

Készítsünk illatos fűszerkertet!

Legyen a kertünk akármilyen kicsi vagy nagy, abból nem hiányozhat egy kis fűszerkert. Még az erkélyen is megvalósítható egy kisebb méretű, aromás kert.

A szépen kialakított zöld fűszerkert a napi robot után felfrissít, természetes illatokkal, fenséges aromákkal, szinte észrevétlenül segít ellazulni.

Helyezzünk el egy padot vagy kerti széket a közelében és üljünk le pár percre. Hunyjuk le szemünket, engedjük el magunkat, figyeljük a madarakat énekét és azt, hogy az illatok segítségével egy varázslatos világ érzése áramlik át lényünkön.

Pár perc elteltével, csippentsünk le pár szál zöld fűszert és irány a konyha.

Így feltöltekezve könnyebben megy a főzés, sőt még új ötletet is kaphatunk, hogyan bolondítsuk meg a salátánkat egy könnyű vacsorához.

A konyhában a sütés, főzés vagy a kerti partik során, naponta használunk fűszernövényeket.

Ha közben megszomjaznánk készítsünk egy mentás italt vagy mentás jégkockát a következő napra is.

Tapasztalatból tudom, hogy nincs a friss zöld fűszernél tökéletesebb.

Csak kilépek a kertbe, letépek pár szál lestyánt, petrezselymet, tárkonyt, leöblítem és már mehet is a levesbe. Néhány szál rozmaring és kakukkfű a vasárnapi kacsasült bőre alá és irány a sütő.

Építsünk hát egy illatos fűszerkertet a kertünk valamelyik részébe!

Előtte azonban érdemes néhány alapvető ismeretanyagra szert tenni a növényekről.

Bizonyos zöld fűszerek ideális helye délen van, ahol sok a napsütés. A felsorolt növények közül többen a déli mediterrán területekről származnak. Napimádóak például a kerti rozmaring, a kakukkfű, a bazsalikom, a citromfű, az oregánó, a zsálya, a majoránna, a levendula, hogy csak a legismertebbeket említsem. Ezek az erős aromájú növények, általában a szárazságot is jól bírják.

Más fajták pedig a félárnyékos helyeket kedvelik, mint a lestyán, a menta, a kapor, a turbolya, a tárkony. Ezen növények vízellátására már oda kell figyelni.

A majoránna ugyan a napos helyet kedveli, de a többiekhez képest vízigényesnek mondható.

Az ágyás kialakítása során a vízigényes és a szárazság tűrő vagy kedvelő növényeket ne ültessük egymás mellé. Érdemes a magasságukra és terebélyességükre is figyelemmel lenni. Néhányuk fagyűrő, azonban ha fagyérzékeny akkor téli takarást igényel, ha pedig nem télálló, akkor teletetni szükséges fagymentes helyen.

További részletes információkra helyszűke hiányában itt nem áll módomban kitérni, de az ILEX kertészeti árudában, ahol én is vásárolni szoktam, készségesen adnak felvilágosítást és számos vetőmag és fűszernövény kapható, melyeket csak el kell ültetni az új kis kertünkbe.

Különböző alakzatú és színkompozíciójú fűszerkerteket építhetünk, attól függően, hogy mennyi hely áll a rendelkezésünkre, és hányféle növényt szeretnénk ültetni. Az alakzatoknak fantáziánk, a pénztárcánk és a kertünk mérete szab csak határt.

Segítségül néhány fűszerkert típus (és egy kiválasztott típus tervezete), melyek közül a legszimpatikusabb akár egy hétvége alatt megvalósítható.

Milyen típusú fűszerkert legyen?

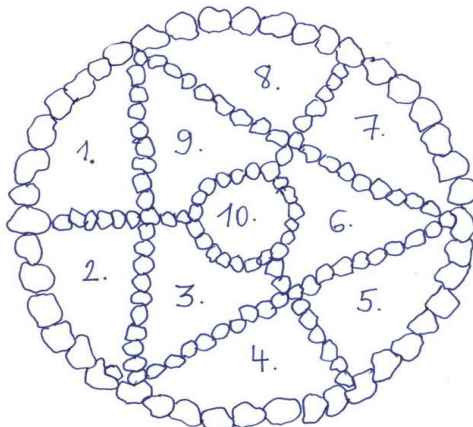
1. Fűszerspirál
2. Fűszerkerék
3. Sakktáblaszerű fűszerkert
4. Edénybeültetéses fűszerkert

Megvalósítás:

Első lépésként a legegyszerűbbet, a 2. típusú Fűszerkerteket javaslom. Ez a zöld fűszerkert az alacsonyabb növésű növényekkel mutatós igazán.

A kert terve:

- 1., 7. kerti zsázsa
2. természetett porcsin
3. kakukkfű
4. metélőhagyma
- 5., 8.. petrezselyem
6. majoránna
9. borsikafű
10. rozsmaring



A kialakítás menete:

- A terület kiválasztása, kijelölése, felásása, gyommentesítése, a talaj javítása a talaj minőségétől függően, (komposztal, tőzeggel, komposztált marhatrágyával, homokkal stb...), a talaj tömörítése, elgereblyézése vízszintesre.
- A megfelelő (2 méter) átmérőjű kör és átlók pontos kijelölése, a belső háromszögek mentén a kisebb, a külső kör mentén a nagyobb kövek vagy terméskövek, elhelyezése.
- Az ültetés előtti napon, a területet belocsolása, a tervezett növények elhelyezése még cserépben azért, hogy lássuk az összképet. Pár óra múlva visszatérve ha úgy látjuk, hogy valami kiigazítást kíván, akkor még könnyen van rá lehetőség, a növényeket ide-oda cserélgetni. Kedvezőbb késő délután vagy este felé elültetni őket, és alaposan megöntözni.
- Az ültetés befejeztével talajtakaró mulcsozást is végezzünk, hogy a gyomnövények ne törhessenek elő.

A szükséges hozzávalók:

- kerti szerszámok (ásó, kapa, gereblye, fapálca, zsinór, ültető kanál, öntöző kanna)
- talajjavítók a talaj igénye szerint (komposzt, tőzeg, komposztált marhatrágya, virágföld B, homok stb...)
- kisebb és nagyobb kövek, terméskövek, mulcs (fenyőkéreg, szárított fűnyesedék, szalma, kavics, kőzúzalék, geotextília, stb...)
- cserepes fűszernövények (kakukkfű, rozsmaring, metélőhagyma, majoránna, petrezselyem, természetett porcsin, borsikafű, kerti zsázsa)

A szorgos munka gyümölcse, a kerék alakú zöld fűszerkert, mely a továbbiakban naponta jelent számunkra örömet látványával, illataromájával, és nem végső sorban zöld anyagával az ételünkben. Szenteljünk időnként egy kis figyelmet alkotásunkra és hálánk jeléül, időnként szabadítsuk meg a betolakodó gyomnövényektől. Nagy szárazság idején, vagy egyéni igényük szerint öntözzük őket rendszeresen.

Hasznos tippek:

- rendszeres öntözést igényel a metélőhagyma és a majoránna
- a kakukkfű aromája délben szedve a legerősebb
- a rozsmaring fajtától függően téli takarást vagy fagymentes tárolást igényel
- a természetett porcsin magjai egész évben vethetők, ezért folyamatosan vágthatjuk a hajtáscsúcsokat salátákba
- a petrezselyem szívleveleit (középső hajtás) ne vágjuk le, hogy a növény tovább növekedhessen

- a majoránna szárított leveleinek teája orvosolja a bélpanaszokat, a felfúvódást
- a kerti zsázsát akár vattára vagy papír zsebkendőre is vethetjük csak arra kell figyelni, hogy csírázás idején soha ne száradjon ki.

Recept ajánlat:

Zöld fűszeres túrókrém

Hozzávalók: 5 szál petrezselyem, egy kis marék metélőhagyma, egy kis marék zsázsa, 25 dkg túró, 5 dkg Ráma, 1 evőkanál sűrű tejföl, pár csepp citromlé, ízlés szerint só,

Tegyük tálba a szoba hőmérsékletű túró, Rámát, tejfölt, citromlevet és a sóval keverjük jól össze, majd szórjuk bele a kertünkéből frissen szedett és apróra vágott zöld fűszereket. Újból keverjük össze, díszítsük pár szirm petrezselyem levéllel és tegyük hűtőbe fél napra.

Kellemes nyitó vagy záró akkordja lehet pirításra kenve egy nehéz napunknak.

Jó étvágyat kívánok!

Kertészeti programajánló:

SZENT ISTVÁN NAP RÁKOSMENTÉN 2010. Augusztus 20. Rákoskerti Művelődési Ház

- Terménykiállítás (Rákoskerti, Rákosligeti és Rákoshegyi Kertbarát Kör)
- Saláta mustra
- „SZEBB, VIRÁGOSABB XVII. KERÜLETÉRT” pályázat eredményhirdetése
- Ingyenes Feng Shui tanácsadás Vida-domb 14.30-tól 16.00 -ig
- Rákoskerti Kertbarát Kör 2010. szeptember hónaptól a Rákoskerti Művelődési Házban
- Feng Shui klub (kerti térrendezéssel) 2010. szeptember hónaptól a Rákoskerti Művelődési Házban

Még több érdekes keleti és kerti térrendezéssel kapcsolatos cikk olvasható a noiportal.hu internetes oldalon, ahol az otthon-stílus rovat Feng Shui szakértőjeként publikálok.

Jó kertészkedést kívánok!

Folytatás a következő Kerti Levélben.

Bányász Imréné

kertbarát, kertrendezési tanácsadó

a noiportal.hu Feng Shui szakértője

banyasz.imrene@gmail.com