



Pungad puhkevad järk-järgult pikal õievarrel ja ilu jätkub pikaks ajaks.

REPRO



Täidisõieline sort 'Queeny Purple'.

Kõrgekasvulised tokkroosid sobivad hästi piirdeaia, heki, põõsarühma või seina äärde. Ühke taim on kaunis ka omaette, kuid tuulises paigas vajab ta kindlasti tuge.

Tokkroosile meeldib soe päikeseline kasvukoht ja hästi väetatud muld, kuhu talveks ei kogune seisvat vett. Ülemäärane talvine niiskus rikub taimed.

Suvel põuaga tahab tokkroos hästi palju juua, ka pärast istutamist tuleb teda korralikult kasta.

Paljud ilmselt ei teagi, et tokkroos on ka ravimtaim. Tema õietee parandab seedimist, kaitseb limaskesti ning leevendab põletiku korral mao- ja kurguvalu.

Turgutavat teed saab lehtedestki. Küllap kosutab tervist ka värsketest õitest salat.

Õitega tehke näole auruvanne ning lisage kanget tõmmist nii näomaskidesse kui salvidesse. Lohemähis aitab paisete korral. Seemnetega on rahvameditsiinis ravitud neeru- ja sapikivivalu.

Tõhusa ravimtaimena hinnatakse rohkem siiski suurema juuremassiga, kuid vähem dekoratiivset harilikku alteed.

Tumedaõieliste tokkrooside kroonlehed sisaldavad värvainet altiini ning neid on pruugitud veinide, likööride, toitute ning siidi värvimiseks.

Kuidas tokkroosi köögis kasutada, see on kahjuks ära unustatud, kuigi terve see tore taim on söödav.

Õisi, noori lehti ja rohelisi seemneid lisage õlikastmega salatitele. Maitsva salati saab koos mugulsi-

HUVITAV TEADA

REPRO



Mets-kassinaeris.

Ilusaid sugulasi

Kassinaeriliste sugukonnast on lisaks tokkroosile meie aedades üks levinumaid liike mets-kassinaeris (*Malva sylvestris*), mis on meie kliimas üheaastane taim.

Suvelillepeenarde tavaline ehe on ka Vahemere maadest pärit aed-rõngaslill (*Lavatera trimestris*).

Harilik altee (*Althaea officinalis*) on mitmeaastane, kuni 1,5 m kõrgune kahvaturoosade õitega hinnatud ravimtaim.

Tokkrooside sugulased on ka rooshibisk ehk rahvakeeli toakask (*Hibiscus rosa-sinensis*), köögiviljaks kasvatatav okra ehk muskushibisk (*Abelmoschus esculentus*) ning tuntud kiutaim puuvill (*Gossypium*).

REPRO



Aed-rõngaslill.

bula, küüslaugu, tilli, hiina kapsa, apelsini ja begooniaõitega, maitsestamiseks sobib õli koos valge veiniäädikaga.

Peenestatud tokkroosilehti võib lisada omletile ja pastale. Õied kaunistavad võrratult ka liha- ja kala-vaagnaid.

Esimese aasta juured võite keeta pehmeks, koorida ja kergelt praadida. Juurt saab süüa ka toorelt.

TOIVO NIIBERG