

Maitse- ja ravimtaimed, aiaviljad ja talulilled:

Talulilled:

- **Laialehine kellukas** (*Campanula latifolia*) 'Alba' – valgeõieline kellukas, kes tähistab põliseid mõisaid ja talukohti,
- **Laialehine kellukas** (*Campanula latifolia*) - kodumaine sinine,
- **Koerapöörirohi** (*Hyoscyamus niger*) see Kunksmoori võlurohi, millest saab elustavat auru keeta :),
- **Kosmos** (*Cosmos bipinnatus*) 'Erna' – pärit Viljandimaa memmelt,
- **Kukekannus** (*Delphinium*) '**Roosu Mari sinine**' Saaremaa pärandsort,
- **Kurekell** (*Aquilegia*) 'Karula segu',
- **Lillhernes** (*Lathyrus odoratus*) roosa- ja valgeõieliste segu,
- **Vanaema aia moon** ehk pojengiõieline unimagun (*Papaver somniferum Paeoniflorum*) 'Punane pojeng' Saaremaa pärandsort,
- **Ogakurk** (*Echinocystis lobata*) saadud Piirissaarelt 2018, kange ronija, ilusa valgevahuse hurmavalt lõhnava õiekuhjaga ja veidrate nuustikut meenutavate viljadega, Lätis on mõnel pool muutunud invasiivseks. **Selleks hooajaks otsas.**
- **Kõrge peiulill** (*Tagetes erecta*) kollaste ja oranžide õitega segu,
- **Madal peiulill** (*Tagetes patula*) kirjuõieline segu,
- **Pitsiline peiulill** (*Tagetes tenuifolia*) punaste, kollaste ja oranžide õitega segu,
- **Läikiv peiulill** (*Tagetes lucida*) ehk mehhiko estragon, iluks ja toiduks,
- **Püsirukkilill** ehk mägijumikas (*Centaurea montana*),
- **Rõngaslill** (*Lavatera thuringiaca*) roosaõieline püsik, kes sobib igat taluaeda kaunistama,
- **Sinilatv** (*Polemonium caeruleum*) 'Alba' - valge,
- **Verev sõrmkübar** (*Digitalis purpurea*) kaheaastane põline aia ilu,
- **Talinelk** (*Dianthus barbatus*) 'Mäekonnu punane',
- **Talinelk** (*Dianthus barbatus*) 'Karula segu',
- **Teleekia** (*Telekia speciosa*),
- **Tokkroos** (*Alcea rosea*) 'Prantsusmaa roosa',
- **Tokkroos** (*Alcea rosea*) 'Mooste punane',
- **Tulinelk** (*Lychnis chalcedonica*) – Võrumaal kutsutakse teda nimega 'Pallav armastus',

Vanaema aia maitse-, ravim- ja toidutaimed:

- **Altee** (*Althaea officinalis*) – Kasulik, kaunis ja kõrge püsikravimtaim. Kasutatakse kui rögalahustavat vahendit (eriti laste ravis), põletikuvastast vahendit ägeda või krooniliste hingamisteede põletike puhul, haavanditõve ja kaksteistsõrmiku haavandi puhul.
- **Aedmalts** ehk põhjamaa spinat (*Atriplex hortensis*) '**Verev**' punaste mahlaste lehtedega toidu- ja ilutaim
- **Aniisi-hiidiisop** (*Agastache foeniculum*), '**Golden Jubilee**' kuldse lehestiku ja violetsete õitega aniisilõhna ja -maitseline kaunis meetaim, kes meelitab aeda hordides tolmeldajaid, võimas maitse- ja ravimtaim,
- **Basiilik** (*Ocimum basilicum*) '**Toskaana**' – helerohelise krässus lehestikuga, dekoratiivne ja maitsev. **Selleks hooajaks otsas.**

- **Vürtsbasiilik** (*Ocimum basilicum*) '**Opaal**' – tumepunase lehtedega tugeva basiiliku maitsega, sobib värskelt söömiseks, pestoks, tee sisse ja kuivatatult talvel toite maitsestama.
- **Sidrunbasiilik** (*Ocimum basilicum*) '**Sidrun**' – tugeva sidruni maitse ja lõhnaga basiilik, soovitan sidrunhoolikutele **Selleks hooajaks otsas.**
- **Kaneelbasiilik** (*Ocimum basilicum*) '**Kaneel**' – punaka lehestikuga aromaadne basiilik, sobib hästi tee, vee ja toitude maitsestamiseks ning peenra kaunistamiseks,
- **Aed-harakputk** (*Anthriscus cerefolium*) on väga lihtsalt kasvatatav, külmakindel ja vähenõudlik üheaastane maitse- ja ravimtaim. Maitset ja välimuselt meenutab peterselli, millel on juures õrn aniisimaitse. Populaarne Kesk- ja Lääne-Euroopas, kus kutsutakse teda prantsuse peterselliks.
- **lisop** (*Hyssopus officinalis*), kohvi asemel joo parem iisopi ja naistepuna segu teed või maitsesta noorte iisopi lehtedega aiaviljavokk või tallepraad, mesilastele meeldib eriti valgeõieline iisop, kellel kordades rohkem õisi, sobib asendama rosmariini, kes meil talvituda ei taha ja asenda roosiaia pügatud pukspuuhekid hoopis talvekindlamate iisopihekkidega, minu lemmik.
- '**Kihelkonna kaalikas**' Saaremaalt.
- **Mauri kassinaeris** (*Malva mauritiana*) – see, kelle õitest saab sinist teed,
- **Koirohi** (*Artemisia absinthium*) '**Muhu**' - kuivatatult meetarvikute, villase lõnga ja villasokkide parim kaitse või siis valmistada ise seedimist soodustav absint või ohjab aias kahjureid,
- **Koriander** (*Coriandrum sativum*) - Gruusia ja Mehhiko köögi lahutamatu osa, annab isekülvi, kasurite lemmik,
- **Kurgirohi** (*Borago officinalis*) – selle taime leiab igast vanast aiast, lehed sobivad hästi salatitesse ja helesinised õied kookide kaunistuseks, meetaim,
- **Köömen** (*Carum carvi*) – meie oma Karula mägede vahelt korjatud, parimate omadustega köömen Euroopas, leiva sisse, köömnete, hää seedimisele,
- **Lavendel** (*Lavandula angustifolia*), ainuke Eestis talvituv lavendliliik, roosipeenrasse, kuivatatult riidekappi lõhnastama ja tuhat muud kasutusvõimalust või lihtsalt mesilindudele.
- **Leeskputk** ehk talisel (*Levisticum officinale*) – kõikide puljongite ema, varakevadine esimene tärkaja, kogu taim on söödav ja kasulik – juured, lehed, õied, seemned, kuivatatud lehti kasutada kasvõi praekartuli maitsestamiseks, rahvapärimestes on hoidnud ussid (rästikud) majast eemal ja kuna juured pole mügridetele-hiirtele maitsvad, siis istuta noored viljapuud koos paari noore leeskputkega,
- **Sidrunmeliss** (*Melissa officinalis*) teetaim mida võib lõpumatult juua, mesilaste ja teiste aiakasurite lemmik.
- **Mesiputk** (*Myrrhis odorata*) on mitmeaastane maitse- ja ravimtaim. Kauni helerohelise pitsilise lehestiku ja valgete mesiselt lõhnavate ja maitsvate õitega. Meetaim. Viljad sobivad oma magusa aroomi tõttu aniisi, magusjuure, apteegitilli asemele. Peamiselt kasutatakse lehti suppide ja külmroogade maitsestamiseks. Ravimtaimena parandab seedimist, leevendab kõha. Seemned külvatakse sügisel või talikülvina.
- **Mungalill** ehk kress (*Tropaeolum majus*), kogu taim on söödav, lehed õied ja seemned. Puhkemata õiepungad on samaväärsed kappari seemnetega. **Selleks hooajaks otsas.**

- **Lehtkapsas** (*Brassica oleracea convar. acephala var. sabellica*) 'Red Russian' – Sinakasroheliste käharate lehtedega ja lillakate leheroodudega dekoratiivne ja külmakindel lehtkapsa sort Siberist. Sisaldab palju vitamiine, rauda ja on kõrge toiteväärtusega. Korjatakse noori lehti välimisest leheringist. Toorelt salatisse, keedetult, hautatult, garneeringuks. Madalate temperatuuride toimel muutuvad lehed magusamaks, käharduvad rohkem ja ka värvus muutub intensiivsemaks. Talub kuni -15°C.
- **Nuikapsas** (*Brassica oleracea var. gongyloides*) – endal võetud seeme, rohelised suured, mahlased ja maitsvad.
- **Lõhnav neitsikummel** ehk lõhnav püreeter (*Tanacetum parthenium*) 'Kuldne', loodusaia abimees number üks haiguste ja kahjurite ohjamisel, ilu pealekauba, annab ohtralt isekülvi,
- **Naistenõges** (*Nepeta cataria*) - mõnel pool kutsutakse ka harilikuks melissiks, kasside lemmik, parima tee saab enne õide puhkemist,
- **Liht-naistepuna** (*Hypericum perforatum*), no ei ole teist nii võimast ravimtaime meil siin kasvamas, leevenda oma eestlaslikku kurvameelsust paarinädalase naistepunatega, põletikuvastane, leevendab vanaemaks saamise vaevusi, niisama uisapäisa ära tarbi.
- **Pastinaak** (*Pastinaca sativa*) – porgandi taoline valge ja äärmiselt vastupidav ning tervislik juurikas meie vanavanaemade aias enne porgandit.
- **Petersell** (*Petroselinum crispum*), võib külvata juba sügisel, chimichurri põhiline koostisosa ja selleta juba head Argentiina viisil röstitud veiseliha ei söö,
- **Käharpetersell** (*Petroselinum crispum*) 'Astra', kaunis ja maitsev,
- **Portulak** (*Portulaca oleracea*) – 'Kuldne', supertoit, parim üheaastane lihtsalt kasvatatav söödav taim aias, lehed ja varred maitsevad erinevalt, viimased pisut hapukad nagu oblikad, sobivad süüa värskelt, praetult, keedetult, hapendatult, jne,
- **Pune** (*Origanum vulgare*) oregano ehk vorstirohi, üks väheseid väärt maitsetaimi meie enda kodusest loodusest, kõik hääd tervistavad omadused päälekauba, ükski õige pitsa ei vääri ilma temata oma nime,
- **Rebashein** ehk amarant (*Amaranthus cruentus*) 'Punane piik', noored taimed ja seemned toiduks, seemned on kaunid nagu mustad pärlid, lihtne kasvatada ja väga kasulikud ning toitvad seemned,
- **Rukola** (*Eruca vesicaria*)
- **Ruut** (*Ruta graveolens*), sinakate lehtedega tugevamaitseiline ürt, kasutatakse veinide, lambaliha ja juustude-kohupiima maitsestamiseks, Leedu rahvuslill ja vanaaja aboritaim, rasedatele ei soovita kohe kindlasti, kaunis, kasulik ja ohtlik nagu paljud kasulikud taimed,
- **Saialill** (*Calendula officinalis*) – ei puudu ühestki vanast aiast, lihtne kasvatada ja kasutada,
- **Salat** (*Lactuca sativa*) – vana hea eestiaegne, annab ohtralt isekülvi, kui vaid lased õitsema minna,
- **Salatkress** (*Lepidium sativum*) on vitamiinirikas kiirekasvuline kevadine toidutaim, mida saab kasvatada aastaläbi aknalaual või avamaal alates varakevadest. Külve ei kaeta ja saaki saab juba nädal pärast külvi. Teha korduskülvi iga kahe nädala tagant. Pakis 5gr.
- **Salvei** (*Salvia officinalis*), miks peaksid surema, kui su aias kasvab salvei? Tee leevendab vanaemaks saamise vaevusi, annab särtsu ahjuköögiljadele, kaunistab aeda ning hinge,
- **Sarepta sinep** (*Brassica juncea*) 'Suur punane' - Sarepta sinep on naeri ja musta sinepi looduslik ristand, kiire kasvuga, kange sinepi maitsega lehed ja seemned,

- **Juursigur** (*Cichorium intybus var. sativum*) 2-aastane taim, esimese aasta juurt kasutatakse kohvi asemel ja dieettoitudes, teisel aastal õitsedes on väga hea meetaim. **Selleks hooajaks otsas.**
- **Spinat** (*Spinacia oleracea*) Kahekojalised taimed, kelle emastaimed on leherohkemad ja köögiviljana isastaimedest väärtuslikumad, lühikese kasvuajaga pikapäevataim, sobivaim temperatuur 15°C, taluvad külma kuni –6°C. Tärkamisest koristamiseni 20-40 päeva, külvatakse varakevadel ja sügisel. Toiduks noored lehed, toorelt salatina, keedetult supina, püreena, hautatult, mahlana ning pulbrina. Sisaldab palju kasulikke aineid - kaaliumi, magneesiumi, fosforit, kaltsiumi, rauda ja joodi. **Selleks hooajaks otsas.**
- **Spargel** ehk harilik aspar (*Asparagus officinalis*) Pikaealine külmakindel delikatess-köögivilj ja ilutaim, kõrgus 120-200 cm. Hea saagi eelduseks on rammus ja kobe muld, päikeseline hea drenaažiga kasvukoht. Seemnest esimese korraliku saagini kulub 3-4 aastat. Võrseid koguda kevadel 6-8 nädala jooksul.
- **Südamerohi** (*Leonurus cardiaca*) – Kodumaine hää une taim, 10 korda parem, kui palderjan, ei tekita sõltuvust, rahustisõitlaste, paanitsejate ning unetute esmaabikapitaim, võimas aiavallutaja ja uhke kõrge taim sinu aia iluks ja kasuks, sobib hästi eraldi puhmana kasvama.
- **Siilkübar** (*Echinacea purpurea*) – Punane siilkübar kasvab aia iluks ja aedniku terviseks, õitest ja juurtest saab teha ise immuunsust turgutavat tinktuuri.
- Suur teeleht (*Plantago major*) – meie looduslik toidu- ja ravimtaim.
- **Till** (*Anethum graveolens*) – Kasvab nii mis mühin ja annab ohtralt isekülvi ka neil, kel till üldse ei edene, aromaatne, parim kurkide hapendamiseks.
- **Tubakas** (*Nicotiana rustica*) – Mahorkatubakat kasuta aias kahjurite ohjamiseks, julgemad võivad ka suitsetamiseks pruukida.
- **Üheksavägine** (*Verbascum thapsus*) – Taim igaks elujuhtumiks, tervendav tee ja kasuks aia kasuritele.

Sibulad ja laugud:

- **Porrulauk** (*Allium ampeloprasum*) '**Blue Solaise**' Šoti pärandsort aastast ~1850. Traditsioonilise kana-porrusupi oluliseim koostisosa. Lehed on sinakad ja mahlased. Taim ise madalam kui paljud teised sordid ning seetõttu talvekindlam. Tänu sellele saab neid ka põllul üle talve hoida.
- **Taliküüslauk** (*Allium sativum*) '**Lindora**' – 1 aasta seeme, hea hoolitsuse ja valiku korral kasvavad 3 aastaga väga võimsad küüslaugud, esimesed küüslaugud ostsime paarkümmend aastat tagasi koos emaga Lindora laadalt, valisime välja müüjamemme, kel olid kõige suuremad ja ilusamad küüslaugud. Maha tuleb panna sügisel või kevadel esimesel võimalusel, seniks hoida jahedas ja kuivas.
- **Talisibul** (*Allium fistulosum*), kui sul on aias talisibul, siis pole vaja kevadel rohelist sibulat ajatada vaid lihtsalt mine ja korja, teise saagi annab hilissügisel, paari-kolme aasta tagant vajab uuesti külvamist, muidu kipub väga õitsema,
- **Longus lauk** (*Allium nutans*) on täiesti külmakindel ja vähenõudlik. Pärit on Kesk-Aasiast ja Siberist. Lamedad nartsissilehti meenutavad lehed tärkavad kevadel kohe peale lume sulamist ja neid võib toidus kasutada kuni hilissügiseni. Lehtede maitse on õrnalt küüslaugune ja mahedam kui talisibulal.

- **Saaremaa roosa pesasibul** (*Allium oschaninii*) – Ühest sibulast kasvab 4-15 sibulat, väga hea salatisibul, maitselt hoopis magusamad, kui tavaline sibul, peenikesed pealsed suvi läbi, kasvatatakse nii sibula kui ka pealsete saamiseks, säilib väga hästi. Maha võib panna varakevadel ja miks ka mitte sügisel permapeenrasse. Putkub väga harva, seetõttu saab paljundada ainult sibulatega. Maha panekuks vali suuremad sibulad ja väiksemad söö ära. Minu sibulad on pärit Saaremaalt Kungla, Kärdu ja Kaunispe küladest. Pakis 10 sibulat, hind 5€.