



Estragonpuju (*Artemisia dracunculus*), mida rahvapäraselt tuntakse estragonina, on eriliselt hõrk maitsetaim. Ta on hinnatud ka hoidiste tegemisel.

Eestis on kasvatatud peamiselt estragoni vene vormi. See on mörkjäs ning seetõttu ei oskagi inimesed estragonist lugu pidada. Estragonpuju prantsuse vorm on aga tõelise gurmaani jaoks, see on kerge aniiisimaitsega ja magus.

Estragon on ka tuntud ravimtaim, ta on seedeelundite “sanitar”, tappes tõhusalt baktereid. Ka tugevdab ta veresooni ja takistab rasva kogunemist arterite seintel.

Väärtuslikud juurevõrsed

Estragon on mitmeaastane rohttaim. Talle meeldib sügavalt haritud toitainerikas muld, mis on kuivemapoolne ja lubjarikas (pH alates 6,0).

Enne istutamist segage mulda sõnnikukomposti (4–5 kg/m²). Taimede vahele jätke 30–40 cm. Estragoni ei saa kasvatada mustal kilel, sest ta ajab palju juurevõrseid. Taim väärtust arvestades on see sulaselge raiskamine. Must kile ei sobi ka seetõttu, et muld selle all pakuub, mis estragonile ei meeldi.

Mullapinna katmiseks kasutage parem rohuhaket. Seda võib panna korruga 8–10 cm paksuselt ja suve jooksul lisada. Sobib ka peenendatud hein. Põhuhake pole eriti hea, kuid seda võib segada rohuhakkega.

Eelmisel aastal istutatud taimed lõigake kevadel tagasi, et soodustada puhmiku harunemist. Estragonpuju seemnetega paljundada ei saa, sest prantsuse vorm õitseb meil harva ja seemned on steriilsed.



Estragonpuju prantsuse vorm on magus ja kerge aniiisimaitsega.

Paljundada on kõige lihtsam puhmikut jagades, nii et igasse ossa jääb ilus juurepung. Kuna estragoni juured kasvavad looklevalt laiali, saab juurevõrseid võtta ka kasvavalt puhmikult. Soovitatav on seda teha kevadel. Juurevõrsed istutage potti ja pange sooja kohta juurduma.

Rohtseid pistikuid võib võtta nii suvel kui kevadel. Emataim peab olema vähemalt kaheaastane, korralkult juurdunud ja ilusate võrsetega.

Estragonpuju prantsuse vormi on soovitatav lumevaesel talvel katta, sest tema juured on üsna pinnapealsed. Parem karta kui kahetseda.

Kutsun aednikke üles paljundama estragoni prantsuse vormi ka müügiks. Selle taime kasvatamine on perspektiivikas. Tasub vaeva näha, sest eriti maheviljelusega kasvatatud estragoni prantsuse vorm on maailmas umbes viis korda kõrgema hinnaga kui tavaviljelusel saadu.

Prantsuse köögi lemmik

Estragonpuju on parem koristada enne õitsemist, vars peab olema koristades rohtne. Kuna lehed on õrnad, püüdke neid mitte muljuda.

Kuivatage ürt kiiresti +30° temperatuuril. Kuna kuivades kaotab ürt suurema osa eeterlikest õlidest, võiks seda säilitada hoopis sügavkülmas.

Värsket estragonpuju lisatakse toidule enne serveerimist, kuivatatud ürti viis minutit enne toidu valmistamist. Sidrunimahla toob selle taime maitse eriti hästi esile.

Estragonpuju tarvitatakse eriti palju Prantsuse köögis, ta kuulub ka prantslaste klassikalisse maitsekimpu *fines herbes*.

Estragonpuju sobib lisada nii rohelisse kui ka tomati-, kartuli- ja kaalikasalatisse. Näputäie võib panna salatikastmesse ja ka sooja kastmesse. Tomatil on ta eriti hea koos vürtsbasiilikuga, suppides aed-harakputkega. Sobiv maitsestaja on ta tugevamaitsele ja/või rasvasele kalale nii supis kui hautamisel ja kalakastmes.

Estragonpuju on hinnatud hoidiste tegemisel. Ta sobib kurgi, tomati ja baklažaaniga. Üheliitrise klaaspurki on paras panna üks umbes 10 cm pikkune oksake.