

MAUSTEMEIRAMI

Maustemeirami on aromikas lehtiyrtti jonka tuoksu ja maku on vahva. Kasvilla on pienet pyöreät harmaanvihreät vastakkaiset lehdet ja sen kukinto on valkoinen ja pallomainen.

Maustemeirami on Suomen oloissa yksivuotinen ja 20–25 cm korkea. Kasvaakseen se tarvitsee runsaasti aurinkoa ja lämpöä.

Suomessa meiramia on viljelty jo 1600-luvulta. Kasvi on levinnyt keskiajalla Eurooppaan Pohjois-Afrikasta ja Lounais-Aasiasta ja sillä on pitkät viljelyperinteet Keski-Euroopassa ja Egyptissä.



Maailmansotien aikana kiinnostus lääkekasvien keruutoimintaan kasvoi, ja lääkintähallitus korosti kotimaisten luonnonvaraisten ja viljeltyjen yrttien käyttöä. Keräily- ja viljelyohjeita julkaistiin sanomalehdissä ja opaskirjoja painettiin. Meiramin lehtiä on käytetty rohtona teenä ruuansulatusvaivoihin. Entisaikaan maitokannuun lisättiin oksa meiramia maidon hapantumisen estämiseksi. Meiramia myös kuivattiin ja asetettiin muiden tuoksuvien yrttien kanssa liinavaatteiden väliin. Ruuanlaitossa sitä on käytetty perinteisesti herne-, kaali-, veriruokien ja makkaroiden mausteena. Meirami on ollut tillin ja persiljan ohella yleisin mausteyrtti Suomessa.

Meiramia on helppo kasvattaa siemenestä tai jakamalla juuripaakusta ja sen voi kylvää kesäkuun alussa suoraan maahan. Meiramit pitävät kalkkipitoisesta maasta ja lannoitus parantaa meiramin makua. Se sopii vihannesmaan viljelyksien reunoille tuomaan väriä ja houkuttelee pölyttäjiä. Maustemeirami suositellaan korjattavaksi ennen kukintaa. Kasvit sidotaan pieniksi nipuiksi ja ripustetaan kuivumaan.