

KUKURUCEV IN CURUKUKOV BLOG

Zakaj je narava dobra šola v.



Ojla, oglašava se iz šole v naravi. Danes nisva na potepu po gozdu ali domačih travnikih, temveč se oglašava z domačega vrta. Nabirava zdravilna zelišča, ki jih bova posušila. V Curukukovi košari so arnika, janež, lapuh, rožmarin, sivka in timijan. V moji košari pa so žajbelj, kamilica, kopriva, poprova meta, šmarnica, ognjič in krebujica.

Curukuk potrebuje precej sivke, saj jeseni in pozimi rad peče kekse z okusom sivke. Posušene sivkine cvetove pomeša z drugimi dodatki, in v kuhinji prav kmalu zadiši po slastnih keksih.

Jaz pa imam najraje domače štručke, še zlasti, če jim dodam ščepec zelišč, ki poskrbijo za dodatno popestritev okusa. Moja najljubša štruca je z žajbljem in parmezanom. To sem nameraval pripraviti danes za večerjo, pa se Curukuk brani, da bi jedel z mano. Pravi, da jedi, pripravljenih z zelišči iz moje košare, ne bo jedel. Pa ne vem, kaj mu je, saj vedno pripravim le najokusnejšo hrano. Nekaj je govoril, da bi rad doživel jutrišnji dan.

Prijatelji so mi poslali že nekaj trditev glede mojih zelišč – mogoče kdo najde tisto, zaradi katere sem izgubil Curukukovo kulinarično zaupanje.



Grgranje **žajblja** pri vnetju grla deluje protivnetno.



Kamilica je pogosto uporabljena zdravilna rastlina za pomiritev prebavil.



Vršičke **kopriv** lahko uporabimo sveže za pripravo jedi.



Listi **poprove mete** so zaradi prijetnega vonja zelo priljubljena začimba.



Solzica ali **šmarnica** je strupena rastlina, katere listi so podobni čemažu.



Iz **ognjiča** se izdeluje mazilo, ki se uporablja za veliko bolezni, ker obnavlja celice.



Krebujico imenujemo tudi francoski peteršilj in z drobno seseklano potresemo sendviče, jajčne jedi itd.