

Ravim- ja maitsetaimede kasvatuse, töötlemise ja turustamise kogemused Energia Talus

Aivar Siim, Elujõud OÜ

20.12.2016

Maitsetaimede kvaliteedinõuete tähtsus

Kõikide tööde õigeaegsus, täpsus ja teadlikkus mõjutavad teie ürtide väljanägemist, toimeainete sisaldust ja kasutuskõlblikkust. Ürtide müümisel on tähtis kvaliteet ja see koosneb kõikide järgnevate nõuete täpsest täitmisest. Kvaliteetse ravimtaime saamiseks on peale heas, huumusrikkas, elusas mullas taime kasvatamise tähtsad järgnevad punktid:

1. Õigel ajal koristamine nii taime kasvu kui ilma suhtes.
2. Koristada ainult puhtaid, terveid taimi, taime pesemine on äärmine abinõu, reeglina on see keelatud.
3. Taimede kiire, korjest alates tunni - paari jooksul kuivama panemine; vastavalt taimele vajadusel enne taime puhastamine vartest või sorteerimine.
4. Taimede kiire kuivatamine õigel temperatuuril. Kui taime on vaja enne närtsitada, on seda mainitud taime kirjelduse juures, viimane toimub teatud reeglite järgi.
5. Kõige halvemini mõjub kvaliteedile ajaliselt pikk kuivatus. Ka liiga paks taimekiht võib mõjuda hallitusseentele kasvatavalt.
6. Kuivatus- ja töötlemisruumid peavad olema puhtad, tolmu- ja loomavabad.
7. Tähtis on tähele panna iga taime juures antud käsitlemise erinevusi; nende nõuete täitmine hoiab teid vigadest ja saate ilusa kauba.

Taimede koristus ja käsitus enne kuivatamist

Taimi koristatakse kuiva ilmaga, hea oleks kui päike paistab. Reeglina on parim koristusaeg ajal, mil nende toimeainete sisaldus on suurim ja see on tavaliselt nii hommikul pärast hommikukaste kuivamist.

Erinevad taimeosad korjatakse erinevatel aegadel ja need siin on jälle reeglid, millest on olemas erandid:

- lehed korjata enne õitsemist
- õied korjata õitsemise algul
- ürt korjata õitsemise algul
- juured, risoomid, juurikad koristada hilissügisel või varakevadel
- marjad korjata valmimise algul
- koort võtta varakevadel, mahlade liikumise ajal
- seemned koristada valikuliselt, vastavalt valmimisele, valmimise algul

Väikemas istanduses toimub taimede koristus oksakääridega, sirbiga, terava noaga ja taimed tuleb korjata suurde, õhurikkasse kasti, korvi. Õite korjamine toimub enamikus käsitsi, kuid siingi on muid võimalusi. Näiteks kummelit saab korjata nn käsikombainiga, mis meenutab rahva seas tuntud marjakorjamise kombaini. Kui reeglina on tähtis saada taimed ühe tunni jooksul kuivama, siis on taimi, mis vajavad enne kuivama panemist närtsitamist nagu vürtsbasiilik.

Kuivatus

Oskus õieti kuivatada on suur kunst ja seda tasub õppida. Müügitoodangu korral ärge mõelgegi, et pööningul, kuuri all või toas paberil on võimalik kuivatada ja kvaliteetset toodangut saada. Keskmiselt võib olla kuivatustemperatuur +25 - 35 °C. Teine tähtis moment kuivatamisel on see, et +35...+40 °C juures surevad taimedel olevad mikroobid, bakterid, hallitusseened ja taimede mikrobioloogiline puhtus paraneb.

Kuivatuseks kulunud aeg on järgmine tähtis punkt kvaliteetse toodangu saamiseks. Kuivatuse aeg on sõltuvuses taimede niiskusesisaldusest ja kuivama pandud taime osadest. Veel sõltub see kuivati tüübist, sest eri kuivatitel on erinevad võimalused taimekihi paksuse, temperatuuri ja õhu liikumise osas.

Kuivatatud taimede niiskusesisaldus võib olla 7 - 10 %.

Kuivatusjärgne töötlemine ja säilitamine

Pakkimiseks on sobivamad jõupaberist kotid (vähemalt kahekordsed). Kui kotti on vaja pikemaajaliselt hoida, tuleb jõupaberist kott panna veel kilekotti ja seegi korralikult sulgeda. Laoruumid peavad olema puhtad, kuivad, pimedad. Aasta keskmine temperatuur ruumis on soovitatav +17...+20 °C ja suhteline niiskus 70%.



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse