

AEDTILL

lõhnab kogu suve

Ekki aedtill on meil kaubandusvõrgus värskel kujul aasta ringi saadaval, edestavad aiamaalt kogutud tillilehed neid nii aroomilt kui väljanägemiselt.

Aedtill pärineb Vahemere piirkonnast. Eeskätt tervist turgutava taimena kasvatati ja kasutati teda juba antiikajal Egiptuses, Roomas ja Kreekas. Nii roomlaste vallutusretked kui ka munkade töö kloostriaedades aitasid kaasa aedtilli edasisele levikule Euroopas.

Kõige suurem tähtsus oli tillil just roomlaste juures. Esmalt sümboliseeris see taim neile rõõmu ja mõnu. Kahelaadne tähendus oli Antiik-Roomas ka tillipärjal. Sellega krooniti kangelasi ja uskumuste kohaselt vältis see ka veini pähehakkamist, et saaks kauem juua.

Roomlased hõõrusid tilliga nahale ka aroomiõlised, et enne lahinguid hingelist ja ihulist tugevust koguda. Ülikutele tagas till vanas Roomas uskumuste kohaselt pikema valitsusaja.

Maitsetaimena kogus aedtill kiiresti populaarsust nii kulinaarias kui taimravis ja oma valitsemisajal andis Karl Suur lausa ametli-

ku korralduse (*Capitulare de villis*) taimede, sealhulgas tillikasvatamise edendamiseks nii ülikute kui ka lihtrahva aedades. Tolleaegsetel kuninglikel pidusöömingutel pakuti õgardlusest tingitud järelnähtude leevendamiseks värsked tillioksi ja -lehti.

Kümnendal sajandil oli loo peategelane Euroopa maades juba üsna levinud.

Keskaegsel Inglismaal kasutati värsked ja kuivatatud tillioksi kurjade vaimude peletamiseks ning hea une tagamiseks, samuti muutus see taim oluliseks kümbalusvee lisandiks. Saksamaal sidusid pruudid aedtilli õnnetoova taimena lausa pruudikimpudesse.

Aedtilli populaarsuse edenemisele keskajal aitas kaasa tema kohapealse kasvatamise lihtsus ja oduvus ning ka taimede endi panus, sest nad levivad isekülvi teel.

Üheaastane elutsükkel

Aedtill kuulub sarikaliste sugukonda. Miks just sinna, saab selgeks õisikut silmitsedes. Tegu on üheaastase rohttaimena, kelle kasvutempo taime arenedes kiireneb. Seemnete külvist esimese saagi koristamiseni kulub kuu kuni poolteist.

Silmale pakub see maitsetaim peamiselt kaht värvikombinatsiooni: lehed on sinakasrohelised ja õisikud rohekaskollased. Et tagada pidev varustus noorte taimedega, külvavad aiapidajad tilli mitmes järgus.

Aedtilli firmamärgiks on omalaadne lõhn, mis eriti hästi on tuntav taimede otseses päikesekümbalus. Taimes on rohkelt kergelt lenduvaid eeterlikke õlised, mis kindlustavad inimtajudele meeldiva maitse ja lõhna.

Tillitaimede evolutsioonis on aroomikus kujunenud risti vastupidisel eesmärgil. Ikka selleks, et kõikvõimalikke aplaid söödikuid eemale peletada ja ennast äräsöömise eest kaitsta.

Koondnimetus “eeterlikud õlid” alla mahub tegelikkuses terve bukett ühendeid, sest neid on kõnealusest taimest tuvastatud ligikaudu nelikümmend, kusjuures nende maitsegi varieerub magusast põletavalt mõruni.

Kindlasti tuleb rõhutada värskete lehtede vitamiinirikkust. Tillilehtedes on rohkesti askorbiinhapet, karotenoide, B-rühma vitamiine (B₁, B₂, B₃, B₆, foolhape) ning flavonoide. Järelikult peitub aedtillis soodne looduslike antioksüdantide varamu. Arvestama peab siiski seda, et maitsetaimi süüakse tagasihoidlikus koguses.

Tilli koostises esindatud mikroelementide nimistu väärrib samuti tähelepanu – maitsetaimes leidub rauda, mangaani, tsinki, vaske, ent paraku on kogused väikesed.

Aedtill maitsestajana

Till on suhteliselt universaalne maitsetaim, mis kõlbab nii aedviljatoitude, sealhulgas värskete tomatite ja keedukartulite lisandiks kui ka lihatoitude, kala ja koorikloomade maitsestamiseks.

Edukalt sobitub till maitsevõidesse, määride- ja kodujuustudes-

