



Mugul-jänese kapsa värvikas saak.



Jahedal novembripäeval pole kuigi mõnus märja mulla seest mugulaid taga ajada, kuid asi on seda väärt!

Suve teisel poolel hakkavad pealse vohama ning varred lamanduvad tohutu lehemassi raskuse all. Sellest pole aga hullu, sest varred kasvavad maapinnal rõõmsalt edasi ja aina laiutavad, ladvad uhkelt püsti. Varred võivad venida kuni meetri pikkuseks.

Taimi võib suve teisel poolel mullata, aga tohutu lopsakuse tõttu on see üks raske ettevõtmine. Lihtsam on mullata siis, kui taimed on veel väikesed.

Appi must kile ja katteloor

Mugul-jänese kapsas on lühipäevataim ja asub mugulaid kasvatama alles siis, kui päevad hakkavad lühenema. Meie kliimas mugulad oma täissuurust üldjuhul ei saavu-

tagi. See võib osaliselt õnnestuda vaid siis, kui päeva kunstlikult lühendada.

Seda saab teha järgmiselt. Kui ilmad jahenevad, tavaliselt septembri algul, katke taimed pärast lõunat musta kilega. Seda ei saa teha siis, kui on liiga soe, sest musta kile all läheb liiga palavaks.

Külmemate ilmade saabudes visake peenrale kindlasti peale talveloor või mitu kihti tavalist katteloori. Siis ei võta külm varsi liiga ruttu ära ja taimed saavad rahulikult edasi kasvada.

26. oktoobril, kui ootamatult saabus talv, olid mul taimed rõõmsalt loori all. Selle peale sadas veel lumi. Ei olnud neil häda miskit, külm kahjustas vaid neid taimi, kes olid oma varred loori alt välja ajanud.

Sellise varase lume puhul nagu tänavu on üks veelgi parem variant, kuidas taimi kaitsta: rajage nende kohale toetus ja katke see kilega, kust lumi saaks maha vajuda. Taimed sellise minikasvuhoone all tuleb omakorda katta looriga.

Nii toimides on nad kindlamini kaitstud ja peavad külmale kauem vastu. Muidugi võib mugul-jänese kapsast ka kasvuhoones kasvatada, kuid selgi juhul tuleb ta külmade saabudes kindlasti looriga katta.

Kosub novembri lõpuni

Mugulate ülesvõtmisega ei tohi kiirustada. Oktoobrist novembrini on nende moodustumise intensiivsem aeg ning seetõttu tahaks mugul-jänese kapsas kasvada kuni novembri lõpuni.

Õige aeg saak üles võtta saabub alles siis, kui pealsed on lõplikult külmast võetud. Muidugi ei ole nii hiline saagikoristus just meeldivaim tegevus, sest muld on vesine ja lumesegune, pealsed libedad, aga asi on seda väärt!

Mugulaid noppides olge hoolas, sest neid võib leida ka taimest veidi kaugemalt, kõik ei ole täpselt juure all. Säilitada saab mugulaid pimedas keldris või lihtsalt külmkapis paberkotis.

Saagikus on soodsal aastal väga hea: taim kasvatab alla sama palju mugulaid kui kartul, ainult et need on mitu korda väiksemad.

Mugulaid võib süüa toorelt, lisades maitseks soola, pipart ja sidrunimahla. Hamba all krõmpsuvad nad mõnusalt. Keedetult on neil mahe tärkliseline maitse. Mugulatest võib teha täpselt samamoodi putru nagu kartulitestki, sel on väga huvitav maitse. Mugulaid võib ka praadida ja grillida. Mugav on see, et mugulaid ei pea koorima.

Mugul-jänese kapsas sisaldab rikkalikult C-vitamiini, kaaliumi ja raua. Süüa võib ka lehti ja noori võrseid, mida saab noppida suvi läbi. Lehed on mõnusalt hapukad ja hästi sobivad värsketesse salatitesse. Kuna nad sisaldavad aga oksaalhapet, ei tohi neid suures koguses tarbida.

Haigusid ja kahjureid ei ole ma mugul-jänese kapsal veel märganud. Ja isegi tänavused äärmiselt halvad kasvutingimused ja tohutu vihm ei teinud sellele põnevale taimel kurja.

Mina ostsin oma mugulad veebi-poest www.realseeds.co.uk.