Zielnik domowy: karta zbioru i suszenia

Trzy rzeczy decydują o jakości własnego suszu: pora zbioru, temperatura suszenia i szybkość. Poniżej wszystko, co trzeba mieć pod ręką przy pracy w ogrodzie i na strychu. Materiał dotyczy uprawy, zbioru i kuchni — nie opisujemy działania roślin na organizm.

Co zbierać i kiedy

Liście	Przed kwitnieniem, gdy zawartość olejków jest najwyższa. Po zawiązaniu kwiatów liście tracą aromat i twardnieją.
Kwiaty	Na początku i w pełni kwitnienia, w dzień suchy, po obeschnięciu rosy.
Ziele	W czasie kwitnienia. Ścinaj górną, ulistnioną część pędu nad zdrewnieniem, żeby roślina odbiła.
Nasiona i owoce	Po zbrunatnieniu baldachów lub torebek, ale przed osypaniem. Dosuszaj na papierze.
Korzenie i kłącza	Jesienią albo bardzo wczesną wiosną, poza okresem wegetacji.

Temperatura suszenia

Surowce olejkowe	do 30–35 °C — lawenda, mięta, melisa, tymianek, szałwia, rozmaryn, oregano
Pozostałe liście, ziele, kwiaty	25–45 °C
Korzenie, kłącza, kora	40–70 °C

Sześć zasad, które psuje się najczęściej

1. Cień i przewiew. Bezpośrednie słońce odbarwia surowiec i wypędza olejki eteryczne.

2. Cienka warstwa. Kwiaty rozkładaj luźniej niż liście — w grubszej warstwie surowiec zaczyna gnić, zamiast schnąć.
3. Każdy gatunek osobno. Zapachy przenikają między surowcami leżącymi obok siebie.
4. Susz od razu po zbiorze i tak krótko, jak to możliwe.
5. Test gotowości: liście i łodygi łamią się, a nie uginają.
6. Przechowuj w szczelnym, ciemnym pojemniku. Większość suszu trzyma jakość około roku.

Piekarnik tylko awaryjnie

Jeśli nie masz gdzie suszyć, ustaw najniższą możliwą temperaturę i uchyl drzwiczki, żeby wilgoć odparowywała. Pilnuj surowca — kilka minut za długo wystarczy, żeby zioło straciło zapach. Metoda daje wyraźnie gorszy susz niż strych czy szopa.

Dwie rabaty o przeciwnych wymaganiach

Sucho i słonecznie	lawenda, rozmaryn, szałwia, oregano, tymianek, macierzanka — pełne słońce, gleba lekka i uboga, podlewanie oszczędne, nawożenie minimalne
Wilgotno i w półcieniu	mięta, melisa, lubczyk, trybula — półcień, gleba żyzna i próchniczna, podlewanie regularne

Czego nie zbierać

1. Nic z poboczy dróg, skrajów pól po zabiegach, terenów przemysłowych i wybiegów dla psów.
2. Nic, czego nie rozpoznajesz z pewnością — część gatunków ma trujące odpowiedniki.
3. Nic z gatunków objętych ochroną. Zakaz obejmuje także zbiór na własne potrzeby.

Własne notatki — gatunek, data zbioru, warunki suszenia