

# Hõrgu saagiga nõiakartul

**Mugul-nõianõges kasvatatakse pisikesi, priske tõugu moodi maitsevaid mugulaid.**

Ida-Aasiast pärit mugul-nõianõges ehk nõiakartul (*Stachys affinis*) on kõrges hinnas Jaapani ja Hiina köögis. Olen hakanud teda ka ise kasvatama ja võin kinnitada: põneva kujuga mugulakesed on tõesti väga maitavad! Õrna viljaliha kergelt pähkline maitse meenutab artišokki.

Mugul-nõianõges on mitmeaastane taim, suvega võib kasvada kuni 50 cm kõrguseks. Lehed on nagu ikka nõgesel, ainult veidi kitsamad. Varred kipuvad pikali vajuma. Lillakad õied on samuti nagu nõgestel. Kasvuhoones õitseb taim juulis-augustis.

Maa-alused varred ehk risoomid võivad end ajada taimest kuni 20 cm kaugusele. Nende külge kinnituvad väga erilise kujuga mugulakesed, mis näevad välja nagu tõugud, on kuni 8 cm pikkused ja mõne cm jämedused. Vahel on mitu mugulat kokku kasvanud. Minul kasvab valgeid mugulaid andev nõianõges, kuid neid on ka kollaseid.

Mugulad on mõnusalt krõmpsuvad ja mahlased, ainult üpris tüütu on neid soonekohtadest mullast puhtaks saada.

## Saak valmib hilissügisel

Nõiakartulit on väga lihtne kasvatada. Mida liivasem muld, seda parem. Sobib ka raskem muld, kuid siis on tülikam mugulaid puhastada.



Mugul-nõianõgese puhmikud kipuvad lamanduma.



Spiraalmakaroni meenutavad mugulad on kuni 8 cm pikkused.

See eksootiline juurvili armastab väga päikest ja talub üllatavalt hästi palavust. Kui mõni muu soojalembene taim laseb kasvuhoones suure kuumaga lehed longu, siis nõianõgest ei häiri see üldse. Aga juua tahab ta palju.

Kasvuhoonesse saab mugulad maha panna juba mais, õue veidi hiljem, kui öökülmad möödavad. Lehed miinuskraade ei talu, mugulatega ei juutu aga midagi.

Idanemine algab juba +3°...-5° juures. Tänavu talve alguse soojal ajal olidki enamikul kasvuhoonesse kasvukohale säilima jäetud mugulaist juba suured idud küljes.

Mahapanekust saagini läheb 5–7 kuud. Pika kasvuaja tõttu on nõiakartulit parem kasvuhoones kasvatada. Lisaks saab sealt mugu-

laid talv läbi mugavalt võtta, kuna pole lund, mis segaks. Taim on täiesti talvekindel.

Tuleb jälgida, et taim kasvuhoones liiga laiali ei läheks: kõiki mugulaid mullast niikuinii ei leia ja osa jääb maha, et kevadel taas rõõmsalt kasvama hakata.

## Ka toorelt mõnusad

Korjake mugulaid just nii palju, kui korraga ära tarvitate, sest õhu käes seistes kaotavad nad värvi ja maitse ning närtsivad. Jälgige kasvuhoones "hoiul" olevat saaki, sest nõiakartul maitseb väga ka närilistele.

Mugulakesi on kõige mõnusam süüa toorelt, aga väga maitavad on nad ka või sees hautatult. Neid võib ka keeta. Mugulaid ei koorita, erilise kuju tõttu olekski koort väga keeruline eemaldada.

Nõiakartul on kergesti seeditav ja sobib eriti hästi neile, kel veresuhkruga probleeme.

Mugulate saamise lugu Inglismaalt oli keeruline, kuna otse neid sealt tellida polnud võimalik. Kasutasin ühe inimese abi, kes tellis nad endale ja saatis siis Eestisse.