

Maitsev ja väärtuslik kartul

TIIT KOHA

ÜRO kuulutas tänavuse aasta rahvusvaheliseks kartuliaastaks, et propageerida selle väärtusliku kultuuri kasvatamist. Põneva ja isuäratava kartulimaailmaga saab tutvuda EVIKA kartulinäitusel Sakus.

Eesti Maaviljeluse Instituudi taimebiotehnoloogia osakonna EVIKA maja näituseruumis on väljas umbes 150 kartulisorti, eelmise suve rekordiomanikud ja "kartuliparlament" ehk seltskond naljaka kujuga mugulaid. Iga-aastane kartulinäitus avatakse hilissügisel ning on olnud tavaliselt heas vormis märtsi lõpuni.

Näitusel näeb osake EVIKA kartulikollektsioonist, kus säilitatakse katseklaasitaimedena üle 400 põneva sordi ja rahvaaretise. Seda tegemata ei oleks paljusid neist olemas, sest kartulisort on kadunud, kui seda ühel kevadel enam maha ei panda.

Näitus pakub äratundmisrõõmu ja rohkelt üllatusi. Enamik meist ei tea, milliseid sorte on aretajanad aegade jooksul loonud ja milliseid võimalusi pakuvad vanad rahvaaretised. Matsakates kartulikorvides näeb Eesti sortide klassikat ('Adretta', 'Ando', 'Jõgeva kollane', 'Ants' jne) ja uusimaid aretisi ('Maret', 'Reet'). Aga kas teadsite, et on olemas ka sellise nimega kartulid nagu 'Porgand', 'Sardell', 'Mulk', 'Vale-vale', 'Endla', 'Uku', 'Tuuslar', 'Manni'? Need on meie rahvalooming, talupõldudel sündinud aretised.

Paljud maitssordid ei õigusta end suurtootmises majanduslikult, küll aga sobiksid suurepäraselt väikekasvatajale. Viive Rosenbergi sõnul tuleks igati edendada heade, huvitavate või siis eriliste sortide kasvatamist ning nii otsibki EVIKA partnereid, kes oleksid nõus seda tegema. Selliste n-õ nišitoodete jaoks võiks olla oma pood. Kas poleks tore, kui müügil oleksid sellised delikatess-sordid nagu 'Varajane kollane', 'Väike verev', 'Jõgeva kollane', 'Endla', 'Juku' jm.

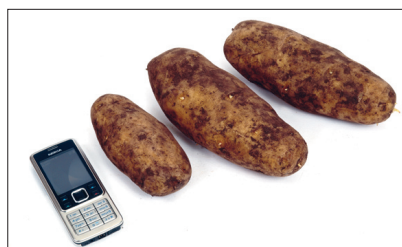


2007. a massirekord: 'Varajane kollane', mille suurim mugul kaalus 1050 g ja oli 21 cm pikkune. 'Varajane kollane' on Lätist pärit üsna vana sort, rahvasuus kutsutakse ka Läti kollaseks.

Kel huvi, saab EVIKA-st tellida tervendatud meristeemtaimedest kasvatatud istikuid ja neist ise seemne kasvatada. Sobiv aeg kartulitaimede istutamiseks on mai lõpp ja juuni algus.

PARIMAD AHJUKARTULID

Viive Rosenberg on veendunud, et parimad ahjukartulid saab 'Varajasest kollasest': need tulevad parajalt jahused ja mahlased. 'Juku' ja 'Ando' on küll võrratud keedukartulid, aga ahjus küpsutatult jäävad puiseks. Ahjul laske enne kindlasti 250-kraadini soojeneda ja küp-



'Nicola' on pikergune sort, 2007. aastal kasvas osa mugulaid aga erakordselt pikaks. Pildil on 17 cm pikkused rekordiomanikud, telefoni kõrval on n-õ normaalne 'Nicola'. Naljakas, et 2006. aastal oli sordil seevastu rohkelt ümaraid mugulaid.

setage samal temperatuuril. Enne ahju pistmist määrige tükid igalt poolt õliga kokku, siis tõmbuvad nad kaunilt pruuniks. Viive Rosenberg lisab vaid soola, sest 'Varajase kollase' enda naturaalne maitse on võrratu. Kuid võib panna ka köömneid või kartuli maitseainet.

'Varajane kollane' ei sobi aga üldse salatikartuliks, sest ta laguneb keetes ära ning jääb Viive Rosenbergi sõnul salatiks nagu mannapuder. Hea salatikartul on näiteks 'Nicola'.

Suurepärase ahjukartul on väga õhu-