

# Krótką dygresja, na temat suszenia ziół

Chciałam rozpocząć ten wpis słowami „Kiedy mamy za oknem lato..”, jednak spojrzawszy przez okno raczej powinnam zacząć :Kiedy w lecie mamy wczesną jesień, możemy poświęcić odrobinę czasu i przygotować się do zimy, która obawiam się, że może przyjść szybciej niż się spodziewamy. 😊

W mojej kuchni, używam bardzo wiele ziół, świeżych, suszonych a nawet i mrożonych. Od niedawna staram się sama suszyć zioła i powiem szczerze, że potrawa urozmaicona własnoręcznie wychodowanymi i ususzonymi ziołami nabiera pełni smaku, gdyż oprócz ziół wkładam do niej odrobinę własnego serca.

Lato to odpowiedni czas na hodowlę ziół, ja posiadam uprawę balkonowo - parapetową. Nie wszystkie zioła udaje mi się wyhodować z nasionka, czasami kupuję gotowe sadzonki. Cały czas przy zastosowaniu metody prób i błędów próbuje wybrać idealny dla konkretnego gatunku sposób nasłonecznienia i nawodnienia. Nie będę się dziś rozpisywać na temat hodowli konkretnych gatunków bo jestem w tej dziedzinie jeszcze nowicjuszem, ale chciałabym zachęcić wszystkich, aby samodzielnie spróbowali hodowli i suszenia ziół.

Sam proces suszenia, u mnie odbywa się w pokoju, w którym przez większość dnia jest słonecznie i całe dnie jest uchylone okno. Czas suszenia około tygodnia. Po tym czasie chowam zioła, w podziale na gatunki, do tekturowych pudełek. Później, w zależności od potrzeby, wrzucam albo całe gałązki albo rozcieram moździerz na pyłek.

Czyli moi drodzy zamiast wylegiwać się na kanapie i narzekać na pogodę, zabieramy się do pracy, by kiedy zimą napiszę, „i następnie dodajemy garść suszonych ziół” wszyscy wykorzystacie swoje własne suszone. 😊

