

# VÕLUVAD SASIPEAD lillepeenras

**Mõnele taimele kohta  
otsides oleme vahel üsna  
kimbatuses: kas panna ta  
ilu- või hoopis ürdiaeda?  
Üks selliseid on monarda.**

Õnneks on piirid ilu- ja tarbetaimede vahel üha enam hägustumas. Ühtviisi maitsvad on pannilt võetud päevaliilia- ja kõrvitsaõied, noored hostalehed sobivad ka kevadisse salatisse ning magustoidu kaunistuseks kannikeseõied.

Ka monarda võib kasvada nii lillepeenras, ürdiaias kui ka köögiviljamaal.

Huulõieliste sugukonda kuuluva monarda kodumaa on Põhja-Ameerika, kus ta kasvab umbrohuna niisketel aasadel, mägedes, metsalagundikel ja ka kuivas preerias.

Iidset indiaanlaste ravim- ja toidutaimet tutvustas eurooplastele esimesena Hispaania arst ja taimetark Nicholas Monardes oma XVI sajandil ilmunud teostes. Monardest võlusid nii taime lõhn kui kasutusvõimalused, aga ka tema ümber tiirlevad liblika-, mesilase- ja koolibriparved. Avastaja nime andis taimelle 1753. a Carl Linné.

## Universaalne ravimtaim

Monarda (*Monarda*) perekonda kuulub eri andmetel 15 kuni 20 liiki, enamik on rohtsed püsikud. Lähisugulasteks on puned ja ruudid, kaugemateks tsitruselised ja korgipuud.

Esmalt jõudsid aedadesse mägi-monarda (*M. austromontana* syn. *M. citriodora* subsp. *austromontana*) ja toruõieline monarda (*M. fistulosa*), üsna pea järgnesid aedmonarda (*M. didyma*) ja paljud teised huvitavad liigid.

Algul kasvatati monardat ravim- ja vürtsitaimena. Kõik monarda liigid sisaldavad suuremal või vähemal määral eeterlikke õlisid, millest olulisim on tümool. Rohkelt on ka kasulikke flavonoide, mis annavad taimet kõigile osadele iseloomuliku, küllalt tugeva vürtsika meeldiva lõhna.

Monardaekstraktidel on antibiootiline, eeterlikel õlidel bakteritsiidne toime. See võimaldab teda kasutada universaalse, paljusid tõbesid peletava või leevendava vahendina. Taimet lehti ja õisi on kasutatud teede, tömmiste ja vannidena, et alanda palavikku, leevendada peavalu, seedehäireid, astmat, bronhiiti.

## Põnevad maitseüansid

Monarda sisaldab ka hulgaliselt C- ning B<sub>1</sub>- ja B<sub>2</sub>-vitamiini, seetõttu tasub kevadisse salatisse lisada tema noori lehti ja teha neist kosutavat teed. Monarda sobib supi, liha- ja ühepajatoidu maitsestamiseks. Õitega saab kaunistada magustoite ja kokteile. Värskeid lehti ja õisi võib lisada soolastele ja magusatele hoidistele, et anda neile põnevaid maitseüansse ja parandada säilivust.

Eri liikidest valmistatud ürditeel on erinev maitse: mägi-monardast aimub sidrunit ja basiilikut, toruõieline monarda meenutab punet, mündilehine (*M. menthifolia*) ja täpiline (*M. punctata*) on mündimaitsega.

Kasutada võib nii värskeid kui kuivatatud lehti-õisi. Hakitud le-

hed säilitavad oma maitse ka sügavkülmas.

Monarda on hea meetaim. Õitsemise ajal tiirleb puhmikute kohal hulgaliselt nii kimalasi kui mesilasi. Kui kimalased on õiede augud puurinud, pääsevad ka mesilased sinna maiustama.

Kõige kontsentreeritum on toimeainete hulk taimes õitsemise ajal, see ongi parim aeg ürdi korjamiseks.

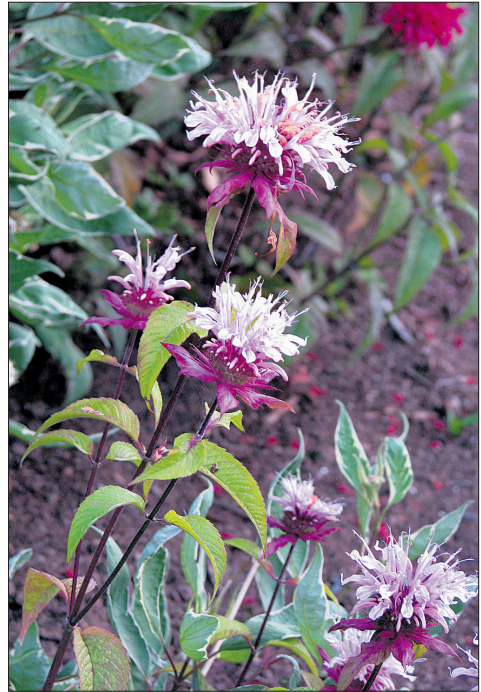
## Õiemeri juulist septembrini

Paljude heade omadustega monarda on ka suurepärase dekoratiivtaim. Liikide, peamiselt toruõielise ja aedmonarda ristamisel on saadud sadu huvitavaid sorte. Kuid neid turustatakse enamasti aedmonarda sortidena, on nad siiski omaette hübriidne sordirühm (*M. × hybrida*).

Monardadel on 30–120 cm kõrgused tugevad püstised neljakandilised varred, mis on nõrgalt harunenud. Piklikmunajad 5–15 cm pikkused lehed on kergete harjaskarvadega. Tumeroheline tihe puhmik on suve esimesel poolel üsna tähelepanematu, kuid kui juuli algul puhkevad kirkad õied, on monarda üks suuremaid pilgupüüdjaid aias.

Õied on olenevalt sordist hele-, ere- või tumelillad; õrn-, neon- ja tumeroosad; hele-, vaarik-, sarlak-, mahagon- ja tumepunased; kollased või valged.

Pisikesed õied on tihedalt koonduvad umbes 10cm läbimõõduga



'Beauty  
of Cobham'.