

Jestiva krizantema

Drvodelić, Damir

Source / Izvornik: **Gospodarski list, 2011, 25 - 25**

Journal article, Published version

Rad u časopisu, Objavljena verzija rada (izdavačev PDF)

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:108:729783>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-04-24**



Repository / Repozitorij:

[University of Zagreb Faculty of Forestry and Wood Technology](#)



Jestiva krizantema

Krizanteme su višenamjenske biljke, zbog lijepa cvijeta najviše se koriste kao ukrasne biljke, posađene u vrtu, kao rezano cvijeće ili kao lončanice. U Hrvatskoj se tradicionalno koriste kao cvijeće za kićenje grobova, najvjerojatnije zato što su to biljke kratkog dana koje cvjetaju uoči blagdana Svih svetih.

Sam naziv krizantema potječe iz grčkog jezika, a znači „zlatan cvijet“. Krizanteme pripadaju u porodicu glavočika (*Asteraceae*), a potječu iz Kine gdje se prvi put spominje uzgajanje krizantema i gdje je od pradavnih vremena smatrana plementim cvijetom. Simbol je dugog života, mira, žetve, odmora i jeseni kao godišnjeg doba.

Povrtne krizanteme

U Tajvanu, Kini i Japanu uzgajaju se svijetložute jednogodišnje garland krizanteme, tj. povrtne krizanteme (*Chrysanthemum coronarium*) čije se mlado lišće koristi za prehranu, dok se u Koreji proizvodi rižino vino aromatizirano cvjetovima krizantema.

Prokuhane latice koriste se kao slatkasto piće obično zvano krizantemin čaj. Koristi se u tradicionalnoj medicini za snižavanje temperature te oporavka nakon prehlade i groznice. Poznato je antibakterijsko i antitumorsko djelovanje stabljike i cvjetova krizantema.

Europa je upoznala krizantemu relativno kasno, potkraj 17. stoljeća uvezene su prve sadnice iz Azije. Danas su krizanteme jedne od najpopularnijih ukrasnih biljaka u cijelom svijetu, posebno umjerenog pojasa zemaljske kugle, s više od 5000 različitih dekorativnih kultivara.



Stabljika i cvjetovi jestive krizanteme

Krizanteme su većinom višegodišnje biljke, izrastu u visinu od 30 do 95 cm, dobro podnose temperature do -3 °C, a ono što većina laika smatra cvijetom krizanteme zapravo je skupina cvjetova zvana glavica ili cvat.

Cvat je najčešće sastavljen od vanjskih širih jezičastih cvjetova koji okružuju unutarnje uske cjevaste cvjetove oblikovane kao jastučić u sredini.

Za jelo se koristi lišće

Jestiva krizantema (*Chrysanthemum coronarium*) spada među najpopularnije povrće u Japanu, gdje se za jelo koristi

Jestiva krizantema spremna je za berbu prije nego što preraste visinu od 25 cm jer lišće kasnije poprima gorkast okus.

lišće. Postoje mnoge vrste čiji se listovi razlikuju u debljini, veličini i obliku. Ova vrsta krizanteme razmnožava se sjemenom koje se sije od travnja ili ranije kako bi se dobile presadnice.

Prije sjetve tlo treba dobro pripremiti i navlažiti. Sjeme je dosta sitno, pa se treba prekriti tankim slojem još sitnije prosijane zemlje. Dobivene se presadnice presađuju ili prorjeđuju na razmak od 20 cm u redu i međuredno 25 cm.

Kod berbe preporuka je da se reže na

5 cm visine od tla jer se tako obnavlja i daje nove mladice. Zanimljivo je istaknuti vrlo brzi rast ove vrste, čak i kod laganog mraza.

Za uzgoj jestive krizanteme nisu potrebni zaštićeni prostori (staklenici i plastenici), što je njezina velika prednost. U pogledu tala, voli duboka vrtna tla obogaćena pregorelim stajnjakom uz dodatke tvorničkih (mineralnih) gnojiva.



Jestiva krizantema

Otporna vrsta za lagan uzgoj

Mladi listovi upotrebljavaju se za salate. Nakon berbe lišće je potrebno najprije oprati, blanširati, a tek onda pripremiti. Lišće se isjecka na sitno i pirja s malo šećera i šerija.



Mladi listovi koriste se za salate

Servira se kao špinat. Ako se lišće predugo kuha, dobiva gorkast okus. Lišće s cvjetovima je također jestivo, a upotrebljava se za garniranje. U pogledu otpornosti spram biljnih bolesti i štetnika, ovo je zasigurno jedna od otpornijih vrsta u našim

Juha od krizantema

Za juhu od krizantema potrebno je oko 20 dag sitno izrezanih listova krizanteme, 20 dag sitno narezanih mladih mahuna, 15 dag narezanih šampinjona, 1 litra tekućine od juhe (kokošje ili goveđe). Svi prilozi se stavljaju u juhu i skuhaју na laganj vatri.



vrtovima. Uzgoj je uistinu lagan, može poslužiti kao egzotični ukras svakom vrtu, a ujedno i kao ukusna, zdrava hrana.

Dr. sc. D. D.