

Magus jakoonijuur

HELI KUUSK

Nagu õun! Nii tundub habba all jakoonijuure magus mahlane mugul. Peruu õunaks teda kutsutaksegi.

Olin rõõmsalt üllatunud, kui leidsin 4. juuli Targu Talitast artikli söödavast jakoonijuurest (*Smalanthus sonchifolius*) – mul ju sama eksoot esimest aastat kasvuhoones kasvamas!

Artiklis öeldi, et jakoonijuurt, mis on väga kasulike omadustega ja millest valmistatakse moodsaid loodustooteid, saab kasvatada ka Eestis. Sain sellest kindlust ja nüüd kirjeldangi oma esimesi kogemusi.

Milleks mulle maapirn?

Tellisin jakoonijuure mugulad Inglismaalt. Saabusid nad ühel külmal märtsikuu päeval, väikesed tükikesed kenasti turba sisse pakitud. Esimavaatlusel meenutasid täpselt maapirni, idudki olid küljes.

Ehmatus oli suur: kas sai tõesti valesi tellitud? No milleks mulle maapirni vaja, seda juba isegi piisavalt, ja nüüd veel kalli raha eest Inglismaalt!



Jakoonijuure lihakad mugulad meenutavad daaliamugulaid.

Istusin arvuti taha ja hakkasin põhjalikult uurima, mis mugulaga siis ikkagi tegu on. Oli küll jakoonijuur, aga no nii sarnased olid need tükikesed maapirniga. Nad ongi tegelikult sugulased.

Kuidas toimida, tellides troopikataime mugulaid põhjamaale, kus nende saabudes võivad õues olla veel miinuskraadid ja suured

lumehanged? Pange kindlasti tellimisel juurde märge, et meil on varakevadel külm, muidu külmub õrn saadeti teel olles veel ära. Firma The Real Seed Catalogue, kust mina jakoonijuure tellisin, arvestas sellega ja pakkis mugulakesed väga soojalt ära.

Aknalaualt kasvuhoonesse

Hoidsin mugulaid mõnda aega koos turbaga külmkapis, ise aegajalt piiludes, ega mõni hinnaline mugul mädanema kipu minema.

Ühel hetkel aga muutusid nad aktiivseks ja hakkasid elumärke näitama. Nii ei jäänudki muud üle, kui aprilli algul mugulad potikestesse mulla sisse pista. Seal kasvasid nad seni, kuni mai keskel lubas ilm taimed kasvuhoonesse istutada. Kuna jakoonijuurel on pikk kasvuaeg, siis tulebki teda ette kasvatada.

Taimed peab istutama vähemalt poolemeetri vahel. Hooldamisel



Pärast koorimist sööge mugulaid värskelt nagu õuna. Aga neid võib ka küpsetada, panna salatisse ja lisada supile, isegi moosi saab keeta.



Jakoonijuurt võib koduaias kasvatada ka kauni lehestiku tõttu.