

oodates

Kuid tolmeldajaid ainult lõhna- ga ei meelita, tööteenuse eest tasu- miseks on vaja neile ka midagi vas- tutasuks pakkuda. Selleks sobib imehästi nektar, mis sisuliselt on õites leiduv siirupilaadne lahus ja mille ümbertöötusel valmistavad mesilased eriti head pärnaõiemett.

Suurelt pärnapuult suudavad usinad tiivulised kogujad saada nii palju nektarit, et tulemuseks on lausa mitu kilo mett. Pärnasesi on värvuselt hele ja mekilt vägagi ma- gus, sest sisaldab rohkelt nii fruk- toosi kui ka glükoosi. Suurem pa- nus pärnamee magususse on siis- ki fruktoosil, sest seda suhkrut on niinpuu õite mees mõnevõrra roh- kem ja ka magususe seljatab fruk- toos glükoosi.

Õied kuivatamisega tallele

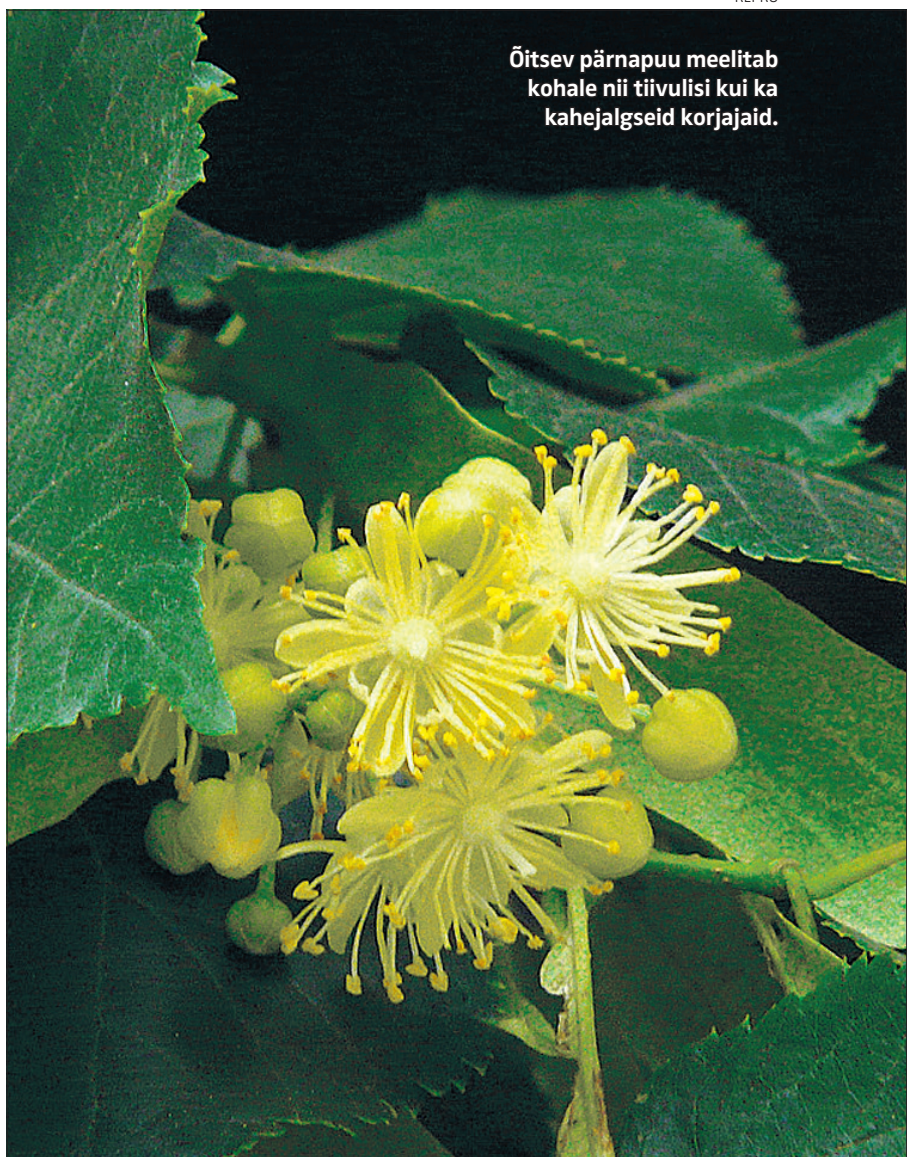
Kuivatamiseks tuleb pärnaõisi ko- guda kuival suvepäeval ning korje- puuna tasub eelistada taluõues või metsas kasvavaid puid, aga mitte linnades sirguvaid pärnasid. Mõõ- dukas soojuses (30–40°) ja õhu- keses kihis kuivavad kogutud õied suhteliselt kiiresti, kuid kaotavad sellega ligi kaks kolmandikku alg- sest kaalust.

Eriti suuri õievarusid ei mak- saks koguda, sest isegi väga heade hoiutingimuste korral ei säili kuiva- tatud pärnaõite biovärtus üle paari aasta.

Biokeemiliselt koostiselt leidub pärnaõites suhkruid, flavonoidi, vitamiine, parkaineid, fütontsi- de, glükosiide, eeterlikke õlisid jm komponente. Ehkki eeterlikke õli- sid on pärnaõites suhteliselt kasi- nalt, piisab sellestki, et anda kui- vatatud õitele eriline lõhn. Vähesel määral kandub see lõhn ka pärna- õitest valmistatud joogipoolisele.

Inimesed on kuivatatud pärna- õisi juba ammustest aegadest alates kasutanud tervist turgutava tee valmistamiseks. Kõige rohkem on tuntud pärnaõietee higistamaajav ning külmetushaigusi, peamiselt kõha leevendav toime.

Mingil määral on teel ka rahus- tav, isutõstev, kergemaid seede- häid ja silelihaste kokkutõmbeid lõõgastav ning nõrgalt põletiku- vastane toime.



Õitsev pärnapuu meelitab kohale nii tiivulisi kui ka kahejalgseid korjajaid.

Pärnaõitest ja seega ka pärna- õietest on tuvastatud siiski mit- meid inimorganismile tõhusalt toi- mivaid glükosiide, järelikult väga suures koguses ja pikka aega jär- jest nii-öelda tavalise janukustuti rollis ei maksaks pärnaõite vesileo- tist siiski pruukida.

Ka peavad pärnaõietee joomise- ga ettevaatlikud olema need inime- sed, kes mõne pärnaõite koostises leiduva lõhna- ja maitseosise suht- es ülitundlikud on.

Lahja pärnaõietee joomine on siiski väga populaarne näiteks Prantsusmaal ja Saksamaal.

Sajandeid tagasi valitses tõsi- meelne uskumus, et pärnaõietee joomine pikendab eluiga ning mõ- nes etnokultuuris peeti pärnaõisi lausa surematuse sümboliks.

Alus sellisele legendile tuleb arvatavasti Kreeka mütoloogiast, kus nümf Philyra muudeti jumala- te tahtel pärnaks vastusena nüm-

fi palvetele mitte jätta teda sureli- ke sekka.

Lahja joogipoolisena soodustab pärnaõitest valmistatud tee uinu- mist. Samuti saab kuivatatud pärna- õiest lisaks vesitõmmisele val- mistada ka alkoholleotist. Viimast kasutavad nii liköörimeisterid kui ravileotiste tootjad.

Pärnaõisi saab lisada ka piima- toodetele. Meilgi Eestis on toode- tud pärnaõie-meelisandiga jogur- tit. Väike kogus pärnaõisi annab omalaadse maitse ka puuviljakee- dusele ja -hoidistele, sobivaks näi- teks on pärnaõite maitsestav mõju pirnidele.

Õitest saab pressida ka õli, mida kasutatakse kosmeetikumide lõh- nastamiseks. Pärnaõite vesileotist kasutatakse ka suu-, vanni- ja nõ- vee koostises ning seda peamiselt lõhnaandja rollis.

URMAS KOKASSAAR