

Praktika on näidanud, et kui niitjas mailane kord juba murusse on tulnud, hävitab ta aegamööda teised taimed – n-ö sööb muru ära. See on seletatav asjaoluga, et niitja mailase lehed eritavad mitmeid herbitsiidse toimega glükosiide, mis mulda sattudes takistavad teiste taimede kasvu. Selle tõsiasja selgitasid alles 1989. a välja Kanada teadlased. Niitjas mailane ei talu tugevat tallamist ega autoga ülesõitu. Tallatavatel aladel ei suuda ta oma nõrga juurestiku tõttu püsida.

Suurematel pindadel võib proovida niitjat mailast hävitada herbitsiididega. Murul kõige rohkem kasutatav herbitsiid Starane 180 ei ole ühekordsel töötlemisel soovitud tulemusi andnud, seepärast soovitatakse pritsimist korrata ja kasutada Staranet paagisegus Granstar Premia või MCPA-ga koguses nt Staranet 0,6–0,8 l/ha pluss Granstar Premia 15 g/ha või MCPA 2–3 l/ha.

Koduaias, kus herbitsiide kasutada ei soovita, võib proovida orgaanilist väetist Biolan, mis on mõeldud ka samblatõrjeks, samuti Kemira toodet Sammalpois. Sammalpois sisaldab ammooniumläämmastikku ja raudvitrioli, mis taimelehtedele sattudes kõrvetavad taimi. Eeldatud on, et murutaimede püstistelt lehtedelt veerevad väetiseosakesed maha ja jäävad peatuma umbrohtude horisontaalselt paiknevatel lehtedel, kus tekitavad põletusi.

Sama koostise ja toimega on ka vanemas kirjanduses soovitatud nn murulliiv, mida on ka mailase tõrjeks soovitatud. Läämmastikväetisele võib lisada 6–10% ulatuses raudvitrioli, nagu on soovitatud samblatõrjeks. Kirjanduse andmeil on sellist segu kasutatud ka mailase tõrjeks. Isiklikud kogemused niitja mailase tõrjega õnneks puuduvad.

Mingil juhul ei kiida ma heaks seda, kui aiaomanik läheb käpakil murule ja hakkab ilusa muru nimel umbrohtusid pintselama Roundupi lahusega. Roundup on ikka väga mürgine aine ja tema kasutamisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik. Kirjanduses ilmunud uurimistulemused on näidanud, et Roundupis sisalduvad glüfosaadid lähevad mulla ja vee kaudu taimedesse ning sealt toiduai- netesse.

On leitud, et glüfosaadid põhjustavad silmakäe teket ja silmaläätse kahjustusi ning vähendavad mees- suguhormoonide sünteesi. Eriti hulkutavalt mõjuvad glüfosaadid vee- elanikele ja kahepaiksetele.



Viljadel on tugev mörkjäs aroom ja maitse.

## Põnev maitsestaja ürdipeenralt

**Proovige kasvatada vürtsköömnet, mille aro- maatsete viljade maitse ja aroom on täiesti erinev harilikust köömnest.**

Harilik vürtsköömen (*Cuminum cyminum*) on rohkelt harunev peenikeste õrnade varte ja niitjate lehekestega üheaastane taim sarikaliste sugukonnast. Tema tumerohelised lehed meenutavad apteegitilli, kuid on hulga väiksemad. Puhmik võib kasvada kuni poole meetri kõrguseks. Juunis-juulis on see kaetud väikeste valgete õitega.

Mulla suhtes on vürtsköömen vähenõudlik. Külvake seemned kevadel otse kasvukohale, liiga tiheda külvi korral harvendage taimed mõnesentimeetriste vahedeni. Kasvukohaks valige võimalikult päikeseline paik. Mida soojem ja kuivem on suvi, seda vürtsikamad on kollakaspruunid viljad (botaaniliselt kaksikseemnesed). Küpsemiseks vajavad need kolme-nelja kuud.

Vürtsköömne tugev ja veidi mörkjäs maitse ning aroom võivad olla algul harjumatud, kuid nii mõnigi kasutaja on neist varsti jäänud lausa sõltuvusse. Viljad sisaldavad rohkelt eeterlikke õlisid (2,4–4%), erinedes maitsetl täiesti harilikust köömnest (*Carum carvi*). Kokandusportaal Nami-Nami manitseb kokandushuvilisi võõrkeelsete retseptide tõlkimisel, sest vürtsköömen ja harilik köömen annavad toitule täiesti erineva maitse.

Vürtsköömnet kutsutakse ka juustuköömneks – nimi on tulnud sellest, et Euroopas kasutatakse tänapäeval tema vilju peamiselt juustu maitsestamiseks.



Vürtsköömne mõnekümne cm kõrgused puhmikud on kenad peenral ja neid sobib ka lille- anumus kasvatada.

Mujal maailmas on vürtsköömen väga levinud maitseaine, eriti Ladin-Ameerikas, Põhja-Aafrikas ja Aasias. Vürtsköömen annab ainulaadse maitse nii *garam masala* kui *tandoori* maitsesegudele, ta on oluline komponent peaaegu kõigis tsilli- ja karrisegudes.

Vürtsköömen sobib eriti hästi lihatoitudesse, andes neile täiesti erilise maitse, mis on vahelduseks väga huvitav. Salatile põneva meki lisamiseks hakkige sinna värskeid lehti.

Vürtsköömen on ka ravimtaim: ürt ja seemned leevendavad puhitust, kõha, kõhulahtisust ja seede- häireid