

Kuidas säilitada **basiilikut**, teha teed ja pestot?

LUGEJA KÜSIB

Tahaksin teada, kumb säilitusviis on tulusam – kas vürtsbasiilikut kuivatada või külmutada ja mida temast veel teha?

Vastab **KADRIN LINNA**

Kuigi on levinud arvamus, et vürtsbasiilikut ei tasu kuivatada, väidab ürdikasvatusega tegeleva Trummi talu perenaine, paljude maitse- ja ravimtaimede kasvatamist ning nende kasutamist õpetavate raamatute autor Tiiu Väinsaar vastupidist.

Ehkki osa taimes esinevast eeterlikust õlist kuivatamisel kaob, jääb seda järele piisavalt palju, lisaks toimeaineid, mis annavad roale huvitava maitse ning tugeva vürtsise lõhna.

Kuivatamine

Hea, et kuivatamine ei riku taimet maitset ja lõhna, vaid annab talle piisavalt teistsuguse lõhna- ja maitseüansi kui on värsketel lehtedel. Siiski on nippe, mida sel puhul meeles pidada. Näiteks alates lõikamisest peab maitsetaimede kuningaks nimetatud vürtsbasiilikuga olema ettevaatlik ja õrn, sest iga väiksemgi muljumiskoht muutub kuivades mustaks.

Kuigi õitsemine tugevdab vürtsbasiiliku aroomi, ei võiks tal lasta jõuda täisõitsemiseni. Põhjus – väheneb järgmine saak, kasv lakkab ning kuivatamissaadus on madalama kvaliteediga.

Väiksema arvu taimede puhul saaki koristades olge hoolas ja lõigake kas väga terava noa või kääridega. Lõikamisele reageerib taim hästi, iga ära lõigatud haru asemele kasvab ta kaks uut. Seepärast lõigake iga pea- ja kõrvalharu tagasi kuni viimase lehepaarini. Kui kardate taimet liiga teha, jätke talle vähemalt kaks alumist lehepaari.

Lõigatud vartelt noppige lehti hõlvalt koheldes ning laotage need ühekihiliselt kuivatusrestile. Resti hoidke vähemalt 2–3 tundi kuivatusruumis või varju all. Toatemperatuuril närsitatud lehtedel esineb hiljem kuivatades, eriti rohelistel sortidel, vä-



Basiilik.

hem pruunikaks muutumist. Esialgne temperatuur kuivatuskapis peaks olema kolme tunni vältel 25°, hiljem 30–35°.

Kogu kuivatamisaja ei tohi lehti liigutada või segada. Isegi soojendusega kuivatuskapis võtab kuivamine vähemalt kaks päeva. Nii et soojenduseta kaob kuivatamisel lehtede kvaliteet. Mida kauem protsess kestab, seda vähem väärtuslikku jääb tema koostisest alles ja lehtede värvus muundub pruunikasmustaks.

Kuivatatud kraam pakkige valgus- ja niiskuskindlasse kotti ning tähtis on ka, et see oleks õhukindel. Vürtsbasiilik kuivab 7–10 korda kergemaks.

Toitu tehke võite värsket basiilikut kuivatatuga võrreldes panna poole rohkem.

Tee jaoks võtke 1 kuhjaga tl kuivatatud lehti 1 tassi keeva vee kohta ning laske 10–15 minutit tõmmata. Seda võite juua kaks tassi päevas ühe nädala jooksul, siis peate tegema kahenädalase pausi. Hiljem võite jälle ühe nädala juua. Teest on abi puhitiste ja kõhuvalu korral, samuti suurendab see imetava ema rinnapiimaeritust. Kuid basiilikutee ajab ka higistama.

Kuivatatud vürtsbasiilikust teed joob ka see inimene, kes tavaliselt rohutee ära põlgab.

REPRO

Külmutamine

Tiiu Väinsaar rebib vürtsbasiilikulehed umbes 1 cm laiusteks tükkideks ning hoiatab – ärge lõigake noaga, hakkimine muudab maitse halvemaks. Siis täidab ta karbi hästi tihedalt leheribadega ja paneb õhukindla kaane alla.

Sügavkülmas hoitud karbist võtab ta üheks korraks vajamineva koguse ning sulgenud karbi, paneb tagasi külma.

Õlihoidis

Terved puhtad basiiliku lehed laduge vaheldumisi soolaga puhtasse purki. Kui see on kihiti täis saanud, valage peale olii-

viõli ning hoidke jahedas, kas sahvris või külmikus.

Talvel võib lehti kasutada toitude valmistamisel-maitsestamisel või teha pestot. Õli sobib praadimiseks või salatikastmete valmistamiseks.

Vürtsbasiilikuõli ja aroomiäädikas

Rafineerimata õlisse asetage üks ilus õitsev basiilikuok. Kergelt maitsestatud õli sobib hästi salatikastmesse.

Tugevama maitsega ja paremini säiliva õli saamiseks pange purki kohevate katki rebitud lehtede peale õli, nii et see kataks lehti 1 cm paksuselt.

Laske purgil olla kaks nädalat soojas kohas rätiku all. Iga päev segage purgi sisu kord läbi.

Pärast kurnake õli, laske sademel välja settida ning täitke ilusa kujuga pudel, sisse torgake õitsev vürtsbasiilikuok.

Maitsestatud äädika tegemiseks kasutage veini- või õunaäädikat.

Pange 1–2 oksa ilusasse läbipaistvasse klaaspudelis, valage äädikas peale ja korkige kinni.

Äädikapudelit võite hoida nähtaval kohal kui iluasja, õlipudeli pange kappi valguse eest varjule.