

Harakputk kingib eluaastaid

Aed-harakputke võib suve jooksul külvata 3–4 korda.

Aed-harakputke (*Anthriscus cerefolium*) peetakse keskealiste inimeste taimeks, kuna regulaarsel kasutamisel võib ta kinkida nii mõnegi elamisväärsse lisa-aasta.

Eriti kasulik on harakputk neile, kes kannatavad veenikomude all ja kel on soodumus saada trombe. Harakputk on väga tugev ainevahetuse reguleerija, vaimu virgutaja ja vere vedeldaja. Ta on hinnatud kui kogu organismi tervendav, kõhtu korras hoidev taim.

Üheaastast aed-harakputke on imelihtne kasvatada. Teda võib suve jooksul külvata 3–4 korda, sest ta on lühikeseks kasvuajaga nagu tillgi. Kevadel külvake esimesel võimalusel, sest taim ei karda külma. Seeme katke ainult õhukeselt mullaga või jätke hoopis katmata, sest ta vajab idanemiseks valgust.

Sõltuvalt niiskusest on idanemisaeg 7–14 päeva. Kuival ajal kastke külvi ja tärganud taimi hoolega, sest kuivas kasvades hakkab taim kohe õitsema ning saaki saab vähe.

Harakputk külvab end ka ise, seepärast leiate tema taimi aiamaal mujaltki. Külvata võib ka sügisel.

Harakputk kasvab peaaegu igasugusel maal. Kõige sobivam on siiski kerge, õhurikas ja niiskust pidav muld. Liiga lahjale maale andke komposti (1–2 kg/m²).

Taimede ümber katke mulda pind orgaanilise kattega,

siis püsib niiskus paremini. Must kile ei sobi harakputkele üldse, see on talle liiga kuum.

Harakputk mõjub tõrjuvalt lehetäidele, tigudele, sipelgatele ja hallitusseentele, seepärast pange mõni taim kasvama ka salatipeenrassa.

Niiske ja jahe suvi sobib harakputkele rohkem: siis kasvavad suuremad ja pikemad lehed ning taim on ilus heleroheline. Jahedal suvel jätke ürdi kogumisel umbes 10 cm kõrgune tüügask, sest siis saab samalt taimelt lehti ka teist ja heal juhul hilissügisel veel kolmandatki korda.

Kuumal ja kuival suvel on mõttekam pärast saagi kogumist uuesti külvata. Enne külvi leotage seemneid, veel parem oleks neid idandada. Kastke külvivagu, et luua parimad idanemistingimused. Koristage kindlasti enne õitsemist, sest õitsema läinud taim muutub puiseks.

Ürt kuivatage kiiresti ja madalal temperatuuril (mitte üle 35°). Nii säilib enamik toimeaineid, jääb ilus värv ja hea lõhn.

Harakputkes on kõige rohkem aniisi maitset. See on tugevam värskelt, ent kuumas toidus ja kuivatades aniisi maitse peaaegu kaob. Harakputke ongi kõige parem kasutada värskena, sest kuivades kaotab ta osa toimeainetest. Värsket ürtil säilitage sügavkülmas.

Maheda maitsega harakputk sobib kõikidesse toitu-



desse, kuhu olete harjunud panema peterselli. Väikestes kogustes tugevdab ta teiste maitseainete mekki. Ürt lisage toidule alles pärast poti tulle võtmist, õige maitse tuleb esile umbes 5 minuti pärast.

Köögiljadest sobib harakputk herne, juurselleri, kapsa, spargli, spinati, porgandi, rooskapsa ja tomatiga. Temaga võib maitsestada võid ja kohupiima, lehti võib panna lihtsalt võileivale. Külmale koorekastmele annab harakputk võrratu maitse, eriti mõnus on selline kaste kalaga. Temast võib teha samamoodi suppi nagu nõgesest.

Kuna harakputk soodustab seedimist, sobib ta eriti hästi rasvaste toitude maitsestamiseks. Oa- ja kapsatoidus vähendab ta kõhugaaside teket.

Maitsete ja aroomide maailm ajast aega
Till ja petersell • Harakputk ja mesi
Bastilik ja tondipena
Lambaliha ja mungubun
ning hulk teisi põnevaid taimi
Maitsetaimede agrotehnika

Till
AIAS ja KÖÖGIS

Tii Väinsaar

Maitsetaimede kasvatamine köögis
ja koduse majapidamise
kaitsamine ja säilitamine
Maitsetaimede
tervisealised omadused

Maalehe Raamat

Põhjalikumalt lugege aed-harakputke kasvatamisest kirjastuses Maalehe Raamat ilmunud käsiraamatust "Till aias ja köögis".

TIIU VÄINSAAR

TARGU TALITA
ilmub koos Maalehega.
Lehekülgede numeratsioon
algab 4. jaanuarist 2008

Toompuiestee 16, 10137 Tallinn Toimetus
Kadrin Linna 661 3376
Vivika Veski 661 3375
Kaja Kurg
Kujundus Heiki Maiberg

targutalita@maaleht.ee
reklamaam 661 3333, 661 3334
faks 661 3343

Väljaandja AS Maaleht
Trükk AS Kroonpress
Esikaane foto Arvi Kriis