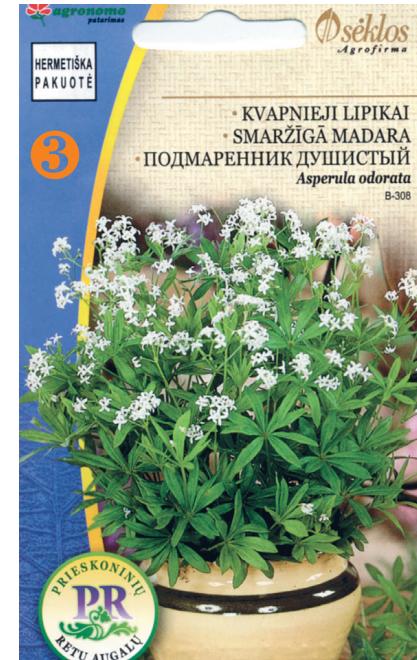


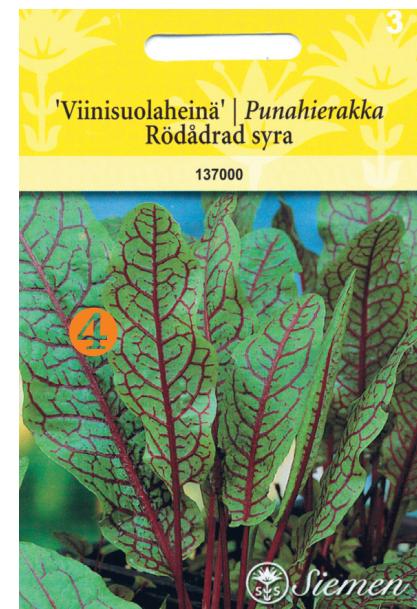
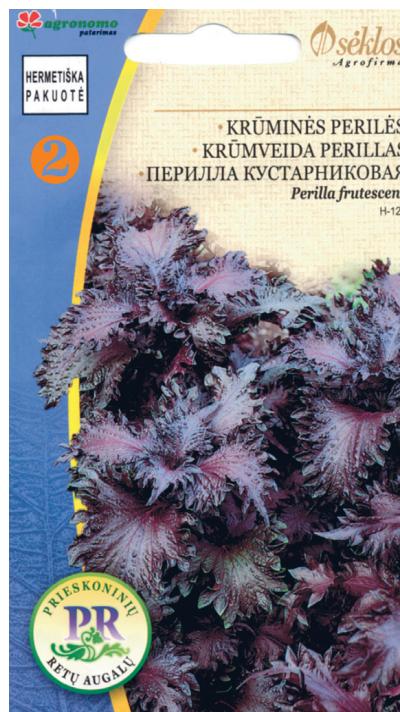
Kulinaarne lilleeanum

Köögiakna lillekasti või pukenurga kõrvale ilupeenrale on nutikas istutada taimed, mille lehed ja õied kõlbavad ka süüa.

1 Hariliku kirikakra (*Bellis perennis*) ehk margareeta ehk maarjalille noori lehti ja õisi lisage toorsalatisse ja kau-nistage nendega toitu. Sel armsate öitega lillekesel meeldib end ise külvata ja murusse umbrohuks trügida. Kui ta on saanud teie aias nuhtluseks, siis nüüd teate head võimalust, kuidas vales kohas kasvavatest taimedest lahti saada – sööge nad ära!



2 Läikiva mustjaslilla lehestikuga pronks-lutikill ehk prongsleht (*Perilla frutescens*) on põnev lehtdekoratiivne suvik. Tal on väga eriline lõhn: aroomibuketis võib aimata aniisi, kaneeli, lagritsat, koriandrit. Noori lehti saab kasutada põneva maitse andjana salatites, suppides ja marinaadides, samuti sobivad nad suši sisse. Pronkslehe lähedased sugulased on basilik, meliss, mündid.



3 Lõhnav madar ehk lõhnav varjull (*Galium odoratum* syn *Asperula odorata*) on püsiliill, millest saab varjulisse kohta kauni pinnakatte. Tema värskete ja kuivatatud lehtedega võib maitsestada köögiviljatoite, kompotte, moose, vorste, õlut. Et valgel veinil säiliks pärast avamist aroom ja maitse, pange pudelisse üks õitsev varreke. Magusalt lõhnavast ürdist saab rahustavat teed.

4 Puhasroheliste lehtede ja erkpunaste leheroodudega verev oblikas (*Rumex sanguineus*) on väärtsuslik salatitaim, mis võib vabalt kasvada ka püsiliipeenras. Lehti sobib tarvitada paar kuu jooksul pärast külvi. Kergelt hampuka maitsega lehed sisaldavad rikkalikult rauda. Verev oblikas on väga vastupidav ja vähenõudlik püsik. Matalakasvuline (15 cm) taim sobib hästi lilleeanumasse.

KAJA KURG

Maaletoojad Selteret, Schetelig.

TASUB TEADA

Kasulikud püsiliilled

Häid ideid, kuidas püsiliilli köögis ära kasutada, pakub Toivo Niiberg kirjastuses Maalehe Raamat hiljuti ilmunud teoses "Püsiliilled roaks ja rõõmuks". Sealt leiate näpunäiteid jumikate, härjasilmade, kellukate, kukeharjade, krüsanteemide, krookuste, iminõgesete, kopsurohu jpt tarvitamiseks. Teadmised kuluvad eriti ära siis, kui aed on väike ja iga ruutmeeter rangelt arvel. Siis võiks olla töesti igast taimest peale ilu ka kasu.

