

## ÜRDID



# Maitsetaimed kodus.

**Maitsetaimede kasvatamine muutub üha popimaks. Ühtviisi nii aknalaul, rõdukastis, lillepeenras kui ka kasvuhoones. Osa maitsetaimi, nagu näiteks piparmünt, suudab Eestis ka talvituda, ent enamus taimi vajab siiski igal hooajal uut külvi.**

**LIIVI TAMM**  
liivi.tamm@aripaev.ee



**“Kes taime ise potis edasi kasvatada soovib, peaks selle soetama aianduskeskusest, mitte toidupoest,” sõnab OÜ Hansaplant puukooli tootmisjuht Mihkel Saar.** “Kaubanduskeskustes müüdavate taimede puhul on ühte väikesesse potti külvatud võimalikult palju seemneid, need maitsetaimed on mõeldud pigem koheseks tarbimiseks. Neid potikesi võiks hoida tubasel temperatuuril, külmikus on taimedel liialt külm.”

Aianduskeskustest edasi kasvatamiseks ostetud maitsetaimed on külvatud või istutatud suuremasse potti ja harvemalt. “Kõige popimad on vast basiilik, salat, samuti till ja petersell,” loetleb Saar.

Soojalembelist basiilikut õnnestub ka potis akanalaul päris edukalt kasvatada: õuetingimustesse ei tasu õrna siiski taime enne viia, kui öökülmade oht on möödunud.

“Üldiselt on maitsetaimi nutikas külvata paari-kolme nädalase vahega,” soovitab Saar. “Noored maitsetaimed on parimate maitseomadustega, eriti kehtib see näiteks tilli kohta. Basiilik ja rosmariin on pikemaajalised ja piisab ka ühest külvist.”

Kui maitsetaimi juba kasvatama hakata, tabub hoolega läbi mõelda, kui palju ja millal mingit ürti toiduks tarvitatakse.

“Basiilik on aeglase kasvuga ja kui teda suvistes salatites palju tarvitatakse, tasuks kohe pisut rohkem külvata. Samas münt on kiire kasvuga, ühest puhmast saab päris palju, tavaliselt pole vaja palju taimi. Tilli võiks kindlasti mitu korda külvata: ta näeb hea välja nii kasvuhoones kui ka aknalaul ja on hea just noore taimeina,” lausub Saar.

Üha rohkem pistetakse mulda ka tuliseid ning samas efektse väljanägemisega tsillipipraid ja jalopenot: ühest kaunast jätkub päris mitmeks toiduks ning värske tooraine on kohe omast käest võtta.

“Näiteks tomatite puhul pole paarist taimest suurt kasu, tomatit kasutatakse toidus suuremas koguses. Kel pinda vähe, võiksid kaaluda pigem teisi valikuid,” nendib Mihkel Saar.

Mitmeid maitsetaimi kasvatatakse meil just silmailuks ja selleks, et igapäevane tillivars kiirelt omast käest võtta oleks. Seevastu *gourmet* pisikust nakatunud taimekasvatajad pistavad mõningaid seemneid potti ka põhjusel, et mujalt lihtsalt ei saa: näiteks populaarseid fritüürimist ootavaid suvikõrvitsa õisi kokakunstist vaimustunud meie kaubandusvõrgust ei leia. “Kui ise ei kasvata, siis polegi,” nendib Mihkel Saar. “Kui asjasse süveneda, on see ikka väga põnev maailm, kõikvõimalike retseptide valik on lai.”