

purki võsused ajama, mis hiljem võib ära lõigata ja mullas või vees juurutada.

Konteineritaimed või hilissuvel võetud juurutatud pistikud võib ületalve hoida jahedas valges siseruumis.

Üheaastase ilutaimena kasvatakse Eestis kuni kolme meetri kõrgusele ronivat lehterjate, paljude värvitoonides õitega verevat lehtertappu (*I. purpurea*) ja kolmevärvilist lehtertappu (*I. tricolor*), kõrgus ca 1,5 meetrit.

Seemned võib külvata taimede ettekasvatamiseks märtsis-aprillis. Idanemise kiirendamiseks võib seemneid enne külvamist 24 tundi leotada jahedas vees. Temperatuuril 18° kestab idanemine kuni kaks nädalat.

Külvata võib 3–5 seemne kaupa potti, niiskesse ning viljakasse mulda. Ühes grammis on kuni 30 seemet. Kasvukohale võib taimed istutada pärast öökülmaohtu möödumist mai teisel või juuni esimesel poolel.

Lehtertapp eelistab mõõduka viljakusega, vett hästi läbi laskva pinnasega päikeselist kasvukohta.

Toite maguskartulist

Bataadi kasutamine on mitme sarnane kartuliga. 100 g bataati sisaldab 108–121 kcal energiat. Vett on mugulates 68–72, tärklis 25–31, valkaineid (proteiini) 1–1,7 ja rasvaineid 0,2–0,4%.

Mineraalelementidest sisaldavad mugulad kõige rohkem kaaliumi, järgneb fosfor, siis kaltsium. Mikroelementidest on mugulates kõige enan väävlit, magneesiumi ja rauda. Märkimisväärne on ka mugulate joodisisaldus (4,5 µg/kg).

Vitamiinidest tasuks eile tõsta võrdlemisi arvestatavat C-vitamiini sisaldust (16–22 mg/%), mida on siiski poole võrra vähem kui meie sügiseses kartulis. Küll sisaldavad värvilisema mugulasisuga bataadid rohkesti karoteeni, millest inimorganism sünteesib endale vajalikku A-vitamiini, lähenedes selles näitajas porgandile.

Tööstuslikult valmistatakse maguskartulist tärklis, krõpse, jahu ja alkoholi. Inimtoiduks sobib bataat keedetult, praetult, kuivatatult või konserveeritult.

Toiduks võib kasutada ka noori lehti ja võrseid.

TOIVO NIIBERG

Räpina aianduskooli kutseõpetaja

Bataadisalad

- 400–500 g bataati
- 100–150 g juursellerit
- 1 suurem hapum õun
- 1 mugullill ehk venkol
- 1 väiksem mugulsibul
- 1 keedetud munakollane
- 4 sl praadimiseks kõlblikku õli
- ½ sidruni mahl
- 1–2 sl jämedalt purustatud puhastatud kõrvitsaseemneid ja veidi soola.

Kastmeks

- 100 g 30% rööska koort
- 1 tl suhkrut

Koorige bataat, lõigake parajateks kangideks või viiludeks ning praadige õlis pidevalt segades läbi, kuni need on parajalt pehmed, kuid mitte veel puderjad. Nõrutage ära liigne õli ja laske jahtuda. Lõigake venkol ja sibul peenteks ribadeks, õun koos koorega kangideks ning seller peenteks ribadeks või riivige jämedalt. Segage riivitud sellerile ja tükeldatud õunale kiiresti juurde sidrunimahla. Segage kogu salatimaterjal kergelt läbi.

Kloppige röösk koor vahtu ja segage salatile juurde. Kõige peale puistake kergelt röstitud ja jämedalt purustatud kõrvitsaseemneid.

Bataadisalad anšooviste ja endiiviaga

- 750 g bataati
- 1 keskmine mugulsibul või salatsibul
- 1 pea salatsigurit (endiiviati)
- 50–100 g anšoovisfileesid
- 1 sl vett
- 1 sl valget veiniäädikat
- 2–3 sl mahedamat majoneesi
- 1 sl peeneks hakitud värsket tilli

Koorige bataat, lõigake suuremateks tükideks ja keetke soolaga kergelt maitsestatud vees, kuni maguskartul on parajalt pehme, kuid hoidudes üle keetmast. Valage keeduvesi ära ja laske jahtuda. Lõigake maguskartul salatile sobiva suurusega kangideks või kuubikuteks, segage juurde peenteks ribadeks lõigatud endiiviat, mugulsibul ja väikeks tükeldatud anšoovised.

1 sl veele segage juurde veiniäädikas, piserdage salat üle ja segage hoolikalt läbi. Lõpuks segage juurde majoneesi ja tõstke salat tunniks külmikusse. Enne serveerimist segage salat veel kord kergelt läbi.

Bataadi-püreesupp

- 1 bataat (250–300 g)
- 1,5 klaasi liha- või aedviljapuljongit
- 1 klaas piima
- 1 sl nisujahu
- 1 sl koorevõid
- 1 sl pruuni suhkrut
- 1 tl värskest riivitud ingverit
- nootsatäis jahvatatud muskaati
- maitseks kaneeli ning veidi soola

Koorige bataat, lõigake väiksemateks tükkideks ja keetke vees parajalt pehmeks (20–30 minutit). Valage keeduvesi ära, lisage kuum puljong, väheses külmases vees lahti klopidud jahu ja kõik teised komponendid peale piima. Mikserdage



Bataat sobib hästi praadimiseks.

segu korralikult läbi ja asetage keedunõusse. Nüüd segage juurde piim ja keetke tasasel tulel 5–10 minutit. Serveerige kuumalt koos röstsaiaga.

Praetud bataat

- 1 kg bataati
- 2 sl praadimiseks sobilikku taimeõli
- 1 sl võid
- 1 sl peeneks hakitud värsket tilli
- maitseks veidi soola

Kastmeks

- 1 klaas lahjat hapukoort
- või maitsestatud jogurtit

Bataat koorige, peske külma veega ja lõigake 1 cm paksusteks viiludeks või kangideks. Kuumutage õli ja või pannil ning praadige bataat pidevalt segades kiiresti kergelt helepruuniks. Asetage praetud bataat ahjupotti, maitsestage väheses soolaga ja hautage kaane all tasasel tulel lõplikult valmis.

Serveerige koos tilli ja soolaga maitsestatud hapukoore või jogurtiga.

Bataadi ja hakkliha ahjuvorm

- 1 kg bataati
- 500 g taiseimat hakkliha (võib ka kana- või kalkunihakkliha)
- 3–4 suuremat küpsemat tomatit
- ¼ klaasi õli
- 1 keskmine mugulsibul
- 1 tl peenestatud kuivatatud aed-piparrohtu
- 1 tl suhkrut
- maitsestatamiseks veidi soola

Koorige bataat ja lõigake väiksemateks kuubikuteks. Peske kuubikud uuesti ja nõrutage kuivaks. Nüüd praadige need kuumas õlis läbi, kuni nad muudavad värvi. Praadige eraldi pannil klaasjaks tükeldatud mugulsibul. Praetud sibulale segage juurde väikeste kogustena hakkliha, suhkur ja veidi soola. Praadige pidevalt segades liha läbi, kuni see on küps. Koorige tomatid kuuma veega, tükeldage ja lisage liha-sibulahautisele. Kuumutage tasasel tulel pidevalt segades, kuni hautis on ühtlaselt värvunud.

Võtke haudepott, selle põhja asetage praetud bataat (peale puistake veidike peenestatud aed-piparrohtu), kõige peale valage hakklihahautis, millesse segage ülejäänud aed-piparrohi. Kuumutage kaane all tasasel tulel veel 5–9 minutit. Serveerige koos sõmeraks keedetud riisiga.