

8.06-10.06.2018 “Maitse- ja värvitaimed”

Igapäevase toidu maitsestamiseks kui ka eriliste maitseelamuste saamiseks kasutame palju erinevaid taimi. Maitsetaimi kasvatati juba vanades kloostriaedades. Viimasel ajal koguvad populaarsust kaunilt kujundatud ürdiaiad, ka aknalaual või rõdul saab maitsetaimi kasvatada. Näitusel tutvustame erinevaid maitsetaimi ja anname teada, kuidas neid kasvatada, koguda ja kasutada. Paljud maitsetaimed on meeldiva lõhnaga või tervistavate omadustega. Näitusel selgub, kuidas näeb välja rohekas santoliin või sidrunaloisia ning saab teada, milliseid toite maitsestatakse mustkõõmnega või ahtalehise käokullaga, aga ka seda, millised maitsetaimed sobivad ilupeenrasse.

Taimede kasutamine värvimisel on väga pika ajalooga. On teada, et Hiinas ja Egiptuses tunti seda kunsti juba 4000 aasta eest. Mitmed eksootilised värvained nagu henna, safran ja indigo on üsna tuntud, kuid millistest taimedest neid saadakse? Ka väga paljude kodumaiste taimedega nagu angervaks, põdrakanep, kortsleht või madar saab lõngadele kauneid värve anda. Näitusel saab teada, milliseid taimi veel värvimiseks kasutada ja kuidas seda teha.