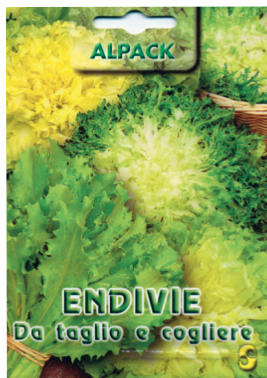


Salatid sigurite perekonnast

Aiapos seemneid ostes jäid silma ahvatlevate piltidega kähara endiiviasiguri ja salatsiguri pakendid – minu jaoks täiesti tundmatud salatitaimed. Kuidas neid kasvatada?



Kähär endiiviasiguri ehk friseesalat.

Kähär endiiviasiguri ehk friseesalat (*Cichorium endivia* L. var. *crispum*) on endiiviasiguri ehk lehtsiguri teisend. Meie kliimas saab seda Lääne-Euroopas populaarset lehtkõögivilja samuti edukalt kasvatada.

Endiivial on kergelt vürtsine mõru maitse. Sortide lehed on vähem või rohkem kähardunud ja sügavalt lõhised. Taim moodustab laia lehekodariku ja koheva peataolise moodustise, kollast südamikku ümbritsevad roheline välislehed. Toiduks tarvitatakse heledaid lehti. Mida suurem südamik, seda väärtuslikum on taim kõögiviljana. Mida heledamad lehed, seda vähem mõrud need on.

Vanematel sortidel tuli heleda südamiku saamiseks taimi pleegitada, uued sordid on isepleekuvad. Aga neilgi võib paar nädalat enne koristamist maitse parandamiseks mingit anumad peal hoida. Endiivias on märkimisväärsel hulgal mineraalaineid, C-vitamiini aga võrdlemisi vähe.

Istikud võib ette kasvatada, selleks kulub 3–5 nädalat. Siin on oluline õige temperatuur, sest kui idanemi-

sel, istikujärgus ja pärast kasvukohale istutamist on liiga jahe, võib taim enneaegselt putkuda. Sobiv idanemistemperatuur on 20–22°, alates tärkamisest päeval mitte vähem kui 16° ja öösel mitte alla 12°. Kasvukohale istutage siis, kui taimel on 3–5 pärislehte. Kuna aedsalatist on endiivias noored taimed külmaõrnemad, siis hoidke varasemaid istutusi katteloori all.

Seemne võib külvata ka otse peenrale, viimase külvi võib teha juunis. Kuival ajal kastke friseesalatit rohkelt, et lehed kibedaks ei läheks.

Lehti saab hakata tarbima 90–100 päeva pärast külvi. Sügisel võib taimed koos juurtega üles võtta ja istutada keldrisse niiske liiva sisse, pimeduses kaotavad ka roheline lehed oma mõruduse. Lehekodarik koristage tervikuna, korralik pea võib kaaluda 200–850 g.



Salatsiguri 'Variegata Castelfranco'. Suvel on ümaratest lehtedest kodarik roheline, sügisel ilma jahe nendes muutub valkjaks.

Salatsiguri (*Cichorium intybus* var. *foliosum*) on hariliku siguri teisend, Lääne-Euroopas hinnatud salatitaim, mida võiks meilgi hulga rohkem kasvatada.

Vitamiine on salatsiguris küll vähe, kuid see-eest sisaldab ta inimorganismile väga väärtuslikku inuliini, mis aitab omastada kaltsiumi, magneesiumi ja vitamiine, hoiab korras soolestiku mikrofloora jne. Inuliin teeb head diabeetikutele.

Veidi mõrkjaskibedate krõmpsuvate lehtedega salatsiguri sobib eelkõige neile, kes peavad lugu teravamaitselistest salatitaimedest.



Salatsiguri viie sordi segu. 7–10päevane varjutamine muudab lehevärvid kirkamaks.

Mida küpsemaks pea saab, seda mahedamaks maitse muutub. Salatsigurit tarvitatakse enamasti toorelt salatina, aga teda võib ka keeta-hautada.

Varajasema saagi jaoks kasvatage istikud märtsis-aprillis ette. Nad peavad sirguma soojas (päeval 20–22°, öösel 16–18°), sest jahedas kasvanud taimed hakkavad kergesti õitsema. 30–35 päeva pärast külvi on istikud valmis peenrale istutamiseks. Paari kuu pärast hakkavad salatipead valmima. Kuival suvel tuleb salatsigurit korralikult kasta.

Hilissügisel tarbimiseks külvake seeme juuni teisel poolel või juuli algul otse peenrale.

Pead kasvavad kuni esimeste külmadeni ning taluvad isegi mõningaid miinuskraade. Sügisene jahedus ja vähene valgus muudab lehevärvid intensiivsemaks.

Noorelt meenutab salatsiguri lehekodarik rooma salatit, hiljem moodustub suur ja tihe, silindri- või keeglitäoline 300–400 g raskune pea. Sobivates tingimustes (0 kuni +2°; õhuniiskus 90–95%) säilib salatsiguri 6–8 nädalat.

Allikas: Leopold Meensalu "Peenralt potti" (Maalehe Raamat 2008)