

Varjuliste paikade kaunistaja **kopsurohi**

REPRO

Kopsurohud on kaunile lehtedega hinnatud varjutaimed. Osa liikesorte hakkab õitsema juba aprillis, mil iga õis aias on nagu taeva kingitus.

Oma nime on kopsurohi (*Pulmonaria*) saanud kreeka keelsest sõnast *pulmo*, mis tähendab kopsu. Rahvapärased kutsutakse teda meil maksarohuks, sapirohuks ja võtmekeelteks.

Ka saksakeelne *Lungenkraut* tähendab kopsurohtu. Sakslastel on hea fantaasia: nende rahvapärased nimed on *Hirschkohl* (e.k hirvekapas), *Fleckenkraut* (plekiline rohi), *Bockskraut* (sikurohi). Nimi *Hänsel und Grätel* tuleb aga sellest, et ühel ajal on taimel eri värvi õied.

Inglaste *lungwort* tähendab samuti kopsurohtu. Siin-seal kohtab veel nime *Jerusalem sage* ja *Bethlehem sage* (e.k jeruusalemma ja petlemma salvei).

Saksa arsti ja alkeemiku Paracelsiuse (1493–1541) ravimõpetuse järgi (“Loodus näitab taime välimusest, mille ravimiseks ta on mõeldud”) meenutab kopsurohu leht hoolikal jälgimisel kopsu.

Seda, miks osade kopsurohtude lehed on valgete täppide ja laikudega, selgitab legend: Jeesust imetava jumalaema piim tilkus ühe taime lehtedele ja sellest saigi kopsurohi.

Euroopa ja Aasia parasvöötmes leidub kümmekond kopsurohu liiki. Eestis kasvab looduslikult harilik kopsurohi (*P. officinalis*), väga haruldasena ka sinine kopsurohi (*P. angustifolia*), kes on Eesti punases raamatus kantud eriti ohustatud liikide hulka.

Kevadine vitamiinialat

Harilikku kopsurohtu näeb aprillis-mais õitsemas leht- ja segamet-sades. Nurmenuku õisi meenutavad õied on puhkedes roosad, hiljem muutuvad karmiinpunaseks, õitsemise lõpul lillakassiniseks.

Nagu nimi ütleb, ongi kopsurohi kopsu rohuks: enne õitsemist või ka



Harilik kopsurohi hakkab õitsema juba aprillis.



Punase kopsurohu väga eriline sort, lõheroosade õite ja valgete leheservadega 'David Ward'.

õitsemise ajal korjatud varretippudest ja lehtedest tehtud teega saab ravida köha ja grippi. Kompres või vann aitab nahapõletike ja löövete puhul. Kopsurohi on ka meetaim.

Harilikku kopsurohu noortest lehtedest võib teha kevadel kosutavat vitamiinialatit. Ju on ka Saksamaal hirved-sikud selle ära jaganud, et kopsurohu lehed on kevadine maiuspala. Vanemad lehed on karedalt karvased ja puised.

Inglismaal on harilikku kopsurohtu kasvatatud lausa aedades salatitaimena. C- ja ka teiste vitamiinide rohkus annavad noortele lehtedele hapuka terava maitse, salatite aga vermuti hõngu. Tasub teada, et kopsurohu ürdis säilib C-vitamiin nii kuivatamisel, soolamisel kui ka marineerimisel. Vitamiinirikast kopsurohtu saab korjata aias ka lumevaestel talvedel või isegi lume alt!