

Kanervaa yrttijuomaksi

7/02 LK

■ Rovaniemi

Kanervan kukkia voi käyttää yrttinä. Arktisen Aromit -yhdistys onkin valinnut kanervan vuoden 2002 yrtiksi.

Vaatimattoman näköinen 20-30 sentin mittainen varpu on yleinen koko maassa aivan pohjoisinta Lappia lukuunottamatta. Sen ikivihreät ja neulasmaiset lehdet ovat parin millin mittaiset.

Kukat ovat vaaleanpunaiset ja joskus valkoiset, kellomaiset, miellyttävän tuoksuiset ja mesipitoiset.

Kanervan kuivattuja kukkia käytetään yrttijuomasekoituksiin. Kukat poimitaan kukkien

puhjettua heinä-elokuussa. Kukat riivitään irti ja lehdet poistetaan esimerkiksi seuloamalla. Sen jälkeen kukat kuivataan ja varastoidaan kuivassa paperipussissa.

Kuumaan veteen haudutetulla kanervajuomalla on lievä rauhoittava vaikutus ja se sopii illalla nautittavaksi. Kanerva sisältää muun muassa parkkiaineita ja arbutiinia 0,5 prosenttia.

Kukkia on käytetty myös alkoholijuomien mausteena sekä kasvivärjäyksessä. Kanervakasvustot ovat tarhamehilaisten tärkeitä mesilähteitä. Kanervahunaja onkin yksi erikoishunaja.

TOIVO KERÄNEN

