZON HERBS © RICHO CECH

**Visina:** 60-75 cm**Raspon:** 45-60 cm

Otporan, vazdazeleni grm s duboko urezanim, plavozelenim listovima trpka okusa. Tijekom početka i sredine ljeta - a ponekad i krajem ljeta - stvara nakupine sumporno žutih cvjetova na krajevima mladih izboja. Međutim, jelima se dodaju listovi trpke i gorke prirode.

**Kulinarska upotreba**

Mladi listovi se sitno nasjeckaju i dodaju salatama. Međutim, pripazite da ovu biljku ne koristite u velikim količinama.



Listovi ispuštaju trpk i gorak okus



Duboko urezani, plavozeleni listovi i sumporno žuti cvjetovi

**Uzgoj mladih biljaka**

Nove biljke se podižu sjemenkama i reznicama. Posijte sjemenke u kanaliće dubine 3-6 mm na gredicu za sijanje na otvorenome tijekom proljeća. Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 23-30 cm. Kasnije ih presadite na razmak od 45 cm ili u začinski vrt ili na mješovitu gredicu.

Možete uzeti i reznice dužine 7.5-10 cm s bočnih izdanaka tijekom sredine ljeta. Utaknite ih u lonce s jednakim dijelom vlažnog treseta i oštrog pijeska te stavite u hladno klijalište. Kad se zakorijene, premjestite ih u pojedinačne lonce i ostavite da prezime u hladnom klijalištu.

**Njega biljaka**

Biljka traži vrlo malo pažnje, osim rezanja suhih cvjetova u jesen. Da bi biljka ostala niska, vrtnim škarama u proljeće odrežite izdanke na nekoliko centimetara od starog drva.

**Berba**

Berite listove kad su mladi i svježi za trenutnu uporabu ili za sušenje.

*Rosmarinus officinalis***RUŽMARIN**Ruzmarin, zimorad

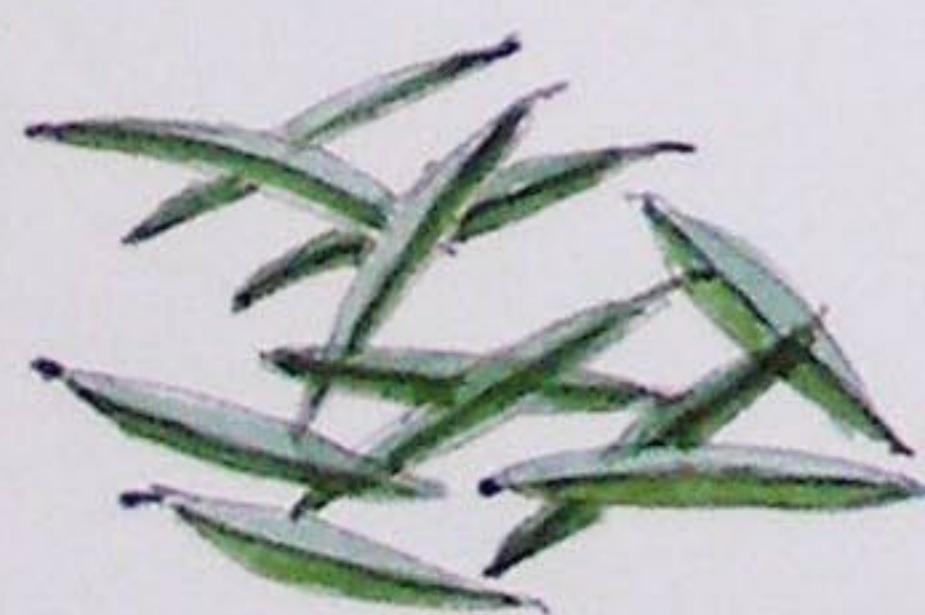
THOMPSON &amp; MORGAN

**Visina: 1.5-2.1 m****Raspon: 1.2-1.5 m**

Vazdazeleni grm, pomalo osjetljiv u hladnim krajevima, uskih, aromatičnih, srednje do tamnozelenih listova. Tijekom sredine i kraja proljeća i sporadično tijekom kraja ljeta i ponekad početkom zime - stvara bijedobijeličaste cvjetove. Idealan je za uzgoj na rubnoj gredici kao i u velikom začinskom vrtu. Može se uzgajati i kao neformalna živica.

**Kulinarska upotreba**

Listovi se koriste svježi ili sušeni za unošenje dodatnog okusa svinjetini, janjetini i teletini, kao i peradskome mesu, jajima i ribi. Ružmarin se dodaje i umacima i nadjevima. Međutim, imajte na umu da ako se koristi previše, može nadvladati prirodni okus jela.



Listovi se koriste kao začin za brojna raznovrsna jela



Ljubičasti, usnati cvjetovi nastaju u nakupinama duž stabljike

**Uzgoj mladih biljaka**

U početku se već ustaljena biljka može kupiti u rasadniku i vrtnom centru. Međutim, nakon 3-4 godine biljke često postaju ogoljele oko baze i najbolje ih je zamijeniti. Tijekom sredine ljeta uzmite reznice dužine 7.5-10 cm i utaknite ih u lonce s jednakim dijelom vlažnog treseta i oštrog pjeska. Stavite ih u hladno klijalište.

Kad se zakorijene, presadite ih u zasebne lonce i premjestite u hladno klijalište gdje će prezimeti. Krajem proljeća posadite ih na rubnu gredicu ili u začinski vrt.

**Njega biljaka**

Potrebno je vrlo malo njege, osim podrezivanja suhih izdanaka početkom proljeća i kraćenja rastrkanih izdanaka. Ako biljka izraste prevelika, može se podrezati na polovicu sredinom ili krajem proljeća.

**Berba**

Listovi se koriste ili svježi ili sušeni. Kad se koriste svježi, berite ih po potrebi.

Za sušenje listova odrežite cijelu stabljiku i objesite je u suhu, hladnu prostoriju. Nažalost, suhi listovi gube dio okusa.

## *Glycyrrhiza glabra*

### SLADIĆ

Slatki korijen, gospino zelje, slatko bilje, konjeda



HORIZON HERBS © RICHO CECH

**Visina: 60-90 cm**

**Raspon: 60-90 cm**

Otporna, duboko zakorijenjena, zeljasta trajnica, pripada porodici grahorica, s listovima sastavljenima od 9-17 tamnozelenih, ovalnih listića. Cvjetovi u obliku graha su svijetloplavi ili plavkasto purpurni, nastaju u nakupinama, a potom slijede male mahune, duge do 2.5 cm i sadrže 3-4 sjemenke. Korijenje je invazivno, često se širi i do nekoliko metara, a u rahloj zemlji dostiže dubinu od 90 cm.

#### Kulinarska upotreba

Sladić se uzgaja zbog suhih podanaka i normalnoga korijenja. Koristi se za aromatiziranje i prikrivanje manje ukusnih sastojaka, a u obliku praha ili tekućeg ekstrakta za izradu bombona, blagih napitaka, mješavina protiv kašlja i pastila.

#### Svestrano korijenje

Osim što pruža osebujnu aromu, u Sjevernoj Americi korijenje se koristi za proizvodnju dasaka za izradu kutija.



Rašireno i invazivno korijenje



Jako aromatično korijenje (podanci)

#### Uzgoj mladih biljaka

Tijekom početka i sredine proljeća, posadite mlade izboje na razmak od 30 cm.

#### Njega biljaka

Rahla, plodna, dobro ocjedita zemlja potiče nagli rast te olakšava branje. U zemlji ne smije biti trajnoga korova. Tijekom prve godine nakon sadnje slabo raste, jedva 20-ak cm, ali druge godine biljke stvaraju bujno lišće koje pomaže suzbijanju rasta korova.

Svake jeseni, čim lišće otpadne, odrežite stabljike do razine tla.

#### Berba

Kad se uzgaja komercijalno, biljke se ostavljaju na istome mjestu 3-5 godina. Korijenje i podanci beru se ujesen.

*Thymus vulgaris***TIMIJAN**Majčina dušica, tamjanika

THOMPSON &amp; MORGAN

**Visina:** 10-20 cm**Raspon:** 23-38 cm

Otporan, patuljasti, vazdazeleni grm aromatičnih listova. Od početka do sredine ljeta stvara nakupine cjevastih, bijedo ljubičastih cvjetova.

**Kulinarska upotreba**

Listovi, koji imaju blag, pomalo pikantan i slatkast okus, koriste se svježi ili sušeni, u nadjevima za masna mesa, te za ribu i u *bouquet garni*. Timijan je tradicionalno bio sastojak pirjane zečetine.

**Limunski timijan**

*Thymus x citriodortaus* (limunski timijan) ima kopljaste do ovalne, srednje zelene listove koji ispuštaju osebujan i osvježavajući miris sličan limunu i ugodnomo mirisu limunske verbene.

Biljke narastu do visine od 25 cm i raspona do 38 cm. Listovi se posvuda koriste za potpourri, a dodaju se i desertima.

**Uzgoj mladih biljaka**

Iskopajte i razdijelite nagomilane biljke početkom ili sredinom proljeća; presadite mlade komade s vanjske strane busena i bacite stari unutarnji dio. Mlade komade presadite na razmak od 23-30 cm. Da biste stalno imali listova s mladih biljaka, najbolje ih je obnavljati svake 3-4 godine.

Početkom ljeta možete uzeti i reznice duge 5-7.5 cm s bočnih izdanaka. Uklonite donje listove i utaknite ih na dubinu od 2.5 cm u lonce s jednakim dijelom vlažnog treseta i oštrog pjeska. Stavite u hladno kljalište, a kad se zakorijene, posadite reznice u zasebne lonce. Vratite ih u hladno kljalište, a kasnije presadite u začinski vrt.

**Njega biljaka**

Timijan uspijeva u rahloj, dobro ocjeditoj zemlji na otvorenom i sunčanom položaju. Dobro se uzgaja i u posudama, kao i u začinskom vrtu.

**Berba**

Berite izboje i listove po potrebi i koristite svježe.

Za sušenje krajem ljeta odrežite stabljike duge oko 15 cm i povežite ih u svežnjeve od 9-10 izboja. Objesite ih na suho i prozračno mjesto. Listovi se mogu i zamrznuti (vidi str. 75).

# *Allium schoenoprasum*

## VLASAC

### Drobnjak, ptičji luk, sitni luk, šnitlah



Visina: 15-25 cm

Raspon: 25-30 cm

Otporna, trajnica, lukovičasta biljka koja stvara busen, travolikih, cjevastih, srednje zelenih listova i ružičastih cvjetića koji nastaju na gustim, okruglim glavama na vrhu dugih stabljika početkom i sredinom ljeta.



#### Kulinarska upotreba

Zbog blaga okusa listovi su idealni za začinjanje juha, omleta, jela od jaja i sira kao i za dodavanje sendvičima. Sitno nasjeckani listovi mogu se koristiti kao ukras pireu od krumpira; dodani mladom, kuhanom krumpiru, stvaraju vrlo osebujan okus. Listovi se koriste i kao *fines herbes* i u *sauce tartare*.

#### Uzgoj mladih biljaka

Vlasac tvori busen koji, nakon 3-4 godine, treba pažljivo iskopati i podijeliti, početkom ili sredinom jeseni. Mlade komade s vanjske strane busena treba presaditi (bacite stari unutarnji dio) na razmaku od oko 30 cm, u laganu ili umjerenou tešku, dobro ocjeditu zemlju. Raste na jakom suncu ili u laganoj sjeni.

Tijekom proljeća ili početkom ljeta posijte rijetko i ravnomjerno u kanaliće dubine 12 mm i razmaknute 30 cm. Klijanje traje 2-3 tjedna. Kad su mlade biljčice dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 15 cm; kasnije ih premjestite na njihovo stalno mjesto i razmaknite 30 cm.

#### Njega biljaka

Biljke se moraju dobro zalijevati tijekom cijelog ljeta i uklanjati cvjetne stapke radi poticanja razvoja listova. Ujesen biljka odumire do razine tla, a u proljeće stvara nove listove.

Vlasac se može uzgajati i u loncima i prozorskim sandučićima. Kad su u loncima, mogu se unijeti u kuću ujesen i držati na hladnoj prozorskoj dasci, gdje osiguravaju listove tijekom cijele zime.

#### Berba

Odrežite listove uza samu bazu; mladi listovi su uvijek najbolji. Osim što se koriste svježi, listovi se mogu sušiti i zamrznuti (vidi str. 74-75).

*Tanacetum vulgare***VRATIČ****Povratič, povrata, vratiželja****Visina: 90 cm-1 m****Raspon: 45-60 cm**

Otporna, uspravna trajnica duboko razdijeljenih i nazubljenih, tamnozelenih listova, dugih oko 23 cm, te jarko žutih, dugmastih cvjetova od sredine do kraja ljeta, koji se mogu sušiti za upotrebu u zimskim cvjetnim aranžmanima. Posjeduje vrlo neformalan izgled seoskog vrta.

**Kulinarska upotreba**

Listovi se mogu kosati i koristiti za omlete, sendviče i jela od sira. Koriste se i u tradicionalnim varencima i kolačima, kao što su uskršnji varenci od vratiča, koji su se pripremali od jaja i listova mladog vratiča. Čaj od vratiča pripremao se infuziranjem ove biljke u vreloj vodi.

**Stelska začinska biljka**

Vratič se tradicionalno koristio kao strelja na podovima dvoraca i velikih kuća za stvaranje mirisne atmosfere. Cijenio se i kao sredstvo za tjeranje muha, a stari recept za prašak protiv moljaca uključivao je vratič, ružmarin i timijan. Koristila se i kombinacija bazge i vratiča.



Krute, uspravne stabljike



Duboko razdijeljeni listovi

**Uzgoj mladih biljaka**

Vratič se najlakše razmnožava ako se iskopa često zapleteno korijenje krajem zime ili početkom proljeća i razdijeli.

Možete posijati i sjemenke u kanaliće dubine oko 6 mm, početkom proljeća. Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih na razmak od 30-45 cm.

**Njega biljaka**

To je robustna i tvrdokorna biljka, no svakako morate ukloniti korov koji je može zagušiti. Ima puzavo korijenje i najbolje ju je ograničiti na zabačeni dio vrta ili uzgajati u loncu bez dna.

**Berba**

Berite listove tijekom ljetnih mjeseci.

*Anthriscus cerefolium*

## VRTNA KRASULJICA

## Krabuljica, krbelj, kračuljac



Visina: 30-45 cm

Raspon: 30-38 cm

Otporna dvogodišnja biljka jarko zelenih listova nalik papratima koji pomalo podsjećaju na lišće peršina. Izbrzdane stabljike su jako aromatične i šuplje. U svojoj drugoj godini, i od kraja prethodnog ljeta, stvara štitaste cvjetne glave široke do 7.5 cm, s bijelim cvjetićima.

## Kulinarska upotreba

Listovi, s njihovim blagim okusom anisa, koriste se za ukrašavanje salata i sendviča, kao i za aromatiziranje salata, juha, jela od jaja i riba. Sušeni listovi također se koriste u nadjevima, kao i u *fines herbes* za omlete. Listovi se mogu koristiti svježi, sušeni i zamrznuti.



Bijeli cvjetići



Izbrzdane stabljike



Jarko zeleni listovi



Sušeni listovi koriste se za nadjeve

## Uzgoj mladih biljaka

Vrtna krasuljica je dvogodišnja biljka, no obično se uzgaja kao otporna jednogodišnja biljka da bi se potaknuto stvaranje mladih listova. Od kraja proljeća do sredine ljeta posijte sjemenke, rijetko i ravnomjerno, u plitke kanaliće razmaknute 30 cm i na stalno mjesto uzgoja. Klijanje traje 2-3 tjedna. Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, prorijedite ih najprije na razmak od 15 cm, a zatim na 30 cm.

Da biste stalno imali svježe listove, posijte sjemenke svaka 4-5 tjedana. Uvijek koristite svježe sjemenke jer postoji veća mogućnost da će proklijati, za razliku od onih starih godinu dana.

## Njega biljaka

Zemlja mora stalno biti umjerenog vlažna, naročito tijekom sušnog perioda; tako će se spriječiti razvijanje sjemenki. Ujedno otkidajte cvjetne populjke ako ne želite sjemenke.

## Berba

Odrežite listove dok su mladi jer tada je njihov okus najbolji. Listovi se mogu i sušiti, i to je najbolje kad se listovi odrežu osam tjedana nakon sjetve.

***Origanum onites*****VRTNI MAŽURAN****Visina: 30 cm****Raspon: 30 cm**

Otporna, trajnica, niska, često puzava, razgranati polugrm jarko zelenih, aromatičnih listova. Zapravo se uzgaja kao otporna ili poluotporna jednogodišnja biljka. Lako se razlikuje od *Origanum majorana* po razgranatom rastu i crvenkastoij nijansi koja prožima cijelu biljku. Ima i ljubičaste cvjetove koji se prvi put pojavljuju malo kasnije nego oni kod *Origanum majorana*.



Razgranate stabljike nose  
aromatične listove i ljubičaste  
cvjetove



Listovi se koriste kao  
začin za mnoga jela

**Kulinarska upotreba**

Mladi listovi se koriste svježi ili sušeni, u nadjevima, ali i kao začin u mesu, juhama, omletima i kobasicama. Često se koristi i uz teletinu.

**Uzgoj mladih biljaka**

Kad ga uzgajate kao poluotpornu jednogodišnju biljku, posijte sjeme, ravnomjerno i narijetko, na dubinu od 3 mm u lonec ili plitice za sijanje, tijekom kraja zime ili početka proljeća. Održavajte temperaturu od 10-15°C i polako je snižavajte nakon klijanja.

Kad mlade biljčice budu dovoljno velike za rukovanje, premjestite ih u plitice na veći razmak i ojačajte. Kasnije ih presadite u začinski vrt.

Sjemenke možete posijati u kanaliće dubine 6 mm, razmaknute 23-30 cm, tijekom kraja proljeća ili početka ljeta na stalno mjesto uzgoja. Zatim biljčice prorijedite na razmak od 23-30 cm.

**Njega biljaka**

Potrebna je plodna zemlja koja dobro zadržava vlagu. Zemlja treba stalno biti vlažna i bez korova.

**Berba**

Berite listove i stabljike po potrebi; to je najbolje raditi prije nego se otvore cvjetovi. Mogu se koristiti svježi ili sušeni ili zamrznuti (vidi str. 74-75).