

Cesoia & Rastrello di M&M dalla Sardegna le erbe aromatiche di Mariella

Inviato da Marista Urru
martedì 22 settembre 2009

ERBE AROMATICHE

belle e utili

Il mio sponsor ufficiale, alias marito (il Tony) mi rimprovera perché lascio poco spazio alle erbe "da cucina" che, ogni sabato, acquisto al mercato.

Vivere da 39 anni insieme significa anche dargli ragione ..ma solo qualche volta! Per cui.. aprofitto del periodo per recuperare le piantine aromatiche che vegetano in ordine sparso tra i fiori.

La preziosa salvia, (lo sapevate che il suo nome deriva da "salva"?)

per fare delle talee e moltiplicarla prelevo rametti laterali da un cespo, taglio via le coppie di foglie lasciando l'ascella (da dove partirà la radice), lascio in cima alla talea almeno 3 foglie (esattamente come la talea dei gerani).

Sarebbe bene mettere le porzioni in singoli vasetti, poiché in Sardegna fa ancora caldo, metto direttamente in terra.

Ho riservato una zona protetta sotto una tuja panciuta, questa conifera fa da mamma chiocciola alle nuove piantagioni, riparandole, tutto l'anno, dalla pioggia o dal sole cocente.

L'unico inconveniente è che le talee messe in terra rischiano di marcire per la troppa acqua, l'importante è non abbondare.

In mezzo alle portulache ormai sfiorite, alle pervinche del Madagascar, ci sono alcune piantine di sedano che espianto con delicatezza e pianto in un diverso solco, il sedano ha bisogno di sabbia, lo

sanno bene gli abitanti di Arborea!

Poi è la volta del suscettibile basilico, con le buone o con le cattive riesco ad avere le foglie fresche da mettere nel sugo.

E' la volta di mr Rosmarino, che quest'anno ha fatto da mamma alla cocciniglia cotonosa. Ho dovuto potare a zero, vedo che la ripresa vegetativa è iniziata ma ha ancora rametti ingialliti a causa della "liposuzione" fatta dalla cocciniglia.

Un po' di ferro gli farà bene, preparo l'acqua ferrosa.

Per prima cosa vado a rovistare fra gli attrezzi del Tony, rubo i chiodi storti, arrugginiti, pezzi di tondino di ferro, lana d'acciaio arrugginita (io non butto niente!), metto tutto nell'acqua e dopo qualche giorno ho l'acqua ferruginosa da aggiungere a quella dell'innaffiatura, se il rimedio casalingo non basta, acquisto del "ferro chelato" in bustina e facciamo terapia d'urto contro clorosi ferrica.

L'origano è in un vaso, ha sofferto il caldo di questi mesi precedenti, ora è al fresco, sembra che stia bene, a breve andrà a far compagnia alle altre aromatiche.

L'unica erba che terrò lontana sarà la menta. Tende ad invadere gli spazi con i suoi rizomi, quindi tanta invadenza va tenuta sotto controllo in un vaso capiente.

Buon giardinaggio a tutte.