

Dekoratiivne lehtköögivili spinatbasella

Spinatbasellalt saab suvi läbi maheda maitsega lehti ja viljadki on söödavad.

Indiast pärit spinatbasella (*Basella alba*) on silmatorkavalt kaunis ronnitaim: tema suured südamekujulised lehed on paksud ja läigivad tugevalt, lihavate väärtidega taim on väga lopsakas. Spinatbasellat kutsutakse ka India spinatikks ja Malabari spinatikks.

Meil saab seda Indiast pärit soojalembest taime edukalt kasvatada kasvuhoones. Suve jooksul kasvab 2,5 meetri kõrguseks ja vahel rohkemgi, kuni sügisesed öökülmad ta ära võtavad. Lehemass on tal tõeliselt suur ja kasv kiire, nii et mõnest taimest täiesti piisab.

Oma kodumaal kasvab spinatbasella looduslikult püsik-liaanina. Lõuna-Aasias on ta väga levinud toidutaim. Sealsed rahvad armastavad üldse süüa hästi palju lehtköögivilju, kusjuures eelistavad neid toorelt tarbimise asemele kuumutada. Nii ka spinatbasella puhul.

Mina kasvan spinatbasellat tänavu juba neljandat suve. Seemne külvasin taimede ette kasvatamiseks nädal tagasi. Kasvuhoonesse saab nad istutada alles siis, kui öökülmad enam ei ohusta. Madalad temperatuurid spinatbasellale ei meeldi, kasv seiskub.

Spinatbasella kasvatab rohkelt külgvõrseid ja lihavate lehtedega lopsakas puhmik muutub tohutult raskeks. Kuigi vars on jäme, on see nõrk. Ilma tugevdeta-nöörideta ta end üleval hoida ei suuda. Spinatbasella kipub väänduma ka naabrite ümber. Sealt on teda üsna raske lahti harutada, kuna pehmed varred murduvad kergesti.

Lopsaka kasvuga spinatbasella vajab viljakat ja niisket mulda, sooja kasvukohta ning kindlasti täispäikest. Teda tuleb hoolega kasvatada. Lehti võib hakata noppima juba siis, kui taim on umbes 15 cm kõrgune.

Spinatbasellat võib ka avamaal kasvatada, esimesel aastal ma seda tegingi. Kasvult jäid taimed



Lopsakas spinatbasella (paremal) loo autori kasvuhoones. Väiksemate lehtedega ronija vasakul on jamsijuur.

mitu korda madalamaks kui kasvuhoones ja saaki sai vähem. Samas pean tunnistama, et õues kasvanud lehed olid õhemad, õrnemad ja maitavamad kui need, mida olen hiljem saanud kasvuhoonest. Taimed olid hästi tihedalt, nii kuidas seemnest tõusid, ilma harvendamata. Varred olid väga peenikesed, aga mitte haprad nagu kasvuhoones kasvades.

Väljas kasvatades leidke spinatbasellale võimalikult soe päikeseline koht. Varjus ta ei edene ja võib hukkuda. Peenrale saab taimed istutada alles suvesooja saabudes, võib külvata ka kohe seemnest.

Taim õitseb augustis-septembris. Pisikesed ümarad õied on violetsed. Pärast õitsemist moodustuvad mahlased lihavad viljad, mis on söödavad. Marjad määrivad, umbes nagu aroonial. Olen neid lisanud õunakompotile, mille vedelik värvus kaunilt roosaks. Viljadest saab teha ka keedist ja kisselli. Kasutage vaid noori lehti, vanemad lehed muutuvad tuimaks ja

kõvaks ning võivad olla isegi veidi kibedad.

Lehti võib süüa toorelt: lisada salatisse või noppida võileiva peale. Nad sobivad ka soojadesse toitude: suppidesse, vokiroomadesse jne. Spinatbasella mahedat maitset täiendavad hästi küüslauk ja tsillipipar. Lehti võib isegi hoidistada.

Spinatbasella lehed ja eriti varred sisaldavad ainet, mis muudab kuumutatava toidu paksuks. Sellega tuleb arvestada, kui basellat supile lisada. Spinatbasellas on palju A-, B- ja C-vitamiini, samuti rauda, magneesiumi, fosforit ja kaltsiumi.

On olemas ka punakate vartega teisend (*B. alba* var. *rubra*). Spinatbasella seemneid ei pea ekstra kusa-gilt tellima, neid on saada aiakauplustes.

Spinatbasella on niivõrd kena taim, et teda võib kasvatada ka lihtsalt ilu pärast suures aiavaasis või tinnis koos suvelilledega, sättides ta keskele toele ronima.