

# MONIVUOTISET KEITTIÖKASVIT MÄNGÄRIGA KÖKSVÄXTER

Lisäystapa	Nimi	Laji	Valovaatimus Korkeus	Kestävyys	Lisäyslähde	Vanha kanta	Taimityyppi	Hinta sis. ALV
K	<b>ILMASIPULI</b> - LUFTLÖK Allium x proliferum Lehtiä kerätään kevästä pitkälle syksyyn. Muodostaa syötäviä sipuleita varren latvaan.		○ 50 cm	MK	Raahe		At P9	<b>4,70 €</b>
S	<b>RUOHOSIPULI</b> - GRÄSLÖK Allium schoenophrasum Mieto sipulimainen maku, jota voidaan käyttää sipulin tavoin. Näyttävä vaalean violetti kukinta.		○ 30 cm	HK	Raahe	☞	At P9	<b>3,95 €</b>
S	<b>VÄINÖNPUTKI</b> - FJÄLLKVANNE, ANGELIKA Angelica archangelica Vanha rohdos- ja maustekasvi. Sadoksi kerätään lehtiä, varsia ja siemeniä. Sopii kala-, kasvis- ja liharuokiin. Hyvin voimakkaanmakuinen.		○●● 200 cm	HK	Raahe	☞	At P11	<b>5,95 €</b>
K	<b>PIPARJUURI</b> - PEPPARROT Armoracia rusticana Juuria käytetään mausteena. Myös lehdet syötäviä. Sopii lihan ja kalan mausteeksi.		○● 80 cm	K	Pyhäjoki	☞	At P11	<b>4,70 €</b>
S	<b>PARSA</b> - SPARRIS Asparagus officinalis Tuottaa satoa kolmannelta vuodesta alkaen. Paksuja, nuoria versoja kerätään alkukesällä. Syödään kypsennettynä.	<b>'Backlim'</b>	○ 200 cm	MK	Hollanti		At P11	<b>6,85 €</b>
K	<b>MAA-ARTISOKKA</b> - HJORDÄRTSKOCKA Helianthus tuberosus Muodostaa syötäviä maanalaisia, muhkuraisia mukuloita. Käytetään mm. keittoihin. Kukkii keltaisin kukin myöhään syksyllä.		○ 200 cm	K	Raahe	☞	At P11	<b>4,70 €</b>
S	<b>IISOPPI</b> - ISOP Hysopus officinalis Voimakkaan makuinen maustekasvi. Sato kerätään ennen kukintaa. Lämpisevään hiekkamultamaahan. Käytetään myös koristekasvina.		○ 40 cm	MK	Suomi		At P9	<b>4,70 €</b>
S	<b>LIPERI eli LIPSTIKKA</b> - LIBBSTICKA Levisticum officinale Suurikasvuinen ja voimakasarominen maustekasvi. Lehtiä käytetään liha- ja vihannesruokiin. Tarvitsee syvämultaisen kasvualustan.		○● 200 cm	HK	Pohjois-Suomi		At P11	<b>5,95 €</b>
K	<b>PIPARMINTTU</b> - PEPPARMYNTA Mentha x piperita Muita minttuja voimakasaromisempi. Lehtiä käytetään liha- ja vihanneskeittoihin.		○ 50 cm	K	Siikajoki	☞	At P11	<b>5,30 €</b>
K	<b>OMENAMINTTU</b> - ÄPPELMYNTA Mentha x rotundifolia (Mentha "x dalmatica") Rehevä- ja voimakaskasvuinen. Lehtiä käytetään esim. teessä.		○ 100 cm	K	Raahe		At P11	<b>4,70 €</b>
S	<b>SAKSANKIRVELI</b> - SPANSK KÖRVEL Myrrhis odorata Makea, aniksen makuinen yrtti, jota voidaan käyttää yleismausteena. Lehtiä käytetään ennen kukintaa ja juuria koko kesän.		○● 150 cm	HK	Raahe	☞	At P11	<b>5,30 €</b>
K	<b>MÄKIMEIRAMI</b> - VILD MEJRAM Origanum vulgare Satoisa yrttimauste salaateihin, pitsaan ym. kasvisruokiin. Vanha rohdos- ja maustekasvi kuivahkalle ja aurinkoiselle paikalle.		○ 40 cm	MK	Raahe		At P10	<b>4,70 €</b>
S	<b>HAPRO</b> - FJÄLLSYRA Oxyria digyna Hapron lehdissä on oksaalihappoa ja C-vitamiinia. Sitä voidaan käyttää salaateissa ja mausteena.		○● 20 cm	K	Raahe		At P9	<b>5,30 €</b>
K	<b>TARHARAPARPERI</b> - RABARBER Rheum rhabarbarum Vanhoja pohjoissuomalaisia maatiaiskantoja. Nuoria lehtiruoteja käytetään piirakkaan, kiisseliin ja hilloon.	<b>"Maatiainen"</b>	○●● 80/200	HK	Pohjois-Suomi	☞	At P11	<b>6,85 €</b>
K	<b>TARHARAPARPERI</b> - RABARBER Rheum rhabarbarum Tavallista raparperia vähähappoisempi. Nuoria lehtiruoteja käytetään piirakkaan, kiisseliin ja hilloon.	<b>'Elmbnitz'</b>	○●● 80/200	K	Raahe		At P13	<b>7,95 €</b>
K	<b>TARHARAPARPERI</b> - RABARBER Rheum rhabarbarum Punertavat ja paksut lehtiruodit. Nuoria lehtiruoteja käytetään piirakkaan, kiisseliin ja hilloon.	<b>'Victoria'</b>	○●● 80/200	K	Raasepori		At P13	<b>7,60 €</b>