

# Taimede eksirännakud

KRISTA KAUR

**Kust on pärit suhkruroog? Kuidas jõudsid porgand, peet ja teised köögiviljad meie aedadesse?**

Seda ja palju muudki põnevat saab teada Tallinna Botaanikaaija näitusel, mis tutvustab inimestele oluliste toidu- ja tarbetailimede ajaloolisi rännakuid looduslikust kasvukohast piirkonda, kus neid tänapäeval kultuurtaimedena kasvatatakse.

Taimed võivad inimeste ja loomade kaasabil ette võtta pikki rännakuid ühest riigist teise ning liikuda lausa mandrite ja maailmajagude vahel. Kuid nende hulgas leidub ka seiklusjanulisi isendeid, kes võtavad pikki reise ette täiesti iseseisvalt.

Nii võib juhtuda, et mõnes Eestimaa mererannas jalutades leiad liiva seest taskukella suuruseid Lõuna-Ameerikast pärineva hiidoa seemneid, mis on vees hulpinud üle 10 000 km ja ikka idanemisvõimelised. Väidetavalt olid Assooride ja Portugali rannikule ujutud hiidoa südamekujulised seemned sajandeid tagasi paelunud ka Cristoph Kolumbuse tähelepanu.

Mõned kultuurtaimed on kasutusel olnud nii kaugetest aegadest, et pole isegi täpselt teada, kust nad pärinevad. Näiteks suhkruroog arvatakse pärit olevat Indiast, sest temast on juttu juba vanaindia kirjanduses. Teise arvamuse järgi pärineb suhkruroog hoopis Uus-Guineast, kust ta jõudis üle Malaisia saarestiku Indiasse ja Hiinasse.



**Tänapäeval kasvab suhkruroog peaaegu kõikjal maailma ekvatoriaalse ja lähisekvatoriaalse kliimaga aladel.**

Euroopasse saabusid teated suhkru allikast 327. aastal eKr seoses Aleksander Suure sõjakäiguga itta. Suhkruroog ise saabus Vahe-mere maade põldudele umbes 600. aasta paiku ja Euroopas sai ta üldtuntuks alles IX sajandil.

Kolumbus viis juba oma teise reisi ajal suhkruroo Ameerikasse Hispaniola saarele. Brasiilias hakati suhkruroogu kasvatama XVI sajandi algul. Samal sajandil sai ta tuntuks ka Kuubas, Mehhikos ja Lõuna-Ameerikas.

Oma Kesk-Ameerika kolooniaid pidasid Euroopa maad just suhkruroo tõttu väga tähtsaks, isegi sedavõrd, et pärast Seitsmeaastast sõda (1756–1763) vahetas Prantsusmaa Kariibi meres Martinique'i saare Guadeloupe'i ja St. Lucia saarte vastu. XX sajandil hoidis N Liit

Kuuba majandust üleval sellega, et tagas tema suhkruroole suure turu “kuuendikul planeedil”.

Kas teate, et õunapuid hakati kasvatama umbes 20 000 aastat tagasi Indias, Pakistanis ja Hiinas ning et see meie levinuim viljapuu võib olla esimene kodustatud taim. Näitusel räägitakse ka kurgi, kaalika, peedi, kõrvitsa, herne, porgandi jpt tuntud toidutaimede käänilisest teest meie aedadesse, supipotti ja võileivale. Saab teada, kust pärinevad aedmaasika vanemad ja kuidas nad kokku said ning millise mäe järgi sai vaarikas oma nime.

**Näitus “Taimede eksirännakud maal ja merel” Tallinna Botaanikaaias kestab 28. jaanuarist 5. veebruarini.**

**TAIMI PUUSEPP**

**AED**

## Rohelised sibulapealsed aknalaualt

**Aias toimetamiseni on veel aega, kuid toas saab juba söögisibulaid ajatades kätt harjutada.**

Kui mulda pole käepärast, saab ajatada ka veeklaasis, kuid siis jälgige, et sibulakand ei ulatuks vette. Vastasel korral on mädanikud kerged tulema. Mullas ajatamise eeliseks on veidi maitsvam rohelus.

Kuna rohelist sibulat ei sööda suurtes kogustes, on mõistlik panna nõudalase vahelise kasvama 1–3 mugulat. See sõltub muidugi ka pere sibulasöömise harjumusest.

Mulda istutatud sibulaid kastke vastavalt vajadusele, 1–2 korda nädalas. Mulla läbikuivamine närtsitab sibulaid ja muudab pealsed kollaseks, liigne kastmine soodustab mädanike teket.

Klaasis ajatamisel vahetage aegajalt vett, muidu läheb see roiskuma ja juured kipuvad mädanema. Õnneks on läbi klaasi vee seisukorda hea jälgida. Nii vees kui mullas kasvavaid sibulaid pole vaja väetada.

Hoidke sibulaid võimalikult valgese kohas: aknalaual või taimelambi all. Kasvatamiseks piisab tavalisest toatemperatuurist.

ASTRID LEPIK



Kahe nädalaga kasvavad pealsed 15–20 cm pikkuseks ning neid saab sööma hakata.

**ASTRID LEPIK**  
www.aialeht.ee