LIPERI ELI LIPSTIKKA

On vahvavartinen lehtiselleriltä tuoksuva yrtti, jonka kotimaana pidetään Persiaa. Maku muistuttaa selleriä tai purjoa. Lipstikan lehdet ovat kauniin kiiltävän vihreät.

Lipstikkaa käytetään lihaliemikuutioiden tapaan mm. keittoihin ja pataruokiin, ja se onkin lihaliemikuutioiden alkuperäinen mauste. Lipstikasta käytetään lehdet sekä juuret. Lipstikka sopii yhteen monien muiden yrttien kanssa ja sitä käytetään paljon erilaisissa mausteseoksissa. Sopii käyettäväksi tuoreena sekä kuivattuna.

Lipstikalla on ruokahalua parantavia ja yskänärsytystä vähentäviä vaikutuksia.

Lipstikan kasvattaminen siemenestä on helppoa, mutta hiukan hidasta. Siinä menee muutama vuosi ennen kuin lipstikka kasvaa täyteen kokoonsa. Nuoria taimia pitää kastella säännöllisesti, mutta myöhemmin kasvi pärjää hyvässä maassa ominkin voimin.

Lipstikka kasvaa 100-250 cm korkeaksi ja se kukkii heinä- tai elokuussa keltaisin, karhunputkea muistuttavin kukinnoin.

Satoa voi kerätä läpi koko kesän, kunhan jättää lehtiä tuottamaan uutta satoa. Kuivaamista varten pääsato leikataan heinäkuussa, jolloin toisen sadon saa syyskuussa.

Lipstikka on melko kiitollinen kasvi ja helposti lähteekin “rehottamaan”, joten satoa kannattaa käyttää ahkerasti.

LIPSTIKKASUOLA

Erinomainen tapa säilöä lipstikkaa. Menee paljon pieneen tilaan. Säilyy erittäin hyvin ja pitkään. Helppo käyttää keittoihin, kalalle, liharuokiin tai vaikka popkorniin. Maukasta!

1. Kuivaa lipstikan lehdet. Lehdet voi kuivata varsineenkin, mutta varsista tulee vähän kitkerä maku, joten kannattaa käyttää vain lehdet. Varret voi käyttää vaikka keittoliemeen.
2. Laita kuivatut lehdet ja maun mukaan karkeaa merisuolaa tehosekoittimeen ja pyöräytä seos hienoksi.
3. Purkita lipstikkasuola. Käytä mausteena lähes mihin vaan. Kokeile ja innostu!