





























<p>Murulauk <i>Allium schoenoprasum</i></p> 	<p>Kõrgus: kuni 30cm Laius: 30cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Tavaline aiamuld</p> <p>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.</p>	<p>1.50€</p>
<p>Põõsastill <i>Anethum graveolens</i> `Compact`</p> 	<p>Kõrgus: kuni 30cm Laius: 10-30cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Tavaline aiamuld</p> <p>Hiline, madal põõsastill. Õitsemine tugevasti pärsitud, moodustab lähedasti asuvate varresõlmede arvel suure lehemassi.</p>	<p>O T S A S</p>
<p>Kamperpuju <i>Artemisia alba</i> `Cola`</p> 	<p>Kõrgus: 60cm Laius: 40-60cm Valgusnõue: Päike Pinnas: hea dreenaaziga kuivem kuni parasniiske muld Õied: VII-VIII</p> <p>Cola lõhna ja maitsega maitsetaim. Efektsed hallikasrohelised lehed. Aromaatne lisand teedesse või maitsevee tegemiseks. Lisaks saab värskaid võrseid kasutada teedes, magustoitudes ja salatites.</p>	<p>4€</p>
<p>Lehtsinep <i>Brassica juncea</i> `Red Frills`</p> 	<p>Kõrgus: 20cm Laius: 15-20cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Parasniiske viljakas muld</p> <p>Äärmiselt vürtsikas ja pikantne salatitaim. Sobib kasvatamiseks potis, peenras, õues ja kasvuhoones. Väga efektne garneeringuteks.</p>	<p>O T S A S</p>
<p>Koriander <i>Coriandrum sativum</i></p> 	<p>Lehti nopitakse kevadel ja süüakse värskelt. Seemneid korjatakse vahetult enne küpsemist ja kuivatatakse. Lehed kuuluvad Aasia vürtsisegude koostisesse. Sagedamini kasutatakse aga kuivatuid seemneid. Neid lisatakse piparkoogitaigasse, kõrvitsa ja punapeedi hoidistesse, aga ka kastmetele ja marinaadidele. Hoidistes on aedkoriander samasugune säilitusaine nagu äädikas või sool.</p>	<p>1.50€</p>

<p>Moldaavia tondipea <i>Dracocephalum moldavica</i></p> 	<p>Kõrgus: 100 cm Laius: 20-30 cm Valgusnõue: päike Pinnas: viljakas, parasniiske muld Õied: VII-VIII</p> <p>Üheaastane ilus vürtsi- ja meetaim. Õisi kogutakse õitsemise algusest kuni viimaste õiteni. Õisi ja lehti kasutatakse nii värskelt kui kuivatatult erinevate toitude, teede ja köögiviljade konserveerimisel nende maitsestamiseks kui aromatiseerimiseks. Ravimtaimena külmetuse korral, alandab stressi ja rahustab.</p>	<p>2€</p>
<p>Metsmaasikas <i>Fragaria vesca L.</i> `Baron Solemacher`</p> 	<p>Saksamaal aretatud populaarne võrseid mittekasvatav sort. Juunikuust kuni külmadeni annab punaseid, magusaid ja lõhnavad marju. Kultuursordile omaselt suuremad marjad kui tavalisel metsmaasikal.</p>	<p>O T S A S</p>
<p>Kuumaasikas <i>Fragaria vesca L.</i> `Regina`</p> 	<p>Püsik. Viljad suured, punased, maitsvad ja lõhnavad. Viljub juunist septembrini, vahel ka veel oktoobris. Talub ka poolvarjulist kasvukohta.</p>	<p>O T S A S</p>
<p>Kuumaasikas <i>Fragaria vesca L.</i> `Yellow Wonder`</p> 	<p>Taim õitseb kogu kasvuperioodi vältel ja ei anna külgvõrseid. Maitsvad, mahlased metsmaasikaaroomiga valkjaskollased marjad, mis jäävad lindudele märkamatuks.</p>	<p>O T S A S</p>
<p>Aedsalat <i>Lactuca sativa L.</i> `Crimson`</p> 	<p>Kõrgus: 10cm Laius: 20cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske, huumusrikas muld</p> <p>Moodustab tihedad suletaoliste lehtedega rosetid, lehed on käharad, intensiivse helepunase värvusega.</p>	<p>2€</p>






<p>Rooma salat <i>Lactuca sativa L.</i> `Frillice`</p> 	<p>Kõrgus: 20cm Laius: 20cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske, huumusrikas muld</p> <p>Mahedamaitseliste mahlaste käharate lehtedega salat. Sobib kasutamiseks salatiegudes ja võileival.</p>	<p>O T S A S</p>
<p>Aedsalat <i>Lactuca sativa L.</i> `Grand Rapids`</p> 	<p>Varavalmiv mörkjä maitseta käharalehine kollakas-heleroheline lehtsalati sort, kasvatamiseks katmikalal ja suvel avamaal. Vajab päikesepaistelist kasvukohta, kobestatud ja huumusrikast mulda ning regulaarset kastmist. Kasutatakse värskena salatites ja toitude dekoreerimiseks.</p>	<p>O T S A S</p>
<p>Sidrunaloisia <i>Lippia citriodora</i> `Freshman`</p> 	<p>Kõrgus: 50-60cm Laius: 30 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske toitainerikas kasvukoht</p> <p>Taime lehtedel on eriliselt tugev sidrunilõhn, mis püsib ka pärast kuivatamist. See tore ürt annab taimeteedele oivalise maitse, temast saab ülihead värskendavat jääteed ning põnevaid lõhna- ja maitsenoote nii soolastele roogadele kui ka magustoitudele. Aloisia lehed sisaldavad väga palju eeterlikke õlisid, ainuüksi taime puudutamisel lendub õhku mõnus sidruniaroomi pahvakas.</p>	<p>3€</p>
<p>Sidrunmeliss <i>Melissa officinalis</i></p> 	<p>Harilikule melissile ehk sidrunmelissile sobib soe, päikseline, keskpäevaks poolvarjuline koht. Muld peab olema viljakas, õhurikas, niiskevõitu ning sügavalt haritud. Enne õitsemist korjatakse noori lehti javõrseid, et neid värskelt tarvitada. Hiljem on lehed kõvad ja pisut kibedad. Kuivatamisel kaotab suuresti oma aroomi. Pigem sügavkülmutada. Värsked melissilehed lisavad salatitesse, kastmetesse, magustoitudesse ja liharoogadele särtsu, kuid keetmisel nende aroom kaob.</p>	<p>3€</p>
<p>Väärismünt <i>Mentha gracilis</i> `Ginger`</p> 	<p>Kõrgus: 30-50cm Laius: 20-30cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Hea dreanaaziga parasniiske muld</p> <p>Väärismünt 'Ginger' on lillakate võrsete ja roheliste lehtedega maitsetaim, äärmiselt meeldiva õuna-ingveri lõhna ja maitsega. Kesksuvel ilmuvad punastele vartele väikesed lillad õied. Tiigritriibuline kollakasroheline lehestik.</p>	<p>3€</p>




<p>Maasikmünt <i>Mentha species</i> 'Almira'</p> 	<p>Kõrgus: 20-25cm Laius: 30-50cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Hea dreanaaziga parasniiske muld</p> <p>Aromaadne hinnatud ravim- ja maitsetaim. Lehed on intensiivse maasika ja mentooli maitse- ja lõhnaga. Suurepärase täiendus puuviljapiparmüntide sortimenti. Sobib suurepäraselt tee valmistamiseks ja puuviljadesserdi lisandiks. Suvisel grillihooajal saate soovi korral erilise mündi-maasika aroomiga Mojito.</p>	<p>3€</p>
<p>Rohemünt <i>Mentha spicata</i> 'Crispa'</p> 	<p>Kõrgus: 40-50cm Laius: 20-35cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Hea dreanaaziga parasniiske muld</p> <p>Mitmeaastane aromaadne maitsetaim. Suure mentooli sisaldusega, meenutades närimiskummi 'Orbitit'. Rohelised aromaatsed lehed on huvitavad, loksik, hästi krobeldised ning õitsemise ajal ilmuvad mündile kahvatulillad õisikud, mis on maiuspalaks mesilastele.</p>	<p>3€</p>
<p>Rohemünt <i>Mentha spicata</i> 'Tashkent'</p> 	<p>Kõrgus: 40-50cm Laius: 30-40cm Valgusnõue: Päike Pinnas: hea dreanaaziga parasniiske muld</p> <p>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 maitsvat piparmündi teed. Kuna mündid on laiuva kasvuharjumusega, siis soovitatav valida kasvukohta, kus see poleks probleemiks, võib kasvatada ka suuremates anumates või siis kärpida kasvu.</p>	<p>3€</p>
<p>Õunmünt <i>Mentha suaveolens</i></p> 	<p>Kõrgus: kuni 100cm Laius: 60-100cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Väga leplik, parasniiske</p> <p>Õunmünt on väga jõulise kasvuga ja levib juurevõsudega. Taimel on hallikasrohekad pehme karvad lehed. Nõrgema mentoolisisaldusega kui klassikaline piparmünt, seetõttu sobib hästi mahedamat teed armastavale mündisõbrale.</p>	<p>3€</p>
<p>Õunmünt <i>Mentha suaveolens</i> 'Pineapple Mint'</p> 	<p>Kõrgus: 30-40cm Laius: 50-100cm Valgusnõue: päike, poolvari Pinnas: niiske keskmise viljakusega või lahjem muld Õied: VIII-IX</p> <p>Aromaatsed õuna meenutava lõhnaga risoomsed püsikud kauni valge-rohelisekirju lehestikuga. Sakilise servaga õrnkarvad lehed teevad sellest küllaltki ornamentse püsiku. Üsnagi invasiivse loomuga. Kliimatsoon: 5-9</p>	<p>3€</p>

<p>Piparmünt <i>Mentha x piperita</i></p> 	<p>Kõrgus: 45-60cm Valgusnõue: päike, poolvari Pinnas: huumusrikas, parasniiske</p> <p>Vana taluaia piparmünt. Tugevakasvuline puhmik. Ideaalne aromaadne münt tee jaoks. Väga võimsa ja kiire kasvuga.</p>	<p>3€</p>
<p>Must piparmünt <i>Mentha x piperita</i> `Black Mitcham`</p> 	<p>Kõrgus: 40-50cm Laius: 70-80cm Valgusnõue: päike/poolvari Pinnas: parasniiske viljakas pinnas, hea dreneažiga Õied: VII</p> <p>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.</p>	<p>3€</p>
<p>Sidrunmünt <i>Mentha x piperita f. citrata</i> `Chocolate`</p> 	<p>Kõrgus: 40-50cm Valgusnõue: päike, poolvari Pinnas: tavaline aiavulda</p> <p>Väga tumedad, kohati punakaspruunid šokolaadilõhna ja -maitselised aromaatsed lehed, sobivad ideaalselt magustoitude juurde. Õied lavendellillad.</p>	<p>3€</p>
<p>Hatune münt <i>Mentha x villosa</i> `Mojito`</p> 	<p>Kõrgus: 45-60cm Valgusnõue: päike, poolvari Pinnas: huumusrikas, parasniiske</p> <p>Tugevakasvuline puhmik. Mojito kokteili sünnimaalt Kuubalt pärit münt. Veidi mahedama maitsega kui rohemünt. Lisaks kokteilidele sobib suurepäraselt ka erinevate salatite, kastete ja lihatoitude maitsestamiseks.</p>	<p>3€</p>
<p>Sidrunmonarda <i>Monarda citriodora</i></p> 	<p>Kõrgus: kuni 100cm Laius: 50-60cm Valgusnõue: Päike/poolvari Pinnas: parasniiske viljakas muld</p> <p>Väga dekoratiivne mitmeaastane ilu- ja ravimtaim. Õie läbimõõt 7cm, lõhnavad. Sidrunilõhnalistest taimeosadest valmistatakse maitsvat teed. Hea meetaim. Väga kaunis, omapäraste õitega lill päikesesse ja kergesse varju. Pinnase suhtes vähenõudlik. Hea lõikelill. Sobib ka kuivatamiseks. Meelitab aeda liblikaid ja tolmeldavaid putukaid.</p>	<p>3€</p>

<p>Kreeka basiilik <i>Ocimum basilicum</i></p> 	<p>Kõrgus: 25cm Laius: 25-30 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske toitainerikas kasvukoht</p> <p>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.</p>	<p>2€</p>
<p>Kaneelbasiilik <i>Ocimum basilicum</i></p> 	<p>Kõrgus: 40-60cm Laius: 25-30 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske toitainerikas kasvukoht</p> <p>Kaneelbasiilik on maitsetaim, mille lõhnas ja maitstes on tunda kaneeli ja basiiliku meeldivat segu. Taime lehed on oliivrohelistes, kaldudes pisut lilla poole. Lehed on hapramad kui tavalisel basiilikul. Punakad varred ja punased õisikud.</p>	<p>2€</p>
<p>Vürtsbasiilik <i>Ocimum basilicum</i> `Opal`</p> 	<p>Kõrgus: 30cm Laius: 20cm Valgusnõue: Päike Pinnas: huumusrikas</p> <p>Üheaastane aromaadne maitsetaim. Toiduks kasutatakse meeldiva lõhna ja mörkjä maitsega värskaid ja kuivatatud lehti või lehtede ja õite segu. Kasvatamiseks sobib soe, tuulte eest varjatud koht.</p>	<p>2€</p>
<p>Vürtsbasiilik <i>Ocimum basilicum</i> `Italiano classico`</p> 	<p>Kõrgus: 30cm Laius: 20cm Valgusnõue: Päike Pinnas: huumusrikas</p> <p>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.</p>	<p>2€</p>
<p>Vürtsbasiilik <i>Ocimum basilicum</i> `Spice`</p> 	<p>Kõrgus: 30cm Laius: 30cm Valgusnõue: päike Pinnas: viljakas, parasniiske muld</p> <p>Üheaastane väga aromaadne maitsetaim. Harunemiseks näpistada pidevalt tagasi. Toiduks kasutatakse nii värskaid kui ka kuivatatud lehti.</p>	<p>2€</p>

<p>Tai basiilik <i>Ocimum basilicum</i> `Thai`</p> 	<p>Kõrgus: 30-40cm Laius: 30cm Valgusnõue: päike Pinnas: viljakas, parasniiske muld</p> <p>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.</p>	<p>2€</p>
<p>Basiilik `Tuscany` <i>Ocimum basilicum</i></p> 	<p>Kõrgus: 40-50cm Laius: 30-40cm Valgusnõue: Päike Pinnas: Parasniiske, viljakas pinnas</p> <p>Kõige saagikam basiiliku sort. Taimel on äärmiselt suured, erkrohelised, kortsulised/säbrulised lehed. Maitse on pigem magus kui vürtsikas, teistest basiilikutest mahedam.</p>	<p>2€</p>
<p>Sidrunbasiilik <i>Ocimum basilicum citriodorum</i></p> 	<p>Kõrgus: kuni 30cm Laius: kuni 30cm Valgusnõue: Päike Pinnas: toitainerikas pinnas</p> <p>Tugevalõhnaline maitsetaim. Väiksemate heledamate lehtedega. Soojusnõudlik. Kompaktse taime kasvamiseks on vaja pidevalt tagasi lõigata.</p>	<p>2€</p>
<p>Harilik pune <i>Oreganum vulgare</i></p> 	<p>Kõrgus: 30-80cm Laius: 30- 50 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: lubjakam vähese toitainesisaldusega pinnas Õied: VII-VIII</p> <p>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.</p>	<p>3€</p>
<p>Aedpetersell <i>Petroselinum crispum</i></p> 	<p>Lehed aromaatsed, tumerohelised ja läikivad. Lehti kasutatakse toitumise maitsestamiseks värskelt või säilitatakse külmikus talviseks kasutamiseks. Petersell sisaldab rikkalikult C-vitamiini ja mineraalaineid.</p>	<p>1.50€</p>

<p>Kähar petersell <i>Petroselinum crispum convar. vulg.</i> `Moss curled`</p> 	<p>Kõrgus: 25cm Laius: 25 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: parasniiske toitainerikas kasvukoht</p> <p>Hinnaline maitsetaim, mida kasutatakse ka rahvameditsiinis. Lehed sisaldavad rikkalikult C-vitamiini ja minereelaineid.</p>	<p>1.50€</p>
<p>Maasikfüüsal <i>Physalis pubescens</i></p> 	<p>Kõrgus: 30-70cm Laius: 30-60cm Valgusnõue: Päike Pinnas: tavaline aiamuld</p> <p>Maasikafüüsal on madalakasvuline, kompaktne põõsas. Sobib kasvatamiseks potis, peenral või kasvuhoones sarnaselt tomatiga. Marjad kasvavad katte sees, valmides muutub kest läbipaistvaks, küpseks saanult värvub mari tumekollaseks ja kukub maha. Maitsvad on just mahakukkunud füüsaliviljad, mis säilivad korjatult kaua kestab värskena. Maitsetelt väga magusad, natuke maasika maitsega.</p>	<p>3€</p>
<p>Harilik rosmariin <i>Rosmarinus officinalis</i> `Abraxas`</p> 	<p>Kõrgus: 30cm Laius: 20 cm Valgusnõue: Päike Pinnas: hea dreneažiga kruusane, liivane muld</p> <p>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 sapiajatina.</p>	<p>3€</p>
<p>Harilik rosmariin <i>Rosmarinus officinalis</i> `Riviera Compact`</p> 	<p>Valgusnõue: päike Pinnas: hea dreneažiga pinnas</p> <p>Rippuv rosmariini sort. Sobib hästi kasvatamiseks amplis, röödkastis. Eelistab kruusast, liivast ja lubjast pinnast. Ei tohi üle kastal!</p>	<p>3€</p>
<p>Aedsalvei <i>Salvia officinalis</i></p> 	<p>Mitmeaastane maitse- ja ravimtaim. Eelistab kasvuks päikesepaistelise, sooja, kerge liivaka ja viljaka mullaga kasvukohta. Ei talu raskeid savikaid muldasid. Lehti kasutatakse toitude maitsestamisel nii kuivatatult kui ka värskena. Valmistatakse taimetõrvikuid.</p>	<p>3€</p>

<p>Mägi-piparrohi <i>Satureja montana</i></p> 	<p>Kõrgus: 30-50cm Laius: 30-50cm Valgusnõue: Päike Pinnas: kuivem, vähem viljakam pinnas Õied: VII-IX</p> <p>Mitmeaastane aromaadne ja väga dekoratiivne maitsetaim. Sobib imeliselt ka kiviktaimlasse. Valged, helelilla varjundiga lõhnavad õied. Köögis asendab maitse musta pipart. Piparrohu värsked või kuivatatud ürdiga maitsestamine vähendab soola vajadust toidus. Sobib oa, kartuli, aedvilja, liha ja kalarooegadele maitseandjaks. Rahvameditsiinis kasutatakse piparrohtu eeskätt söögiisu ergutava ja seedimist soodustava vahendina.</p>	<p>3€</p>
<p>Sidrun-liivatee <i>Thymus citriodorus</i> `Aureus`</p> 	<p>Kõrgus: 10cm Laius: 25cm Valgusnõue: päike, kerge vari Pinnas: hea dreneažiga kehv kuni tavaline aiandum Õied: VI,VII</p> <p>Hea pinnakatja, meeldivalt tugev sidruni aroom. Kuigi liivateed naudivad päikeselist kasvukohta, eelistab ta siiski kergelt päraistõunast varju. Sordi lehestik on veel eriti dekoratiivne, kus rohelistel lehekedel on helekollane ääristus. Lisaks suve alguses pakutavale kaunile õitsemisele on taim ka kasulik maitsetaim.</p>	<p>3€</p>
<p>Aed-liivatee <i>Thymus vulgaris</i></p> 	<p>Kõrgus: 20cm Laius: 30cm Valgusnõue: päike Pinnas: hea dreneažiga kehv kuni tavaline aiandum Õied: VI,VII</p> <p>Aed-liivatee on poolpõõsas, mis õitseb helelillade või vahel ka valgete õitega. Aed-liivatee on pinnakattetaim. Piklikud, väikesed lehed on tumerohelised. Suurepärase 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 pastatoitudele.</p>	<p>3€</p>