



Enne aiapoodi minekut tasub üle vaadata olemasolevad seemnevarud.

Inventuur seemnesahtlis

Aeg on üle vaadata, milliseid köögivilja- ja maitsetaimede seemneid on veel eelmistest aastatest alles, ja aru pidada, mida tuleks juurde osta.

Mida lähemale jõuab kevad, seda suurema jõuga tõmbavad aiahuvilisi enda poole aianduspoed ja supermarketite seemnestendid. Nii põnev on ju proovida uusi sorte või mõnda uut ja põnevat kultuuri, mida varem pole kasvatatud.

Aga mõistlik on ära kasutada ka need poolikud seemnepakendid, mis on aja jooksul sahtlinurka kogunenud. See õnnestub muidugi vaid siis, kui seemnetes on veel elujõudu kasvamiseks. Neid, mis piisavalt hästi idanevad, pole ju vaja juurde osta.

Häid nõuandeid seemnete hindamiseks leiab Lilian Issako tuntud käsiraamatust "Köögiviljad ja maitsetaimed" (Valgus 1989), mida tasub ikka ja jälle sirvida. Osa järgmisi näpunäiteid ongi sealt vahendatud.

Tugevad ja saagikad taimed kasvavad vaid täisväärtuslikust seemnest. Ühe ja sama kultuuri suuremad seemned sisaldavad rohkem varuaineid kui väiksemad. See on idanemisel väga oluline. Ühesuurused seemned tärkavad ja arenevad üheaegselt ning annavad suurema saagi kui ebaühtlased seemned.

Seemnete elujõud sõltub nende küpsusest, hoiutingimustest ja vanusest.

Tähtis näitaja on seemnete idanevus ehk idanemisvõime. Eri liikidel on see suuresti erinev. Enamiku köögiviljade ja maitsetaimede seemnetel säilib idanevus 3–5 aastat; mustjuurel, pastinaagil ehk

moorputkel ja piparrohul aga ainult 1–2 aastat. Seevastu kurk ja tomat idanevad hästi isegi veel 6.–8. aastal, sinepiseemnete idanemisvõime võib olla aga kümnest aastast pikemgi.

Aastate jooksul kasutamata jäänud seemnete elujõu hindamiseks on otstarbekas teha idanevusproov, muidu võib kevadel juhtuda ebameeldiv üllatus, et külv jääb väga hõredaks või ei tärka peenral üldse midagi. Milleks näha asjata vaeva!

Proovi tegemiseks pange laiale alusele mitmekordne kiht majapidamispaberit (sobib ka marli, vatt, riidelapp) ja tehke see niiskeks. Laduge seemned kümne kaupa ritta, nii et nad ei puutuks üksteise vastu. Suuremaid seemneid võtke 30–40, väiksemaid võib olla rohkem.

Katke seemned niiskuse hoidmiseks (sobib paber, kile, taldrik jne) ja hoidke toatemperatuuril. Idanemise ajal jälgige, et aluskiht poleks liiga märg või ära ei kuivaks. Liiga pikalt kuivale jäänud seemnete idanemine katkeb ja katse ebaõnnestub.

Nädala pärast määratakse idanevusprotsent kaalikal, redisel, röikal, naeril, aedoal, aedhernel, peedil ja kurgil. Kümne päeva pärast saab hinnata kapsa, kõrvitsa, salati ja porgandi idanemisvõimet. Sibul, petersell ja tomat tuleb üle vaadata 12. päeval; spinat, till ja seller aga kahe nädala pärast.

Mida kiiremini ja ühtlasemalt seemned arenesid, seda elujõulisemad nad on. Kui seemnetest idanesid vaid üksikud ja needki väga aeglaselt, siis pole neid ilmselt mõtet maha panna.

Kui tulemused olid aga keskmised, siis tasub külvata küll, aga tihedamalt kui muidu.

KASULIK TEADA

Seemnete eluiga

Idanemisvõime aastates

■ Köögiviljad	
Aedhernes	5–6
Aedсалат	2–3
Aedtill	2–3
Aeduba	3–4
Arbuus	4–5
Baklažaan	3–5
Füüsal	4–5
Harilik sibul	1–3
Kaalikas	4–5
Tali- ja suvikõrvits	4–5
Kurk	6–8
Kapsad (pea-, lill-, nui-, roos-, spargelkapsas)	4–5
Lehtpeet	2–3
Melon	6–8
Naeris	3–5
Paprika	3–4
Pastinaak	1–2
Petersell	2–3
Porgand	2–4
Porrulauk	2–4
Põlduba	7–9
Redis	3–4
Rõigas	2–3
Seller	3–4
Spinat	3–4
Söögipeet	4–5
Tomat	7–10

Allikas: Tiina Paasik, "Potipõllumehe ABC"

■ Üheaastased maitsetaimed	
Aed-harakputk	3–4
Aed-piparrohi	1
Basiilik	4–5
Harilik iisop	3–4
Koriander	3–5
Kurgirohi	2–3

Allikas: Lilian Issako, "Köögiviljad ja maitsetaimed"