# Looduslikud toidutaimed

Küsimusleht nr 242

Tähtaeg 1. august 2020

Parimatele töödele rahalised auhinnad

Ka tänapäeval kasutatakse toiduks loodusest kogutud taimi – neid, mida inimene ei ole külvanud ega istutanud. Sellised on näiteks seened, pähklid ja marjad (ka puude marjad), aga ka erinevate taimede söödavad juured, varred ja lehed. Mõnd taime või selle osi süüakse kohe ja toorelt, teisi kasutatakse toidu valmistamiseks. Osa taimi kogutakse säilitamiseks, näiteks kuivatamiseks või hoidiste tegemiseks. Meile pakuvad huvi nii traditsioonilised, võib-olla lapsepõlves õpitud teadmised kui tänapäevased moodsad ideed nagu sambliku, puukoore või õite kasutamine toidu osana või selle serveerimise ja kaunistamise jaoks. Paljusid taimi kasutatakse nii ravimina kui maitsetaimena (nt köömen, sinep). Nende puhul piirdume praegu ainult toiduga seotud aspektidega.

Palun kirjeldage nii täpselt kui oskate, kust teatud taime kogute (on see raba, rohumaa, teeäär, mingit tüüpi mets).

Kas on kohti, kus olete varem harjunud teatud taime koguma, aga kus seda enam ei kasva (mets maha raiutud või rohumaa põlluks muudetud, hooned ehitatud)?

Milleks taime kasutate? Palun tooge näiteid omavalmistatud toitudest, kui võimalik, siis koos retseptiga.

Kui kogute taime säilitamiseks, siis palun kirjeldage, kuidas seda kuivatate või hoidistate.

Kust pärineb teadmine, et taim on söögikõlblik – vanematelt, lapsepõlvest, televisioonist, ajakirjadest, internetist, tuttavatelt, restoranist, välismaareisilt?

Oleme väga huvitatud ka selle teemaga seotud fotodest. Võite need lisada kaastööle või saata eraldi. Paberfotosid ja negatiive võtab ERM vastu kingitusena või laenab koopiate tegemiseks. Saadetises palume kindlasti märkida, kas soovite fotosid kinkida või laenata. Palun ärge fotosid paberile liimige. Lisage andmed fotode kohta eraldi lehel. Muidugi võib saata ka digifotosid.

Täname kaastöö eest!

Vastaja andmed:

Nimi (soovi korral võite jääda anonüümseks, kuid märkige sel juhul oma sugu)

Sünniaeg ja -koht

Haridus, eriala

Elukoht

**Lisainfo:**

Liisi Jääts, kuraator

liisi.jaats@erm.ee, 736 3059