

Põnevaid münthe ürdipeenrale

Õunmünti võiks kasvatada ka üksnes ilu pärast, maroko mündist saab aga parima münditee.

Tamme talu ürdiaias Pärnumaal Audru lähedal Malda külas kasvab üle paarikümne nimetuse münte (*Mentha*). Kui teil piparmünt juba aias kasvab, siis tema kõrvale soovitan ürdiaia perenaine Heli Viedehof selliseid liike ja sorte, mil pole küll nii intensiivset maitset ja lõhna, ent mis on põnevad oma maitseenüansside ja ilusa välimuse poolest. Proovige näiteks neid.

■ **Õunmündi** (*M. suaveolens*) ümaratelt ja sametiselt pehmetelt lehtedelt võib aimata nõrka puuviljalõhna, mis paljudele meenutab õunaaroomi. Õunmündi lopsakas puhmik on nii ilus, et teda võiks kasvatada ka lihtsalt kena pinna kattetaimena. Suve teisel poolel kattub õunmünt heleroosade õitega. Õunmündist saab mõnusat taimeteed, lehti võib lisada salatitesse ja marinaadidesse, eriliselt hõrgu maitsekoosluse saab aga koos värskel kartuliga.

■ **Õunmünti 'Variegata'** kutsutakse hoopis ananasmündiks, sest tema valgekirjudelt krimpulistelt lehtedelt võib tunda ananassilõhna. Lopsakas puhmik tekitab ürdiaeda toreda heleda laigu, eelkõige hinnataksegi seda sorti iluaianduses. Aga sellestki mündist saab hästi lõhnavat teed ning huvitavaid maitseenüansse toitudele.

■ **Rohemündi** (*M. spicata*) sorti 'Maroco' (ka 'Moroccan Mint') ehk rahvakeeles lihtsalt maroko münti tuntakse meil veel vähe, kuigi aedades on rohemünt laialt levinud. Maroko mündil, mida kutsutakse ka teemüntide kuningannaks, on tugev ja veidi magus mündiaroom, temast saab kõige täiuslikuma maitsega, n-ö klassikalist münditeed ning Heli Viedehofi sõnul ka ülihead jätkeed. Põhja-Aafrikas



Õunmünt.



Rohemünt 'Moroccan', kõnekeeles lihtsalt maroko münt.

juuakse just sellest sordist valmistatud teed mitu korda päevas kuumuse leevendamiseks.

Maroko mündi värsked lehti võib lisada ka salatitesse, kastme-



Õunmünt 'Variegata'.

tesse, värsketele kartulitele ning magustoitudesse. Rohemünti peetakse üldse parimaks liigiks, mida kulinaarias kasutada.

KAJA KURG

MÕNED NIPID

■ Münditee värskendab ja rahustab. Segage tee valmistamisel omavahel mündide eri liike ja sorte. Mündilehti tasub lisada maitse parandamiseks ka pea kõikidele maarohuteedele, samuti mustale ja rohelisele teele.

■ Mündilehtedega võib maitsetada kõiki puu- ja köögiviljasalateid, eriti punapeedi-, kartuli- ja lihasalateid, köögiviljasuppe, kapsa-, kaunvilja- ja lihatoite, praetud ja keedetud kala. Hästi

sobib värsked mündikaste grillitud või küpsetatud liha või kala juurde.

■ Lisage mündiürti ka vanniveele, see mõjub ergutavalt ja värskendavalt.

■ Münte ei maksa istutada püsilillepeenrasse, sest nad levivad maa-aluste võsunditega ning trügivad naabertaimede juurte vahele. Teine võimalus on panna mulla sisse mingi tõke, kust võsundid läbi tungida ei saa.