

Murulauk <i>Allium schoenoprasum</i> 	Kõrgus: kuni 30cm Laius: 30cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Tavaline aiamuld Hinnatud mitmeaastane maitsetaim. Taime või kasvatada ühel kohal 3-4 aastat, seejärel tuleb põõsast jagada. Toiduks tarvitatakse vitamiinirikkaid lehti. Talvitub hästi. Sobib dekoratiivsesse köögiviljaaeda- õied roosakas-lillad pallid. Võib kasvatada rõdukastis ja terrassipotis.	1.50€
Põõsastill <i>Anethum graveolens</i> `Compact` 	Kõrgus: kuni 30cm Laius: 10-30cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Tavaline aiamuld Hiline, madal põõsastill. Õitsemine tugevasti pärsitud, moodustab lähedasti asuvate varresõlmede arvel suure lehemassi.	1€
Kamperpuju <i>Artemisia alba</i> `Cola` 	Kõrgus: 60cm Laius: 40-60cm Valgusnõue: Päike Pinnas: hea drenaažiga kuivem kuni parasniiske muld Õied: VII-VIII Cola lõhna ja maitsega maitsetaim. Efektsed hallikasrohelised lehed. Aromaatne lisand teedesse või maitsevee tegemiseks. Lisaks saab värseid võrseid kasutada teedes, magustoitudes ja salatites.	4€
Teekummel <i>Chamomilla recutita</i> 	Kõrgus: 20-40cm Laius: 20-30cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Väga vähenõudlik Õied: V-VIII Teekummel on väärtuslik ravimtaim, mida kasutatakse eelkõige tema põletikuvastase toime tõttu. Teda tarvitatakse ka kõhuvalu ja tundliku mao korral, kerge unerohuna ja kerge lahtistina. Pideva kõhuvalu korral soovitatakse igal hommikul tühja kõhu peale juua tassitäis kummeliteed. Suu limapõletiku korral soovitatakse kummeliteega suud loputada. Mõned tolmulestad, näiteks Psoroptes cuniculi, ei kannata kummelit. Teekummelit nimetatakse taimearstiks. Arvatakse, et ta parandab teiste taimede kasvu ja tervist, eriti nende, mis toodavad eeterlikke õlisid. Kummel arvatakse aitavat seenhaiguste vastu ja nende vältimiseks piserdatakse mõnel pool seemikuid kummelilahusega.	2€
Koriander <i>Coriandrum sativum</i> 	Lehti nopitakse kevadel ja süüakse värskelt. Seemneid korjatakse vahetult enne küpsemist ja kuivatatakse. Lehed kuuluvad Aasia vürtsisegude koostisesse. Sagedamini kasutatakse aga kuivatatud seemneid. Neid lisatakse piparkoogitaigasse, kõrvitsa ja punapeedi hoidistesse, aga ka kastmetele ja marinaadidele. Hoidistes on aedkoriander samasugune säilitusaine nagu äädikas või sool.	1.50€

Kuumaasikas <i>Fragaria vesca L.</i> `Baron Solemacher` 	Saksamaal aretatud populaarne võrseid mittekasvatav sort. Juunikuust kuni külmadeni annab punaseid, magusaid ja lõhnavad marju. Kultuursordile omaselt suuremad marjad kui tavalisel metsmaasikal.	1.50€
Kuumaasikas <i>Fragaria vesca L.</i> `Regina` 	Püsik. Viljad suured, punased, maitavad ja lõhnavad. Viljub juunist septembrini, vahel ka veel oktoobris. Talub ka poolvarjulist kasvukohta.	1.50€
Kuumaasikas <i>Fragaria vesca L.</i> `Yellow Wonder` 	Taim õitseb kogu kasvuperioodi vältel ja ei anna külgvõrseid. Maitavad, mahlased metsmaasikaaroomiga valkjaskollased marjad, mis jäävad lindudele märkamatuks.	1.50€
Aedsalat <i>Lactuca sativa L.</i> `Crimson` 	Kõrgus: 10cm Laius: 20cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske, huumusrikas muld Moodustab tihedad suletaoliste lehtedega rosetid, lehed on käharad, intensiivse helepunase värvusega.	1€
Rooma salat <i>Lactuca sativa L.</i> `Frillice` 	Kõrgus: 20cm Laius: 20cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske, huumusrikas muld Mahedamaitsete mahlaste käharate lehtedega salat. Sobib kasutamiseks salatiegudes ja võileival.	1€

Aedsalat <i>Lactuca sativa L.</i> `Grand Rapids` 	Varavalmiv mörkja maitseta käharalehine kollakas-heleroheline lehtsalati sort, kasvatamiseks katmiklalal ja suvel avamaal. Vajab päikesepaistelist kasvukohta, kobestatud ja huumusrikast mulda ning regulaarset kastmist. Kasutatakse värskena salatites ja toitude dekoreerimiseks.	1€
Sidrunaloisia <i>Lippia citriodora</i> `Freshman` 	Kõrgus: 50-60cm Laius: 30 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske toitainerikas kasvukoht Taime lehtedel on eriliselt tugev sidrunilõhn, mis püsib ka pärast kuivatamist. See tore ürt annab taimeteedele oivalise maitse, temast saab ülihead värskendavat jooke ning põnevaid lõhna- ja maitsekoostisaineid nii soolastele roogadele kui ka magustoitadele. Aloisia lehed sisaldavad väga palju eeterlikke õlisid, ainuüksi taime puudutamisel lendub õhku mõnus sidruniaroomi pähvakas.	3€
Sidrunmeliss <i>Melissa officinalis</i> 	Harilikule melissile ehk sidrunmelissile sobib soe, päikseline, keskpäevaks poolvarjuline koht. Muld peab olema viljakas, õhurikas, niiskevõitu ning sügavalt haritud. Enne õitsemist korjatakse noori lehti jäädavalt, et neid värskelt tarvitada. Hiljem on lehed kõvad ja pisut kibedad. Kuivatamisel kaotab suuresti oma aroomi. Pigem sügavkülmutada. Värsked melissilehed lisavad salatitesse, kastmetesse, magustoitadesse ja liharoogadele särtsu, kuid keetmisel nende aroom kaob.	3€
Väärismünt <i>Mentha gracilis</i> `Ginger` 	Kõrgus: 30-50cm Laius: 20-30cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Hea drenaažiga parasniiske muld Väärismünt 'Ginger' on lillakate võrsete ja rohelist lehtedega maitsetaim, äärmiselt meeldiva õuna-ingveri lõhna ja maitsega. Kesksuvel ilmuvad punastele vartele väikesed lillad õied. Tiigritriibuline kollakasroheline lehestik.	3€
Maasikmünt <i>Mentha species</i> `Almira` 	Kõrgus: 20-25cm Laius: 30-50cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Hea drenaažiga parasniiske muld Aromaatne hinnatud ravim- ja maitsetaim. Lehed on intensiivse maasika ja mentooli maitse- ja lõhnaga. Suurepärane täiendus puuviljaparmüntide sortimenti. Sobib suurepäraselt tee valmistamiseks ja puuviljadesserdide lisandiks. Suvisel grillihooajal saate soovi korral erilise mündi-maasika aroomiga Mojito.	3€

Rohemünt <i>Mentha spicata</i> `Crispa` 	Kõrgus: 40-50cm Laius: 20-35cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Hea drenaažiga parasniiske muld Mitmeaastane aromaadne maitsetaim. Suure mentooli sisaldusega, meenutades närimiskummi 'Orbitit'. Rohelised aromaatsed lehed on huvitavad, lakkis, hästi krobeldised ning õitsemise ajal ilmuvad mündile kahvatulillad õisikud, mis on maiuspalaks mesilastele.	3€
Rohemünt <i>Mentha spicata</i> `Tashkent` 	Kõrgus: 40-50cm Laius: 30-40cm Valgusnõue: Päike Pinnas: hea drenaažiga parasniiske muld Rohemünt 'Tashkent' on eksootiline, vürtsikas piparmünt Kesk-Aasia kõrgplatoolt. Lehed on rohelised, ovaalse kujuga, kortsulised ja väga aromaatsed piparmündi lõhnaga. Kasutatakse kulinaarias ja sellest saab maitstvat piparmündi teed. Kuna mündid on laiuva kasvuharjumusega, siis soovitatav valida kasvukohta, kus see poleks probleemiks, võib kasvatada ka suuremates anumates või siis kärpida kasvu.	3€
Õunmünt <i>Mentha suaveolens</i> 	Kõrgus: kuni 100cm Laius: 60-100cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Väga leplik, parasniiske Õunmünt on väga jõulise kasvuga ja levib juurevõsudega. Taimel on hallikasrohekad pehme karvased lehed. Nõrgema mentoolisisaldusega kui klassikaline piparmünt, seetõttu sobib hästi mahedamat teed armastavale mündisõbrale.	3€
Õunmünt <i>Mentha suaveolens</i> `Pineapple Mint` 	Kõrgus: 30-40cm Laius: 50-100cm Valgusnõue: päike, poolvari Pinnas: niiske keskmise viljakusega või lahjem muld Õied: VIII-IX Aromaatsed õuna meenutava lõhnaga risoomsed püsikud kauni valge-rohelisekirju lehestikuga. Sakilise servaga õrnkarvased lehed teevad sellest küllaltki ornamentse püsiku. Üsnagi invasiivse loomuga. Kliimatsoon: 5-9	3€
Piparmünt <i>Mentha x piperita</i> 	Kõrgus: 45-60cm Valgusnõue: päike, poolvari Pinnas: huumusrikas, parasniiske Vana taluaia piparmünt. Tugevakasvuline puhmik. Ideaalne aromaadne münt tee jaoks. Väga võimsa ja kiire kasvuga.	3€

Must piparmünt <i>Mentha x piperita</i> `Black Mitcham` 	Kõrgus: 40-50cm Laius: 70-80cm Valgusnõue: päike/poolvari Pinnas: parasniiske viljakas pinnas, hea drenaažiga Õied: VII Hästi tugeva piparmündi maitse ja lõhnaga. Ideaalne teeks. Varred tumepunased püstise kasvuga, lehed tumerohelised. Suvel ilmuvad tumepunastele vartele väikesed lillad õied. Väga intensiivse lõhnaga. Veidi külmaõrn, lumeta talvel võiks katta kuuseokste või puulehtedega.	3€
Sidrunmünt <i>Mentha x piperita f. citrata</i> `Chocolate` 	Kõrgus: 40-50cm Valgusnõue: päike, poolvari Pinnas: tavaline aiavul Väga tumedad, kohati punakaspruunid šokolaadilõhn ja -maitselised aromaatsed lehed, sobivad ideaalselt magustoitade juurde. Õied lavendellillad.	3€
Hatune münt <i>Mentha x villosa</i> `Mojito` 	Kõrgus: 45-60cm Valgusnõue: päike, poolvari Pinnas: huumusrikas, parasniiske Tugevakasvuline puhmik. Mojito kokteili sünnimaalt Kuubalt pärit münt. Veidi mahedama maitsega kui rohemünt. Lisaks kokteilidele sobib suurepäraselt ka erinevate salatite, kastete ja lihatoitude maitsestamiseks.	3€
Kreeka basiilik <i>Ocimum basilicum</i> 	Kõrgus: 25cm Laius: 25-30 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske toitainerikas kasvukoht Väga kompaktne kääbussort. Tavalisest väiksemad kuni keskmise suurusega lehed, mis on kitsad ja veidi terava otsaga. Kreeka basiiliku maitse on üldiselt magus ja õrn. Meeldiv aroom, mis pole nii terav kui mõnel teisel basiiliku sordil. Kreeka basiilikut kasutatakse sageli Kreeka roogades, andes neile peene basiiliku maitse. Sobib hästi salatite, kastmete, erinevate Vahemere retseptidega, tomatite, oliivide ja feta juustuga.	2€
Kaneelbasiilik <i>Ocimum basilicum</i> 	Kõrgus: 40-60cm Laius: 25-30 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske toitainerikas kasvukoht Kaneelbasiilik on maitsetaim, mille lõhnas ja maitses on tunda kaneeli ja basiiliku meeldivat segu. Taime lehed on oliivrohelist, kaldudes pisut lilla poole. Lehed on hapramad kui tavalisel basiilikul. Punakad varred ja punased õisikud.	2€

Vürtsbasiilik <i>Ocimum basilicum</i> `Opal` 	Kõrgus: 30cm Laius: 20cm Valgusnõue: Päike Pinnas: huumusrikas Üheaastane aromaadne maitsetaim. Toiduks kasutatakse meeldiva lõhna ja mõrkja maitsega värskaid ja kuivatatud lehti või lehtede ja õite segu . Kasvatamiseks sobib soe, tuulte eest varjatud koht.	2€
Vürtsbasiilik <i>Ocimum basilicum</i> `Italiano classico` 	Kõrgus: 30cm Laius: 20cm Valgusnõue: Päike Pinnas: huumusrikas Üheaastane aromaadne maitsetaim. Toiduks kasutatakse värskaid ja kuivatatud lehti. Sobib kala- , liha- ja kohupiimatoitude, suppide ning kastmete maitsestamiseks. Kasvatamiseks sobib soe, tuulte eest varjatud koht.	2€
Vürtsbasiilik <i>Ocimum basilicum</i> `Spice` 	Kõrgus: 30cm Laius: 30cm Valgusnõue: päike Pinnas: viljakas, parasniiske muld Üheaastane väga aromaadne maitsetaim. Harunemiseks näpistada pidevalt tagasi. Toiduks kasutatakse nii värskaid kui ka kuivatatud lehti.	2€
Tai basiilik <i>Ocimum basilicum</i> `Thai` 	Kõrgus: 30-40cm Laius: 30cm Valgusnõue: päike Pinnas: viljakas, parasniiske muld Tai basiilik on väga populaarne maitsetaim Aasia söökide valmistamisel. Tema maitseomadused on sarnased tavalisele basiilikule, kuid lisandunud on aniisi ja kaneeli maitse, mis annab Aasia hõngu. Kasutada võib samamoodi nagu tavalist basiilikut.	2€
Sidrunbasiilik <i>Ocimum basilicum citriodorum</i> 	Kõrgus: kuni 30cm Laius: kuni 30cm Valgusnõue: Päike Pinnas: toitaineerikas pinnas Tugevalõhnaline maitsetaim. Väiksemate heledamate lehtedega. Soojusnõudlik. Kompaktse taime kasvamiseks on vaja pidevalt tagasi lõigata.	2€

Harilik pune <i>Oreganum vulgare</i> 	Kõrgus: 30-80cm Laius: 30- 50 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: lubjakam vähese toitainesisaldusega pinnas Õied: VII-VIII Mitmeaastane taim. Paksud teravaotsalised rohelised lehed ja roosakas-lillad õied. Vürtsika maitsega, oluline komponent vahemere köögis. Lehti kasutatakse värskelt või kuivatatult tomatikastmetes, suppides, kalatoitudes, lihatoitudes, spagettides, pitsal.	3€
Aedpetersell <i>Petroselinum crispum</i> 	Lehed aromaatsed, tumerohelised ja läikivad. Lehti kasutatakse toitumise maitsestamiseks värskelt või säilitatakse külmikus talviseks kasutamiseks. Petersell sisaldab rikkalikult C-vitamiini ja mineraalaineid.	1.50€
Kähar petersell <i>Petroselinum crispum convar. vulg.</i> `Moss curled` 	Kõrgus: 25cm Laius: 25 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske toitaineterikas kasvukoht Hinnaline maitsetaim, mida kasutatakse ka rahvameditsiinis. Lehed sisaldavad rikkalikult C-vitamiini ja minereelaineid.	1.50€
Maasikfüüsal <i>Physalis pubescens</i> 	Kõrgus: 30-70cm Laius: 30-60cm Valgusnõue: Päike Pinnas: tavaline aiavulnd Maasikafüüsal on madalakasvuline, kompakne pöösas. Sobib kasvatamiseks potis, peenral või kasvuhoones sarnaselt tomatiga. Marjad kasvavad katte sees, valmides muutub kest läbipaistvaks, küpseks saanult värvub mari tumekollaseks ja kukub maha. Maitsevad on just mahakukkunud füüsaliviljad, mis säilivad korjatult kaua kestab värskena. Maitset väga magusad, natuke maasika maitsega.	3€
Harilik rosmariin <i>Rosmarinus officinalis</i> `Abraxas` 	Kõrgus: 30cm Laius: 20 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: hea drenaažiga kruusane, liivane muld Nahkjate peenikeste hallikasoheliste lehtede ja erksate helesiniste õitega igihaljas maitse-, lõhna- ja ravimtaim. Rosmariiniga maitsestatakse lamba-, veise-, ulukiliha, metslinnuliha, kala, kartuli ja kaalikarogasid. Rahvameditsiinis kasutatakse rosmariini toniseeriva vahendina jõuetuse ja südame-neurooside korral, samuti sapiajajana.	3€

Harilik rosmariin <i>Rosmarinus officinalis</i> `Riviera Compact` 	Valgusnõue: päike Pinnas: hea dreanaaziga pinnas Rippuv rosmariini sort. Sobib hästi kasvatamiseks amplis, rõudkastis. Eelistab kruusast, liivast ja lubjast pinnast. Ei tohi üle kasta!	3€
Aedsalvei <i>Salvia officinalis</i> 	Mitmeaastane maitse- ja ravimtaim. Eelistab kasvuks päikesepaistelist, sooja, kerge liivaka ja viljaka mullaga kasvukohta. Ei talu raskeid savikaid muldasid. Lehti kasutatakse toitute maitsestamisel nii kuivatatult kui ka värskena. Valmistatakse taimetõrvikuid.	3€
Mägi-piparrohi <i>Satureja montana</i> 	Kõrgus: 30-50cm Laius: 30-50cm Valgusnõue: Päike Pinnas: kuivem, vähem viljakam pinnas Õied: VII-IX Mitmeaastane aroomaatsed ja väga dekoratiivne maitsetaim. Sobib imeliselt ka kiviktaimlasse. Valged, heledilla varjundiga lõhnavad õied. Köögis asendab maitse musta pipart. Piparrohu värsked või kuivatatud ürdiga maitsestamine vähendab soola vajadust toidus. Sobib oa, kartuli, aedvilja, liha ja kalatoidudele maitseandjaks. Rahvameditsiinis kasutatakse piparrohtu eeskätt söögiisu ergutava ja seedimist soodustava vahendina.	3€
Sidrun-liivatee <i>Thymus citriodorus</i> `Aureus` 	Kõrgus: 10cm Laius: 25cm Valgusnõue: päike, kerge vari Pinnas: hea dreanaaziga kehv kuni tavaline aiamauld Õied: VI,VII Hea pinnakatja, meeldivalt tugev sidruni aroom. Kuigi liivateed naudidavad päikselist kasvukohta, eelistab ta siiski kerget pärastlõunast varju. Sordi lehestik on veel eriti dekoratiivne, kus rohelistel lehekestel on helekollane ääristus. Lisaks suve alguses pakutavale kaunile õitsemisele on ta ka kasulik maitsetaim.	3€
Aed-liivatee <i>Thymus vulgaris</i> 	Kõrgus: 20cm Laius: 30cm Valgusnõue: päike Pinnas: hea dreanaaziga kehv kuni tavaline aiamauld Õied: VI,VII Aed-liivatee on poolpöödsas, mis õitseb heledilillade või vahel ka valgete õitega. Aed-liivatee on pinnakattetaim. Piklikud, väikesed lehed on tumehelised. Suurepärane meetaim. Talvitub Eestis kenasti, aga võib seda kasvatada üheaastasena või lasta talvituda siseruumides jahedas ja valgusküllases kohas. Toiduvalmistamisel säilib aed-liivatee maitse hästi ka pikalt kuumutamisel. Aed-liivateed võib lisada köögivilja- ja seene- ning liha-, kala-, muna- ja pastatoidudele.	3€