

all, jooge kanget melissiteed pool tun- di enne magamaminekut ja sööge kõr- vale üks värsk meega saiaviil.

Värsk melissiga maitsestage suvel kõiki toorsalateid ning köögi- ja puu- viljasuppe. Toidule lisage ürt pärast tulelt võtmist paar minutit enne ser- veerimist.

Kuivatatud melissiga andke talvel maitset samadele toitutele, seda võib lisada veel teele, kompottidele, kodu- õllele, kaljale ja äädikale, mustale tee- le. Värskeid ja kuivatatud melissileh- ti võib kasutada ka kurkide, tomatite, füüsalite, kõrvitsate, õunte ja pirnide konserveerimisel, maitsestada liha- ja kalatoite.

■ **Harilik naistenõges** (*Nepeta cata- ria*) jääb sidrunmelissist oma lõhna- ja raviomadustel kõvasti alla. Aias võib ta kiiresti muutuda tülikaks umbro- huks.



Ometi müüakse turul teda kerge- usklikele ostjatele üsna sageli melis- si pähe: lehekuju, värv ja serv on sar- nased kõrvenõgesega, melissi leht on aga hele, pehmetarvaline, ümaram ja ka ümaramate servasakkidega, mudimisel on tunda väga tugevat sidruni- lõhna.

Ka naistenõgest tuleb koguda enne õitsemist, muidu omandab ta kassipi- si sarnase lõhna ning maitse. Kasuta- ge nagu melissi, aga suuremates ko- gustes.

■ **Aed-liivatee ehk tüümian** (*Thy- mus vulgaris*) sarnaneb oma eeterli- ke õlide sisalduselt kõige rohkem pu- nega. Meie nõmmedel kasvab aed-lii- vateest peaaegu 10 korda väiksema eeterlike õlide sisaldusega nõmm-lii- vatee (*T. serpyllum*), mille ürta maa- rahvas meeleldi teena tarvitab. Liiva- tee õitseb juunist augustini.

Aed-liivateel on kaks kultuurtei- sendit: väga võrtsikas, kuid külmaõrn prantsuse suvitüümian ja saksa tali-

tüümian, mis on külmakindlam ja tal- vitub meil rahuldavalt.

■ **Sidrun-liivatee** (*T. × citriodorus*) on paljalehise- ja aed-liivatee hübriid, mis õitseb juunis-juulis. Sordil 'Aure- us' on kuldkollased lehed ja lillakas- roosad õied. Sordi 'Silver Queen' le- hed on hallikarvased.

■ **Piparmünt** (*Mentha piperita*) on üks vanemaid kultuurtaimi. Dekora- tiivsema ja õiterikkama puhmiku saa- miseks võiks piparmünti kasvupe- rioodil väetada ning kuival ajal kas- ta. Lämmastiku ja kaaliumi puudusel vananevad lehed kiiresti ning õisikuid tekib vähe.



Ravim- ja maitsetaimeks koristage piparmünt siis, kui peaharu on täis- õites ja külgharudel hakkavad õied alles puhkema. Taim lõigake maha 5–6 cm kõrguselt maapinnast kuiva ilmaga hommikul pärast kaste kuiva- mist või peale lõunat.

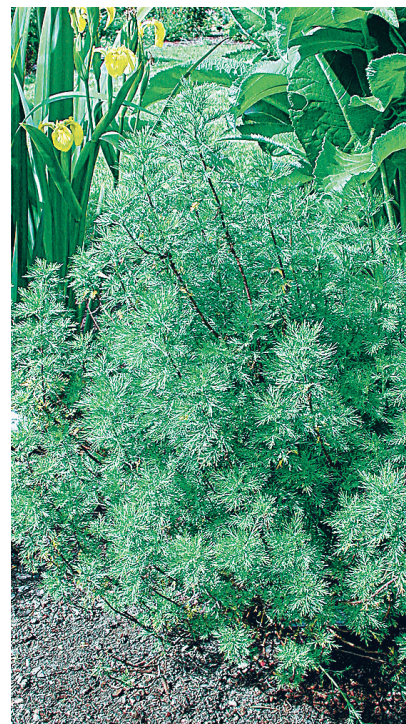
Lehed eemaldage vartelt läbi peo tõmmates ja kuivatage varjualus- es. Parim kuivatustemperatuur on 25–30°. Soodsal aastal saab teha ka teise lõikuse. Droog säilib paberkotis jahedas kuivas kohas 2–3 aastat.

■ **Sidrunmündi** (*M. x citrata*) baasil on aretatud lisaks piparmündi lõhnale ka sidrunilõhna omav sort 'Lime Mint'. Prantsuse parfüümitööstus tarvitab apelsinilõhnalist sorti 'Orange Mint'.

■ **Sidrunpuju** (*Artemisia abrotanum*) on lähedane sugulane estragonile ehk estragonpujule. Ta on viimasest ma- hedama maitsega ja meeldiva sidru- niaroomiga, sobib kasutada ka täies- ti värskelt.

Sidrunpuju kuivatamisel kaob täie- likult pujudele omane kibe maitse. Maitseainena tarvitatakse noori, tai- me ladvaosast kogutud lehti koos õie- pungadega. Koguge need enne korv- õite puhkemist ja kuivatage varjus.

Kasutage lihatoitude, salatite, ka puuviljasalatite ning jookide maitse- tamiseks. Koos peenestatud kadaka- marjadega sobib sidrunpuju koduse leivataina maitsestamiseks. Kuivata-



tud sidrunpuju võib kasutada ka vei- niäädika maitsestamiseks ja marinaa- dides.

Kastmele lisage kuivatatud sidrun- puju alles siis, kui see on jahtunud – seega sobib ta eelkõige külmade kast- mete maitsestamiseks. Hea lisand ka majoneesile, hapukoorele ja maitse- tamata jogurtile

■ **Sidrunbasiilik** (*Ocimum basilicum*) on soojalembene taim, mida võib kas- vatada potis katmiklalal või toas akna- laual. Basiilik kasvab kiiresti, tal on sidrunmelissist märksa tugevam ja puhtam sidrunilõhn. Kuivatatult õhu- kindlas plekkoosis või klaasurgis säilib basiilik kaks aastat.

■ **Moldaavia tondipea ehk türgi mel- liss** (*Dracocephalum moldavia*) on nä- gus üheaastane suvelillepeenrasse so- biv ilu-, ravim- ja meetaim. Kõige roh- kem väärtuslikke õlised sisaldab ton- di- pea enne õitsemist.

Droog on rahustava ja sügavat und tekitava toimega. Värskeid lehti võib lisada salatitele, sobib hästi kalatoitu- de maitsestamiseks.

■ **Sidrun-piparrohi** (*Satureja biflora*) on samuti meil üheaastane ettekasva- tamist vajav tugeva sidrunilõhnaga ravim- ja maitsetaim. Ta sobib rühmi- ti kiviktaimlasse või peenra eesserva. Droogist valmistatud tee vähendab ja- nutunnet, higistamist ning soolegaa- se. Teda võib kasvatada ka potis.