

Aedsalati kirju pere

KAJA KURG

Aedsalat jaguneb teisenditeks, millest omakorda on aretatud tohutul hulgal eri värvi, lehe kuju, kasvuviisi ja maitsega sorte.

Meie koduaedades kasvatatakse põhiliselt lehtsalatit, innukamate aiapidajate peenardel näeb ka peasalati eri vorme ja nii mõnigi on juba avastanud ka rooma ja spargelsalati.

■ **Lehtsalat** (*Lactuca sativa* var. *crispa*) on populaarsem kui peasalat, sest ta kasvab kiiremini ja teda on lihtsam hooldada. Mahlakaid lehti saab noppida juba 30–60 päeva pärast külvi. Lehtsalat moodustab pikkade laiade lehtedega hõreda kodariku. Lehti saab tarvitada ühekaupa murdes, lastes taimel edasi kasvada. Alati tuleb võtta alt-poolt välimisi lehti, sest uued kasvavad juurde südamikust.

Lehtsalati hulka kuuluvad n-ö tammelehesalatid: sordid, mille sügavalt lõhistunud lehed meenutavad tammelehti. Maitse sarnaneb noore sarapuupähkli omaga.

Lehtsalatid on ka *lollo-rossa* tüüpi sordid, mis kasvatavad kompaktse kähardunud lehtedega keraja kodariku.

■ **Peasalat** (var. *capitata*) moodustab tiheda lehekodariku, mis meenutab kapsapead. Võisalat ja jääsalat on peasalati eri vormid, bataavia salat on aga nende vahepealse suhteliselt uus aretis.

Kasvutingimuste suhtes on peasalat lehtsalatist nõudlikum: kui valgust jääb väheks, siis pead ei moodustu, ka niiskust peab olema alati rohkelt. Sõltuvalt sordist saab peasalatit hakata tarbima 50–90 päeva pärast külvi.

Nagu võisalati nimigi ütleb, on tema maitse võine ja leht justkui sulab suus. Terveservalised lehed on siledad, õhukesed ja pehmed.

Jääsalati lehed on seevastu jämedate roodudega, paksemad ja tihkemad. Kähardunud läikivad lehed on rabedad, mahlased ja krõmpsuvad hamba all. Pea on tihedam ja võib kasvada üsna suureks (läbimõõt kuni 20 cm), sisemi-



Tammelehesalat.



Spargelsalatil süüakse lehti ja mahlakat vart.

sed lehed on alati heledad. Jääsalatit võib kasutada ka soojas toidus, näiteks ühepajatoidus.

Bataavia salati lehed on pehmemad kui jääsalatil, kuid hamba all siiski krõmpsud. Maitse on vürtsikam kui võisalatil.

■ **Rooma salati** (var. *longifolia*) tugevate roodudega püstised lehed on märksa suuremad kui lehtja peasalatil. Talbja kujuga lehed kaarduvad ülal kergelt sissepoole, lehepind on sile. Taim moodustab vanemaks saades koheva, pealt sulgunud pikliku lehekodariku. Seesmisel lehed on õrnemad ja heledamad. Vanemad sordid olid väga avatud kodarikuga, mis tuli õrnemate südamikulehtede saamiseks kokku siduda. Sellepärast rooma salatit ka sidesalatiks (*sidesalaatti*).

Rooma salat talub paremini suvekuuma ega putku nii kergesti kui teised salatiteisendid, kasvuaeg on aga pikem: pead valmivad 70–90 päevaga ehk suve teisel poolel juuli lõpus-augustis.

Maheda maitsega lehti võib kasutada soojas toidus nagu spinatit. Rooma salat asendab edukalt hiina kapsast, mida on suhteliselt keeruline kasvatada.

■ **Spargelsalat** (var. *angustana*) moodustab kasvu algul piklikest saagja servaga lehtedest kodariku. Selle keskele kasvab mahlaka sisuga, kuni 5 cm jämedune vars (kõrgus 80–120 cm), mis võib kaaluda kuni 1 kg. Toiduks tarvitatakse noori lehti ja varsi enne õisiku moodustumist.

KAJA KURG