

Sidrunilõhna ürdipeenrale

KAJA KURG

Sidrun-liivatee ja sidrunmeliss on vanad tuttavad, aga kas olete enda jaoks avastanud ka sidrunaloisia ja moldaavia tondipea?

Sidrunaloisia (*Aloysia triphylla*) on ilusa helerohelise lehestikuga kohev puhmas, mis kaunistab iga ürdipeenart. Tal on eriliselt tugev sidrunilõhn – piisab vaid lehti kergelt puudutada, kui juba on tunda mõnusat magus-värsket aroomi.

Suve teisel poolel ilmuvad põsakesele tihedates pööristes väikesed valged õied.

Võrratu lõhnaga lehed meelitavad end tihedalt kasutama. Neist saab suvel ülihead värskendavat jääteed, mõne lehekese võib lisada maitse mitmekesistamiseks mündi- või mõne muu taimetee sisse.

Mida rohkem te sidrunaloisiat kasutate ja latvu kärbite, seda kohevamaks põsake muutub. Lehti ja õisi võib kasutada nii värskelt kui kuivatatult, tugev sidruniaroom püsib ka pärast kuivatamist. Õhukesed lehed kuivavad kiiresti.

Värskest ürdist saab teha likööri ja maitseõli. Magustoitudes ja pestos kasutage noori lehti. Kuivanud ürt peenestage pulbriks ning lisage köögivilja- ja kalarooegadele. Samuti võib pubrit segada teiste maitsetaimetega.



Sidrunaloisia väiketaimi on olnud kevaditi müügil aiakeskustes, suuremaid istikuid on pakutud ka laatadel.

Eeterlike õlide rikas sidrunaloisia mõjub rahustavalt ja lõõgastavalt. Kuivanud ürt sobib seetõttu hästi unepadja täiteks koos rosmariinilehtede, männiokaste ja lavendliõitega.

Oma kodumaal Lõuna-Ameerika soojas kliimas kasvab sidrunaloisia mitme meetri kõrguseks, meil põhjamaal jääb umbes põlve kõrguseks. Kõige paremini tunneb ta end poolvarjulises tuulte eest kaitstud kohas, sobivaim muld on kerge, toitainerikas ja lubjasem. Palaval ajal kastke taime rikkalikult.

Väljas sidrunaloisia talvel hukub, aga valges jahedas ruumis võib üritada teda ületalve hoida.

Nimesid teistes keeltes: *lemon verbena* (inglise); *Zitronenblatt* (saksa); *sitruunaverbena*, *lippia*, *limonadiyrtti* (soome). Kirjanduses kohtab ka varasemat nime *Lippia triphylla*, müügil võib ürt olla *Herba Verbenae odoratae* nime all.

* * *

Moldaavia tondipea (*Dracocephalum moldavica*) levitab samuti mõnusat sidruniaroomi, kui temast käega kergelt üle tõmmata. Ta on üheaastane rohttaim, mis kasvab 30–60 cm kõrguseks puhmikuks.

Juulis avanevad sinakaslillad, vahel ka valged huulõied. Päikeselisel kohal õitseb taim kaua ja rik-



Moldaavia tondipea on hea maitseravim- ja meetaim.

kalikult, soojal sügisel lausa septembri lõpuni. Vihm ja tuul õisi ei riku, varred jäävad püsti ka suurema tuulega. Tondipea meeldib väga mesilastele.

Oma maheda maitse tõttu sobib moldaavia tondipea igapäevaseks aroomatseks teeks ja suviseks karastusjoogiks. Toimelt on ta rahustav, leevendab peavalu ja kõha, soodustab seedimist.

Toidu maitsestamiseks sobib nii värskelt kui kuivatatult. Nii nagu sidrunmelissiga, võib ka tondipea värske lehtedega kaunistada magustoite. Hea maitse annavad need kala- ja linnulihatoitudele. Katsetage tondipead kõikjal, kuhu sobib sidrun: salatid, kompotid, moosid, tehke maitseäädikat ja likööri.

Ürdi kogumiseks lõigake ladvaosa õitsemise algul maha.

Vähenõudlikku tondipead on lihtne kasvatada. Külvata saab kevadel kohe, kui muld on veidi soojenenud, ja otse peenrale. Külv tähtsaks 10–14 päevaga, tõusmed öökülma ei karda. Armastab kerge- mat viljakat mulda.

REET MÄNNI