

Kiinansipuli



Kiinansipuli (*Allium tuberosum*)

Kiinansipuli (*Allium tuberosum*) on monivuotinen, [ruohosipulia](#) (*Allium schoenoprasum*) leveä- ja litteälehtisempi maustekasvi, jolle on tunnusomaista mieto, [valkosipulia](#) (*Allium sativum*) muistuttava aromi. Sitä on viljelty Kiinassa yli 2000 vuotta ja tunnetaan siellä nimellä jiucai (茺菘). Suomen puutarhoihin kasvi on löytänyt menestyksekkäästi tiensä 1980-luvun alusta alkaen.

- Siemeniä saatetaan myydä nimikkeellä "Ruohosipuli, kiinalainen"
- pfaf.org:in mukaan siementen itävyys on suht lyhyt; ei suositella käytettävän yli vuoden vanhoja siemeniä. Kaupasta ostetussa siemenpussissa on tosin merkinnät "itävyys 92%", "pakattu 11/08" ja "saa markkinoida 2012", joten ehkä oikein säilöttynä kestää useita vuosia?

pfaf.org

- **Ravintosisältö:**2.6% proteiinia, 0.6% rasvaa, 2.4% hiilihydraattia. Sisältää jonkin verran A, B1 ja C -vitamiineja.
- Sipulit noin 1 cm leveitä.

Käyttö

- Käytetään lehdet, kukat ja kukkanuput ja sipuli raakana tai keitettynä.
- Maku on mieto hieman ruohosipulin ja valkosipulin välimaastosta.
- Pitkä kypsentyminen tuhoaa maun.

Kasvattaminen

- Juuret yltävät 50cm syvyyteen.
- Kestää -40 astetta pakkasta

Linkkejä

- <http://www.pfaf.org/database/plants.php?Allium+tuberosum>
- http://en.wikipedia.org/wiki/Garlic_chives
- <http://fi.wikipedia.org/wiki/Kiinansipuli>
- <http://puutarha.net/index.asp?s=/kauppa/esittelyx.asp?tuote=20362>
- <http://www.flickr.com/search/?q=Allium%20tuberosum&l=cc&ct=0>
- http://commons.wikimedia.org/wiki/Allium_tuberosum

Lähteet

- Sivulla käytetään tekstiä wikipedia-artikkelista [Kiinansipuli](#).
- Käännetty tekstiä suoraan pfaf.org-sivulta: [Allium tuberosum](#)