

SITRUUNAMELISSA (*Melissa officinalis*)

- ◇ Monivuotinen, helppo kasvattaa.
- ◇ Istuta lämpimälle suojaisalle kasvupaikalle tai ruukkuun.
- ◇ Sopii suolaisiin tai makeisiin ruokiin.
- ◇ Antaa hyvän maun erilaisiin juomiin.
- ◇ Voidaan säilöä oliiviöljyyn tai pakastamalla.

BASILIKA (*Ocimum basilikum*)

- ◇ Sijoitetaan lämpimälle kasvupaikalle ja suojataan tarvittaessa harsolla.
- ◇ Tomaatin klassinen kumppani, sopii vihannesten, kanan, kalan ja salaattien kera, sekä jälkiruokien koristeeksi.
- ◇ Voidaan säilöä kuivaamalla, oliiviöljyyn tai viinietikkaan.

PIPARMINTTU (*Mentha piperita*)

- ◇ Helppohoitoinen monivuotinen yrtti.
- ◇ Leviää maavarsien avulla.
- ◇ Sopii mm. yrttiteehen, kesäjuomiin ja lääkekasviksi.

TIMJAMI TARHA-AJURUOHO (*Thymus vulgaris*)

- ◇ Koristeellinen maanmyötäinen kasvutapa.
- ◇ Monivuotinen, kukkii pienin lilansinisin kukin.
- ◇ Käytetään tuoreena ja kuivattuna useinpiin ruokiin.

OREGANO MÄKIMEIRAMI (*Oreganum vulgare*)

- ◇ Pensasmainen, 30-35 cm korkea, monivuotinen yrtti.
- ◇ Kukkii heinäkuun alusta pienin vaaleanpunaisin kukin.
- ◇ Mm. pizza- ja tomaattiruokien suosittu perusmauste.

RUOHOSIPULI (*Allium schoenoprasum*)

- ◇ Monivuotinen, sitkeä satoisa maustesipuli.
- ◇ Viihtyy lähes kaikissa kasvupaikoissa.
- ◇ Sopii kaikkiin ruokiin, mihin tarvitaan mietoa sipulin makua.

MEIRAMI (*Origanum majorana*)

- ◇ Viihtyy lämpimässä paikassa.
- ◇ Käytetään yleensä tuoreena tai kuivattuna, kaunis kukintavaihe.
- ◇ Kuivattuna tuo miellyttävän tuoksun, esim. kuivakukkatöihin.

VIHERMINTTU (*Mentha spicata* Moroccan)

- ◇ Monivuotinen, leviää maavarsien avulla.
- ◇ Suosittu lammasruokien mauste.
- ◇ Sopii tuoreena tai kuivattuna juomiin, leivonnaisiin tai jälkiruokiin.

ROSMARIINI (*Rosmarinus officinalis* Upright Blue)

- ◇ Tuoksuva ja koristeellinen yleis- ja tuoksuyrtti.
- ◇ Käytetään tuoreena tai kuivattuna liharuokiin, esim. riista-, poro- ja lammasruokiin), ehkä myös kasvisruokiin.
- ◇ Kastellaan varovasti varsinkin viileällä säällä.

RYYTISALVIA (*Salvia officinalis* Growers Friend)

- ◇ Viihtyy aurinkoisessa paikassa, koristeellinen.
- ◇ Sopii myös kukkaryhmiin ja istutuksiin.
- ◇ Käytetään liha- ja kalaruokiin, marinointiliemiin, ja yrttivoihin.
- ◇ Lehtiä voi myös friteerata.

STEVIA SOKERILEHTI (*Stevia rebaudiana*)

- ◇ Tuoreista lehdistä voi valmistaa teetä yksin tai muiden yrttien kanssa.
- ◇ Niillä voi myös makeuttaa juomia, pirtelöitä ja salaatteja.
- ◇ Kuivatut lehdet ovat n. 30 kertaa sokeria makeampia.

SITRUUNA- AJURUOHO (*Thymus citriodorus* Silver Queen)

- ◇ Monivuotinen sitruunan tuoksuinen ja makuinen yrtti.
- ◇ Käytetään tuoreena tai kuivattuna.
- ◇ Kokeile porkkanaan, kaali-, liha- ja kalatuokiin, sekä salaattiin.

PERSILJA (*Petroselinum crispum*)

- ◇ Perinteisin ja yksi monikäyttöisimmistä yrttimausteista.
- ◇ Sisältää paljon rautaa ja vitamiineja.
- ◇ Sopii sekä lihan, kalan, että lintujen ja juustomunaruokien kanssa.
- ◇ Käytä myös kasvis- ja pastaruokiin, sekä koristeluun.

TILLI (*Anethum graveolens*)

- ◇ Monikäyttöisin.
- ◇ Istuta valmiista taimesta tai kylvä suoraan avomaalle.
- ◇ Käytetään tuoreena, kuivattuna tai pakastettuna.
- ◇ Kaali-, sipuli-, kasvis-, muna-, ja riisiruokiin timjamin kera.
- ◇ Tillilihaan, kala- ja äyriäisruokiin, sekä koristeluun.

SILEÄLEHTINEN PERSILJA (*Petroselinum crispum var neapolitanum*)

- ◇ Voimakkaamman makuinen kuin kähärälehtinen persilja.
- ◇ Kaksivuotinen, sisältää paljon rautaa ja vitamiineja.
- ◇ Sopii lihan, kalan, lintujen ja juustomunaruokien kanssa.
- ◇ Käytä myös kasvis- ja pastaruokiin, sekä koristeluun.

VIINISUOLAHEINÄ (*Rumex sanguineus*)

- ◇ Koristeelliset lehdet, miedosti suolaiset ja happamat.
- ◇ Sopii salaattisekoituksiin, ja esim. kylmiin kastikkeisiin.
- ◇ Kerää ensin uloimmat ja isoimmat lehdet, niin kasvi uusiutuu nopeasti.
- ◇ Jatkuvasatoinen.

UUDEN-SEELANNIN
PINAATTI / LAMOPINAATTI
(*Tetragonia tetragonoides*)

- ◇ Sijoitetaan avomaalle tai astiaan lämpimälle kasvupaikalle, yksivuotinen.
- ◇ Lehdet käytetään ryöpättynä muiden ruokien lisäkkeenä tai muhennoksissa ja keitoissa.
- ◇ Voidaan pakastaa ryöppäyksen jälkeen.