

Mesimagus angervaks

Triin Nõu

Juunist augustini mattuvad niisked puisniidud, lodud, sood, soometsad ja veekogude kaldad heledasse õiemerre ja õhus levib mesimagus kaneeli- ja vanillilõhn ning tolmeldajad sumisevad. On angervaksaaeg. Ilmselt nii mõnigi looduses liikuja on suvel pidanud ligi kahemeetrise angervaksamüürist läbi murdma.

Peale kõrge kasvu aitab angervaksa teistest taimedest eristada kollakasvalge pöörisjas õisik ja lehed, mis koosnevad kolmest kuni viiest lehekesest. Kõige enam sarnaneb ta angerpistiga, kuid angerpisti lehed on sulgjad (meenutavad raudrohtu) ja õied valged ning angerpisti kohtab pigem kuivadel niitudel ja loopealsetel.

Euroopa niitude kuninganna. Vanad eestlased on pidanud angervaksa veidi maagiliseks taimeks, mis kaitseb kurja eest. Jaaniõöl oli tava panna õitsvaid angervaksu majapalkide ja laudade vahele.

Angervaksa rahvapärased nimetused on *angerpüidse*, *angerpüks*, *hobusehurmarohi*, *lepavorm*, *naba-arnikas*, *püst*, *risthammas*, *tuulerohi* ja *vorm*. Ükski neist nimetustest ei viita taime kulinaarsetele omadustele.

Selles mõttes on hoopis kõnekam angervaksa ingliskeelne nimetus *meadowsweet*, mis tähendab „niidumagus“. Taime põhilisele kasvukohale viitab rahvapärane nimetus *Queen of the Meadow* (niidukuninganna) – angervaksa ongi nimetatud Euroopa niitude kuningannaks. Ingliskeelne rööpnimetus *bridewort* (pruudirohi) aga tuleneb sellest, et angervaksa on sageli lisatud pruudikimpudesse.

Toidutaimena vähe tuntud. Kuigi angervaks on levinud üle Eesti, on teda igapäevase toidutaimena aegade vältel pigem vähe kasutatud. Teadaolevalt on Roots

angervaksaga maitsestatud puuviljalikööri ja pruugitud ka õlle valmistamisel humala asemel. Bosnias ja Hertsegoviinas on noori lehti tarvitatud maitseainena. Eestist ei ole selle kohta teateid.

Seevastu rahvameditsiinis on angervaksatee üsna levinud köha ja mitmesuguste naitte- ja sisehaiguste ning põletike ja palaviku leevendajana. Samuti on angervaksa kasutatud kerge rahusti ja hea une soodustajana. Ravimtaimeks korjatakse õisikud õitsemise algul: tavaliselt veidi enne heinaaja algust.

Angervaksa õitest eraldati 1835. aastal esimest korda salitsüülhapet, nii saab teda tinglikult nimetada tänapäeva aspiriini eelkäijaks. Ent inimesed, kel aspiriin kutsus esile astmahooge, tasub olla angervaksaga ettevaatlik. Peale salitsüülhappe sisaldab see taim rohkesti parkainet, eeterlikku õli, C-vitamiini (värsketes lehtedes), glükosiide ja kollast värvainet.

Taime maapealse osaga saab riideid värvida, tulemuseks on kollakasroheline toon. Juurtega värvides saab musta tooni.

Veidi unustuse hõlma vajunud angervaks väärrib taasavastamist. Kevadisi värsked võsusid ja lehti võib lisada salatitesse ja kasutada supirohelisena. Vahelduseks lihtsale angervaksateele võib proovida keeta siirupit. Samamoodi nagu eelmise aasta juuni-juulinumbris tutvustatud leedriõiesiirupi puhul tasub ka angervaksasiirupisse lisada midagi haput, näiteks võõramaist sidrunit, aga sobivad ka kodumaine rabarber või punane sõstar. Toredat katsetamist! ■

Triin Nõu (1986) on MTÜ Loodusajakiri tegevtoimetaja.

Proovi veel! Angervaks lõhnab mesimagusalt ka siis, kui õied on juba kuivanud, nii et loodushoidliku vahendina võib kuivanud õitega lõhnastada ruume.





Foto: Tuuli Mathiesen

Hullutavalt lõhnavate õitega angervaks on Eestis tavaline, eriti meelsasti kasvab ta niisketel niitudel

Angervaksa- ja punasesõstrasiirup

- 1 l vett
- 1 kg suhkrut
- 25 angervaksaõisikut
- 0,7 kg punaseid sõstraid

Raputa õisikud hoolikalt puh-taks. Keeda suhkrust ja veest ning punastest sõstardest siirup. Kurna siirup läbi sõela. Vala kuum segu õisikutele ja hoi-a vähemalt kolm ööpäeva pimedas ja jahedas. Seejärel eemalda õisi-kud siirupist, kuumuta keemi-seni ja vala pudelitesse. Kui soo-vid kasutada väiksemat suhkru-kogust, võid siirupit hoida külm-kapis või sügavkülmas.



Foto: Mari-Liis Illover

Angervaksasiirupile annavad hea hapuka maitse ja kena roosa tooni punane sõstar või rabarber



Foto: Tuuli Mathiesen

Ka puhas angervaks koos väikese laimilisandiga annab siirupile ime-ilusa tooni