

TALISIBULA

kasvustart on alanud

REPRO

Talisibul on üks esimesi aiakultuure, kelle roheline varakevadisel ajal inimese toidulauda rikastab. Miks mitte siis pakutud vastu võtta ja toiduks kasutada.

Talisibul (*Allium fistulosum*) pärineb Siberi, Mongoolia ja Hiina aladelt ning on näiteks Hiina köögis ja terviseturgutuses väga menukas tänini. Sellest annab esmalt tunnistust keeleline võrdlus. Nimelt kasutatakse lopsaka taimeroheluse kirjeldamiseks Hiinas sünonüümina mõistet sibularohelus ning silmas peetakse just talisibulat, mitte teisi laugulisi.

Samuti kuuluvad talisibula lehed Hiinas nelja tähtsama teravemkilise maitsetaime nimistusse. Arvatavasti on talisibulat Aasias teadlikult kasvatatud juba aastatuhandeid ning nõuet just selle maitsetaime lehti kasutada kohtab paljude Hiinas levinud toitade retseptides. Euroopasse jõudis talisibul meie mõistes suhteliselt hilja, alles XVI sajandil.

Ebatüüpiline sibul

Elutsüklilt on talisibul püsik, kes võib samal kasvukohal edukalt palju aastaid kasvada. Mullas peituv taime osa tüüpilise ehitusega sibulat ei moodustagi, selle asemel on niinimetatud ebasibul.

Taime maapealsete osadena pistavad mullast esmalt välja teravatipulised, torujad, seest õõnsad lehed. Viimaseid kutsutakse rahvasuus sageli pealseteks. Soodsate tingimuste korral on lehtede kasvuhoo algul muljet avaldavalt kiire. Karmidest kliimadest pärit taimena taluvad noored lehehakatise edukalt ka külmanäpistust, mida heitlikud kevadilmad tihti kaasa toovad.

Kõige maitavamad ja toiteväärtuslikumad ongi talisibula esmased varakevadised lehed. Kui veelgi täpsemalt maitseüanssidest rääkida, siis lehtede maalähedane kahvatum osa on veidi nõrgema maitsega, võrreldes ererohelise tipu poolega.



Talisibula roheline rikastab ühe esimesena varakevadel toidulauda.

Suvel on talisibula lehed küll jämedad ja pikad, ent olekult suisa kõvad. Lisaks tõmbavad suvised väga kuumad ilmad lehtede kasvuhoole ka mõjusa piduri. Küll aga võib suvel osa saada talisibula õieilust, mida ilmestab kopsakas kerakujuline õisik. Vanematel taimedel on rohkem õisikuid kui noorematel. Et õisikusse kuulub sadakond või rohkemgi üksikõit, siis on ka hilisem seemnete kogusaak täiesti arvestatav.

Talisibula toiteväärtus

Samas ei hiilga talisibula seemned erilise suurusega, grammis on neid 350–400. Enamasti paljundataksegi talisibulat seemnetega.

Peatudes talisibula toiteväärtusel, peab arvestama eeskätt söö-

miskogust ja -sagedust. Need, kes kasutavad talisibula rohelist vaid toitade maitsestamiseks, tunnevad huvi eeskätt mikrotoitainete, peamiselt vitamiinide sisalduse vastu. Seevastu suuremas koguses sibulapealseid söövatele inimestele on need mingil määral ka põhitaitainete allikaks.

Rohkelt on talisibula lehtedes vett, koguseliselt veidi üle 90%. Veesisaldus on ka pealsete seisundi peegel, närbunud lehed viitavad kas koristusjärgsetele viletsatele hoiutingimustele või liiga pikale realiseerimisajale.

Enda aiast otse kasvukohalt talisibulalehti korjates neid muresid loomulikult pole. Pealsete kuivainete hulka annavad põhipanuse nii süsivesikud (koos kiudainetega keskmiselt kuni 6%) kui ka valgud