

# Tervist salatipeenralt

Külvake kasvuhoonesse ja varsti ka peenrale aedsalatit ning muud tervislikku rohelist.

## Rooma salat 'Xanadu' →

Varajane, tarbima saab hakata 60–70 päeva pärast tärkamist. Lehed on mahe- da maitsega ja krõmpsu- vad. Pea keskmise suuruse- ga, tihe ja püstine, säilib ja- hedas kuni paar kuud. Hai- guskindel. Kasutada saab nagu hiina kapsast.



## ↑ Jääsalat 'Maugli'

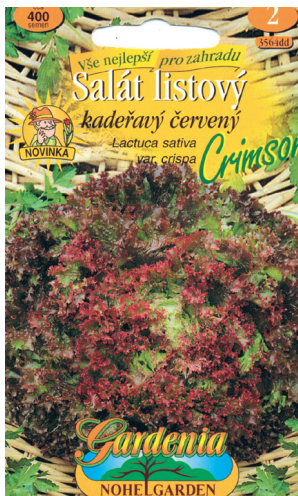
Lõhestunud servadega kä- hardunud lehed moodus- tavad tiheda pea. Lehed on pehme maitsega, rabe- dad ja mahlased. Vastupi- dav ennakõidumisele, hai- guskindel. Saaki saab 75– 85 päeva pärast külvi.

## ↓ Võisalat 'Safir'

Heleroheliste lehtedega va- rajane sort. Moodustab kes- kmise suurusega koheva pea



(100–150 g). Siledad, õhu- kesed ja pehmed lehed on õrna maitsega, justkui sulav- vad suus. Vastupidav seen- ja bakterhaigustele.



## ↑ Lehtsalat 'Crimson'

Karmiinpunaste servade- ga käharalehine uudissort toob salatipeenrale värvi, ilus taim sobib hästi lillekas- tigi. Lehti saab hakata ühe- kaupa tarbima 55–65 päe- va pärast külvi, nendega on tore ka toitu garneerida.

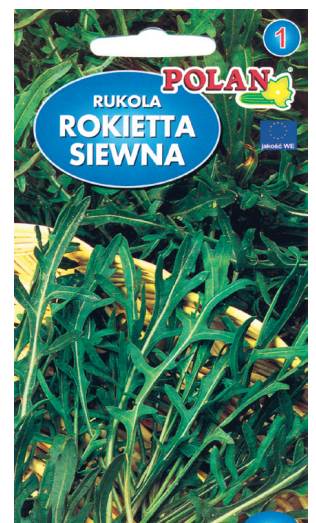


## ↑ Aedsalati segu

40 cm pikkusel seemnelin- dil on eri värvi ja lehekujuga kiirekasvulised lehtsalati sordid, kokku umbes 80 tai- me. 12,5 cm laiune lint sobib täpselt rõdukasti.

## Aedspinat 'Monnopa' ↓

Lopsakate tumerohelis- te lehtedega saagikas sort, vastupidav ennakõidumi- sele ja jahukastele. Kiirekas- vuline ja külmakindel, pika saagiajaga.



## ↑ Võõr-liivsinap (Diplotaxis tenuifolia)

Püsi- k, mida tuntakse suu- pärasema nimega metsik rukola. Võilillelehti mee- nutavate lehtede mõrkjas- sinepine maitse on peaa- gu sama mis rukola-salatil. Metsiku rukola kauneid lehti on tore lisada prae kõrva- le, salatitele annab ta huvit- tava pikantse nüansi.

**KAJA KURG**