Cvetje trajnic za kulinariko

Užitne rastline z naših vrtov, sadovnjakov in polj, pa tudi iz naše narave, pridobivajo na veljavi tudi med tistimi, ki so še do nedavnega prisegali na vse, kar nam pobarvano, preparirano in lepo zapakirano, pripeljano od bog ve kje, ponujajo trgovske verige.

Vrhunski kuharji, tako amaterski, kot profesionalni in seveda ljubitelji dobre hrane, čedalje bolj posegajo tudi po užitnem cvetju. Ne samo vrtnice in sivke, tudi veliko manj poznanih trajnic ima užitno cvetje. O tem, da ne sme biti škropljeno, menda ni treba izgubljati besed.

Ker je trajnic ogromno različnih vrst in sort in ker lahko izbiramo med primernimi za najrazličnejša rastišča, ni težko poiskati tistih, ki bodo primerne za vsak prostor posebej. Seveda je pomembno pripraviti tak izbor, s katerim bomo pokrili potrebe po cvetju od zgodnje pomladi, pa do jeseni. Cvetje lahko vključimo v pripravo pijač in jedi, svežih, kuhanih ali pečenih. Lahko pa sveže cvetje uporabimo kot dekoracijo posameznih jedi, oziroma krožnikov. Pri tem je pomembna velikost, barva, oblika, struktura in vonj posameznega cvetja. Zato vsak kuharski mojster išče kompatibilnost posameznega cvetja z drugimi sestavinami jedi. Nekatero cvetje je bolj primerno za slane, drugo spet za sladke jedi. Z nekaterimi vrstami cvetja je možno ustvarjati nežne in diskretne dekoracije, z drugimi spet močne, barvite in izrazite.

Treba pa je posebej poudariti, da ima sveže cvetje še bolj omejen rok uporabe od večine sadja in zelenjave. Zato ima tu poseben pomen lokalno in sveže. Vrtičkarji gredo pred vsako načrtovano uporabo cvetja v kuhinji preprosto na vrt in si izberejo to, kar je trenutno na voljo. Oziroma načrtujejo nasade tako, da bo možno vnaprej predvideti čas in količine pridelkov. Poklicni kuharji, ki ustvarjajo v vrhunskih gostinskih lokalih ali skrbijo za catering, poskrbijo, da bodo ustrezno, vedno sveže cvetje imeli na razpolago v neposredni bližini. Tisti najbolj inovativni si poiščejo možnost oblikovanja nasadov tako blizu, da si med delom lahko sami naberejo ustreznega cvetja, ko se zanj pokaže potreba. Tako nastajajo po velikih mestih večji ali manjši strešni ali terasni vrtovi z užitnimi rastlinami, tudi cvetjem, neposredno ob restavracijah. Marsikje pa vrtove v neposredni bližini restavracij urejajo tako, da imajo poleg dekorativne, rekreativne ali bivalne funkcije tudi vlogo prostora za pridelavo užitnega cvetja za sprotno uporabo.

Dišavnice in zelišča

Med trajnice z užitnim cvetjem uvrščamo kar veliko tistih, ki jih že itak gojimo za uporabo v kuhinji, a se je najprej uveljavila uporaba njihovih listov. Sedaj pa se širi in razvija tudi uporaba njihovega cvetja. To se dogaja recimo s celo vrsto različnih **drobnjakov** z različno obarvanim cvetjem, ki ga je brez posebnih gojitvenih prijemov možno pridelati od pomladi, skozi poletje pa do jeseni. seveda zacvetijo le, če njihovih listov ne režemo pred cvetenjem. Že običajen drobnjak (*Allium shoenoprasum)*, ki zacveti ob koncu pomladi, ima poleg osnovne vrste z nežno vijoličnim cvetjem še nekoliko šibkeje rastočo sorto z belim cvetjem (*Allium shoenoprasum 'Album'*) in sorto z rdeče-rožnatim cvetjem (*Allium shoenoprasum 'Forescate')*. Kitajski drobnjak (*Allium tuberosum*), razvije precej večja in redka socvetja v beli barvi ob koncu poletja. Njegova rožnata različica (*Allium tuberosum 'Rosea'*) se od osnovne vrste razlikuje samo po barvi cvetja. Kazahstanski drobnjak (*Allium ramosum*) zacveti belo poleti, a ima čisto drugačen vonj, kot ostali drobnjaki.

V kulinariki se uporablja veliko različnih **met** *(Mentha*). Te se med seboj razlikujejo po aromi, obliki in barvi cvetja, kar seveda vpliva na njih uporabnost. Tudi mete bodo zacvetele le, če jih ne bomo že od pomladi dalje stalno rezali. Zato je logično, da nekatere dele nasada redno žanjemo in uporabljamo listje, drugi del pa pustimo, da zacveti in v kuhinji uporabljamo cvetje. Nežno in drobno, nekričečih barv, a z bogato aromo, pomaga ustvarjati prefinjene dekoracije različnih jedi. Podobno velja tudi za različne **dobre misli** (*Origanum vulgare, Origanum heracleoticum, Origanum laevigatum*) in njihove sorte. Tako mete, kot tudi dobre misli cvetijo v vročem delu leta, a lahko cvetenje razpotegnejo tudi proti jeseni, če smo dele nasada ob prvem cvetenju poželi pri tleh.

Različni žajblji (*Salvia*) razvijejo nekoliko večje cvetje, oziroma socvetja že v pozni pomladi ali zgodnjem poletju. Večinoma je njih cvetje modre barve (*Salvia officinalis, Salvia lavandulifolia*). Ima pa navadni ali zdravilni žajbelj tudi belo različico (*Salvia officinalis f. albiflora)*.

Tudi nekatera druga zelišča in dišavnice lahko pustimo zacveteti in poleg njihovih listov uporabimo tudi cvetje.

Okrasne trajnice

Med tistimi trajnicami, ki jih običajno gojimo zaradi lepote cvetja, je kar nekaj takšnih, ki nam lahko ponudijo tudi cvetje za popestritev kulinaričnih dobrot. Seveda k različnim jedem kuharski mojstri znajo uporabiti cvetje ra-

Največje cvetje živo modre barve med vijolicami ima Viola sororia 'Dark Blu'.

Posamezni cvetovi maslenic (*Hemerocallis*) so lahko večji ali manjši in najrazličnejših barv, le modre ni med njimi.

Socvetje dobre misli ali origana (*Origanum*) je sestavljeno iz aromatičnih drobnih cvetkov. Lahko ga poljubno raztrgamo na manjše dele.

Različne mete spremljajo našo kuharijo že od nekdaj, a največkrat le kot listje. Uveljavlja pa se tudi uporaba njihovega cvetja, tako za dekoracijo jedi, kot tudi osvežilnih pijač.

zličnih barv, različnih velikosti in različnih oblik. Tu je seveda dobrodošlo sodelovanje poznavalcev trajnic, domačih vrtnarjev in inovativnih kuharjev. Pri tem ni pomembno ali gre za poklicno ali amatersko delo, tako na vrtu, kot tudi v kuhinji. V obeh primerih pa je potreben entuziazem in želja po 'nekaj drugačnega'.

Nadvse uporabno je cvetje različnih **vijolic** (*Viola odorata, Viola sororia in njihove sorte)*. Te zacvetijo zgodaj spomladi, ko se večina trajnic šele prebuja. Drobni, a živahno barviti cvetki so lahko v modri, vijolični, beli ali rdeče-vijolični barvi ali celo pisani. Vijolice so skromne trajnice, ki jih gojimo na gredah ali pa zapolnjujejo določene vrtne prostore kot pokrovne trajnice pod drevesi in velikimi grmovnicami, ker odlično prenašajo tudi polsenčne lege. Rastejo tudi na soncu, kjer bodo zacvetele med prvimi znanilkami pomladi.

Maslenice (*Hemerocallis*) so atraktivne, lilijam podobne trajnice sonca in polsence. Posamezen cvet sicer cveti le dan ali dva, zato jim pravimo tudi enodnevne lilije. A postopoma se odpirajočih cvetov je na cvetnem steblu lahko od 5 – 10 in vsaka starejša grmičasto razrasla rastlina ima lahko na desetine cvetnih stebel. Zato cvetenje traja kar precej dolgo. Nekatere sorte pa celo pocvitajo. Čisto nič niso izbirčne, kar se zemlje tiče in dobro uspevajo v vsaki dovolj globoki vrtni prsti, tudi v bolj glinasti. Leta in leta lahko ostanejo na stalnem mestu in iz leta v leto bogato cvetijo. Njih bogastvo sort je res vredno vsega spoštovanja, saj so žlahtnitelji vzgojili na tisoče sort, ki se med seboj razlikujejo po mnogih lastnostih. Lahko so visoke le kakih 25 cm pa vse do preko metra. Premer posameznega cveta je lahko od 5 pa do 25 cm. Barve so vse mogoče, le modre ni med njimi. Cvetovi so lahko enobarvni ali pisani, z širokimi ali ozkimi cvetnimi listi.

Sivke ali lavande (*Lavandula*) so predvsem okrasne trajnice, čeprav jih marsikdo in marsikje gojijo na veliko za kozmetične namene. Vedno bolj pa se njihovo cvetje uporablja tudi v kulinariki. Ker je sort sivke veliko, imajo seveda različne sorte potencirane različne lastnosti. Nekatere so visoke, druge nizke, nekatere imajo bolj in druge manj sivo listje. Njih cvetje je lahko v različnih modrih ali vijoličnih odtenkih, lahko pa je tudi bele ali rožnate barve. Nekatere imajo veliko vsebnost eteričnih olj z več ali manj kafre. Vse sivke imajo v kulinariki uporabno cvetje, a nekatere imajo boljšo aromo in okus in zato večjo vrednost

Sivke izvirajo iz Sredozemlja, a nekatere vrste in iz njih razvite sorte zelo dobro prenašajo tudi mraz. A vse sivke zahtevajo veliko sonca in odcedna tla, v katerih tudi ob dolgih deževjih voda ne bo zastajala. Dobro torej uspevajo tudi v peščenih tleh, v glinastih pa bodo že ob prvem daljšem deževju hirale in odmrle. Ne marajo namakalnih naprav in močnega gnojenja, sploh pa ne veliko dušika.

Užitno cvetje imajo tudi vse **funkije ali hoste** (*Hosta*), ki dobro uspevajo v vsaki vrtni prsti in na senčnih ali polsenčnih legah. Med nizkimi blazinastimi trajnicami sončnih in vročih rastišč je vsestransko uporabno tudi drobno cvetje različnih **materinih dušic** *(Thymus*), ki jih sicer pogosto gojimo v okrasne namene.

Med užitnimi je veliko tudi zdravilnih rastlin. A ker je pri zdravilnih rastlinah hudič v podrobnostih, je meja med zdravilnostjo in strupenostjo velikokrat zelo tanka. Zato vseh zdravilnih rastlin ni mogoče nekritično uporabljati v kulinariki, niti njihovega cvetja v majhnih količinah za dekoracijo jedi ne. Predvsem pa velja tudi tu osnovno pravilo: uporabljamo, oziroma uživamo samo tisto, kar zares poznamo in smo prepričani, da je bilo vzgojeno brez strupenih kemikalij.

JOŽICA GOLOB-KLANČIČ
univ. dipl. ing. hortikulture
in krajinske arhitekture.
fotografije:
MOJCA REHAR KLANČIČ
univ. dipl. ing. agronomije
www.trajnice.com

Trajnice GOLOB-KLANČIČ
V Sloveniji vzgojene sadike trpežnih trajnic.

Vitovlje 18,
5261 Šempas
05 307 88 10
trajnice@trajnice.com
www.trajnice.com

Gojimo več kot 1200 vrst in sort.