

MAAKODU

Eesti esimene aia-, suvila- ja majaomanike ajakiri • XXIII aastakäik • märts 2013

KEVADINE
KÖÖGI ERI!

Kuue köögi nipid ja mõnusad maitseed

Ilusad
tomatitaimed
aknalaualt

Kirglik taimekoguja
Viivi Lepik

Lihaveised
võsatõrjel

Ööbiku
gastronoomiatalu

Külas
Koluvere
lossis

hind 2.90 €

ISSN 0235-6899



9 770235 689028

UUS FORD B-MAX

ELU ON AVATUD UKS

Uus Ford B-MAX geniaalse *Easy Access* ukseüsteemiga. Hüppa kohe sisse.
ford.ee

1.5m



Info-Auto
www.infoauto.ee

TALLINN Järve Pärnu mnt. 232 tel. 671 0060 infoauto@infoauto.ee
TALLINN Kadaka Kassi 6 tel. 671 0063 kadaka@ford.ee
TARTU Turu 27 tel. 737 1890 tartu@infoauto.ee
PÄRNU Tallinna mnt. 89a tel. 447 2777 parnu@infoauto.ee

CO₂ heide 104 – 149 g/km.
Keskmine kütusekulu 4,0 – 6,4 l/100 km.

facebook.com/infoautoford



Go Further



Sisukord

KODU

22

- 6 Maakodu Vasara tänaval
- 14 Valguse- ja veemängud Koluvere lossis
- 22 Päikese talu lugusid täis köök
- 26 Liisu Arro päikeseline köök
- 32 Tervislikud road omaloodud nõudes
- 36 Gastronoomiatalu luksuslik lihtsus
- 40 Perenaise asjalikud abilised



6



14



42



48

AED

- 60 Lepiku-Mardi roheline aardelaegas
- 66 Uudised
- 68 Orhideed pudelis: kes nad on ja mida tahavad?
- 74 Ilusad tomatiistikud aknalaualt
- 76 Uusi sorte köögiviljaaeda

60



26

56

ELULAAD

- 42 Pilk mahetalu sahvrise ja kööki
- 48 Kitsejuust ja lambaliha taluköögist
- 54 Soojad pätsid Pätsi Sahvrast
- 56 Sinikarbid ja garneelid – belglaste lemmikud
- 78 Suveidüll: sinine meri, roheline rohi ja valged lehmad
- 81 Märtsi sündmuste kalender
- 82 Ristsõna

40

32

68



74



Head isu!

Kokandus pole küll Maakodu tähtsaim teema, aga korra aastas võtame end kokku ja teeme need puudujäägid oma varakevadise köögi eriga tasa.

Sellesse numbrisse sai põnevaid maitseid rohkem kui sisustusnippe – tutvustatud peredes ära proovitud retsepte on lausa väikese kokaraamatu jagu. Kuid hea asi ju kestab, mõnusat kodukööki ei peagi lihtsalt muutmise pärast ühtevalu ringi tegema.

Arvan, et peamine on hoopis jagatud soojus ja eluenergia – loed ja usud, et Kolotsi, Vasara, Saariku ja Ööbiku talus on hea elada. Ning Eestis, kus on sellised inimesed ja talud, ka.

Selle peale on ehk hea mõelda 27. märtsil, kui Eesti peab priiuse põlistumise päeva – meie riik on siitpeale kestnud kauem, kui talle enne sõda oli aega antud.

Aitäh kirjade ja õigete vastuste eest! Teie lemmiklooks oli veebruaris “Kodu põhjamaistes värvides”.

Ristsõna lahendus oli: “Peruust pärit toataimed. Ingli trompet. Helikoonia. Epidendrum”. Selle eest saab Ingrid Benderi kirjutatud “Maalehe tomatiraamatu” Elli Virk Võrumaalt.

Lugejamängu õige vastus on Hiiumaa – sealt oleme kirjutanud Suuremõisa lossist ja Orjaku mõisast. Valdo Prausti raamatu “200 Eesti kaunimat mõisat” võitis loosi tahtel Annelly Pent Tartust.

Uue lugejamängu mõtte sain Mare lugejakirjast. Kuna Maakodu on nüüd Facebookis, siis palun kirjutagegi meile, mida võiksime aia- ja koduhuvilisele lugejale pakkuda Facebooki kaudu.

Andke teada, kui vilkalt te seal ise suhtlete ja mida see võimalus teie ellu juurde annab või sealt vähemaks võtab. Auhinnaks on aednik Harri Poomi kirjutatud “Maalehe arbuusi- ja meloni-raamat”.

Ilusat kevadet! Järgmine kord ilmutame juba oma mahuka erinumbri Suvi Aias.



Meeli Müüripeal,
Maakodu
peatoimetaja

Tere

Veebruarinumbris meeldis mulle kõige enam artikkel Haapsalu De la Gardie aadlielamust – väga huvitav oli näha selle maja sisemust. Huvitavad olid ka lood Narva kolledžihoonest, Uhti kõrtsist ja Austraalias kasvavast pudelipuust. Ristsõna vastus on: Peruust pärit toataimed: ingli trompet, helikoonia, bromeelia, epidendrum.

Lugejamängu vastuseks pakun, et Hiiumaal on kõige vähem mõisaid. Jaksu ajakirja toimetamisel!

Uut Maakodu numbrit ootama jäädes

Annelly Pent

Kodu põhjamaistes värvides

Lugejamängu vastuseks arvan, et see maakond, mille mõisatest on Maakodus kirjutatud ainult kahel korral, peab olema Hiiumaa. See saar on ju nii väike, et sinna ei mahugi palju mõisapärandit.

Minu lemmiklugu on aga “Kodu põhjamaistel kargetes värvides”. Tore on lugeda hakkajatest inimestest.

Silvi Mihklisaar Tartumaalt

Toimetuselt: Silvi, võtke meiega palun eelmise mängu auhinna kättetoimetamise asjus ühendust!



Sven Arbet

Maakodu Facebookis

Märkasin, et Maakodugi on vaikselt Facebookiga liitunud ja kogub muudkui sõpru. Sealsesse teatripiletimängu saatsin oma vastuse juba ära ning homme lähen soovitatud salati jaoks turult mustjuurt otsima.

Ma olen kindlalt trükisõna eelistaja ega oskagi nüüd arvata, mida FB meie niigi infoküllases ajas ajakirjale juurde annab. Pealegi – iga hästi tehtud asi nõuab ju aega ja mõtteid. Loodetavasti jaksate ikka mõlemal pool huvitavad olla. Põhiline on siiski see, et vanad head asjad igasuguste uute tehniliste võimaluste tõttu ei kannataks. Ajakiri on nagu hea sõber, internetiavarustes aga on juba tohutult palju mõttetut. Esmalt ootan ikka heade tekstide ja ilusa kujundusega paberajakirja – kõik muu võib olla selle kõrval justkui üllatuseks.

Mitmel Maakodu aiareisil käinuna mõtlesin siiski välja ka ühe asja, kus Facebook kindlasti saab ajakirja täiendada. Reisil tekib ju ikka küsimus, et kuidas me nüüd neid sõidu põnevamaist paigust tehtud pilte näeme ja vahetame. Facebook on selleks just õige koht.

Parimate soovidega **Mare Harjumaalt**

MAAKODU Toimetuse aadress:
Narva mnt 13, 10151 Tallinn.

Levi ja tellimine 680 4444, klientitugi@lehed.ee
Peatoimetaja Meeli Müüripeal
661 3370 meeli.myyripeal@maakodu.ee
Tegevtoimetaja Kristel Kirss
661 3373 kristel.kirss@maakodu.ee
Toimetajad
Kaja Kurg 661 3374 kaja.kurg@maakodu.ee
Jaan Mettik jaan.mettik@maakodu.ee
Jana Rand 661 3375 jana.rand@maakodu.ee

Keeletoimetaja Ene Leivak 661 3311
Korrektor Merike Järvlepp 661 3372
Kujundaja Merike Arbet
Reklaam Helen Lehismets 661 3312
helen.lehismets@lehed.ee, faks 669 8174

Väljaandja AS Eesti Ajalehed
Trükk AS Printall
Kaanefoto Sven Arbet



TELLI NÜÜD AINUS EESTI KÄSITÖÖAJAKIRI



ja võida endale iga
käsitööhuvilise
unistuste kaaslane.

Ka sel aastal läheb Käsitöö tellijate
vahel loosi eksklusiivne iludus -
Singeri õmblusmasin!

SINGER One™

24 erinevat ja lihtsalt seadistatavat pistet - vali ühe nupulevajutusega. Täisautomaatne 1-etapiline nõõpaugu õmblus, lihtne ja arusaadav niidistus koos automaatse nõela niidistajaga, suur õmbluspind, 3 LED valgustit, pressjala sensor, tugev metallkorpus, vabavars, tolmukate. Auhinna väärtus ~450€.

KÄSITÖÖ
aastatellimus
vaid 16 €.
Võit kaanehinna
17%!

Käsitöö ilmub 4 korda aastas
(KEVAD veebruaris, SUVI mais,
SÜGIS augustis, TALV novembris).



SINGER

One™

Tellida saad: www.ajakirjad24.ee/kasitoo, telefonil 666 2233 või tellimine@kirjastus.ee. Lisainfot vaata: www.ajakirjad24.ee.

Kampaania kestab 31. märtsini 2013.



Söögilaud ja molbert on peremehe valvsa pilgu all. Selleks et mees oleks kogu aeg kodus, maalis Anne tema portree. Maal ripub söögitoa seinal, kohe laua kõrval.

Maakodu

Vasara tänaval

Tekst **Kristel Kirss**
Fotod **Karin Kaljuläte**

Vitraaži- ja maalikunstnik Anne Vasar valis oma perele maakoduks talu, mis asub Jõgeva- ja Tartumaa piiril metsade rüpes.

Kui Anne selgituste järgi tema maakodusse sõita, hakkab teid poolel teel närima kahtluseus: äkki pole te kõigest õigesti aru saanud või olete koguni eksinud. Isegi siis, kui kunstnik on oma autoga teejuhiks, tekib külastest üha eemaldudes väike segadus. Heas korras metsatee tundub lõputult pikk ja teeb jänesehaake, teejuhi auto kaob tihti silmist. Ühel hetkel saab tee otsa – oletegi taluhoovis.

Punase laudisega elumaja nurgal on sinine tänavasilt kirjaga Vasara.

“Tegelikult ei ole meie kodu sugugi viimane talu siin metsas. Teed sinna küll enam ei lähe, aga maja on alles,” märgib Anne.

Elu kahe kodu vahel

Enne kui Anne ja tema kaasa Veiko Vasar selle kodu ostsid, pidid nad jõudma kompromissini. Mõlemad soovisid maakodu asukohaks oma lapsepõlvemaad. “Minu juured on Pärnumaal, seal kus on Nigula raba. Veiko on pärit Valgamaalt,” räägib Anne. “Paraku jääb minu kodukant Tartust, kus meil on korter, tõesti liiga kaugele. Nii vaatasimegi Valgamaal ringi, aga ei leidnud sobilikke pakkumisi. Olid mõned väga kallid või siis lagastatud kohad. Tegin siis mehele ettepaneku, et ehk oleks õiglane, kui otsime koha, kus me kumbki käinud pole. Koha, kus kummalgi ei ole juuri, sugulasi ega tuttavaid. Veiko oli nõus ning leidis, et see on igati õiglane lahendus.”

Alatskivi kant oli mõlemale üsna võõras. Maju oli koguni kaks müügis, mõlemad samas külas.



Vasara talu perenaine Anne ja Uudu.



Suvel piiravad Vasara talu perenaise lemmiklilledega peenrad, mis valdavalt on püsikuid täis.

Ent valituks osutunud maja ei asugi Tartumaal, nagu arvati, vaid jääb juba Jõgevamaa valdusesse.

Talus elas viimati hakkaja töömees. Paraku väsis ta ühel hetkel tubli olemast ning laskis oma elu nii käest, et hing läks välja. Vana peremehe viimaste eluaastatega käis talukoht alla.

Kui Anne ja Veiko mööda metsateed müügis olevasse tallu jõudsid, oli hoovis rohi rinnuni. Vaatepilt oli kurb – lagunevad lobudikud ja prügmäed.

“Seisin siin väravas ja tundsin – see on minu koht!” meenutab Anne särasilmil. “Mu mehel ei olnud sellist äratundmist. Ent kui ta oli majaümbruse trimmeriga ära niitnud, arvas juba teisti. Veiko tõdes siis, et ilmselt on äratundmine

kunstnike eelis, kes näevad kohe, mis on oluline või mida on vaja näha!”

Talukohta ostmise ajal, 2004. aastal, töötas Anne Tartus Antoniuse Gildi vitraažikojas. Veiko oli ja on nüüdki TÜ psühhiaatrikliiniku juhataja.

“Ta on nagu Aadu Kadakas (*mängufilmi “Siin me oleme” psühhiaater, keda mängis Sulev Nõmmik – toim*), kes peab suurema osa ajast ikka ... linnas olema. Arst ei saa iga päev metsas elada. Aga nädalalõppudel on ta siin. Ta on märkimisväärselt osavate kätega,” kiidab Anne.

Tartu korterisse jäi ka ülikoolis õppiv tütar Agnes, kuid temagi armastab vabadel hetkedel maaelu maitsta.

Maamajja armunud Anne sõitis aastaid kahe kodu vahet. Samal ajal tabas Antoniuse Gildi üks ebaõnn teise otsa. Kabelimatsu andis viimane rendihinna tõus. Anne teadis siis, et 12 aastat klaasitöid Antoniuse Gildi hõlma all hakkavad läbi saama.

Tänu maamaja käestlastud õunapuudele sattus ta eelmise aasta varakevadel kokku aiakujundaja ja aedniku Piret Pihtjõega. Piret aga teadis, et Alatskivi lossikeldrisse otsitakse käsitöomeistreid. Eriti vajati kedagi sellist, kes tunneks keraamikaahju. Läbirääkimised lossis kulgesid edukalt. Nii pääseski maaelusse kiindunud kunstnik linna ja maa vahet sõitmisest. Alatskivi lossikeldris saab ta põnevate savitööde ja keraamikakursuste korraldamise kõrvalt vitraažit teha.



Pensioniikka jõudnud Uudu on toakass, kes õue eriti ei kipu. Pole ka ime – ümbrus kubiseb metsloomadest. Taamal ema maalitud portree tütrest.



Eeskojas on potililledel mõnusalt valgust.



Vannitoa vitraaž teeb väikese ruumi rõõmsaks.

“Loss on eriline koht töötamiseks, mul vedas,” on Anne rahul.

Eelmisel sügisel nõustus ta asendama ka lapsehoolduspuhkusele läinud kunstiopetajat Alatskivi keskkoolis. Seega sidus ta end veelgi enam uue kodukohaga.

Suvine lemmiklill kõlbab süüa

Anne ja Veiko on vana talukohta kodustades palju teha jõudnud. Elumaja repetanud ja kole eeskoda lõhuti maha. Uus esik kavandati ja ehitati nii avar, et selle ühte tiiba mahuvad ka pesuruum ja WC. “Vanasse palkmaja olnuks vannitoa sobitamine märksa keerulisem,” märgib Anne.

Nüüd on duširuum valmis. Akent ehib perenaise tehtud kaunis vitraaž, mille muster kõlab kokku seinakatteks valitud keraamiliste plaatidega.

Eeskoja üks sisesein, mis enne oli maja välisesein, vajab veel viimistlemist. Aknaid on kojas palju. Anne on sinna toonud oma õmblusmasina, et saaks seal vajadusel midagi kokku suristada.

Siin tunnevad end hästi toailled, aga ka koduhoidjast siiam Uudu. Tema toidukausid on siin potilillede roheluse varjus. Juba aprillis lubab perenaine kassi 15. sünnipäeva auks peo korraldada. Koduvein, mille maitset täiendab ühe komponendina kõrvits, juba mulksub köögi soemüüri kõrval. Maitstva kõrvitsa-toorjuustukoogi teeb Anne selleks puhuks kindlasti ka.

Kevadine pakikumine!



SINGER



Singer One 449.-
+ Singer topieemaldaja

Ettetellimisel

390.-

Husqvarna

VIKING



Husqvarna Viking Tribute 140M
+ käärid
Jaehind ~~449.-~~

379.-



Husqvarna Viking Designer Ruby
Õmblus- ja tikkimismasin
koos kujundusprogrammiga 5D Prof
Jaehind ~~5089.-~~

3999.-



Husqvarna S21
2-, 3-, 4-niidiline overlok
+ katteõmblus
Jaehind ~~799.-~~

724.-

**Tikkimismasinad koos programmiga alates 1299.-
Õmblusmasinad, overlokid, õmblustarvikud ja
tikkimisniidid soodsate hindadega**

Reginett

Lõunakeskus Ringtee 75, Tartu 50105 Tel 734 1945 www.reginett.ee



Hästi pehmed ja nägusad vanaema kootud kardinaid.

“Mul on kõrvitsa kasvatamiseks väga hea koht! Kõrvits on maailma kõige ilusam suvelill! Nii ilusad lehed ja õied. Paned seemne kompostihunniku otsa ning sealt hakkab kõrvits alla tulema. Kõrvits on ilus sügiseni välja,” teab Anne.

Kõrvitsaid sai ta mullu nii palju, et köögi sügavkülmik on neid täis. Anne küpsetas kooreta kõrvitsaviilud vähese vee ja õliga ahjukuumuses ning fooliumi all pehmeks, küpsenud tükid suristas püreeks ning pani karpidega sügavkülmikusse.

Nüüd võtab ta kõrvitsapüree, sulatab üles ja teeb sellest siis kas püreesuppi, pühadesaia või kooki või paneb koguni veini käima.

Kodu värskes süda

Köök, kus valmivad muudki hõrgutised, on majas ainus päris valmis ruum. Viimati kinnitas Veiko seinale endatehtud maitseaineriivli. Nüüd ei tunne perenaine köögis enam millestki puudust. Kõik on tehtud perenaise käe järgi. Lühemat kasvu köögiabilised peavad riulilt purkide kättesaamiseks taburetile ronima.

Vaid pliit ei ole perenaisele paraja kõrgusega. Punastest tellistest pliit aitab ruume soojaks kütta ning tehti esimesena valmis.

Köögi põrandakate oli täiesti kõdunenud, sest see toetus otse mullale. “Kui laudu üles kangutasime, kargas paanikas hiirekari siit välja,” meenutab Anne.

Köögi ja söögitoa uus laudpõrand on küll ilus, aga keegi ei osanud ehitades arvestada, et jalgealune senisest hoopis kõrgemale tõuseb. Nii tulebki pikadel toitu valmistada küürus seljaga. “Tegelikult teeb toit end ise valmis, ma ei peagi seal palju küürutama,” ei tee Anne asjast probleemi.

Eritellimusel valminud puidust kööginööbel ja trepp maja teisele korrusele telliti Naaskel OÜst. Selle ettevõttega on perenaine koostööd teinud alates 2007. aastast. Kui keegi on selle firma aken-



Köögile lisab meeleolu Anne maal, millel on kujutatud üks vaade tema koduteest. Just sellest kohast lähevad põdrad üle sõidutee.

Ülikooli patoloogia-teenistusest maha kantud katseklaasid, millest Anne meisterdas kaunid vaasid, tekitavad Piret Pihtjõe tehtud lambukestega kena kompositsiooni.



dele, kappidele või majaustele soovinud vitraaži, siis on just Anne need valmis teinud.

Enda kööki tal vitraaže pole jagunud. Küll on aga kõikidel kappidel nägusad ukсед ees, et saaks nõud ja toiduained korralikult ära panna. Köögile annab pastelselt leebe ja pehme jume Anne suur maastikumaal. Maalile on jäädvustatud kiluke talu juurde toovast koduteest - koht, kust tavaliselt põdrad üle tee lähevad.

Kööki planeerides pidas Anne nõu sõbrannast sisekujundaja Anneli Sisaskiga, kes tegi mööbli-

Vana ning mõnusalt mustaks põlenud ahjupott on Anne vanaema pärandus, mis sobib hästi kokku Olavi Vasara kingitud kuumaaluse-toidusoojendusrestiga.



Pliit jäi perenaisele madalaks pärast uue põranda paigaldamist.

meistritele ka täpsed joonised. Sõbranna soovitusel pandi saare-liimpuidust tööpind, kus hakkida, segada ja serveerida, kohe köögiakna kõrvale. Toimetades paistab siia kätte kitsekestest ja metsigade talvine lemmik-söögikoht.

Et ikka oleks, mida hakkida, kasvatab Vasara pere endale ise talvevarud. Siinsetel liivastel maadel kasvavad väga ilusad porgandid ja sibulad. Salatid ja maitsetaimed tulevad samuti oma aiast. Anne ütleb, et maal värsket ja krõmpsuvat teisiti lauale ei saagi. Külapoekestes pole meil ju kodu-

Kõrvitsa-toorjuustu kook

- 200 g digestiivküpsiseid
- 75 g sulavõid
- 800 g maitsestatamata toorjuustu
- 5 dl küpsetatud kõrvitsast valmistatud püreed
- 2 dl suhkrut
- 5 muna
- soola
- 1 tl kaneeli
- 0,5 tl riivitud muskaatpähklit

Hautage kõrvits ahjupannil vähese vee ja õliga fooliumi all pehmeks. Tehke sellest püree. Kui midagi üle jääb, pistke see karbiga sügavkülma järgmiseks korraks!

Purustatud küpsised segage võiga, suruge vormi põhjale ja külgedele.

Täidise jaoks vahustage toasoe toorjuust ja suhkur, lisage ükshaaval toasoojad munad ja vahustage. Lõpuks lisage kõrvitsapüree ja maitseained. Kallake segu koogi põhjale ja küpsetage 170 kraadi juures kaks tundi. Anne: "Mina panen fooliumi ka peale." Valmis on kook siis, kui see on hüübinud ja koogi keskosa pisut võdiseb.

maise talukauba lõhnagi. Kui köögivilja pakutakse, on see paraku Poolast toodud ja juba närtsinud moega.

Sõbrad ümber laua

Laud kaetakse köögi kõrvale tupp. Vahvate maalingutega keraamilise suhkrutoosi on teinud tütar Agnes, koogitaldrik on samuti tema glasuuritud.

Päevinäinud väärikas talulaud, mille taha sööma ja kohvitama koondutakse, tuli välja kuurilobudikust.

Eelmisel majaperemehel oli seal töökoda. "See laud oli mattunud ajalehtede ja värvipottide alla. Lihvisime lauaplaati päris kaua, see oli värviplekke täis," meenutab Anne. Köögi keskele ta söögilauda ei soovinudki.

"Üksi kodus olles kõnnin sageli, kohvkruus peos, mööda tube ringi, sedasi jääks laud mulle lihtsalt jalgu. Nii on ka lihtsam koristada!"

Suure laua ümber on hea kostitada külalisi.

"Ajaloo keerdkäikude tõttu ei ole mul eriti sugulasi, mu mehel on neid jälle palju, lisaks minu tütar ja Veiko kaks poega. Alles siin maa-kodus tekkis meil võimalus sugulastest suur ja sõbralik seltskond laua ümber koondada. Minu jaoks oli see midagi uut!"

Anne sünnipäeva ajal oktoobris on maale sõitnud külalised kuulnud huntide ulgumist. Just sel ajal õpetavad vanad hundid kutsikaid välja.

Söögituba muutub sageli ka ateljeeks. Akna all maalides langeb valgus just kenasti kunstniku selja tagant. Pliidi soemüüri ääres on modellidel



aga soojem poose võtta ja hoida. Üks akt on kunstnikul just pooleli. Modell tuleb külast Annele poseerima.

Vanaemalt päritud tahtmised

Tütar Agnese toas on Annel mitmed vanaemalt päritud esemed. Vanad mööblitükid on perenaisele armsad. Voodi tundub küll kitsas, kuid tütrele meeldib just seal magada. Vanaemale kuulunud sekretär-laud on peremehe-perenaise magamistoas.

Anne räägib, et tema vanaemale meeldis hüllupööra kangast kududa. Agnese toa akende ees ongi memme kootud kardinad. Nende valmistamise ajal oli Anne 15aastane. Aasta hiljem lahkus töökas vanaema taevariiki. Need kardinad on perenaisega koos rännanud kodust kodusse. Kuna kardinakangast oli natuke rohkem, sai Anne aknakatteid kaunistada samast riidest harutatud narmaribaga. Väike täiendus muutis toreda külgekardina veelgi armsamaks. "Ma usun, et olen just vanaemalt pärinud pisiku igasugu asju teha," arvab Anne. "Olin talle lapsena abiks."

Aed on praegu veel lumikatte all. Maakodu sai mullu suvel ka Vasara talu iluaeda näha. Esivanemate eeskujul on perenaine aia nägusaks kujundanud vanade talulilledega. Ka suured kivid, mis kaevuehituse käigus maapõuest välja tõmmati, kaunistavad aeda.

Olgu töö huvides öeldud, et algselt oli talu nimi Kivistiku. Ent kui nime registreerima mindi, selgus, et samas kandis on juba üks majapidamine.

Anne ütleb, et tema magamistuba on nagu naistesau – paljaid naisi täis. Need maalid on pärit üsna tema kunstnikutee algusest. Värskemate töödega saab tutvuda Alatskivi lossis.



Agnese voodi laskis ema restaureerida kogunud restauraatoril. Nüüd on see tööpoolest toa ehteks.

Siis valiti Vasara ning perekonnasõbrad töid Tartust soolaleivaks ka vastava tänavasildi.

Kui Tallinna tagasi sõitma hakkame, jagab perenaine hoolega juhiseid ja manitseb ettevaatusele, sest ühe kurvi juures on põtrade, teise juures metssigade ja võsa vahel veel metskitse rada. Tallu sõitsime aeglaselt, lahkume aga veel madalama käiguga. Mine neid metsloomi tea. *

UUS
pakend



Meie rahvusköögi süda



www.fazer.ee

Valguse- ja veemängud

Koluvere *lossis*

Tekst Meeli Müüripeal / fotod Sven Arbet ja erakogu

Üks meie väarikamaid ehitismälestisi muutub seest iga päevaga ilusamaks.

Nii helge ja valge pole Koluvere ruumides vist kunagi olnud kui praegu. Selle rokokoolossi sisemust, milleks rüütlinnust esifassaadile lisatud sammusrõdu ja üle kahe korruse ulatuva talveaiaga XVIII sajandi keskel muuta püüti, pole ju ükski mäletaja oma ihusilmaga näinud.

XIX sajandi lõpul tehtud fotodelt paistab, et kõrgete lagedega esindusruumidel olid siis nagu nüüdki valged seinad. Pärast 1840. aasta põlenut neogooti stiilis kujundatud toad said suured teravkaarsed ukse- ja aknaavad, ruumid olid aga tihedalt tuubil detailiküllast historitsistlikku

mööblit, raskust lisasid vaateile ka hiigellühtrid ja tumedad ukсед.

Eelmiselgi aastasajal veel mitu korda põlenud loss sai noortekoloonia ja hooldekodu päevil iga ümberehitusega ikka vaheseinu juurde, hoone oli siis süngel ja pime. Kui Maakodu 2001. aastal Koluvere lossi, kust hoolealused just välja koliti, esimest korda tutvustas, olime ruumijäädvustustega lausa hädas – natuke valgust saime piltidele ainult ümaras suurtükitornis olnud kabelis ja päevakeskuses.

Väljast on Liivi jõe saarel kõrguv ja umbes viiehektarise veepeegli ümbritsetud piiskopiloss-vesilinnus aga nii ainulaadne ja võimas, et pani toona juba pealkirjaski muretsema: “Mis saab Koluvere lossist?” (vt MK 2001. aasta septembrinumber).

Erilise arhitektuurimälestise müük erutas neidki, kel polnud ilmiski kavas lossiomani-



Suurt restoranisaali liigendavad kaarjad avad. Siia mahub einestama 60 inimest, kuid väiksemal rühmal on olemine õdusam. Kamin on kahelt poolt vaadeldav ja punased kardinad ei varja ära uhket aknakaart.



Soliidses ruumis on uued nii tammeparkett, seinapaneelid kui ka nutikalt ventilatsioonitorusid varjav kassettlagi.

kuks hakata. Koluvere seisis mitu aastat tühjalt, 2005. aasta lõpul korraldatud enampakkumisel oli viis osalejat. 11 miljoni krooniga omandas siis 14,48hektarise Auguste kinnistu, kuhu kuuluvad loss, tiik, paisväravad, kaarsild, park jm kinnisvaraga tegelev OÜ Argonfeld.

Ostame ja müüme ajalugu

Koluvere on isegi kirjeldajale väga suur tükk – siinse hoonestuse muutuste kohta on allikais jälgitavaid teateid juba XIV sajandist, kui valmis nelinurkne torn. Eespool osundatud artiklis on lossi ehituslugu tutvustanud arhitekt Tõnis Padu.

Nüüd saan keskenduda olevikule ja omanike tulevikuplaanidele, sest Kullamaa kandi ja Koluvere lossi ajaloo leiata meie parima mõisate tundja Ants Heina 2009. aastal ilmunud raamatust “Koluvere”. Väärikal teosel on ainulaadne sünnilugu –



Aivar ja Tiina Reivik.



Isegi keldrist on raskuse vaim välja peletatud. Siin saab nautida Soome ja aurusauna mõnuseid ning mulistada hiigeltunnis, mis pandi kokku keldris. Et müüridest aastatega kogunenud niiskus välja saada, köetakse keldrit ka suvel.

see sai teoks uute omanike tellimisel. Hea eeskuju innustab ehk teisigi vanadest hoonetest võlutud metseene. Eelmisel suvel kuulsimegi, et Heinalt on raamatu tellinud ka Õisu mõisa omanikud.

Mõni erilise arhitektuuriga kaitsealuse hoone omandaja hoiab väga varju, kuigi väikses Eestis ei jää miski saladuseks. Koluvere omanikud pole oma plaane häbenenud. Ants Heinagagi said nad tuttavaks 2006. aasta kevadel, kui tutvustasid oma eesmärke muinsuskaitsejärele ja huvilistele.

Koluveres tehtust rääkisid nüüd Aivar ja Tiina Reivikuga. Arvo ja Marju Oorn – teine OÜ Argonfeldi omanikeriingi kuuluv abielupaar – oli parajasti suusapuhkusel.

“Ostsite ja hakkame müüma ühe paiga ajalugu. Selleks et seda tunda ja teistega jagada, oligi põhjalikku raamatut vaja,” selgitab Aivar Reivik. Suur ajalooahuviline TPIs energetikuks õppind mees enne lossiostu enda sõnul polnud. 10–15 aastat tagasi käis pere aga vaatamas mitmeid Eesti lagunevaid mõisu, siis ahvatles end uurima ka Tallinna–Virtsu maantee veeres paiknev Koluvere. Teistest mõisatest meeldivad neile näiteks Kalvi ja Alatskivi, Tiinale on armas ka Maardu mõis, mille kunagises teenijatemajas elasid tema vanavanemad.

“Puhkusereisidel külastasime Euroopa kauneid losse ja peatusime ideid otsides lossihotellides, minul neist isu täis ei saanud. Mäletan, et kord Šotimaal palus poeg, kas võiks ühegi lossi vahele jätta. Kui aga Aivar ütles, et Argonfeld



ostab Koluvere lossi, siis võttis see minu küll tummaks – see on nii eriline paik,” meenutab Tiina Reivik.

Volta meeste karmavõlg

Kas Koluvere, kus kõike tohib teha ainult kooskõlas rangete kaitsenõuetega, ei tundunud liiga suur koorem?

Aivar Reivik ütleb, et pärast Volta tehase keerukat erastamist ei hirmuta teda ükski ettevõtmine. “Tagantjärele oleme ostuga rahul ega

Kõrgete valgete seintega ruumi toovad emotsioone ja värve Juss Pihomaalid.



Käigud, trepid ja võlvid hoiavad keskaja hõngu.

kahetse siia kulutatud aega ja raha. Üks harrastus võiks ju olla. Naljaga pooleks öeldult teenime siin tasa Volta meeste karmavõlga. 1905. aastal läksid töölissalgad Volta vilega mõisaid põletama. Ka Koluvere lossile ja viinavabrikule pandi siis tuli otsa. Heina raamatus on isegi foto – mehed poseerivad põlenud lossi ees uhkelt. 100 aastat hiljem võtsime lossil jälle katuse maha ja hakkasime hotelli tegema,” selgitab ta.

Kaks esimest aastat kulusid projektidele ja hoonest nõukaaegseid lisandusi lammutades.



Foto järgi taastati neli Koluvere tooli.



Projekte on kokku vähemalt kaks meetrit – neid on ju vaja olnud nii uue kivikatuse tuulelippude kui keldrikuivenduse tarvis, ja loend, kes siia midagi tegi, jääb ära, sest see kataks ise mitu lehekülge.

Eelmisel suvel valminud restorani saalis juttu ajades jääb kõrvu, et kuigi kõik tööd ei ole lossis kohe soovitud välja tulnud, ei laida Reivikud kedagi – nad ainult kiidavad oma häid abilisi. Näiteks 40 aastat Koluveres elanud lossivalitsejat Kuno Vaeva, sisekujundaja Ivi Pihot ja nelja kohaliku meest, kes siin praegu iga päev ehitamas.

Kolm aastat tagasi läks asi huvitavamaks, siis sai hakata ruume justkui uuesti looma. Enne tehti ära hulk tööd, mida valminult ei märkagi: kaarsilla remont ja tiigipuhastus, ümbruse drenaaž, hoone korralik ventilatsioon, põrandate alla paigutatud drenaaž ja kütetorustik jne. Mitme töö jaoks on siin taotletud ja ka saadud veidi toetust, mis tänaseks moodustab umbes 10% siiani tehtud investeeringutest.

Ka lammutusaeg oli põnev, kuigi aardeid ei avastatud. Välja veeti ligi 1000 m³ prahti. Kahe torni ja nelja sisehoovi ümbritseva tiivaga hoonet, kus keldrite ja põõningukorrusega on pinda kokku u 3500 m², õpiti siis hästi tundma.

Lammutades tuli välja hulga põlengujälgi ja selgus, et kunagi õhkkütteil olnud lossis on ainult üks sirgelt üles jooksev lõõr. Teised lõõrid ekslevad seintes ning restorani kaminas põleb seepärast piiritus, ühest täitmisest jätkub kuueks tunniks.



Aknaalune istumisorv. Kõiki kinni ehitatud neogooti kaari ei ole viimase restaureerimisega avatud.

Keldrivõlvide alt, kus praegu asuvad saun, sigariruum ja restorani tualettruumid, tõstis soppa välja väike ekskavaator ja paemüüride vuugid on seal käsitsi puhtaks tehtud.

Palju ilusat tööd ja natuke vunki

Vanal majal oli varuks muidki üllatusi. Iga akna ja ukseava on siin eri mõõduga ja seinad üsna viltused. Ka sohvad restorani aknaorvades on natuke ise suurusega ning nutikalt ventilatsioonitorusid varjava tammest kassetlae liistude ja seinapaneelide paikasättimisega oli meister Rein Koortil hulk vaeva.

Omanikud ei käi lossis ringi ainult nõudlike tellijatena. “Tavaliselt on meil siin ikka tööriided seljas, oleme Koluveres vähemalt kahel päeval nädalas. Tallinna tee jääb justkui järjest lühemaks,” nendib Aivar Reivik. Paarikümne aasta eest ehitas ta ise oma perele kodumaja ja leiab, et ehitus on ehitus.



Moodsa ja kalli sisseseadega restoraniköögi võimalusi kasutavad tellitud pidude ajal Ööbiku gastronoomiatalu kokad. Neist on lugu lk 36 “Gastronoomiatalu luksuslik lihtsus”.

Meestel on parasjagu käsil 25 numbritoaga hotelliosa torutööd. Mida teevad lossis aga naised?

“Peseme Marjuga aknaid ja põrandaid. Ehitamine tähendab ju pidevat tolmutamist. Koristame töömeeste järelt. Aitame päralejõudvad asjad kohale sättida ja vaatame, et kõik ikka õigesse kohta saaks.

Arutame ja plaanime mõnuga. Kui restoranis tuleb tellitud üritus või pidu, siis triigime laudlinu ja sätime nõud valmis. Imehäid toite on meile valmistanud Ööbiku gastronoomiatalu kokad. Leidsime nad tuttavate soovitusel ja oleme väga rahul. Kokkadele aga meeldib lossi suur ja hästivarustatud köök.”

“Mulle meeldib see, mis ma lossi jaoks teen,” jätkab Tiina Reivik. “Eriti põnev on koostöö sisearhitekt Ivi Pihoga. Elame lähestikku ja tunneme teineteist ammu, usaldan Ivi maitset, ruumitaju ja professionaalsust. Käime tihti antiigi- ja sisustuspoodides. Lossis kõnnime toast tuppa värvipaletid ja kanganäidised näpus.

Avarate ruumide heledad seinad on asjadele hea taust. Ivi tahab, et ruumidel natuke vunki ka sees oleks – ja ta oskabki seda mõne julge tooni või põneva mööblitükiga väga hästi tekitada ning tubadesse “rosinaid” juurde lisada. Lossi toad on nagu pruudid – neisse kõigisse tuleb midagi uut ja midagi vana, mis hotellielu välja kannatab. Kunagi Koluveres olnud asjadest on siia tagasi jõudnud kanalast päästetud neli tooli, mida restaureeriti ühe vana foto järgi terve aasta. Loodame tagasi saada ka ühe suure peegli.

Tellitud asju tuleb küll kaua oodata, aga seni, kuni õiget valgustit ei leia, rippugu laes parem elektripirn. Ajutisi lahendusi siia ei taha. Kün-
lajalgadega restoranilühtrid ja seinavalgustid on



PARIM KINGITUS



*A*stas on palju erilisi päevi,
mil seisame silmitsi mõttega, mida lähedastele kinkida.
Parim kingitus on Maalehe või Maakodu tellimus.

Tellimuse saad vormistada just nii pikaks ajaks,
kui soovid, et kingitus Sinu lähedast rõõmustaks.
Tellimuse vormistajale saadame kauni kinkekaardi, mille ta saab ise üle anda.

Tellimiseks helista 680 4444 või kirjuta klienditugi@lehed.ee
ning märgi oma kõnes või kirjas ära, kas soovid ka kinkekaarti.





Päikeselisel päeval on õdus istuda sisehoovi rõdul. Kohe rõdu taha jääbki eelmisel suvel valminud restoran.

Rootsist, 60 tooli Itaaliast. Meie poeg Madis toodab LED-valgusteid, neid kasutame ka lossi valgustamisel.”

Tiina loodab, et eriti toredaks kujuneb kolmetoaline läbi kahe korruse ulatuv rõduga sviit lossi vanimas osas – 1334. aastal ehitatud kandi- lise torni müürid on kohati 2,5meetrised. Viiele kavandatud sviidile antakse lossi kunagiste omanike nimed. Von Buxhoevedenite (*neile kuulus Koluvere 1797.–1919. aastani – toim*) järeltulijad on siin tihti külas käinud. Suguvõsa Soomes elav eestseisja Volker von Buxhoeveden on toonud vanu ürikuid ja jõudnud isegi ära testida lossi tõstuklifti. Vajadusel annaks ta soovijaile ka allkirjaga tõendi, et nemad on Koluveres tehtuga igati rahul.

Talvel meeldib Tiinale istuda valges tugitoolis kamina ees, suveõhtuti aga sisehoovi rõdutrepil. “Kui värav kinni panna, on vaikne hoov päikest ja pääsuke si. Istun ega raatsi siit linna minna. On hea ja rahulik, mingit kõhedustunnet siin küll ei ole. Endale siia maakodu sisse seada pole me mõelnud. Omanikel on eliseid – soovi korral saame ju valida iga vaba toa.”

Aivar Reiviku lemmikuiks on lossis juba valmis saanud ruumid ja neid tuleb järjest juurde. Hea ventilatsiooniga majja lisandub kindlasti veel üks mõnus olesklemispaik – keldrisse tuleb härrade sigarituba.

Legendid ootavad lavastama

Jutu kõrvale kostavad kusagilt kõrgustest tuhmid mütsud. See pole aga Katariina II õukonnast Koluverre pagendatud ja siin 21 kuu pärast salapäraselt surnud Braunschweig-Wolfenbütteli hertsogi tütre ja Württembergi printsabi-kaasa Auguste Karoline (1764–1788) ega kellegi teise hullav vaim.

Mehed lammutavad hoopis üht kunagi kinni ehitatud ava ja Tiina leiab, et seni, kuni siin ehitus- prahti lendab, nad lossi ümber veel muru ei külva.

Auguste kurba lugu on juba tõlgitsetud, mullu ilmus näiteks Hinge Kaljundi raamat “Printsessi mõrv Koluvere lossis”.

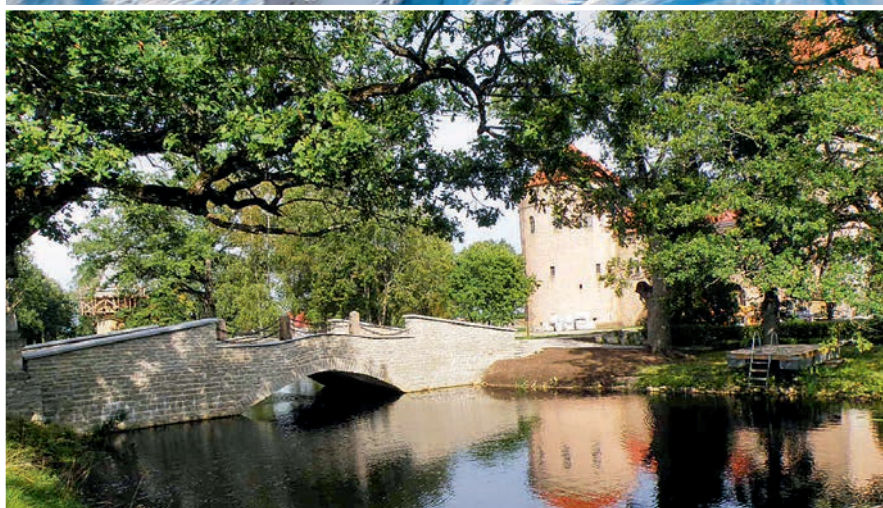
Kuid põnevaid ajaloolisi isikuid on siia sattunud teisigi. 1381. aastal pisteti Koluveres vangis

Lisalugemist

Ants Heina mõnuga loetav faktitihe raamat alustab Kullamaa ja Koluvere kandi ajalootuvustust XII sajandist ja eestlaste “Rohumäe” linnamäest ning jõuab välja lossis 2008. aastal alanud restaureerimistöedeni. Tegelikult võib lugedes isegi huvitavam olla kui legendid – printsess Auguste loole on 175-lk raamatust pühendatud u viis lehekülge.

Rikkalikult kaartide, jooniste, vanade ja uuemate fotodega illustreeritud teose kujundas Tiit Jürna. Kui tänapäevaste fotodega ehisriba raamatu ümber ära võtta, siis selgub, et selle teine pool on väga praktiline ajaloospikker: ühes tulbas jooksevad Koluverega seotud ajaloosündmused ning teises lossi ehituslugu.

Kirjastuse Hattorpe 2009. aastal välja antud raamatust leiab ka inglisi-, saksa- ja venekeelse sisukokkuvõtte, nii et Koluvere külalistel tekib küllap soov see lossist mälestuseks kaasa osta. Teose saab tellida lossi kodulehelt (www.koluvereloss.com) ning seda tasub otsida ka Rahva Raamatu kauplustest.



Suvisel fotol on esiplaanil taastatud kivisild, selle taha jääb väike tulevane elektrijaam.

torni näiteks Saare-Lääne piiskop Heinrich III. 1560. aastal piirasid Koluvere linnust ülestõus- nud talupojad, kuni nende kuningas kinni võeti ja Kuressaares neljaks kisti. 1565. aastal langes Koluvere all aga Liivimaa viimane vapper ordu- rüütel Jasper Altenbockum.

XVIII sajandil muutis Eestimaa Rüütelkonna peamees G. R. von Löwen keskaegse moega lin- nuse osalt seisusekohaseks rokokoolossikeseks, suguvõsa vaesudes ostis selle 1771. aastal ära Katarina II lemmik vürst Grigori Orlov. Ants Heina raamatust on lugeda, et tema auks anti siis Tallinnas mitu uhket balli, ehk jõudis vürst



Talvine vaade
Koluvere lossile.

siis korraks ka oma lossi. Äärepealt oleks võinud Koluveres vangis istuda ka keiser Paul I.

1797. aastal lossi keisrilt kingituseks saanud kindralleitnant Friedrich Wilhelm von Buxhoevedeni abikaasa Natalja kohta aga sahistati, et tema lihased vanemad olid Katariina II ja Grigori Orlov...

Keskaegsed müürid ja sellised lood panevad fantaasia lendama ning teevad Koluverest ideaalse suvelavastuste paiga. Kuuldavasti ongi siinset sillutatud sisehoovi juba kaenud ja mõõtnud nii Roman Baskin kui Gerda Kordemets.

Heitlike suveilmade ja vihma pärast ei pea enam muretsema, kui valmivad ballisaal ja ümara torni kontserdisaal.

Vesi toetab võimalusi

Eriti võluvaks teeb Koluvere siiski lossisaart ümbritsev vesi. Tammi kõrval on taastamisel ajalooline, ilusa vaskplekk-katusega elektrijaam. Generaator on Voltas juba ootel ning vähemalt kevaditi ja sügiseti võiks siin energiat jätkuda ka pargi valgusmängudeks.

Juba on kohal paar paati, millega külalised saaksid võluvat ümbrust nautida vee pealt. Korraldada saaks veemuusikakontserte ja romantilisi sõite kolmele väiksemale saarele.

Pole ka muret, kuhu üritusele saabuvad autod panevad – parkla jaoks on ruumi äraostetud naa-

berkinnistul. Sinna tuleb uus katlamaja ja lastele mänguväljak, kuid hoonetesse on plaanitud ka lihtsamad majutuskohad ja ruumid, mis toetavad jahiturismi. Kuni mehed on jahil, võiksid proud seal tulevikus osta kohalikku käsitööd ja küpsetisi, jalutada pargis, mõnuleda suvekohvikus või nautida iluprotseduure. Etendusele või kontserdile järgneks õhtusöök lossi restoranis...

Reivikud arvavad, et võimalusi on Koluveres rohkem, kui nemad neid teostada jõuavad. Kolme-nelja aastaga tahavad nad korralikult tööle saada hotelli, esimesed toad valmivad loodetavasti tänavu. Teiste lisandumine sõltub sellest, kuidas edeneb Eesti majandus. Laenu ei ole lossi peale võetud ja hirmus kiire pole siin millegagi.

Koluvere pakub huvi ka omanike lastele. Reivikute tütre Teele ja tema noormehe tehtud on näiteks praegune koduleht www.koluvereloss.com, lastelastel on siin aga ideaalne paik printsi- ja printsessimängudeks.

Külalistele saab pakkuda seda, mis on juba kena, korras ja ohutu. Kui Koluvere pargis tööd nii kaugele jõuavad, et siin saab jalutada ja välikohvikus pakutavat nautida, antakse sellest laiemalt teada. Mõisahuvilised võivad valdust aga ennegi kaema tulla – telefoninumbri ja meiliaadressi, kus külastus enne kokku leppida, leiate koos kõigi Koluvere pakkumistega lossi kodulehelt. ✨



Päikese talu

Tekst **Helju Koger**
Fotod **Sven Arbet**

lugusid täis köök

Harrastuskunstnik Merike Maarooši koduköögis on igal asjal oma põnev lugu, perenaine on taaskasutusega sina peal ning oskab vanavarale väarikuse tagasi anda.

Vanadest tellistest laotud pliidist õhkub sooja ja kaminas lõõmab tuli. Soe on köögis nii otseses kui kaudses mõttes. Triibulised kaltsuvaibad põrandal ja toekatel puust sohvadel on perenaise enda kootud. Soo-

just ja kodusust õhkub ka vanast mööblist – köigist asjadest, millele Merike on ühel või teisel moel käe külge pannud.

Pisike palkmaja kahe köögiga

Kui Merike tosin aastat tagasi Soodlas vana halli palkmaja üüris, leidis ta eest kaks kööki. Mõlemast läks üks tagatuppa. Kuulu järgi elanud siin õde ja vend – kas nad kaldusid eraklusse või olid tülili pööranud, pole teada.

Kaht kööki ei läinud uutel elanikel tarvis, ammugi kaht pliiti, mis kehvasti tõmbasid ja kippusid suitsu sisse ajama.



Külmal ajal loomab tuli nii pliidi all kui kaminas. Kahe köögi vaheseina meenutavad allesjätud palgid, ruumi muudab helgemaks valgeks värvitud paber laes, keset kööki seisab väärikas vana laud.



Merike Maaros köögis, millest ta ehk kunagi salamisi unistas.



Jalgrattaveljest laevalgusti.

Kõigepealt lammutati vahesein, aga selle mälestuseks jäeti alles otsmised palgid ja üks laelune palk. Sedasi saadud suuremat ruumi võib ka avatud köögiga elutoaks kutsuda. Teine tagatappa viiv uks ehitati kinni.

Seintelt maha kistud papi alt tulid välja heas seisus palgid. Neil sai taas särada lasta. Merike käis puhastatud palgid õliga üle, ühel seinal katsetas ta ka kohupiimavärviga.

Riivli taha jääval seinajupil on ilus lillemuster, küllap perenaise maalitud. Merike ruttab selutama, et seinakate on pärit hoopis kaltsukotist, tavaline sitskanga tükk. "Kleepisin tärklisega seina, silusin korralikult ja lakkisin üle, jätab jah petliku mulje," tunnistab ta. Jupike kangast jäi üle, sellest sai kapi ette kardina.

Lahtiselt taladele pandud laelauad olid üle kleebitud paberiga, ajapikku oli paber aga siit-sealt katki läinud. Viga andis parandada hoolika paikamisega. Pealekauba värvis Merike lae valgeks, nii ei jäänud paigad eriti näha ja köök muutus hulga valgemaks.

Merikese kadunud kaasa Holger oli osavate kätega meister pea iga töö peale. Kuhjas kokku hulga ehitusprahi seest välja otsitud telliseid ja ladus uue pliidi, teise vana pliidi asemele aga ehitas

Käepärast on konksude küljes rippuvad kruusid ja tsinkplekist anumates söögiriistad.



Puust sohvad katavad perenaise kootud kaltsuvaibad.

kamina. Mõlemad küttekolded hakkasid kohe tõmbama ning soojendavad maja truult siiani.

Külmkapi kõrvalt avaneb aken vannituppa. Vannituba tehti paar aastat tagasi kipaka tuulekoja asemele, pisut avardatud ruumi mahuvad nüüd vesiklosett, vann ja pesumasin. Kuna vannitoalgi on aken, valgustab õhtupäike nüüd kahe akna kaudu ka kööki. Kardinaid vannitoal ei ole, kuum aur lööb aknad nagunii uduseks.

Lauale rattad alla

Köögimööbel on valdavalt vana. Kõik uued asjad on juurde meisterdatud paksust saelauast ja õlitatud, nii sobivad nad kõige muuga suurepäraselt kokku.

Köögilaud peidab mitut saladust. Mööbli-tükk on pärit Alatskivi kandist. Lauda kattis paks pruun värvikord, seda kuumaõhupuhuriga kuumutades tuli välja ka kiht valget värvi. Puhastatud lauda õlitati kaks korda. Mõned kriimud ja täkked jäid näha, aga need on nagu väarikust lisavad kortsud vanainimese näos. Kolme vaheplaadiga laua saab üsna pikaks venitada. Et lauda oleks kergem nihutada, meisterdas Holger sellele rattad alla. Vajadusel pika laua ümber tõstetavad toekad puidust sohvad on jälle oma maja meistri töö.

Sohva ette sätitud laua otstarvet täidavad kaks puust kasti: ühes on peidus tolmuimeja ning teises hoiab Merike kudumisvardaid ja lõngu. Armsa pisikese riiuli leidis Merike prügikasti tagant, sellega polnud muud muret, kui puhastada ja üks nael sisse lüüa.



Tubli talumehe meisterdatud puhvetkapi ja külmkapi vahelt aknast saab õhtupäike läbi vannitua sisse piiluda.

Sahtlite ja klaasidega lihtne taluköögi puhvetkapp ootas oma järke juba naabripere prahilõkke ääres. Päästeingel Merike jõudis kohale viimasel minutil ja sai puhveti muidugi endale. Imekombel olid kõik klaasid terved, kuigi tuhivõitu. Puudu oli vaid üks sahtlinupp. Nüüd naabrinaine kahetseb, et ei osanud vana asja hinnata. Merikesele tundub, et oma taaskasutusega on ta natuke aidanud teistegi suhtumist muuta.

Tõelise pärli aga pakkus välja naabrimees, kelle verandal seisis jõude ilmselt 1930ndatest pärit oskaja meistri valmistatud uhke nikerda-

tud viinamarjakobaratega puhvetkapp. Sellele on Merike jõudnud panna uued uksenupud.

Laevalgustid meisterdas Merike jalgratta velgedest, lastes need kuldse aerosoolvärviga üle. Kodarate küljes ripuvad kõiksugu vidinad – klaasist helmel, värvilised kivikesed ja koguni pudelikorgid.

Vanaema armsad asjad

Vaba seinapinda köögis peaaegu polegi, kõik riulidki on täis. Kunagi kogus Merike teekanne, neid oli 40 ringis. Nüüd on tal alles mõned lillemustriga kannud, suurem osa on kas katki läinud või ära kingitud.

Pliidi kohal ripuvad siit-sealt leitud võtmed – tillukesest suure aidavõtmeni. “Võib-olla avab mõni neist rahapaja,” muheleb Merike. Laataldel põikab naine kindlasti vanakraamilettide juurde, sealt jõuab tihti midagi koju. Sedasi on kogunenud messingist küünlajalgade kogu, mida täiendab tilluke viirukipann. Leedust tõi Merike kaasa puidust hoiupardi, kuhu mahub hulk münte.

“Avinurme laadal läksin esimesel korral niioelda Hiina imede letist üsna ükskõikse näoga mööda, aga silma jäid siiski valged sinise triibu ja lille-linnumustriga lillepotid, kuus tükki üksteise sees. Nii need asjad kogunevad, igal oma lugu,” räägib Merike.

Loomulikult on kõige armsamad asjad lähedaste inimestega seotud. Köögis on sõbrannalt saadud roheline klaaskauss, vanatädi supitirin ja kastmekauss. Ja muidugi kalli vanaema pärandus – täpiline kauss, tilluke teekann ja viinamarjakobaratega leivataldrik. Viimane on küll mitmest tükist kokku lapitud, aga kui leivad või koogid peale panna, siis seda ei märkagi. Merike mäletab, kuidas ta teekannu ja täpilist kaussi – vanaema hoidis selles nööpe – endale nurus. “Siis saad, kui ma ära suren,” jäi vanaema endale kindlaks. “Eks ma siis lapsearuga küsisin ka, et milal sa sured,” mäletab Merike.

Kas köögis ka mõni uus asi on? “Ikka,” vastab Merike. “Mikser ja mahlapress ja... Meil on Kehras üks tore mees, kes võtab vanad kodumasinad vastu ja annab korrasolevad asemele. Näiteks külmkapp on sealt soodsalt ostetud.”

Päikese talu köök muutub kogu aeg. Merike puhastab, parandab ja sätib, heegeldab ja koob ning teeb puutööd. Suve poole võtab käsile põranda lihvimise ja paneb köögiakendele paled. Võib-olla maalib neile midagi, nagu on varemgi teinud. Kaheksakanna mustriga kaunistatud aknapaled halli palgi taustal on ju väga uhked ja hakkavad tulijaile kaugelt silma.

Külanaised käivad Päikese talus vaipu kudemas, on koguni end järjekorda võtnud. Mõnikord küpsetab perenaine oma heas praeahjus kooki ja tõmbab laua pikaks. Või võtab koogi kaasa ja läheb külla.

“Küla on täis ettevõtlikke inimesi ja siin on hea elada,” särab Merike rahulolust oma armsate asjade keskel. ✨

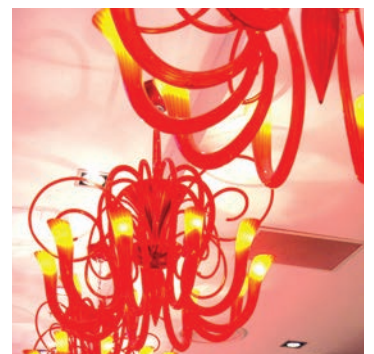


Minipuhkusele Riiga!

Hind al.
59 EUR
tuba

BRONEERI KOHE:

hotelbooking@tallink.com
www.tallinkhotels.com



köök

Liisu Arro

Tekst Kristel Kirss
Fotod Sven Arbet

päikeseline köök



Liisu Arro paekivipõrandaga köögis on palju vaadata. Kõrge laega ruumile lisavad oma nüansi Liisu vanaema Imbi Linnu maalitud natüürmordid ning ka söögitoa romantiline sisustus.

Keraamik Liisu Arro köök sobib hästi kokku nii perenaise loomuse kui tema keraamiliste nõudega – ruum on ühtaegu asjalik ja romantiline.

Liisu Arro koos perega on end sisse seadnud Haapsalus, kunagi baltisakslastele kuulunud külalistemajas. Kauni puumaja eelmised elanikud olid aga Liisu kunstnikest vanemad Epp Maria Kokamägi ja Jaak Arro, kes loovutasid selle kodu oma vanema tütre perele.

Kuigi õues on hall ja sombune veebruar, on Haapsalu paekivist põrandaga köök soe ja justkui päikest täis. Soojust õhkub nii põrandaküttest kui ka seintest. Köögi seinad on kollaseks värvitud puidust, söögituba katab looduslik värvkate, mis kokku segatud värvimullast, lubjast, munakollastest ja valgest veinist. Maalritöödega said juba eelmised elanikud nii hästi hakkama, et seinavärvid mõjuvad siiani värskelt.

“Meie köök, mis laieneb tegelikult kahte tuppä, on puhtalt söögitegemise koht. Siin ei ole ruumi söömiseks,” tutvustab Liisu. “Homikusöök on meil nagu piknik: oleme verandal toakase all, seal on mõnus valgus ja vaade merele. Kui pere on suurem või tulevad külalised, koonduvad söögitoa suure laua ümber.”

Mees toob puid, naine teeb süüa

Kõige tähtsamaks oma köögis, lausa peategelaseks peab noor perenaine puudega köetavat pliiti. Igal talvehommikul tehakse tuli alla.

“Pliit on ju kodu süda – see mõte peab paika ka meie kodus. Mees toob puid ja mina teen süüa. Enamik meie pere roogadest valmibki siin – ei taha ju, et kütmine raisku läheks. Panengi kohe hommikul peedid keema või mõne hautise podisema,” räägib Liisu.

Puude kööki toomine on nutikalt lahendatud. Isa tehtud puudekastil on rattad all, see sõidutatakse väliskse juurde. Väljast puusülemiga tules ei pea siis köögi tagumisse nurka jalutama. Nii satub kööki märksa vähem sodi.

Kui noored Tallinnast Haapsallu kolisid, osteti vanemate sisustatud kööki kaasaegne hõbehall köögimööbel ja Tarmo Luisu modernsed laevalgustid. Kogu majas on uus kombineeritud vanaga, moodne põimitud traditsioonidega.

Ääretult tähtsaks peab Liisu moodsa köögi mahukaid kappe ja sahtleid. Talle meeldib, et igal asjal on siin oma koht. “Ma ei peida otsest asju. Lihtsalt paljud köögitarvikud ei kaudista kööki,” märgib ta. “Eriti tahan silma alt ära saada igasugu pakendid, nutsakad, kotid ja säilituskarbid.”

Kilekottide hoiukohaks on Liisul vahva, umbes meetri kõrgune alumiiniumist kaanega tünnike.



Kodu süda – puudega köetav pliit. Ratastega puukast on mõnikord ka abilauake, kuhu mõni pott toetada, või istekoht. Kubu küljes ripuvad konksude küljes potid ja kaaned. Noorele perenaisele meeldib, et ei pea neid kappidest otsima.

Pisitütar Elsa on vaid aasta ja nelja kuune ning kipub kõike krabama. Usteaga kapid on juba ohutuse mõttes olulised. Paljud madalamad nõuderiulid on igaks juhuks asjadest tühjaks tõstetud.

Köögiakna kõrval on mõnusa kõrguse ja mahukate sahtlitega töösaareke. Selle kasutusvõimalused ja väline vorm ei jää alla profikokkade töölaualle. Siin on ruumi hakkimiseks, veekraan pesemiseks ja keraamiline pliit keetmiseks-praadimiseks. Vajadusel saavad toitu ette valmistada mitu söögitegijat. Kuna majas käib palju külalisi, siis sageli just nii ongi! Kui üks



Röstitud lavašš ja salatid juba ootavad toakase all verandal sööjaid. Vasikahautis podiseb veel pliidil.

Liisu kinoasalat

Keetke kinoa sõmeraks (pehmeks, aga mitte pudruks), lisage idandeid, avokaadot, kuivatatud tomateid või muud meelepärast.

Sobib kokku ka kana- ja sealihaga.

Segage kõik kokku ja valage peale sortsuke oliiviõli. Enne söömist riputage peale soola. Eriti mõnus on helbesool!

Peedid mozzarella'ga

Viilutage keedetud peedid, valage peale oliiviõli või muud külmpressõli. Lisage maitse järgi palsamiäädikat või valge veini äädikat. Võite kohe süüa, aga veelgi paremad on need peedid järgmisel päeval. Peale rebige mozzarellakerast tükke või murendage fetajuustu. Võite lisada ka rukola- või basiilikulehti.

Veisepada

Ideaalne toit puupliidi omanikele, see võib päev otsa pliidil podiseda!

Praadige malmpoti põhjas kergelt küüslaugu ja rosmariiniga veiselihaga tükke (võib olla koot või küljetükk; tükeldage liha sobivateks tükkideks). Siis lisage näiteks õunamahla, eriti hea on hapukurgivedelik vm hapu vedelik. Sobib ka vein.

Kui vedelik on väga hapu, võite juurde panna rosinaid, mis maitset mahendavad. Maitse järgi lisage soola. Siis laske roal pliidil vaikselt podiseda kuni õhtuni. Serveerige koos kinoasalatiga.

koorib juurvilja ja peseb, siis abistaja saab töösaare vastaspoolel puhastatud köögivilja hakida või seda pliidil juba kuumutada.

Perenaise asjalikud töövahendid

Töösarekesel on käepärast kõik sagedamini vaja minevad köögiabilised. Pidevalt on kasutuses röster ja veekeedukann, sest siin kodus armastatakse teed juua ja röstitud lavašši süüa.

Saumikser, mis veel üsna hiljuti oli iga päev kasutusel, pääses aga kappi puhkama. Varem tuli Liisul tütrekese toidud kõik püreeks teha. Nüüd on Elsal hambaid juba nii palju, et ta lausa nõuab ahjus krõbedaks küpsenud lihaviilult kamarat endale.

Perenaise töövahenditest meeldivad Liisule väga vanaisa tehtud puitlusikad, mida ta kasutab iga päev, ja vend Johannese kingitud lõikelaudade komplekt. “See võtab vähe ruumi, iga toiduaine jaoks on oma märgistusega lõikelaud. Ühel lõikad kala, teisel liha, kolmandal juurikaid. Keedetud-küpsetatud toiduainetega ei juhtu midagi hullu, kui kasutada ühte lõikelauda. Hoopis teine lugu on toore lihaga. Ei taha ju samal laual kohe kurki või porgandit viilutada,” seletab ta.

Rohelust lisavad töölauale maitsetaimed Liisu tehtud keraamilises karbis. Selles on ruumi mitmele maitsetaimetopile, värsket rohelist on siit väga käepärane maitsetamiseks või roa kaunistamiseks näpistada. Rohelisse alasse jääb ka väike idandamistorn. “Jaanuaris-veebruaries, kui hakkab kuidagi raske, idandan mungube ja panen salatisse. Järjepidevalt ma sellega ei tegele, aga idandamistorn on hea asi küll!” kiidab ta.

Toidueelistuste osas usub Liisu, et teda on mõjutatud ja inspireerinud nii ema kui kokaraamatute autorist õe Anni kokakunst. “Me õega armastame süüa üsna sarnaseid toite,” märgib ta. “Mul ei ole kodus kombeks pikalt menüüd ette planeerida. Leiutan ise retsepte. Vaatan, mida kapist võtta on või mille järele on isu ja siis sellest teengi süüa. Ma ei loe kaloreid ega jälgi, et roog oleks ülimalt tervislik. Aga kui külalised tulevad, siis mõnikord helistan ka Annile ja küsin nõu.”

Kostitamisest rääkides kurvastab Liisut vaid see, et Haapsalu kaupluses ei ole nii rikkalikku ja värsket toiduvalikut kui pealinnas. Elukaaslane Eero Talvistu käib sageli Tallinnas, et tuua



GINEVRA



Kevadpühade ajal on noore pere söögilaual kindlasti taevasinine kaus, millesse sobivad hästi vutimunad. Taamal Liisu teekruusid ja teekann sarjast "1001 ööd".

talukaupa või midagi eksootilisemat, mida kohalikes poeketes pole. Haapsalus on tore ökopood. Seal pakutav kaup inspireerib, Liisu on leidnud nii mõndagi põnevat, millega köögitoimkonnas katsetada. Nii leidis ta näiteks kinoa, mida saab kasutada vahelduseks riisile ja tatrale.

Mitmekesisuse harmoonia

Selle kodu lauanõud, Liisu enda tehtud kausid, taldrikud, kruusid või väikestest äridest ostetud armsad pleknõud rikastavad interjööri.

Lühtriga söögitoa seintele kinnitas Liisu ema näiteks vanad vaagnad, mis on vahvalt ruumi lahutamatuks osaks saanud. Liisu ja Ero jätkavad eelmiste elanike traditsiooni ja lisavad kolleksioonile oma lemmikuid. Kui noorel perenaisel mõnda vaagnat vaja läheb, siis ta võtab selle lihtsalt seinalt alla.

"Mulle ei meeldiski, kui kõik nõud oleksid vaid keraamilised. Meeldib just see, kui mu ümber on esemeid eri aegadest ja materjalidest. Minu meelest mõjuvad asjad sedasi paremini," tõdeb Liisu. "Kui vajadused ja maitse peaks muutuma, on kombineeritud nõudega lihtsam taas värskust saavutada. Ühe serviisiga oleks see märksa keerulisem."

Üks omatehtud keraamiline komplekt on nende peres siiski pidevalt kasutusel. Aladini imelampi meenutava kuldse nupuga teekannu, mille nimeks on "1001 ööd" ja kruusid, mõtles Liisu välja juba 2004. aastal.



Töösarekese vaikelu: venna kingitud moodne lõikelaudade komplekt, Liisu tehtud tuhaglasuuriga kausike ja tema maalitud portselankann.

Elsa eest hoolitsemise kõrvalt ei jõua Liisu praegusel eluetapil kuigi tihti ateljeesse, rääkimata endale uute nõude tegemisest. Ja kui ta savini jõuab, siis on see töö ehk tellimus, millel on tähtaeg.

"Mulle meeldib üle kõige teha tarbeasju, just selliseid, mida endalgi kodus vaja läheks. Skulptuuridega olen ka möllanud, kuid neilgi peab olema praktiline väärtus," tõdeb ta. "Tarbeese köidab rohkem, sest see on suurem väljakutse – et glasuurid kõrgkuumuses mullitama ei hakkaks või pragunema, vastasel korral võib mustus kogunema hakata."

Pidevalt testib ta glasuuritud keraamikat nõudepesumasinas, et veenduda esemete

Söögitoa seinu ehivad väärikas eas vaagnad.



kvaliteedis. Kullatud nõusid ei tasu masinaga pesta. Kuld on liiga pehme ja võib kannatada saada.

Kodus kasutab Liisu peamiselt praakese-meid, mis müügiks ei sobi. Tavaline vaataja ei märka nendel kaussidel-taldrikutel ühtki defekti. Paeluvad hoopis Liisu loodud mustrid ja valitud värvitoonid. Näiteks kui meelepeadega kausid virna laduda, moodustavad nad koos armsa värvilaigu – põhjad on glasuuritud eri tooni. Kausside sees aga on tohutu hulk õisi – iga kroonleheke tähistab üht Liisu käeliigutust. Seesugune pühendumine paistab kõigist tema keraamilistest lauanõudest ning ka köögis toiduga toimetamisest. ✱



Liisu meelepeadega kausid virnas.



Kaie pakub sõpradele kergeid roogi omatehtud keraamilistest nõudest.

Tervislikud road

omalooodud

nõudes

Tekst **Kristel Kirss**Fotod **Sven Arbet**

Olustvere keraamika- ja klaasikojas askeldav keraamik Kaie Pungas peab lugu tarbekeraamikast ja heast toidust. Mõlemad lemmikud saavad kokku tema söögilaul.

Mõisa kunagises viinaköögis savitööga ning Olustvere Teenindus- ja Maa- majanduskoolis õpetamisega hõivatud Kaie Pungas tunnistab, et teeb endale süüa harva. Kui aga kokkamise tuju tuleb, meeldib talle katsetada. Argipäeviti Kaie söögiga vaeva ei näe: koolisöökla pakub nii head kohalikust toorainest toitu, et lõunat pole vaja tööle kaasa võtta. Teisalt venivad keraamiku tööpäevad nii pikaks, et kodus ei jõuagi suurt sööki valmistada. Nagu enamik kunstnikuhingi, ei muretse Kaiegi eriti toidu pärast – töö on nõnda haarav.

Keraamilised nõud

Norrast saadud projektirahaga restaureeritud viinaköögis avati juba mitu aastat tagasi klaasi- ja keraamikakoda. Esiolgu töötasid nendes ruumides klaasikunstnik Eili Soonet ja keraamik Külli Allikvee. Kui keraamiku koht vabaks jäi, kuulutati välja konkurss ja eelmisel kevadel magistrikraadi kaitsnud Kaie otsustas kandideerida.

Talle meeldis mõte, et saab keraamikahuvilistele tutvustada traditsioonilisi tehnikaid. “Mul on ikka veel põnev! Siin tuleb välja mõelda lihtsa teostusega kauneid esemeid, mis sobiksid mõisa konteksti ja oleksid parajas hinnaklassis. Nuputamine on pidev protsess,” selgitab Kaie.

Enne Olustverre tulekut tegi ta rohkem kunsti ehk skulpturaalseid taieseid. Nüüd see niivõrd enam ei paelu. “Lauale sobiv keraamika on piisavalt suurt proovikivi. Asi peab olema kaunis, lihtne ja siiski lõöv. Skulpturaalse keraamikaga möllata on mõneti isegi lihtsam, see on väga mänguline – ei pea mõtlema, kas eset on mugav käes hoida või pesta. Piiranguid on vähem. Igal lauanõul pead alles hoidma vormi ja oma mõtte, kuid arvestama ka kasutajaga. Ese peab olema esteetiline, funktsionaalne ja käepärane. Selle loomine on väga põnev,” räägib Kaie.

Värske salat

- Kimp värsked salatilehti, sobib nii jääsalat kui lehtsalat.
- Peotäis kuivatatud tomateid. Eriti head on endatehtud!
- 5–6 või isegi 7 värsket kirsstomatit, sest talvel on neil rohkem maitset.
- Kimp rukolat annab mõnusat mõru ja haput mekki. Supilusikatäis idandeid – eelistan hästi tillukesti, u kahepäevaseid mungoa idandeid.
- Veidi Parmesani juustu.
- Roosat soola.
- Ühe sidruni mahl.
- Külmpressitud oliiviõli. Õli valin hoolikalt, eelistan väiksemate tootjate õli, see on tihti parema maitsega.
- Suvel kasvatatud sügavkülmutatud tüümiani, peterselli ja murulauku.

Peske tomatid, rukola ja lehtsalat ning asetage kaussi. Värsked tomatid lõigake pooleks, kuivatatud hakkige tükkideks. Loputage idandid ja pange kõik kaussi. Segage oliiviõlist, sidrunist ja soolast kaste. Valage kaste koos tomatitükkidega salatile. Lisage maitseained ja riivige salatile Parmesani.

Salat maitseb eriti hea pärast trenni, kui oled väsinud, kuid tahad ikka midagi kerget näksida.

Klaasi- ja keraamikakojas tehtu peab olema külastajatele ka taskukohane. See tähendab glasuuride piiratud valikut, sest värvi andvad pigmendid on väga kallid. “Plaanin ise glasuure tegema hakata. See on omaette katsetamine, kuid võib viimaks anda teatava vabaduse: mul oleks kontroll värvitoonide üle ja võimalus teha midagi erilist!”

Kuna Kaie juhatab koolis ka kaheaastast täiskasvanute keraamikakursust, siis ilmselt tutvuvad glasuurinüanssidega peagi ka tema 14 õpilast. “Olen rõõmus, sest mul on nii andekad õpilased!”

Lihtne ja tervislik toidulaud

Oma kodu ehteks loodud keraamikat Kaiel palju ei ole. “Enamasti teen asju müügiks, endale väga palju ei jää. On muidugi mõned erilisemad tööd, mida ma ei raatsi müüa. Paraku olen kobakäpana ka mõne asja katki pillanud. Õnneks on mu töid

Baklažaanikreem

- 1 baklažaan
- pool sibulat
- 3 sl majoneesi
- soola
- natuke külmpress-oliiviõli
- pool tl sinepit

Lõigake baklažaan pooleks ja pange lõigatud pool vastu ahjuplaati. Küpsetage 175kraadises kuumuses ahjus tund aega. Samal ajal tükeldage pool sibulat ja kuumutage pannil klaasjaks.

Eemaldage baklažaanilt lahtitulnud koor.

Mikserdage baklažaan koos soola, sibula, pipra, sinepi ja majoneesiga läbi. Serveerige röstitud saia või sepi-kuga. Viib keele alla!

Hummus

- Pool liitrit 8 tundi leotatud kikerherneid. Kui poes on valida nii suuri kui väikseid ökokikerherneid, siis eelistage väiksemaid, nende maitse on parem. Konservkikerherned ei anna sama maitavat tulemust.
- Külmpress-oliiviõliga (sobib ka seesamiseemneõli) ei tasu koonerdada!
- Vett, vürtsköömneid, soola.
- Ühe värskelt pressitud sidruni mahl.
- 1 küüslauguküüs.

Keetke kikerherned pehmeks ja purustage saumikseriga, lisage tasapisi kõik teised koostisained. Küüslauk tasub enne mikserdamist peeneks hakkida. Ja ongi valmis!

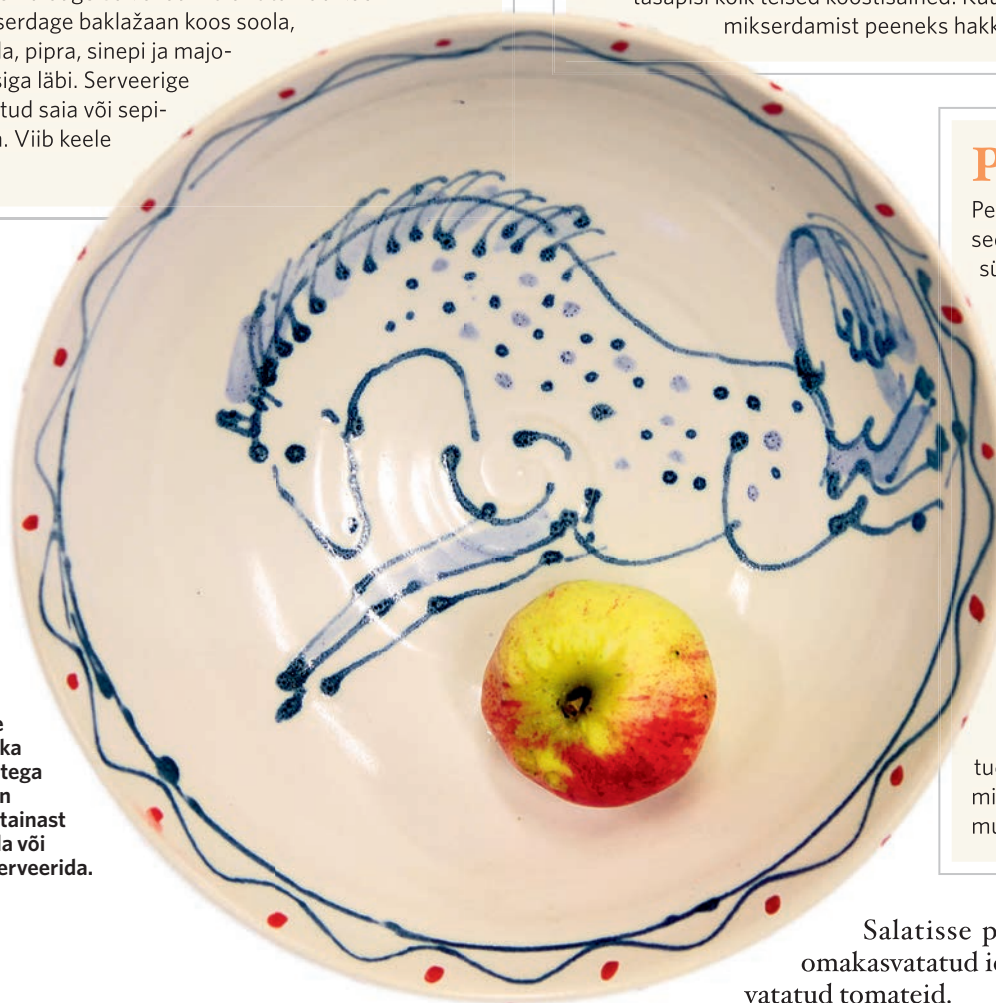
Peedisalat

Peedisalat säilib külmikus hästi, seda on hea võtta, kui pole aega süüa teha.

Keetke väikseid koorega peete väheses vees 20-30 minutit. Seejärel kastke peedid külma vette – ehmatage neid. Koorige peedid ja lõigake viiludeks. Mida magusam peet, seda parem! Kaussi valatud peediviiludele kallake külmpress-oliiviõli ja palsamiädika segu. Näpuotsaga lisage soola ja rosmariini või tüümiani. Kui on soovi või isu, võib lisada ka ühe pressitud küüslauguküüne.

Laske salatil veidi maitsetuda. Pakkuge leiva või sepi-kuga, mille peale on määratud hummust.

Setude arhailise keraamika mõjutustega kausis on hea saiatainast kergitada või salatit serveerida.



Eesti Tarbekunsti- ja Disainimuuseum enda kogudesse ostnud, seal saan meelde tuletada, mis ma teinud olen,” räägib ta.

Tallinnast külla saabunud sõbrannale serveerib Kaie oma kokakunsti mõisa keraamikakvoja müügisaali jaoks kujundatud nõudes.

“Lähtusin Eesti traditsioonilisest keraamikast. Nendel kaussidel on paksem äär, millest hea kinni hoida. Kaunistav muster on arhailine ning pärit setu pottidelt.”

Olustverega seob neid kausikesi maalingul kappav hobune. Hobuseid on Olustveres väärtustatud krahv Hans Heinrich Ferseni aegadest tänapäevani. Kaie maalib uhke lakaga looma kausi põhja, pilt ilmub nähtavale alles siis, kui salat on söödud.

Salatisse paneb ta meelsasti omakasvatatud idandeid ja endakui- vatatud tomateid.

Tervisliku toidu pooldajana eelistab Kaie roogi, mille tooraine on pärit lähimast ümbrusest.

“Tänu Olustvere koolile on see lihtne – nad kasvatavad ise vilja, kartuleid, porgandeid ja peete. Seda kõike saab siit ka osta,” on Kaie rahul. Ka kohaliku pagari leivajahu on siinsetel põldudel kasvanud rukkist.

Leivakatteks tegi Kaie baklažaanikreemi. Selle retsepti juured on Ungaris, kus ta oli vahetusüliõpilane. “Tegin ka hummust! Seda toitvat leivakatet on mõnus külmikust võtta, kui elu on kiire,” märgib ta. “Ma ei ole eriti täpne. Ainus koht, kus seda tõesti piinlikult jälgin, on glasuuride kokkusegamisel ja esemetele kandmisel. Köögis ma tooraineid ei kaalu ega mõõda. Minu retseptides käib kõik silma järgi.” ✨

TELLI ajakiri **mari**

Väärtus
2400 €

ja **VÕIDA**
lennureis kahele

New Yorki!

7-päevane auhinnareis sisaldab edasi-tagasi
vahemaandumisega lendu ja majutust Manhattani hotellis.



Tellijal võidab kuni
32% kaanehinnast!

- otsekorraldusega **2,17 €** kuus
- aastatellimus **26,90 €**
- poolaastatellimus **13,90 €**



Lisaks loosime välja:



Oilily kohvri,
meigikohvri ja
rahakoti



100 Dermosili
Mineral Deo Stick
kristalldeodoranti

dermoshop.ee

Telli veebis www.ajakirimari.ee,
telefonil **617 7717**

või kirjuta tellimine@ajakirimari.ee

Kampaania kestab **10. maini 2013**. Auhinnad loosime
kõigi Mari tellijate vahel välja 17. mail
ja võitjate nimed avaldame Mari juuninumbris.



Vanas taluköögis on ühendatud suurröögi vajadused ja kodune lihtsus.

Gastronoomiatalu

luksuslik lihtsus

Tekst Jana Rand
Fotod Sven Arbet

Meisterkokk Ants Uustalu ja tippkondiiter Kertu Lukas otsid Raplamaal rehielamu ning rajasid Ööbiku gastronoomiatalu. Gastronoomia pole gurmee – süüa tehes ei panustata siin mitte peenutsemisele, vaid hea toidu ebedale maitsele.

Meistriks saamine käib läbi kordaminekute, pettumuste, otsimiste ja leidmiste, kuni ühtäkki jõuad oma tee õigsuses selgusele. Ants Uustalu on meisterkokaks saamise teel töötanud paljudes köökides, tõusnud peakokaks tunnustatud restoranides, määranud maitseid Tallinnas Soome saatkonnas ning ärgitanud inimeste kokanduskirge teleri vahendusel.

Kertu Lukas arenes samal ajal kondiitrikunstis tasapisi tippu, vormides üha filigraansemaid torte ning õhulisemaid küpsiseid.

Siis tuli aga teadmine, kuidas tahaks edasi minna. Nende kokakunsti alustaladeks pidid saada kvaliteetne tooraine, puhtad ja maalähedased maitseid, klassikalised kulinaariavõtted ja elegantne viimistlus.

Uus väljakutse eeldas seda, et Ants ja Kertu muudaksid oma elu ning koliksid maale – siin kasvab toit, linnaga seotud paineid on vähem ja miski ei sega toidumeistreid tegelemast oma hobi ja kirega.

Antsu nägemuses pidi nende uueks koduks saama rehemaja: “Rehielamu on Eestile ainuomane, üksnes lätlastel on veel sedalaadi hooned. See elamutüüp iseloomustab eestlaste meelelaadi kõige paremini. Otsisime õiget üsna pikalt, vähemalt pool aastat, seda ei olnud sugugi lihtne leida. Mõned pakutud rehetared olid sissevajunud katusega, mõned jälle remontidega täiesti sandistatud,” selgitab Ants.

Põlluservas väikesel künkal asuvat Ööbiku talu nähes oli Antsule ja Kertule kohe selge, et nad on enda oma üles leidnud. “Mulle meeldisid asukoht ja talukoha terviklikkus. Oma vaimusilmas nägin juba kõike seda, mis siin tulevikus olema saab.”

Maja osteti talvel. Kui kevadel lumi hoovilt sulas, selgus, et õuel on paras porimülgas, auto jäi kohe kinni. Esimene kevad ja suvi tähendasid Antsule ja Kertule tööriigamist nii õues kui siseruumides. Juurdepääsutee ja ukseesine tuli täita ja tasandada, maa seest välja tulnud kivid ladus vastne peremees kiviaiak.



Kartulikaraskid õrnsoolalõhe ja vahukoorega

- 700 ml riivitud tooreid kartuleid
- 50 ml hapukoort
- 1/2 sibulat
- soola
- 1 muna
- 70 g pekki
- 1/4 tl soodat
- tilli, sibulapealseid, peterselli
- 150 ml odrajahu
- 150 ml nisujahu või speltajahu

Riivige toored kartulid, pigistage kuivaks, lisage hapukoort, sool, munad, kuubikuteks lõigatud ja kergelt pruunistatud pekk, praetud sibulatükid ja jahu, millesse on segatud sooda. Sõtkuge paras tainas. Vormige väikesed ümmargused ja lame-dad karaskid. Küpsetage ahjus.

ÕRNSOOLALÕHE

- 1 lõhefilee
- soola
- värskelt jahvatatud musta pipart
- suhkrut
- tilli

Puhastage lõhefilee pindluudest ja rasvast. Pange sool, pipar ja suhkur maitse järgi kaussi ning segage. Raputage ühtlaselt lõhefileele. Tükeldage till ja pange kala peale. Pakkige kalafilee kile sisse ja asetage külmikusse umbes 12 tunniks seisma. Kala valmimise aeg sõltub maitseainete tugevusest. Soovitan pikemaajalist kalasoolamist, nii tuleb kala mahlasem.

Seejärel vahustage vahukoort kerge soolaga ja serveerige koos õrnsoolalõhe ja kartulikaraskiga.



Kertu ja Ants pühenduvad koduköögis oma hobile ja kirele – toiduvalmistamisele.

Pikk rehielamu on valdavalt paeseintega, sest ehituseks sobivat paekivi on Raplamaal piisavalt. Kolhoosiajal elas siin mitu peret, kes pidevalt vahetusid. Suuremaid ümberehitusi nood ette ei võtnud ja enda järelt koristada ka ei armastanud. Mitu nädalat kärutati endistest elanikest jäänud sodi välja ja lammutati korterite vaheseinu.

Parajalt suur köök

Algupärase ruumiplaneeringu kohaselt olid ühe katuse all laudaosa ja eluruumid, kõige olulisem ruum oli suur köök. Mõistagi tahtsid toidumeistrid pakiliselt oma köögi töökorda saada.

See sisustati kui tõeline profiköök, kus seina ääres kiiskavad roostevabast terasest valamud ning ruumi keskel paikneva saare ümber mahub

Hommikueine pardimuna, pardi rinnafilee ja jänesekapsaga

- 1 pardi rinnafilee
- 1 pardimuna
- marineeritud punast sibulat
- jänesekapsast
- soola, pipart

Puhastage rinnafilee, tehke nahapoolle löiked ja maitsestage soola ning pipraga. Pange filee nahapoollega leigele pannile ja praadige, kuni enamik rasvast on sulanud. Seejärel pruunistage ka teine pool ning pange rinnafilee 15 minutiks 110 kraadini soojendatud ahju.

Praadige pardimuna härjasilmana. Segage marineeritud punane sibul jänesekapsaga ning serveerige koos fileega.

askeldama terve kokameeskond. Lisaks elektriahjule ja -pliidile on köögis ka puuküttega pliit. Nurgas seisab aga sajalittrine puljongikatel, selline nagu toiduainetööstuses.

Tõelise meisterkokana teab Ants, et hea puljong on täiusliku toidu eeldus. Paraku on aga puljongi keetmine üks pikk ja tänamatu töö. Nii jaanuevadki Eesti restoranid kvaliteetse puljongi järele. Ants otsustas selle tühiku täita ja muretses Soomest kasutatud puljongikatla. “Kvaliteetse puljongi eelduseks on väga hea tooraine – kas siis kondid ja köögivilid või mõlemad eraldi. Puljongi valmistamise muudab tüütuks see, et keetmiseks kulub kuni 48 tundi ning köögis levivat vänet lõhna on üsna raske taluda. Suletud puljongikatla, mis töötab automaatrežiimil, on muret vähem.”

Pärast kahepäevast keemist on 100 liitrist leemest järele jäänud vaid kümme. Puljongit maitsestatakse ehk veini ja värske ürtidega, kuid sool, pipar jm maitseid jäetakse juba järgmise koka pädevusse. Puljong pannakse vaakumpakenditesse ja saadetakse restorane varustava keti Horeca kaudu müügil.

Koolitused ja catering

Puljongi valmistamine on üks teema, mida Ööbiku talu toidukoolitustel soovijatele õpetatakse. Tipptasemel on Uustalu ka kala ja linnuliha alal.

Tähtsaim gastronoomiatalu tegevus on siiski *catering*-teenuse pakkumine. Kodust kaugemal toitlustamas käimist tuleb ette vähemalt paar korda nädalas. Ööbiku talu eestipärast toitu maitseid NATO parlamentaarse assamblee ja rahvusvahelise lennundusfoorumi külalised ning juba teist aastat valmistavad eestipäraseid suupisteid presidendi iseseisvuspäeva vastuvõtu lauale just Ants ja Kertu. Läänud suvel käis igatsusest äraproovitud maitsete järele Ööbiku talus lõunastamas Soome endine president Tarja Halonen.

Hea koostöö on talul Koluvere lossi restoraniga. “Meile meeldib lossi suursugus ja väga professionaalselt sisustatud köök. Restorani omanikud jagavad ilmselt meiega samasugust maitset ja vaadet, et toiduvalmistamiseks on parimad kohalikud toiduained,” jutustab Ants.

Ööbiku talu peremeest kohtab ka mahetoitu propageerivatel üritustel, ta on õpetanud lastele söögitegemist ja suutnud nii mõnegi köögiviljapõlgaja ümber veenda.

Isevärki koduloomad

Rehielamu korrastamise ajal valmisid Ööbiku talus elupaigad ka esimestele koduloomadele – partidele ja sigadele. Tegu on siiski Eestis üsna haruldaste india jooksupartide ning kodu- ja metssea ristanditega.

Partide pidamiseks sobivad imehästi vana saun ja oja selle taga. Pardid vedavadki suurema osa päevast sauna ja oja vahel koplis.

Ants räägib, et india jooksupartid on aretatud munapartideks. Nende sale pudelikuju-



Hiiglaslik puljongikatel ja võimas elektripliit annavad köögile suursöögi ilme.



Ööbiku talu rehielamu on paekivist ja punastest tellistest müüridega. Kodu juures hoiab võõrastel silma peal majavalvur Quenelle.

line keha ja kiire ühes karjas liikumine meenutab veidi pingviine: “Sünkroonsed liigutused ja tugev karjainstinkt jätab mulje, nagu neil oleks kamba peale üks aju. Loomult on nad üsna arad ning neile meeldib toitmise ja talitamise kindel rutiin. Munema peaksid nad mõningail andmeil lausa 300 muna aastas, kuid meie kliimas pole see tõenäoline. Kuid jooksupartide munemisperiood on siiski palju pikem kui lihapartidel. Nende muna on kanamunast veidi suurem ja mõnusa kreemja maitsega.”

Eksootilistel india jooksupartidel tuleb karmimate talveilmadega laudas istuda.



Mets- ja kodusea ristandite karjas on iga loom isemoodi kasukaga.

Ants annab mõista, et sellised imelinnud ei pruugi Ööbiku talus jääda ainsateks. “Kui inimesed tulevad meile sööma, siis on ju vahva õuel ringi jalutada ja lähedaid loomi vaadata. See meeldib väikestele ja suurtele samamoodi,” leiab ta.

Omaette vaatamisväärsus on ka Antsu seakari ja nende võsas paiknev elupaik. Tumedakarvalised metssea moodi loomad on pooleldi kodu- ja pooleldi metssea verd. Nende kuut on mahalan-genud puutüve ja oksaräga vahel. Tihnikus tunnevad sead end hästi ja turvaliselt. Kui pererah-

vas neile iga päev mõnusat ninaesist lisaks toob, on elu tõeline lill. Notsud saavad vabalt liikuda, õues juurikaid tuhnida või põhuga täidetud varjualuses magada. “Sead pole kordagi üle aia metsa kippunud. Ju nad teavad, kui keeruline on elu väljaspool seda aeda,” arwab Ants.

Ristandeil on kodusea omast suurem etteulatuva koonuga pea ja suurem aju. Neil on parem haistmine, tugevam kärss ja turjajõud, juurikaid saavad nad maa alt hõlpsasti kätte, see moodustab poole nende toidust. Siga saab vaadata korraga nii ette kui ka taha, tema silmad pööravad peaaegu 360 kraadi ja vajadusel vaatab ta ka eri suundadesse.

“Kodusea omadest pikemad jalad lasevad kiiresti joosta, hüpata kõrgele ja ületada teel olevaid takistusi. Seega on ristanditel peaaegu kõik metssea omadused, kuid nende liha on kulinaarselt parem. Neil on suurepärane marmorliha, mis koosneb metssea punasest lihast ja selle vahel kasvavast kodusea pekist, mis pehmen-dab ka pikka metssea lihaskiudu,” selgitab Ants.

Sel kevadel algab Ööbikul ümberehituste aeg. Rehielamu loomalauda poolsesse otsa tuleb talu restoran, kambrite ossa ja pööningule aga uued toad. Pardimaja kohale kerkib omapärase arhitektuuriga saun. “Sinna tulevad köögiviljapeenrad, ürdi- ja puuviljaaed, aga plaane on veelgi,” osutab Ants käega üle oma valduste. Kindel see, et Ööbiku talu tegemistest kuuleme edaspidigi. ✨

Perenaise asjalikud

abilised

Tekst Kristel Kirss
Fotod Sven Arbet

*Kokkamine on lihtsam
ja lõbusam, kui käepärast
on head abivahendid.*

Laste rõõmuks on välja mõeldud erikujulised munapraadimise vormid. Samas võib neid kasutada ka pannkookidele kuju andmiseks. Näiteks saab nende Mastradi vormidega praetud munadest teha pusle. Hind 7.40. Tallinna Kaubamaja Kodumaailm.

Lekue silikoonist küpsetamiskauss sobib nii ahju kui ka lauale. Selle võib ahju panna ning hautada kala, juurvilja. Selleks puhuks saab kaussi ovaalseks küpsetusvormiks muuta. Hind 18.95. Tallinna Kaubamaja Kodumaailm.

Kurgist saate kaunistusi lõigata Tescoma spiraal-lõikuriga. Hind 3.95. Koduekstra.

Multifunktsionaalsele Kitchen Crafti silikoonist pumbaga pipetile saate kinnitada silikoonist pintsli või nõela. Pintsel aitab kokal grillahjus pruunistuvaid lihatükke ohutult niisutada, nõelaga saab praetükki mahlasemaks süstida. Hind 14.90. Kauplus Bon Appetit Rocca al Mare kaubanduskeskuses või veebipood www.bonappetit.ee.

Kitchen Crafti kulbikesse kooreta muna keetmiseks: lööge muna kulbikesse ning asetage see keeva vette. Mittenakkuv kulbisisu aitab keeta korrapärase kooreta muna. Kulp püsib keemise ajal konksuga kenasti poti küljes. Kes soovib, võib kulbikesse löödud munale lisada peeneks hakitud singitükke. Hind 7.90 Bon Appetit.

Dekoreerimispritsiga saab palsamiäädikat nägusalt taldrikuservale triibutada või siis sulašokolaadi koogikaunistusteks niristada. Silikoonist prits maksab 11.95. Tallinna Kaubamaja Kodumaailm.

Spiraalseid tainatorukesi saab küpsetada metallist koonusvormide abil. Kuus koonusvormi maksavad 8.20. Müügil kaupluses Bon Appetit.

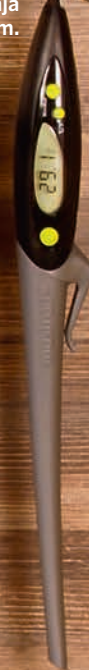
Kui miski muserdab ja tuju langeb nulli, pole raevu maandamiseks vaja nõusid lõhkuda. Piisab mõnusalt pehmest, umbes 7 cm kõrgusest silikoontibust. Lelu pigistades saate suutäie naerda, ja loopides – kui vihahoog on suurem – hakkab see rõõmsalt vilkuma. Tibu maksab 1.29. Koduekstra.

Parima tsitruspressi leiab Fiskarsi toodete hulgast. Silikoonist oranž sisemus püüab kinni seemned, ovaalsest kausikesest on mugav mahla välja kallata. Isegi käepide on ergonoomiline.



Enne Karlssoni ja Väikevenna küllasaabumist peab suur ports lihapalle valmis olema. Ideaalse kujuga ning ühte mõõtu pallikeste vormimiseks on nüüd olemas abivahend. Pallivormija maksab 7.20. www.bonappetit.ee.

Kaks-ühes-termomeeter võimaldab mõõta nii keedise kui ka ahjus küpseva liha temperatuuri. Mastrad termomeetri hind 18.40. Tallinna Kaubamaja Kodumaailm.



Köök on pisike, riiulitele pole enam ruumi? Üks silikoonist lehter, mis on õhukeseks kokku surutav, mahub kindlasti nugade-kahvlite sahtlisse. Hind 6.70. Kauplus Bon Appetit.



Täiuslik koduperenaine kasutab nõusid pestes kummikindaid, eriti kui allergia kipub kimbutama. Nendes majapidamiskinnastes ei tohi piiskagi vedelikku sattuda, sest kumm, mis on kinnaste sisemuses, hoiab neid kindlalt ümber käe. Hind 2.99. Koduekstra.



Prantsusmaalt pärit terriin on iga peolaua ehe. Terriine valmistatakse veevannis ja sageli suurtes keeksivormides. Lekue keeksivormi moodi silikoonvormi, millel on keraamiline põhi, on roa ümbert hõlpsam eemaldada ning lihtne serveerida. Hind 11.90. Tallinna Kaubamaja Kodumaailm.



Nüüd saab teha ka väikesi terriine. Ovo vormi võib kasutada mahlejääd valmistades. Väike vorm maksab 7.90. Tallinna Kaubamaja Kodumaailm.



Jamie Oliveri šeiker aitab purustada, peenestada ja segada maitseaineid. Raske kivikuulike muljub ürte ning vabastab neist aroomiõli ja maitset. Šeiker tuleb toime ka tähtaniisi ja kaneelikoorega ning sellest on palju abi marinaade ja salatikastmeid valmistades. Hind on 32.40, müügil Home & Gourmet kaupluses Rocca al Mare kaubanduskeskuses.



Pilk

mahetalu

Tekst **Aivi Parijõgi**Fotod **Raivo Tasso** ja **Elen Peetsmann**
sabvrisse ja kööki

Tiia ja Arvo Kleini Saariiku talu Mulgimaal tunnistati mullu parimaks mahetootjaks. Lihaveiseid ja tera- ning köögivilju kasvatav pere loodab omakasvatatud kraamist tulevikus teha ka tervislikke hoidiseid. Põnevate toitude väljamõtlemine on Tiia hobi.

Mahetalu maitavad köögiviljad kasvavad lihaveiste abiga. Talus käib loomulik aineringlus. “Sõnnikut tuleb aeg-ajalt segada, kahe aastaga valmib kompost, mis kõlbab põllule laotada. Ja siis tuleb see kohe sisse künda, muidu läheb lämmastik kaotsi,” räägib Tiia oma sajapealise liikuva väetisehoidla juures.

Lihal ja lihal on suur vahe

Herefordid ei ole hellikud, talu liigirikkad maad sobivad neile väga hästi. Mõnusa suutäie ampasavad nad ka põõsastikest. Talvel nosivad loo-

mad mahemaalt tehtud silo ja heina ning on eluga rahul. Enamik siin kasvanud mullikaid rändab teistesse mahetaludesse. Pullide teekond lõpeb aga Märjamaal Eesti ainsas mahe- tapamajas.

Tiia ütleb, et enne lihaveiste võtmist ei osanud ta loomaliha lugu pidada. “Ma ei olnud lihtsalt head liha saanud. Vabalt ringi siblivate mahekanade munad on tumekollased, ka maheveiste liha on hoopis intensiivsema värvi ja parema maitsega. Herefordil on peene kiuga tume hästi mahlane liha.” Ilus ja maitsev võib see liha olla küll, aga kas ka tervislikum?

“Eks loomagi mõjutab see, mida ta sööb. Ja meie omakorda sööme ju seda, mida me loomale söötud oleme. Kui tarvitame toiduks liha, mis on intensiivselt kasvatatud ehk kus söödateraviljas on kemikaalide jäägid, kanduvad need liha kaudu ka meisse. Mahetootjana ei kasuta me ka GMOD ja kasvuhormooni sisaldavat sööta. GMO ja kasvuhormoonide toimest inimorganismile ei teata veel kuigi palju, laborirottidega



on pisut katseid juba tehtud,” võtab Tiia mahe-liha teema kokku.

Saariku talus hoolitakse põllumullast ja tai-medest sama palju kui loomadest.

Mahepõlluga on rohkem tööd

Arvo selgitab, kuidas mahepõldu peetakse: “Me lihtsalt harime maad rohkem. Kunstväetisi ja sünteetilisi taimekaitsevahendeid ei kasuta. Muidugi, mürgid aitaksid põllud umbrohus-tal palju lihtsamalt puhtad hoida. Aga meid aitab äestamine ja kultiveerimine. Igal aastal käiakse talu korra või kaks kontrollimas, et kas me ikka täidame kõiki nõudmisi”. Üks hea umbrohutõrje nipp on peremehel ka: mida hiljem künnad, seda paremini umbrohus-tal lahti saad.

Maad on talul ligi sada hektarit, seal kasvata-takse oma loomade talvesööd, tali- ja suvinisu, kaera, otra, kartulit, porgandit, kaalikat, peeti, pastinaaki, sibulat ja maitsetaimi. Hulganisti iga-sugu kõrvitsaid, samuti paprikaid ja tsillipipart. Tatart külvab talu sellepärast, et mesilastel oleks korjemaad. Herefordid söövad looduslikud õits-vad taimed lähiümbrusest ära, pole ju vaja, et mesilinnud lendaksid kaugele taimekaitsevahen-ditega töödeldud põllule.

Kuidas mahetalus taimi kahjurite eest kaits-takse? “Külvikord on kõige tähtsam nipp. Mul on seitsmeväljasüsteem, et haigused ja kahjurid ei kosuks. Vahepeal toidame maad ristikehinaga, ristikut teeme talveks silo. Porgandikärbsega võitlen edukalt nii, et panen porgandid maha alles pärast porgandikärbse esimest lendu. Kui esimene sats jääb toiduta, on teine lendlus taga-

sihoidlikum,” annab perenaine head nõu. Kah-jurid võivad siiski vahel veerandi kapsa- ja kaa-likasaagist ära rikkuda.

Talu köögiviljahoidlas on sügisel riulitäite ja kastide-kottide kaupa väärt kraami hoiul.

Perenaise erilised lemmikud on aga kõikvõi-malikud kõrvitsad.

Näiteks pähkelkõrvits, mille sordinimi eesti keelde tõlgituna on karubeebi – ‘Baby Bear’. See kahe pihu suurune kõrvits sobib nii küpsetis-tesse, salatisse kui supiks. Seest tühjaks õnes-tatud kõrvitsa võib täita näiteks seene-hakkliha-seguga ning küpsetada ahjus nagu suvikõrvitsat.

Kõrvitsast saab kommi ja kompotti

‘Amazonka’ on aga põõsaskõrvits, mis kasva-tab 2–4 tihedat vilja. Kõrvits kaalub keskmiselt kilo, aga võib kaaluda kuni 1,8 kilo. Riivil on ka arbuusi meenutav paljasseemneline õli-kõrvits. Seda keetes ei pea lagunemist kartma. Tükid püsivad kenasti krõmpsud. Tiiale meel-dib õlikõrvitsast teha “petuananassi” kompotti. Paned kõrvitsatükid suhkrulahusesse, keedad, lisad sidrunimahla, ja ongi nagu ananassikom-pott. Veel sobib õlikõrvits kuivatatud “kõrvit-sakommide” tegemiseks.

“Kõrvitsatest on hea lihtne süüa teha ja see võtab vähe aega. Kui on kiire, praen pähkelkõrvitsat.



Vali mahetoit –
hea sinule, hea loodusele!

Saariku Herefordimullikad lähevad teistesse taludesse karjatäienduseks.



Pannile sortsuke õli, kõrvitsa lõikan viiludeks ning praen koos koorega läbi. Kümme minutit ja valmis. Mahe kiirtoit. Võib kasutada kartuli asemel praejuurde või iseseisva roana. Ülemöödunud aastal oli meil kuni jõuludeni peaaegu iga toidu sees mõni kõrvitsaline. Siis hakkas Arvo kõrvitsatele natuke vastu sõdima. Aga ütlemeni, et ta sööb ikka kõik ära, mis ma teen. Kõrvitsale võid ju anda iga kord uue maitse ja jälle on hästi. Põnevaid kõrvitsaid on nii palju ja nendega annab varieerida.”

Tiia toonitab, et pähekõrvitsa jahune olemus tuleb hästi välja siis, kui viilakad korralikult läbi praadida. “Suvikõrvitsat ei praeta läbi, see peab jääma pooltoores, natuke krõmpsuv on kõige parem. Aga pähekõrvitsa maitseomadused tulevad läbiküpsenult paremini esile.”

Eri roogade jaoks oma kartulisordid

Igal teisipäeval pakib Tiia hoidlas talukaupa, tulundusühistu Eesti Mahe buss veab mahe-märgistusega toidukraami siis koolidesse, lasteaiadesse ja poodidesse laiali. Võib juhtuda, et päevaga tuleb kilostesse kottidesse kaaluda ligi pool tonni kartulit. Saariku talu põllul kasvab üle kümne kartulisordi, nende hulgas on väga



Peremees Arvo Kleinil kulub suur osa päevast traktoriroolis.

varajasi, mida kasvatatakse katteloori all, kuid ka keskvalmivaid ja hiliseid.

Tiia jaotab sordid muredaks, muredapoolseks ja tugevaks. Tellijale seletab sortide olemuse lahti selle järgi, mida neist teha saab. “Kui tahan seenekestme kõrvale hästi muredat kartulit, siis võtan ‘Vineta’. Piklikud tugevad kartulid sobivad koos koorega ahjus küpsetada. Näiteks ‘Impala’ on väga hea maitsega, hästi varajane, ilusa sileda koorega. Parim sort koorega ahjukartuliks. Vastu kevadet pole aga paremat lauakartulit kui ‘Anti’. See on nagu järelvalmiv õun, maitse paraneb keldris.”

Kuid kartulile on selles talus siginenud kõva konkurent. Pastinaak nimelt. “Pastinaak on väga hea ahjus õliga küpsetatult või pannil praetult,



Lõunategu algab Saariku talu väga kenasti korras köögiviljahoidlas. Perenaine Tiia Klein loodab tulevikus oma hoidiseid ka turustama hakata.

KAS TEAD, KUI TIHTI PEAD TULEKUSTUTEID KONTROLLIMA?



2 AASTA TAGANT - tuleb kontrollida kõiki tulekustuteid (va neid, mis asuvad sõidukis või välistingimustes)

1 AASTA TAGANT - tuleb kontrollida tulekustuteid, mida hoiate AUTOS, veesõidukis, või välistingimustes.

MIS ON TULEKUSTUTI KONTROLL?

Tulekustuti kontroll on nagu auto tehnoülevaatus, mille käigus sooritatakse mitmed toimingud veendumaks, et ülevaatusel oleks tulekustuti töökorras. Kontrolli eesmärk on tuvastada seadme hea töökord, ohutus ning vastavus tootjapoolt ettenähtud tehniliste nõuetele. Kontrolli käigus mõeldakse tulekustuti survegaasi olemasolu, kustutusaine laengu vastavust nõuetele, hinnatakse seadme kasutusvalmidust ja tehakse teisi tootjapoolt ettenähtud toiminguid.

MIS ON TULEKUSTUTI HOOLDUS?

Tulekustuti hooldus on nende tegevuste kogum, mille käigus pikendatakse seadme kasutusiga. Hoolduse käigus vahetatakse tulekustuti osised ja teostatakse katsed, et tuvastada tulekustuti töökord, kasutajaohutus jms.

Too tulekustuti hooldusesse kohe, kui:

- oled seda kasutanud;
- kontrolli käigus ilmnesid puudused, mis võivad seada ohtu kasutajad või seadme töökorra;
- jõuab kätte perioodilise hoolduse ja survetesti tähtaeg;

Kõik TAMREXI pulberkustutid tuleb nende eluea pikendamiseks tuua hooldusesse vähemalt iga 10 aasta tagant. Mitmete madalama kvaliteediga pulberkustutite perioodiline hooldus saabub juba 5 aasta möödudes, nii nagu vahetustutite puhul tavaks.

KES SAAB TULEKUSTUTIT KONTROLLIDA JA HOOLDADA?

Kontrolli- ja hooldustoiminguid võivad tulekustutitele teostada hoolduskeskused, millel on vastavastavus registreering majandustegevuse registris, inspekteerimisasutuse heakskiit ja tunnistus. Hoiduge juhustlike ja ebausaldusväärsete teenusepakkujate eest, kes vajalikku pädevust ei oma.

Kindla garantiimärgi tagab hoolduskeskuse kuulumine Eesti Tuleohutuspaigaldiste Hooldajate Keskkliitu (ETHK).

Kontrolli- ja hooldusnõude rikkumise eest on Tuleohutuse seaduses ettenähtud maksimaalne karistus 300 trahviühikut, juriidilise isiku puhul 3200.-€.

KUSTUTI KONTROLL -35%

2.99€

(Norm hind 4.60 €)

OSTA AUTOKUSTUTI SOODUSHINNAGA:

1 kg, 2 kg, 3 kg (pulberkustutid)

-10%

KAMPAANIA KEHTIB 2013 MÄRTSI LÖPUNI

seada võib lisada kõigile lihatoitudele. Pannil praetult petab esimene kord ära, tundub, nagu oleks kartul, aga küpseb kahe-kolme minutiga.”

Nutikas omalooming hoidiseriulil

Tiia hoidiseriulid paneksid kadedusest õhku ahmima iga eesrindliku perenaise ja tekitaksid uudishimu ka gurmeekokkades. Palun väga – väikeses purgis on pähkelkõrvitsa marineeritud isasõied. Söödavad garneering. Samas kõrval aga marineeritud emasõied väikeste kõrvitsatega. Edasi tulevad imepisikesed kurgid. “Kui ilmataade lubab juba öökülma ja enam kurke loota ei ole, siis ma näpistan viimased tibatillukesed kurgid ära ja marineerin,” seletab Tiia. Edasi tuleb rodu seguhoidiseid. Ikka kõrvitsad paprika, tšilli, porgandi, sibula ning juurselleriga nii marineeritult kui keedusalatitena. “Kõrvitsate marineerimiseks soovitatakse kasutada ebaküdooniamahla või õunaädikat,” kommenteerib perenaine.

Täiesti oma väljatootatuks võib Tiia lugeda suvikõrvitsa-õunapüree retsepti. “Põhiosa moodustab suvikõrvits. Suurte kabatšokkidega pole ju kunagi midagi peale hakata, aga kui lisada õunapüreed ja natuke ebaküdooniamahla, saab väga huvitava maheda kõrvitsa-õunakastme. Muide, suhkrut on seal ainult seitse protsenti. Sobib vähese hapususe ja suhkruisalduse poolest ka väikelastele.”

Mine tea, ehk saab just sellest püreest esimene hoidis, mida Tiia turustama hakkab. Miks muidu käis ta seda valmistamas Polli Aiandusuringute Keskuses ja kontrollib veel aasta hiljem püree säilivust.

Mahla- ja mehuriulil varieeruvad värvitoonid helekollasest oranžini. Oleneb, millises vahekorras õuna-, kõrvitsa- ja porgandimahla on omavahel kokku saanud. Mooside hulgest tõstab Tiia välja ühe, mida nimetab “vanaks heaks Kosmoseks”. Seda saab kasutada kooke ja torte tehes. “Mingit paksendajat pole siia lisatud. Nipp on selles, et panen punased sõstrad keema koos kestadega, sõelast läbi lastes saan tumepunase paksu mahla. Nüüd lisan mahlale sama palju suhkrut ning keedan vaikselt tules umbes tundi aega. Ja nii saangi tugeva paksu marmelaadi.”

Sügavkülmas ootavad pannile panemist omakorjatud seemned. “Praen enne külmutamist purvikud või kukeseened võiga läbi ja jagan parajateks portsudeks. Seenetoitude maitsestamiseks kasutan alati koriandrit. Koriander on tugeva maitsega taim, seda tuleb vähe panna, aga kohe toob seene maitse ja lõhna hoopis paremini esile.”

Toorsalatiks eelistab mahetalu perenaine riivida musta rõigast. “Segan musta rõika Pajumäe talu maitsestamata jogurti ja soolaga ning saan redisemaitse salati.”

Tiia võiks oma retseptidest rääkida tundide viisi. Ja mitte ainult rääkida, lahke perenaine on valmis külalistele kõike head ja paremat kohe ka pakkuma. Lõpetuseks mõned Kleini pere lemmikretseptid, mida saate oma köögis järele proovida.✱



Tiia Klein armastab kõrvitsaid ja oskab neist nii huvitavaid toite teha, et jõuludeni oli neil pea iga päev mingil moel kõrvits laual.



Jõulukuulid (täidetud pähkelkõrvits)

- 1 pähkelkõrvits
- 1 suurem sibul
- 150 g veisehakkliha
- veidi juurpeterselli, tšillit
- veidi paprikat, küüslauku
- maitse järgi musta pipart, soola
- praadimiseks õli

Lõigake kõrvitsa ülemine osa ära, õõnestage lusikaga, kuni kõrvitsa sein on 1,5–2 cm paksune. Äralõigatud osa tükeldage ja praadige koos sibulaga. Lisage pannile ka riivitud juurpeterselli ja tšillit. Kui kõrvits pehme, võib lisada paprikat ja küüslauku. Hakkliha maitsestage musta pipra ja soolaga, praadige seda teisel pannil ning lisage siis köögiviljadele. Pähkelkõrvits määrige pealt õliga, maitsestage soolaga ning küpsetage ahjus 10–15 minutit. Tõstke täidis kõrvitsasse ja küpsetage veel 10–15 minutit. Serveerige kas iseseisva toiduna või koos ahjukartulite ja köögiviljadega.

Tere-hommikust-pirukas

PÕHI

- 200 g võid
- 1,5 klaasi speltapüüli
- 1,5 klaasi nisupüüli
- 2 muna
- soola

KATE

- 4 sibulat, veidi paprikat
- 0,5 klaasi vahukoort
- 300 g seeni
- 2–3 sl nisupüüli
- 8 muna
- maitse järgi soola, pipart, koriandrit

Segage tainas ja voolige see pannile. Pange piruka põhi ahju umbes kolmeks minutiks eelküpsema. Praadige sibulad, paprika ja seened, maitsestage neid soola, pipra ja koriandriga. Laotage kate eelküpsetatud põhjale ning valage üle lahtiklopitud munade, vahukoore ja jahu seguga. Küpsetage ahjus 220 kraadi juures 10–15 minutit. Maitseb hea nii kuumalt kui külmalt.



Pastinaagi-kõrvitsa püreesupp

(6–8 inimesele)

- 3 suuremat sibulat
- 800 g kõrvitsat
- 1,2 kg pastinaaki
- 2 keskmist porgandit
- väiksem petersellijuur
- 80–100 g juursellerit
- pool tšillikauna
- 1 küüslauguküüs
- musta pipart, soola, basiilikut
- praadimiseks õli
- 50 g võid
- 0,3 l puljongit

Tükeldage toorained. Võtke sügav pann või hautamisnõu, pange pannile õli, praadige selles sibul, riivitud seller, petersell ja porgand peaaegu pehmeks, lisage pastinaak ja tšilli ning praadige veel. Viimasena lisage kõrvits ja 50 g võid. Kuumutage veel natuke ja lisage puljong või vesi ning ülejäänud maitseained. Hautage kaane all, kuni kõik on pehme. Püreestage, maitsestage, vajadusel lisage keedetud vett. Serveerige võiga röstitud saiakuubikute ja petersellilehega.

Hommikukuklid

- 0,35 kg täistera-nisujahu
- 0,35 kg speltanisujahu
- 0,35 kg pehmet nisujahu
- 500 ml käesooja vett
- 50 g pärimi
- 2 sl soola
- 4 sl suhkrut
- 250 g võid

Pärm hõõruga suhkruga vedelaks, lisage sool ja vesi ning segage soolaterade lahustumiseni. Segamise ajal lisage jahud ja sulatatud või. Sõtkuge tugev tainas. Tainas on valmis, kui see kausi küljest lahti lööb. Vajadusel lisage sõtkumise ajal 1 sl toiduõli. Katke tainas riidega ja pange kerkima. Kui tainakogus on kolmekordistunud, veeretage kuklid, kastke need seesamiseemnetesse ja asetage eelnevalt määritud ahjuplaadile. Vajutage kukli keskele lohk ja täitke see päevalliseenmetega. Laske kuklitel 15 minutit paisuda ja küpsetage 200 kraadi juures u 7 minutit või kuni kuklid on kuldpruunid. Sööge hommikukohvi kõrvale soojalt ja määrige võid peale.



Pärmitainapannkoogid

- 0,5 kg täistera-nisujahu
- 0,5 kg speltanisujahu
- 750 ml käesooja vett
- 50 g pärimi
- 2 sl soola
- 8 sl suhkrut
- 100 g võid

Pärm hõõruga suhkruga vedelaks, lisage sool ja vesi ning segage soolaterade lahustumiseni. Segamise ajal lisage jahud ja sulatatud või. Tainas peab jääma suhteliselt pehme (natuke paksem kui 20% hapukoor). Laske kerkida soojaveevannil pool tundi (taina maht suureneb kuni kolm korda). Võtke tainast õlise supilusikaga parajad pallid ja küpsetage pannil mõlemalt poolt. Õli ei pea pannile lisama, kui ei soovi. Praadige kooke mõlemalt poolt. ❄️



köök

Kitsejuust

Tekst Kristel Kirss
Fotod Sven Arbet

*ja lambaliha
taluköögist*

Hea talutoit teeb
taju heaks. Merle
ja Mart Leibur on
selles korduvalt
veennud ka oma
külalisi.



Kolotsi talu juustuvalik Merle venna tehtud kuumaalusel. Nägus kuumaalus kaitseb lauda. "Kui meile külalised tulevad, siis ei julge nad enam tuua poest ostetud asju, kõik teevad midagi ise," avaldab Mart kuumaaluse saamisloo.



"Sõbrannad ei tule mulle enne külla, kui kuulevad, kas mu abikaasa on ikka kodus. Nad teavad, et siis saab hästi süüa," ütleb Kolotsi talu perenaine Merle Leibur.

Leiburi pere elab Haanja looduspargi serval ja nende taluköögis tehakse süüa mõnuga. Taluelu oli Mardi ja Merle jaoks unistus, mille poole püüeldi juba tosin aastat tagasi – siis elasid nad Mardi töö tõttu alles Hispaanias.

Plaan oli näiliselt lihtne: elad maal ja toidad end ära lambakasvatusega. Lambakarjast unistas Tallinnast pärit Merle ammu, kuigi tal ei olnud isegi lapsepõlvest villakandjatega mingeid kogemusi. Kitsepidamisele seisis naine algul koguni vastu. "Kartsin, et kitsed seovad liialt koduga. Kui me aga lambad võtsime, oli selge, et ega

nagunii kuhugi minna ei saa. Aasta hiljem võtsime kitsed! Neid on meil nüüd 16, neist seitse annavad piima. Lambaid on...?" jääb perenaine äkki häтта, aga mitte kauaks. "Mart! Lambad on sinu omad! Palju sul neid on?"

Pliidi ääres askeldav mees ei kergita kulmugi, ta vastab mõnusa rahuga:

"Neid on 25! Eks kevadel tuleb jälle juurde!"

Talu toidab peret

Edasi selgitab Mart juba meile: "Alustasime tasakesi – linnavurled, nagu oleme. Ei saa ju kohe nii, et ostad tuhandepealise puhast tõugu karja kokku. Äkki tuleb mingi kuri taud ja võtab loomad pikali?! Enne peab ikka vaikselt õppima. Esialgu ostime siit külast lambad kokku – omavahel öeldes "krantsid" – kes nende tõugu teadis, kõik valgete ja mustade nägudega uted segamini. Siis hakkasime järadega tõugu parandama."

Esimene puhastverd jääb oli kihnu maalamas ja toodi lambakarja rõomustama Karulast. Teine tõuparandaja oli lihalamba dorper tõugu, see on dorseti ja pärslase ristand.

Siis sündis karja juurde musti lambaid. Villakasukate mitmekesisustumine meeldis tekkide kudumisest vaimustunud perenaisele väga. (Merle tekkidest kirjutasime juba jaanuarinumbris. Juustuteoga ja talu muude tegemistega saate end kursis hoida www.kolotsitalu.ee. – Toim.)

Möödunud aastal praakis pere osa esimestest lammastest välja. "Päris puhast tõugu karja me ei tahagi, sest mida rohkem aretatud, seda õrnema tervisega," ütleb Mart. Jõudumööda on nad majaümbruse ära tarastatud, et lammastel ja kitsedel oleks piisavalt süüa ning liikumisruumi.

Talupidamise plussiks peavadki Mart ja Merle seda, et nad ei tunne liha- ja piimapuudust. "Kui

Puljong

Lambakondid, loorber, tüümian, punane kuivatatud tšilli, must pipar ja sool.

Laske kondid keema, riisuge vaht. Seejärel lisage maitseained. Keetke vähemalt neli tundi!

Sibulapirukas

PÕHI

- 100 g võid
- 50 g riivitud kitsejuustu
- 0,5 dl kohvikoort
- 2,5 dl jahu

TÄIDIS

- 5–6 suurt sibulat
- 2 sl võid
- musta pipart, soola, tüümiani
- 3 dl riivitud kitsejuustu
- 2 dl kohvikoort
- 3 muna

Pirukapõhja koostisained segage ühtlaseks tainaks. Laotage tainas 26cm läbimõõduga vormi põhja ja äärtele. Sibulad viilutage ja praadige võis kuldseks. Valage sibulad tainale. Segage kokku kohvikoor, muna, riivjuust, sool, pipar ja tüümian.

Segu kallake sibulatele. Küpsetage ahjus 200° juures 30 minutit.

Sibulapirukas sobib suurepäraselt lambapuljongiga.

väga nõudlik ei ole, siis on baastoiduained meil olemas – vesi, liha, piim, juust, munad ja aiaviljad ning seemned metsast. Küte on ka omast käest. Selles mõttes on maal elamine vahva! Kui sõda peaks tulema, siis peame paar aastat vastu,” räägib Mart. “Aga meie kaheksa-aastane poeg tahab mõnikord poest midagi ja eks ise tahad ju ka. Soola tuleb linnast tuua, ja kuna me puskarit ei aja, siis vahest ka kangemat kraami hankida.”

Avar köök ja osav kokk

Köök on avar ja vahva, kuigi pererahva väitel on kõik veel pooleli. Mööbel olevat kokku klopsitud ajutistest, ehitusplatsilt ära taritud laudadest. “Sel talvel tahan teha korralikuma tööpinna ja sahtlid,” lubab Mart.

Ta on kuldsete kätega puutöömeister. Kõik avara kodu kummutid ja puhvetid on tema tehtud.

“Maja planeeringu tegime ise ja iga nädal tuli ruumidele ikka meeter-paar otsa. Tähtsime, et meie projekt kantaks paberile ja arhitekt vormistaks selle ära. Kööki tahtsime suurt – oleme ise ka suured ja peame siin kahekesi hakkama saama. Kui arhitekt meie kõögi mõõtmeid nägi, tõmbas ta poole maha, väites, et kellelgi pole nii suurt vaja. Aga meil läheb just suurt kööki vaja!” selgitab Merle, kuidas nad omast ei taganenu.

Mart on suurepärase kodukokk ja teeb iga päev oma perele süüa. Merle asub appi siis, kui külalised tulevad. Peremees on ka oma talu juustumeister. Suurem osa sellestki tööst käib köögis. Peremees tutvustab mõnuga juustuteo etappe: esmalt lisab ta piimale kalgendava laabi,

siis maitselisandid. Seejärel kurnab sültjaks muutunud piima ning jaotab paksema osa portsjoni kaupa vormidesse, mis lähevad pressi alla. Esimese juustu tegi Mart raamatu “Kodutehtud juustud” järgi. Tim Smithi kirjutatud teost soovib ta teistelegi huvilistele.

“See oli nii põnev,” mäletab Merle esimest juustutegu hästi. “Mart hõikas, et mine lüpsa kitsed ära, ma hakkam juustu tegema.”

Esimesena võttis Mart ette Kataloonia juustu ning see retsept on siiani juustumeistri lemmik. Kogemuse kasvades muutis Mart küll raamatu-retsepti oma maitse kohaselt. Mart ütleb, et isegi kui ta jälgiks originaalretsepti grammi pealt, ei saaks kunagi täpselt ühesuguse maitsega leivakate. Maitse varieerub, sest piim on erinev – kõik sõltub sellest, mida kitsed on söönud, kas kuiva heina, silo või värsket rohtu. Sellest sõltub lisaks mekile ka see, kas juust tuleb kõva või pehme.

Paljud põlgavad rammusa kitsejuustusuutäie ära, öeldes, et nad ei soovi suhu kasukamaitset. Merle ei ole nõus: “Kui kitsepiimajuustu juures midagi tunda on, siis see on sarvemaitse!”

Juustu teevad nad vastavalt sellele, kui palju on piima. “Suvel tuleb juustutegu iga päev ette võtta, talvel üle kahe päeva,” märgib Mart.

Enne söömist-müümist lastakse juustul vähemalt kuu aega laagerduda.

Kogu aeg ootab sahrvis sööjaid kolm eri maitsega juustu. On punaste täppidega ehk oma aiamaal kasvatatud tšillipipraga kitsejuustu, roheline terapistipraga maitsestatud ja ka naturaalse maitsega kitsejuustu. Kõikidele juustudele on



„**Ulukiroad**” pakub ideid meie kodumaal enam levinud ulukite liha valmistamiseks. **Kaupo Kindsigo** ja **Epp Mihkels** on kogunud raamatusse retseptid, mis võiksid abiks olla nii kogunud ja algajale kütile kui ka ulukiliha valmistamisest huvitatud perenaisele. Siin leidub traditsioonilisi kja ka pisut moodsamaid toite, mida kõiki on üsna kerge valmistada.



Raamatusse „**Sahver. Joogid**” on autorid **Tuuli Mathisen** ja **Martin Hanson** pannud valiku turgutavaid toonikuid, jahutavaid suvejooke, võrtsiseid talviseid soojendajaid, toitvaid nesteid, aga ka joovastavaid jooke. Kel tühjad jooginõud nõutult riulil seismas, leiavad siit kindlasti igale anumale sobiva sisu – ehk mõne vana tuttava, aga ka seni proovimata ja katsetamist väärt joogi. Jookide maailm on lai ja avastamist väärt!

HAKKLIHAKAKUD LEIVAKORVIS

muffinipann 12 tavauuruses pesaga
12 suurt õhukest viilu röstleiba
4 sl külma võid

Täidis:
300 g segahakkliha
1 väike punane paprika
2 dl maitsestatamata jogurtit
2 sl meelepärast võrtsikastet
100 g peenelt riivitud juustu
soola ja pipart

Rulli leivaviilud tainarulliga veidi tihedamaks, määri mõlemale küljele õhukeselt võid. Pane iga pannipesa põhja tupsuke tahkemat võid, mis korvikese põhja tugevasti paigale fikseerib, suru leivaviilud pesadesse. Lõika paprika hästi peeneks, sega ülejäänud ainetega ühtlaseks. Jaga segu leivaümbristesse, küpseta 175 °C ahjus umbes 30 minutit. Serveeri leigelt või toatemperatuuril.

12 tükki

MAIRE SUITSU

MINIMOOD KÖÖGIS.

Kõik toidud muffinipanniga

Ammu tuntud ja päris argisedki road muutuvad väikestes pesades üllatavalt atraktiivseks, passides vahel isegi pidulauale. Kui lisada veel valmistamise ja säilitamise hõlpsus, jääb üle vaid imestada, kuidas keegi seda juba varem ei leiutanud. Minimoodi tutvustab kokaraamatute tuntud autor Maire Suitsu, kes lisaks paljudele retseptidele jagab praktilisi nõuandeid. Toidud on valmistatud ja pildile seadnud Anna-Liisa Virkus.

Raamat ilmub märtsi keskel.



Kodus küpsetatud leivad-saiad on saanud osaks meie igapäevaelust. Raamatust „**Kodune leivategu leivaküpsetusmasinaga**” leiata nii aastatega tuttavaks ja omaseks saanud leiva- ja saia-retsepte kui ka uusi ja põnevaid kooslusi. Raamat sisaldab nõuandeid gluteenivabade küpsetiste valmistamiseks ning lisaks näpunäiteid ja soovitusi, kuidas ise retseptides muudatusi teha, et tulemus veelgi nauditavamaks muuta.



Kitseõbralik pikk lambapoiss

- 1 kg lambahakkliha
- 2 muna
- 1 sibul
- 2 küüslauguküünt
- 100 g riivitud kitsejuustu
- 500 g tomatipüreed
- soola, pipart

Segage kõik ained kokku ja küpsitage vormis 175° juures 1,5 tundi.

Pannioad

- kollaseid aedoakaunu (väga hästi sobivad ka sügavkülmutatud)
- u 1 dl riivitud kitsejuustu
- soola, pipart
- sortsuke palsamveiniäädikat

Keetke ube kerges soolvees u 2 minutit. Siis praadige neid oliiviõlis, maitsetage soola ja pipraga. Lisage palsamiveiniäädikas ja riivitud kitsejuust. Segage veel kord kõik läbi ja serveerige soojalt.

loomulikult lisatud ka soola. “Juustutegija peamine mure on hallitus. Selle vältimiseks hoiame oma tagavarasid veidi kuivemates tingimustes, kui raamatutes soovitatakse,” räägib Mart.

Loomulikult ei suuda pere omatehtud kitsejuustu üksi ära süüa. Juustu jagatakse tuttavatele ja sugulastele, mõnikord käiakse ka suurematel laatadel-messidel müümas. Mart on kurvasusega kogenud, et väga paljudel on kitsejuustu suhtes ikka veel suur eelarvamus. Samas, kes kord maitsega ära harjub, see satub lausa sõltuvusse. Laatadel on ka märgatud, et lastele maitseb kitsejuust rohkem kui täiskasvanutele.

Juust ja liha pidevalt laual

Lõunaaja lähenedes kannab perenaine lauale uhke ja mahuka puljongitirina. Madalas savivormis on aga rohkest kitsejuustust katte all sibulapirukas. Stiilne keraamika, mis riuleid ehib ja näeb välja, nagu oleks isetehtud, on siiski pärit Hispaaniast. “Tõime kaasa terve hunniku savinõusid, meid koliti Hispaaniast treileritega. Seal on palju väikelinnakesi, kus tehakse ikka väga ilusat keraamikat!” märgib Mart.

Merle tõdeb, et nemad ei saa kuidagi ilma kitsejuustuta söönuks, ent leivale ja saiale nad suurest juustukäntsakast viile ei lõika. “Kui külalised tulevad, siis pakume juustu eelroana, näiteks koos oliividega. Eriti hästi sobib juust hapumate veinide kõrval. Samuti kulub seda lahtisi pirukaid, aedube ja vormiroogi tehese,” loetleb

Merle. “Tegelikult on kitsejuust kõigis neis toitudes mõnus, kus retsept näeb ette juustu lisamist. Kõik road saavad sellest märksa paremaks, kitsejuust on mõnusa ja tugeva maitsega.”

Kitsejuustuga olevat vaid üks oht – see piima- toode on nii rammus, et lauast tõustakse ägisedes. Eriti kergesti võib see juhtuda talus tehtud toorjuustuga, mida süüakse siin peres magustoiduks. Meega toorjuust on hõrk nagu haldjate toit.

Ka lambaliha on Kolotsi talus tihti laual. Merle teab, et lambaliha suhtes on samuti paljud tõrksad. “Üks asi on eelarvamus, teine aga see, et ongi tõeliselt kehva liha saadud. Võimalik, et söödi väga vana lammast, siis on lihas palju rasva, ja mitte ainult nähtavat rasva. Rasv kannab tugevalt lambamaitset. Alati on võimalik, et loom on räpaselt tapetud. Selle käega, millega katsud villa, ei tohi katsuda liha. Enne liha puutumist tuleb kindlasti käsi pesta, lihaga mässates pesed käsi isegi korduvalt.”

Kuid Merle meelest peabki lambalihale lambamaitse olema. “Mis sellest siis muidu süüa!”

Mardi arvates on kõige maitavam umbes pooleaastase lamba või veelgi noorema talle praad. Tema maitsestab kintsu küüslaugu, tüümiani või rosmariiniga, oliiviõli ja soolaga. Seejärel katab liha fooliumiga ja paneb paariks tunniks ahju küpsema. Enne lõppu eemaldab ta fooliumi, et liha saaks veidi pruunim ja krõbedam. Sel moel valminud lambakintsule ei suuda keegi vastu panna, teavad Mart ja Merle. ✨

Haldjatele sobiv magustoit - kitsepiima- toorjuust meega.

Soojad pätsid

Pätsi

Sahvrist

Tekst **Jana Rand** / fotod **Sven Arbet**

Leivakombinaadi leiva peal üles kasvatuile tundub väike pagaritöökoda, kus pagar tagaruumis küpsetab ja letil alati ahjusoojad küpsetised, tõelise idüllina.

Rakvere raudteejaama vastas Kukeküläs on vanast tootmishoonest kenaks pagari-kojaks üles vuntsitud Pätsi Sahver, mille leiab üles ka magusa leivalõhna järgi. Halliku pere pagaritöökogas on ahjud päeval pidevalt kuumad, sest iga poole tunni tagant vupsab ahjust välja järjekordne partii küpsetisi.

Poeruumis on riulid täis leibu, saiu, sepikuid ning letile on laotud kõikvõimalikke kukleid, saiakesi ning kooke. Seinatahvilt saab lugeda küpsetiste ahjust tulemise ajakava. Juhul kui jõudsite liiga vara ja saialaar vajab krõbedama kooriku saamiseks veel viit minutit, võite hakata tuseks võtta tassi kohvi ja värsket kukli ning aknast raudteejaama sagimist vaadates endale mõnusa olemise teha.

Väikeses poeruumis paistab, et puidust leivakastid võivad olla väga funktsionaalsed ka sisekujunduses. Leivakastidega saab katta nii lage kui seinu, samuti sobivad need poodi vahvateks riuliteks. Kui uurida stiilse ruumikujunduse autori kohta, selgub, et proffide käsi siin mängus ei olegi. "Vanu leivakaste on aastate jooksul ikka hulgaliselt kogunenud. Mõtlesingi, et miks mitte neid sisekujunduses ära kasutada. Pagaritöökogas on need täitsa omal kohal," selgitab Pätsi Sahvri juhataja Rando Hallik.

20 aastat asja sees

Pagariäri annab tegevust tervele Halliku perele. Tundub, et nad on pagariasjanduses näinud kõike. Toivo ja Anne Hallik alustasid 20 aastat tagasi nii, et neil polnud tootmispinda, töövahendeid, raha ega teadmisi. Aga leiti nii ruumid kui tublid töötajad ning ka lastele Heikile,



Rando Hallik firmaleiva, hiigelsuure Pätsiga.

Marikale ja Kajale suudeti selgeks teha pagariameti ja perefirma tugevad küljed.

Ettevõtmisest sai asja, ehkki ka konkurents muutus järjest teravamaks. Seetõttu tuli eluspüsimiseks ja edasiarenemiseks teha investeringuid. Ettevõtte juhiks sai poeg Heiki ja 2000. aastal oli firma käive juba miljon krooni. Firma laienes üle Eesti, ja mida kõrgem mäng, seda kõrgemad panused – arenguks oli vaja raha ning selle saamiseks tuli aktiivsed müüki panna. Sealtmaalt teatakse kaubamärki Hagar.

Suures laienemise tuhinas jõudsid Hagari küpsetised juba Rootsi ja muu Euroopagi ootas vallutamist. Läks aga hoopis nii, et kahe ja poole aastaga müüs Halliku pere kõik aktsiad maha ja otsustati alustada otsast. See tähendab,



Küpsetiste valmistamise ajakava.



Leivakastidest saab ehitada kas või vaheseina.



Toivo Hallik löikab lahti sooja saiapätsi.



Pätsi Sahvri kujunduselemendiks on vanad ja väärivad leivakastid.



Küpsetisi saab mekkida ka Sahvri kohvikunurgas.

et keskenduti küpsetamisele. Et saiad ja leivad oleksid parimad ja et endal oleks ka mõnus tööd teha.

Töörõõm ja lennukad ideed

Nüüd ollakse jälle alguses, kuid jätkuvalt on kogu pere ettevõttes rakked. Vaadates, millise innu ja rõõmuga nad kõike teevad, tundub, et see justkui ei olegi töö, vaid tore ühine ajaviitmine, kus proovitakse uusi retsepte ja inspiratsiooni annab rahulolevate klientide tagasiside. Pereisa Toivo lendab valge kitli lehvides ahjude vahel ringi ja tundub olevat rahul, et saab kõiki oma kogemustel põhinevaid küpsetamise fantaasiaid otsekohe katsetada, ilma et teda seoks igapäevaste suurtellimuste paine.

Heiki arvab, et nende tugev külg on see, et kõik, mis nad oma küpsetistesse segavad, on sööda. Ostjatele jälle meeldib see, et sortimendis on alati midagi uut, kuid samas püsivad valikus lemmikleivad-saiad. *

Abiliseks infoajastu

Püsiklientidel on küpsetiste ahjust tuleku ajad ilmselt juba peas, aga infoajastul aitab sahvri tegemistega väga hästi kursis olla ka Facebook. Lahedad postitused võiksid tõsiselt saiasõltlasele isegi olla ettekäändeks oma Facebooki konto luua. Mõned stiilinäited.

Täna sel tuulisel kolmapäeval ootame teid järgmistel (orienteeruvatel) aegadel:

- 11.15 Pätsi leib ja seemneleib
- 11.30 Päevalillesepik ja Itaalia sai tomatiga, tume seemne *baguette*
- 12.00 *Ciabatta*, magusad stritslid
- 13.00 Sepik (lihtsalt), Toscana sepik kõrvitsaseemnetega ja vastlakuklid
- 16.30-17.00 Leib ja Saiapäts

Neljapäev:

Jälle algab kõik, algab uuesti ... seemnelised sepikud, tomatiga *focaccia*, vastlakuklid ja magus

Laupäev:

Laupäevane karneval kestab Sahvris täna kella 16.00-ni. Veel on saadaval mõned stritslid, piisavalt saiakesi, värsked vastlakuklid ja leib tuleb

palmiksai juba ootavad teid. Ja pagar muudkui küpsetab ja küpsetab ja küpsetab... Astuge läbi!

ahjust 15.00. Pätsi pagar palus edasi öelda, et juustusai tuli täna eriti hästi välja. Kiirustage, sõbrad, kiirustage!

Sinikarbid ja garneelid

Tekst **Hanna Miller**
Fotod **Hanna Miller** ja reprod

– belglaste lemmikud

Belglased söövad meeledli kõikvõimalikke koorikloomi ja karpe ning nende valmistamine on seal tore seltskondlik tegevus.

Kui mitmed vähilised, karplased, teod ja molluskid – olgu siis tegu homaaride, merisiilikute, mandel- või kammkarpidega – tuuakse sööjate rõõmuks kohale Vahe-mere äärest, siis teod on pärit Belgia lõunaosast Vallooniast ja sinikarbid Flandria rannikult, Normandiast või Hollandist. Põhjamere garneelidest valmistatud kroketid on Belgia rannikul aga pea-aegu rahvustoit. Mereannid peavad olema igal juhul elusad, nende valmistamise viis puhas ja mõnda molluskit süüakse hoopis toorelt!

Süda- ja sinikarbid

Söödavatest karpidest on kõige suuremad südakarbid ehk Püha Jakobi karbid (pr k *coquilles St-Jacques*). Südakarbid kuuluvad kammkarpide (*Pectinidae*) hulka ja Eestis tun-taksegi neid selle nime all.

Nimetusel “Püha Jakobi karp” on huvitav tagapõhi. Nimelt on evangelist Johannese vend, Jeesuse jünger Püha Jakob tuntud kui palverändurite kaitsepühak, tema tun-nusesemeks on aga südakarp. Sellest seosest tuli kütusetootja Shellil idee võtta (palve)rändurite ehk ka rei-sijate kaitsja sümbol – südakarp – oma kompanii logole. Kol-last punase äärega kamm-karpi näete igal Shelli tank-lal. Karbis peituv söödav mollusk on kreemikasvalge “lihatükk”, neid müüakse kas eeltöödeldult koos karbiga ahju-pistmiseks või külmutatud lihakehadena (pr k *noix* – pähkliid).

Brüsselis ja rannikul on Belgia tõeliseks süm-bolroaks siiski sinikarbid (*Mytilus*). Just neid

koos friikartulitega (*moules et frites*) peavad kindlasti maitsma kõik riiki külastavad turistid, belglased ise on aga sinikarpide kõige suuremad tarbijad Euroopas. Sinikarbid jõudsid Belgiasse valdavalt Normandiast, Hollandist või Vahemere äärest, nüüd on oma karbikasvandus ka ranniku-linnas Oostendes. Sinikarpe kasvatatakse merevees puidust vaiadel või vertikaalselt rippuvatel köitel, kuhu karbid kobarais kinnituvad. Aprilli keskpaigast juunini karpe ei korjata, kuna siis nad paljunevad. Vanasti öeldi, et karpe võib süüa neil kuudel, mille nimetuse lõpus on prantsuse keeles r-täht ehk siis septembrist märtsini. Karbid riknevad ju kiiresti ja neid saab säilitada vaid külmadel kuudel.

Karbid elusalt potti!

Sinikarpidega on kokal vähe vaeva. Ühe sööja kohta võetakse tavaliselt üks kilo värskeid karpe. Karpe ei tohi mingil juhul sügavkülma panna või jääle asetada, see tapaks nad! Külmikus ei maksa neid ka üle ühe ööpäeva hoida. Tõelised gurmaaniid keedavad sinikarpe malmpotis ja toit tuuakse sellega ka lauale. Tühjaks söödud karbipooled pan-nakse tagurpidi pööratud poti-kaanele. Kui spetsiaalset potti ei ole, ajab asja ära ka tavaline suurem supipott. Kuigi vedelikku kulub keet-misel vähe, täidavad mitmele sööjale mõel-dud karbid ise juba kogu keedunõu ära. Kõige-pealt hakkige seller, petersell, sibul ja porgand – nii nagu supi jaoks. Kolme-nelja kilo karpide kohta võtke nii maitserohe-list kui juurvilju mõlemat peotäie jagu.

Seejärel peske karpe hoolikalt külma voolava vee all ja vaadake nad üle.

Nimelt peavad karbid enne pottipanekut veel elama ehk siis kinni olema või end vähemalt sul-gema, kui neile koputada. Surnud ehk avatud karbid, mis enam ei sulgu, toiduks ei sobi. Kilo karpide puhul on loomulik kadu kuni veerand kogusest. Ka need karbid, mis pärast keetmist ei ole avanenud, tuleb ära visata. Pestud karbid



Rannikul on Belgia tõeliseks sümbolroaks sinikarbid.



Ülal: Brüsseli vanalinna restoranitänavatel näeb kõikvõimalike koorikloomade värvikaid väljapanekuid. Selles letis paistavad Püha Jakobi ehk südakarpide vahelt austrid, nende kõrval on mandelkarbid.

All: sinikarbid friikartulitega on Brüsselis pea kohustuslik turisti eine.

pange potti, selle põhja valage enne aga valget veini või hoopis õunamahla.

Olen mõlemat valmistusviisi proovinud ja tunnistan, et õunamahlas valmistatud karbid olid palju pehmemad ja mõnusamad maitsega, veinis muutub maitse pisut kirbeks. Kolme-nelja kilo karpide kohta piisab u pooltest liitrist vedelikust, kuna karpe tegelikult ei keedeta, vaid pigem aurutatakse. Peale visake hakitud maitseroeline, juurviljad, lisage mõni purustatud küüslauk, ka sool ja pipar käivad asja juurde.

Kui vedelik keema tõuseb, siis segage karpe, et need ikka ühtlaselt kuuma auru saaksid. Umbes viie minuti pärast ongi karbid avanenud ja valmis. Väikesed lihakehad võib karbist välja võtta kahvliga, kuid belglased kasutavad "näpistangidena" teist tühja karpi. Seega – karpe süüakse kätega.



ASTELLARIA AIAREISID 2013

17.–21. aprill **CARDIFF FLOWER SHOW
JA INGLISE AIAD** • hind 440 € + lend

4. mai **LÄTI TAIMELAAT SIGULDAS,
algus Tartust** • hind 29 €

4. mai **LÄTI TAIMELAAT SIGULDAS,
algus Tallinnast** • hind 39 €

13.–14. juuli **SAAREMAA SÜDASUVI-
SED AIAD**, algus Tallinnast • hind 140 €

22.–28. juuli **IMELISED ŠOTIMAA AIAD
JA EDINBURGH** • hind 650 € + lend

17. august **MUHU SAARE AIAD**,
algus Tallinnast • hind 69 €


ASTELLARIA
REISIBÜROO

Astellaria reisibüroo
www.astellaria.ee
Roosikrantsi 2, Tallinn
tel 653 9305, 502 7955
e-post info@astellaria.ee



Hobustega garneelipüük Põhjamere rannikuvees on nüüdseks üliharuldane vaatepilt.



Garneel ehk krevett.



Puhas saak - väikesed ja hallid Põhjamere garneelid.

Valmistusviise on mõistagi veel, enamasti seisneb erinevus kastme koostisainetes. Koorikastme võib enne valmis teha ja karpe siis juba valmis kastmes mõne minuti aurutada. Karpide juurde sööge pikka saia või ja maitsevõiga, ka friikartuleid, joogiks sobib valge kuiv vein või õunamahl.

Garneele püüti hobustega

Veel mõni aeg tagasi püüti garneele ehk krevette mõõna ajal merest nii, nagu see oli tavaks juba XVII sajandil. Krevetipüüdjad istusid tugevatel brabanti tööhobustel, mõlema hobuse küljel rippusid aga suured korvid saagi jaoks. Hobused vedasid võrke läbi madala vee. Kui paras vahe- maa hobustele rinnuni ulatuvas meres sai läbi- tud, pöörduti tagasi mõõnarannale. Hobuste vahel veetud võrk tühjendati saagist sõelakasti, et puhastada see merest kaasa tulnud rämpsust. Siis tõsteti garneelianumad hobuvankritele ja asuti koduteele. Praegu on selline vaatepilt üli- haruldane, sest arhailist ja pealtvaatajale nii ela- muslikku püügimeetodit harrastavad Flandria rannikul veel vaid kümmekond meest. Põhja- mere garneelid (*Crangon crangon*) on aga ranni- kul endiselt levinud toit.

XIX sajandil hakati krevette püüdma skuut- ritega, mis vedasid spetsiaalsetel jalastel mööda merepõhja “veerevaid” põhjavõrke. Põhjamere rannikuvees saab garneele püüda vaid sooja- del suvekuudel, novembrist veebruarini hoia- vad loomakesed kaugematesse ja sügavama- tesse vetesse.

Koorimata krevette keedetakse skuutril või rannal ja müüakse kohe pärast püüki, ülejää- nud sorteeritakse suuruse järgi, säilitamiseks lisatakse neile soola, benseo- ja sidrunhapet. Sööjad eelistavad kuni 9,5 cm pikkuseid emas- loomi, väiksemaid isaseid nii maitsvaks ei peeta. Enne söömist tuleb krevetid koorida, umbes kolmest kilost krevetitest saab ligikaudu kilo puhast krevetiliha. Flandria rannikul armasta- takse väga garneelikroketeid. Väidetavalt saab parimaid kroketeid Oostendes kunstnik James Ensori järgi nimetatud galerii tillukeses resto- ranis, mis jääb kunstniku kodumuseumist vaid mõne sammu kaugusele. Kuulsa Belgia sürrea- listi James Ensori (1860–1949) näitus oli aasta tagasi ka Kumus vaadata. *

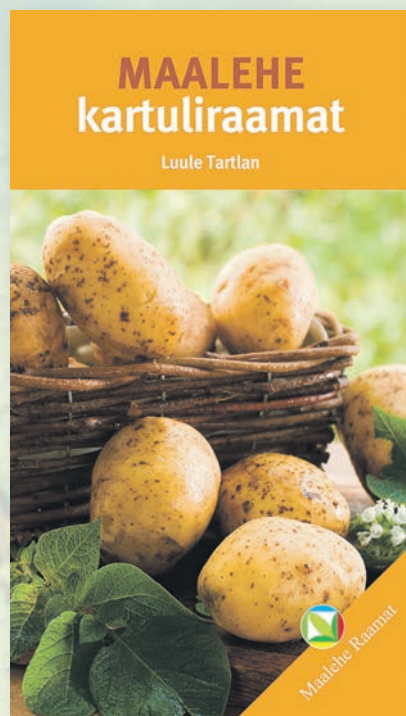
Garneeli- kroketid

- 150 g puhastatud ja keedetud garneele
- 20 g võid
- 4 sl jahu
- 100 ml piima
- 1 teelusikatäis sidrunimahla
- soola, pipart
- 1 sl hakitud tilli
- 1 muna
- 150 g riivsaia paneerimiseks
- 20 ml Aquaviti (kange alkohol, võib ka ära jätta)

Hakkige keedetud garneelid peeneks. Sulatage pannil või, lisage 2 sl jahu, jahu pruunistades segage seda pidevalt ja lisage piim. Lisage tekkinud kastmesse hakitud garneelid, sidrunimahl, till. Maitsestage soola ja pipraga, lisage Aquavit. Võtke segu tulelt ja laske sel maha jahtuda. Vormige jahtunud tainast kroketid. Kuumutage õli, kloppige muna lahti. Veeretage kroketeid esmalt jahus, siis lahti klopidud munas ja riivsaia. Praadige kroketid kuumas õlis kuldpruuniks. Praetud kroketid asetage hetkeks köögipaberile, et liigne õli ära valguks. Kroketid on maitavad nii soojalt külmalt.



Garneelidest valmistatud paneeritud kroketid on rannikul rahvustoit.

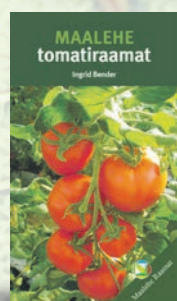


Maalehe kartuliraamat

LUULE TARTLAN

Raamat püüab anda nõu ja näpunäiteid, kuidas tulemuslikult kartulit kasvatada ja tarbijate soovidele vastu tulla. Jagatakse juhiseid neile kasvatajaile, kelle jaoks on sobiva sordi ja edukate kasvatusvõtete leidmine keeruline.

Meie kliimatingimustes kipub kasvuperiood jääma vajalikust lühemaks, seega on mugulasaagi parema kvaliteedi eesmärgil otstarbekas rakendada agrotehnilisi võtteid kasvuperioodi täielikumaks ära kasutamiseks. Seesugusteks võteteks on näiteks eelidandamine, lehemädaniku tõrje, lehekaudne väetamine ja õigeaegne koristamine. Raamatust leiab soovitusi, kuidas kõiki neid võtteid tulemuslikult kasutada.

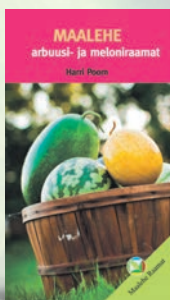


Maalehe tomatiraamat

INGRID BENDER

„Maalehe tomatiraamat” on väike teejuhis neile, kellel tomatikasvatamises kogemusi napib. Raamatust

leiab juhised, kuidas kasvatada tomatit kasvuhoones, avamaal, aknalaual ja rõdul; milliseid kasvutingimusi tomat vajab; saate infot taimede ettekasvatamise, istutamise ja hooldamise kohta ning lisaks leiab ka põhjalikud sordikirjeldused.

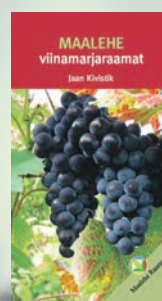


Maalehe arbuusi- ja meloniraamat

HARRI POOM

Arbuusi ja meloniga on juhtumas sama, mis on juba juhtunud viinapuuga: lõunamaistest eksotidest on saamas üsna tavalised koduaia taimed. Autori ligi paari aastakümne pikkuse kogemuse põhjal sobivad Eestis kasvatamiseks eelkõige Aasia päritolu arbuusi- ja Ameerika päritolu melonisordid, kusjuures paljusid neist õnnestub normaalse suvega kasvatada isegi avamaal.

test eksotidest on saamas üsna tavalised koduaia taimed. Autori ligi paari aastakümne pikkuse kogemuse põhjal sobivad Eestis kasvatamiseks eelkõige Aasia päritolu arbuusi- ja Ameerika päritolu melonisordid, kusjuures paljusid neist õnnestub normaalse suvega kasvatada isegi avamaal.



Maalehe viinamarjaraamat

JAAN KIVISTIK

Raamatust leiab Eestis kasvatamiseks sobivate viinamarjasortide ja -liikide kirjeldusi ning detailseid juhiseid

kasvatamiseks, mis on selged ja kasulikud nii algajale kui juba kogenumale viinamarjakasvatajale.

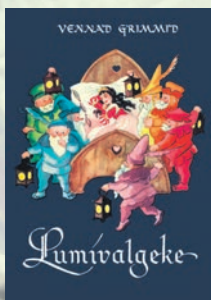


Maalehe maasikaraamat

ASTA-VIRVE LIBEK
JA VÄINO ESKLA

„Maalehe maasikaraamat” abistab nii algajaid kui ka kogunud maasikakasvatajaid sordivalikul, istutusmaterjali muretsemisel, istandiku rajamisel ja hooldamisel ning haiguste ja kahjurite äratundmisel.

istutusmaterjali muretsemisel, istandiku rajamisel ja hooldamisel ning haiguste ja kahjurite äratundmisel.



Lumivalgeke

VENNAD GRIMMID

Peeglike, peeglike seinapeal, kes on kauneim kogu maal?

Vendade Grimmide tuntud

muinasjuttu on illustreerinud Siima Škop.



Pöial-Liisi

HANS CHRISTIAN ANDERSEN

Pöial-Liisi on saanud paljude lemmikuks just tänu südamlikule loole ja kaunile

tele piltidele. Mitmele põlvkonnale on kunstnik Siima Škopi pildid alatiseks meelde jäänud nagu ka kuulsal Taani muinasjutuvestjal Hans Christian Andersenil lood.

aed

*Lepiku-Mardi
roheline*

aardelaegas

Tekst Kaja Kurg
Fotod Tiit Koha



Augusti alguse värvimõll.



Harilik alang 'Red Baron', taustal kullendab harilik kadakas 'Tatra'.



Innukas taimekoguja Viivi Lepik ja purpur-siilkübar 'Green Envy'.

Viivi Lepikust sai kirglik taimehuviline kümmekond aastat tagasi. Praegu pole ümbruskonnas tema taimekolleksioonile ühtegi teist liigi- ja sordirikkuselt kõrvale panna.

Pärnu poolt tulles, veidi enne Pärnu-Jaagupit paremale vaadates, paistab Lepiku-Mardi talu silt põõsaste vahelt isegi veidi ära. Taimehuvilisel tasub nüüd suurelt maanteelt alla keerrata, sest – uskumatu küll – siinsamas käeulatuses on väikese botaanikaiaa mõotu maa-aed.

Talu paari hektari suuruses aias kasvab üle 1500 nimetuse püsillilli, lisaks sadu liike-sorte sibullilli, arvukalt kõrrelisi ja sõnajalgu. Okaspuid on üle saja nimetuse, lehtpuid ja -põõsaid mõnisada. Puittaimede seas on hulgaliselt eksootilisi liike, mis kirjade järgi Eesti oludes tegelikult kasvada ei tohiks.

Päris niisama muidugi põnevasse aeda jaltama ei pääse. Enne tuleb oma külaskäigust teada anda, sest kolleksiooniana perenaine Viivi Lepik ei pruugi olla üldse kodus, vaid oma palgatööl Pärnu haigla erakorralise meditsiini osakonnas.

“Seitse ööpäevast valvet kuus, ja ülejäänud aeg on minu!” rõõmustab Viivi graafiku üle, mis annab piisavalt aega oma harrastusega tegelda. “Kui peaksin iga päev tööl käima, siis küll ei jaksaks nii suurt aeda hooldada.”

Viivi on Pärnu tüdruk, abikaasa Ain sündis Saaremaal, kooli läks aga juba mandril, sest pere kolis Halinga külla Mardi tallu. Mehele minnes asus Viivi maale, esialgu elasid noored korteris. Kui Aini ema lehmapidamise lõpetas, kinkis ta maja noortele ja läks ise korterisse. Viivi ja Ain hakkasid tasapisi elamist oma käe järgi ümber kujundama.

Lillepeenraid rajades hakkasid Viivit taimed ja aiandus sedavõrd huvitama, et staažikas traumaõde otsustas Rāpinasse õppima minna. 2007. aastal oli tal maastikuehituse diplom käes.

Taimekogu aina kasvab ja pole ühtki märki, et perenaise kogumiskirg võiks jahtuda, pigem

vastupidi. Eelmisel suvel oli istutusala all juba 5000 ruutmeetrit. Põnevaid asukaid täis tipitud peenrad justkui voolavad elumaja juurest mitmes suunas: vana ilu- ja õunaia piiridest on nad juba ammugi väljas, vallutatud on endine kapsamaa ja ka võrkpalliplats peab servast järjest maad loovutama. Maanteepoolsel krundiosal sirgub noor park.

Hiiglaste peenar

Esimene asi, mida Viivi meile näidata tahab, on aga hoopis iidne tamm heinamaa serval. Puuhiiglasel on võimas korrapärane võra, sest lagedal väljal kasvades pole tal olnud puudust ei valgusest ega ruumist. Alumised oksad kaarduvad kaunilt peaaegu maani.

Viivi: “Olen tõeliselt uhke tema üle! Võra läbi mõõt ulatub üle 30 meetri, tüve ümbermõõt rinnakõrguselt mõõdetuna on üle 380 sentimeetri. Puu võib olla paarisaja aasta vanune. Huvitav on see, et lehed on tal teistsugused kui tavaliselt, vist on mingi alamliik. Samas kõrval on ka teine harilik tamm, aga nad on täiesti erinevad, isegi lehtivad eri ajal.”

Nii eriline puu on kirgliku taimehuvilise jaoks suurepärase kingitus looduselt. “Tema pärast ei saa ma kunagi siit ära kolida!” tunnistab Viivi.

Põlistamme läheduses kuuseheki ääres võtab ilmet varjuaed. Suurte põõsastega ümbritsetud välul on turvaline kasvukoht metasekvoial, hondo magnoolial, hõlmikpuudel.

Siin on Viivil käsil ka üks viimasemaid “projekte” – hiiglaste peenar, kuhu ta kogub eriti kõrgekasvulisi püsikuid. Kaelus-vaigulilled ja siidpöörised ‘Gigas’ kasvavad kolmest meetrist kõrgemaks, mõjudes Eesti oludes tõeliselt ebamaiselt. Oma suurusega üllatavad ka teised vaigulille liigid, kakaaliad, napad, kanep-ristirohud, kugarpead, kobarpead, ängelheinad, hiina siidpöörise sordid. Suurekasvuliste hostade kõrgus küünib pooleteise meetrini! Hiiglaste peenar peaks oma hiilguse saavutama kahe aasta pärast.

“Mulle meeldivadki kas siis väga kõrged või väga väikesed, kääbusjad püsikud,” tunnistab Viivi.

Suured lemmikud on ka varjutaimed, nende jaoks kaks aastat tagasi rajatud peenar kulgeb pikalt mööda hekiäär. Esialgu jätkub siin veel ruumi, et istutada mõni järjekordne põnev priimula, kolmiklill, iiris, hosta, rodgersia, sõnajalg, rododendron jne.

Varjupeenral laiutav kolhise luuderohi on hea umbrohulämmataja. Uhked, umbes meetrised õisikud on südajalehisel bergeenial ‘Magic Giant’. Nepaali rodgersia (*Rodgersia nepalensis*) tõi Viivi Inglismaalt: “Noored lehed on tal eriliselt ilusad, roosakas-pronksjad, vanemad on helerohelised ja säravalt läikivad. Eestis on ta haruldus.”

Terve hulk muidki põnevaid taimi on Lepiku-Mardile saabunud mõnelt välisreisilt, enamik on küll veebi teel tellitud või siis saadud Eestist teistelt samasugustelt taimefännidelt-kollektsionää-



Veinpunaste õitega roniv kääking.

ridelt nagu temagi. Davidi lepiklille (*Chrysothamnium davidianum*), head kiirekasvulist püsikut, on Viivi ise levitanud, sest “ma olen ju ise Lepik”.

Lehevaibad õunapuude all

Aianduskooli lõputöö tegi Viivi loomulikult oma aia kohta: 1,2 ha suurune projekt hõlmas pargiosa, istutus- ja õueala ning väikese kiviktaimla. “Oleksin teinud kogu 3,2 ha kohta, aga ei lubatud!” Istutusala – hobuserauakujuline peenar ümber lipuväljaku – oli ise umbes 2000 m². See polegi lõpuni valmis, tuleb veel veidi maad juurde teha.

Õuelt meelitab aeda astuma looklev munakividest rada, mille ääres õilmitsevad vanade õunapuude ümber lopsakad püsililled. “Mäletan hästi, kuidas ma neid kive siia ladusin,” meenutab hakkaja naine.

Õunapuude alla, mille varjus kõrgemad püsikud kasvada ei saa, pani Viivi madalad pinna-kattetaimed. Ühes kohas lillatab tumedate leh-



Purpur-siilkübar 'Pink Double Delight', taustal hõljub makedoonia äiatar.



Kakaalia, hiiglane püsilillepeenral.



Õunapuude all laiub värvikas lillevaip.

Kirgi küttev uustulnuk liiliamaailmas - OT-hübriid. Taga hiid-päevalilled.

tedega akakapsas 'Black Scallup', teisel punetab kolmevärviline 'Burgundy Glow'. Võrade all laiuvad ka kannikeste, tiarellide, kuumaasikate, siberi valdsteiniate, roomava metsvitsa ja jänesekapsa vaibad. Ilus hele pinnakatja on kirjulehine naat. "Külalisi on hea sellega šokeerida – mõtle, naat luaias!" itsitab Viivi. Kevadel enne õunapuude lehteminekut mõjuvad kohevad vaibad raagus võrade all väga kihvtilt, sügisel on aga õuntel hea pehme neile potsatada.

"Kui hooldada on nii suur aed, siis peab olema nupukas, et end tööga mitte ära tappa," ütleb Viivi. Pinnakattetaimed aitavad tõhusalt vähendada rohimist. Ka teistele püsililledele püüab aednik luua nii mõnused elutingimused, et nad muutuksid ruttu lopsakaks ja võtaks umbrohult võimaluse peenrale tungida. Õnneks on naabritel hobused, kelle toodetud rammu abil Viivi taimed kosuvadki.

Heitveekraavi kaldaid katabki juba korralik püsikute džungel: siin vohavad aedvaagid, kobarpead, vägiheinad, rabarber, vesikanepid, siid-

pöörised, kukekannused jne. Läbi krundi kulgeb justkui kohev värvikas vöö. See ala on pea-aegu täiesti hooldusvaba.

Ridamisi uusi sorte

Aias jalutaja pilku püüavad toredad tädisöielised siilkübarad, mille korvikud on nagu väikesed karvamütsid. Enamik kollektsiooni 37st purpur-siilkübara sordist ongi uued ägedad aretised. 'Mama Mia' suurte lõhnavate korvikutele käib põnev värvimuutumäng punasest oranžiks ja lõpuks korallroosaks, aedniku vaieldamatu lemmik 'Green Envy' on aga hoopis roheline.

Praegu on Viivil eriti suur huvi veel kolmiklillede, priimulate (88 liiki-sorti), hostade (95 nimetust), aediiriste ja võhumõokade (siberi võhumõoga sorte on juba ligi 90!) vastu. Arvestatav hulk on aed-päevaliiliaid – üle 80 sordi, põhiosa saadud Aiasõbrast.

Ka uute põnevate liiliahübriidide ahvatlusele pole suutnud Viivi vastu hakata: leiame



Romantiline aiatee meelitab jalutuskäigule.

peenralt sibullillefännide viimase aja hullutaja OT-hübriidi (ida-hübriidi ja trompetliilia ristand). Sordil 'Sonora' on eriliselt kaunid veinpunaste maalingutega õied.

Vapustavalt ilusad on ka LA-hübriidid (saadud pikaõielise liilia ristamisel idahübriididega), näiteks kollakasroheline 'Trebiano', mille õied on 20cm läbimõõduga ja jõulise varrega taim umbes 160 cm kõrgune. Viivi: "Tuleb muidugi testida nende vastupidavust meie kliimasse. Aga 'Trebiano' on kaks lumerohket talve igatahes kenasti vastu pidanud ja rikkalikult õitsenud."

Silma jääb taimi, millest pole varem kuulnudki. Näiteks kakaalia (*Cacalia atriplicifolia*), Mõdriku taimeaiast saadud hiiglane. Hiidpäevalill (*Helianthus salicifolius*), mille kuusekesi meenutavad õhulised puhmikud kasvavad samuti väga suureks. Ka ängelheina 'Elin' lilla-sid varsi ümbritsev õrn õievaht hõljub kõrguses pea kohal.

Lillevälja sisse on tipitud ka põõsaid. Kurdlehtine lodjapuu on talvehaljas: talvel laseb oma rohelised lehed norgu, kevadel viskab aga vana pruunistunud rüü maha ja kasvatab kiiresti uue kasuka.



Araali kuradipuu



Noores pargis sirgub jaapani nulg 'Pendula'.



Siledal äädikapuul 'Lacinata' on toredad punased leherood.

Siledal äädikapuul 'Lacinata' on kauni kujuga lehed ja efektselt punased leherood. Äärmiselt kena on punase leedri kollaste lõhistunud lehtedega sort 'Plumosa Aurea', mis on kolm aastat tagasi maikuu istutatud vitsakesest kasvanud võimsaks põõsaks.

Suurte põnevate lehtedega araalid ehk kuradipuu on peremehe lemmik. Ain on lõpetanud Luua metsanduskooli. Omal ajal töötas ta isegi metsaülemana, nüüd on vallas politseinik. Seega pole taimed, just puud ja põõsad, talle sugugi tundmatu teema. Mõistagi aitab mees ka aias, tema rida on väetamine, pritsimised, mullatööd ja liiva-kruusa-kivivedu. Tütar ja poeg on juba täiskasvanud, aga kui vaja, tulevad samuti appi.

Käabused künkal

Alpitaimed ja niiskusepõlglikud eksodid peesitavad taluteed ääristaval kõrgendikul, mis rajati kunagi ehitusprahist ja mullast. Mägi aina pikeneb: kõik, mis kõduneb, kuhjatakse selle tagumisse otsa. Nii tekib Viivi rõõmuks järjest juurde pinda, kuhu saab midagi istutada.

Kevadel on künkal üks efektsemaid õitsejaid kääbusjas maukleht (*Delosperma congestum*), mille lihakad, vaid 5–7 cm kõrgused lehekodarikud kattuvad säravkollaste õietähekestega.

Suurte maakivide vahel sirutuvad mõõkadena taevasse kiulise täakliilia 'Color Guard' kollase-rohelisekirjud lehed, seda sorti peetakse kirjulehiste täakliiliate seas ilusaimaks. Toalillena tuntud täakliilia on siin püasiasukas, talveks saab vihma- ja lumekaitseks peale katuse. Ka viigikaktused ehk ämmakeeled elavad aasta ringi õueelu. Harkjas asorell moodustab suuremate taimede vahele tihedaid vaipu, mis ei lase umbrohul kiviktaimlasse tikkuda.

Kõrgendik on sobiv koht nii väikestele kui roomavatele okaspuudele. Siin laiutab näiteks kollaseokkaline harilik kadakas 'Tatra'. Viivi ei väsi seda Järvseljalt saadud kadakat imetlemast: talvel muutub võra pronksjaks, aga kevadel lööb päike võrsete tipud tibukolaselt särama ja kogu suve on põõsas vahvalt kollase-rohelisekirju.

Olen koguja

Viivi tunnistab, et aia kujundusele ta eriti suurt tähelepanu ei pööragi – tema kirg on taimed. Neid tahab ta tundma õppida nii palju kui võimalik.

Sellepärast ongi istutusosalad hästi kirjud, ühte liiki-sorti on vaid mõni taim. Kuna püsikute puhmikud aga laienevad ja paljudele meeldib end ka ise külvata, tekib paratamatult juurde uusi taimi. Loomulikult ei viska Viivi neid kompostihunnikusse, vaid paneb potti ja söidab laadale, et teisi taimesõpru haruldasema kraamiga rõõmustada. Ka püsikute seemnetel ei lase ta niisama raisku minna, vaid kogub kokku, et need saaksid tärgeta juba kellegi teise aias.

Viivit näeb maikuu alati kevadlaatadel: raudselt on ta kohal nii Luigel, Türil kui Jänedal, septembris toob oma aarded müüki aga Viljandimaale Võhma sibullillelaadale. Oma aeda ootab ta lahkelt külalisi (etteteatamisega!) mai algusest oktoobri lõpuni ning soovi korral teeb huvilistele ka ringkäigu kollektsiooni tutvustamiseks.

“Lapsena oli vanavanemate juures hirmus kohustus rohida. Nüüd meenutan seda aega soojade tunnetega. Minu emapoolne vanaisa tundis väga hästi loodust, kasvas seemnest suvelilli, pookis roose ja viljapuid. Arvan, et minu aianusgenid on sealt pärit,” mõtiskleb Viivi.

Aeg-ajalt kujundab ta ka teistele aedu. Esimene tellimustöö Pärnu linnas õnnestus nii hästi, et tuli kaks aastat tagasi presidendi kodukaunistamise võistlusel linna parimate hulka.

Lepiku-Mardi kollektsiooniaia rikkustest ülevaate saamiseks tasub taimesõbral kiigata kodulehele www.kollektsiooniaed.pri.ee, kus on üleval üksikasjalik nimekiri liikidest-sortidest ning lisatud on isegi koht, kust need saadud on. ✨

Terves pinnases terve taim



KASVUTURVAS TOMATILE, KURGILE, ISTIKUTELE JA TOALILLEDELE.

Saadaval kõigis suuremates kauplustes.



AS EESTI TURBATOOTED

Ramsi, Viljandimaa

tel 434 0243, 506 0576

faks 434 0231

e-post tiit@estpeat.ee

Graveeritud puuviljad



Ilmselt kaovad peagi puuviljadelt värvikad tootjafirmat ja sorti tähistavad kleepsud. Nimelt on Hispaania firma Laser Food välja mõelnud tehnoloogia, kuidas kogu vajalik info laseriga otse puuviljade pinnale kanda. Uudne tehnoloogia mitte ei põleta teksti viljalihasse, vaid eemaldab mikroskoopilise kihi vilja koorest.

Hispaanias olevat see meetod juba küllalt levinud, ning kuna lasergraveerimist tutvustati mõnda aega tagasi Varssavis rahvusvahelisel puuviljandusmessil, on see tehnoloogia juurutamisel juba ka Itaalias, Prantsusmaal ja Poolas.

Firma Laser Food tegevdiriectori Jaime Sanfelixi sõnul laseb viljadel olev tätoveering ka paremini jälgida puuviljade liikumist turul.



Parandatud ja täiendatud ristik

Näib, et 2013. aasta moetaimeks võib saada valge ristik. Nimelt on Taani aiandusfirma Gartneriet Råhøj tulnud turule uue paljutootava valge ristiku sordiga 'New Improved Jessica'. Nagu nimigi ütleb, on tegu olemasoleva ristikusordiga parandatud ja täiendatud väljaandega, mis erineb esivanemast lehtede kuju ja mustriga poolest.

Taanis ennustatakse sordile 'New Improved Jessica' suurt tulevikku, ja selleks on igati alust. Eelmistel aastatel on Gartneriet Råhøj juba kaks korda võitnud oma ristikusortidega Floradania innovatsioonipremia.

Kasvatavate sõnul sobib see sort ühtviisi hästi nii üksikult kasvatamiseks kui kompositsiooni teiste taimedega. Taani kliimat arvestades peaks 'New Improved Jessica' olema kaunis aasta 10. kuni 41. nädalani (u märtsist oktoobrini) ning seega on tegu peaaegu terve aasta kaunina püsiva taimena.



200 eurot seemne eest

Seemnetootja Thompson & Morgan maksis *online*-oksjonil ühe kõrvitaseemne eest 200 eurot. Tõsi küll, seeme pärines maailma suurimalt rekordkõrvitsalt, mis kaalus 911 kg. Nii suureks oli selle kasvatanud Ron Wallace Rhode Islandil USA-s.

Pragu otsib Briti firma Thompson & Morgan hiiglaslike köögiviljade kasvatamise kogemusega aiandusspetsi, kes kasvataks hinnalistest seemnest Suurbritannia suurima kõrvitsa.

Ettevõtte tegevdiriectori Paul Hansordi sõnul on 200 eurot kõrvitaseemne eest tõesti väga palju, rekordkõrvitsate seemned maksavad tavaliselt u 55 eurot tükk. Samas ta ei kahetse ostu. "Maksime sugu-puu eest!" arvab ta.

FloraHolland valis parimad

Hollandi oksjonipidajad tunnustasid oma auhinnaga Glazen Tulpi (Klaastulp) selle aasta parimaid ja perspektiivikamaid taimi ning valisid välja parima müügiidee.

Parimaks lõikelilleks valiti üheöieline krüsanteem 'Sombrella' firmalt Arcadi. Žürii tõstis esile selle lille loomulikkust, kuid ühtlasi moekust.

Parim toataim oli tillansia 'Samantha' bromelialiste spetsialiseerunud firmadelt Bromelia Specialist BV, Stofbergen Plant Company BV ja Ronald Bunnik. Žürii meelest oli tegu eriti uudsete taimena.

Kaunimaks aiataimeks sai puismailane 'Hebedonna Emma'.

Selle kasvatamisega tegeleb tervelt üheksa Hollandi firmat. Puismailasele töi võidu erakordne õierikkus ning pikk õitsemisperiood.

Parima tootearendustulbi sai endale firma Kwekerij Zeurniet. Nemat pakkusid müügiks tillansiatega täidetud klaastoru. Žürii võlus ära elegantne vorm ning võimalused toodet veelgi edasi arendada. ✨



Krüsanteem 'Sombrella'.

Tillansia 'Samantha'.

Puismailane 'Hebedonna Emma'.

Tillansiatega täidetud klaastoru.

LOODUSEST INSPIREERITUD

INSPIRATSIOONIKS **LOODUD**



Fiskars Quantum™ oksakäärid on TruEdge™ terade ja uudse Skandinaavia disainiga.
Ergonoomilised looduslikust korgist TruGrip™ kattega käepidemed.



reddot design award
best of the best 2012



Tutvu lähemalt

FISKARS

www.fiskars.com

Orhideed pudelis:

Tekst **Kristi Sootla**

Fotod **Ave Kruusel, Jaan Mettik**, reprod

kes nad on ja mida tahavad?



Juurdunud pudelitaimed – esiplaanil oktoobris saadud veenuse- ja kuukingataimed, taga peaaegu täiskasvanud katleia ja kuuking.



Pudelitaimakesest õitsva orhidee kasvatamine võtab küll aastaid, kuid on põnev väljakutse.

Küllap on paljud lugejad soojamaareisidelt või orhideeüritustelt kaasa ostnud põneva välimusega orhideebeebisid geelis ehk pudelitaimi. Klaasist või plastist 5–15 cm suuruses õhukindlalt suletud ja steriilse sisuga anumad on spetsiaalses geelis kolme, viie kuni 25 kaupa pisikesed orhideetaimed.

Värske ost

Kui ostate näiteks Taist Phuketist viie pisikese kuukingabeebiga klaaspudeli, saate ilmselt kaasa ka mingi kasvatusõpetuse. Selliste nõuannete sisu on aga üllatavalt erinev: ilmselt hindavad kõik ostjate tingimusi ja oskusi omal kombel. Üks on kindel: kui geeli on pudelis piisavalt, selle pinnal pole kahtlasi (tavaliselt seente või bakterite tekitatud) laike, taimede lehed ja juuretippud

on kenasti rohelised ning neil tundub olevat anumas kasvuruumi, on kõik korras. Sel juhul võib taim kuu või paar harjunud keskkonnas edasi kasvada. Eriti kehtib see talvel ostetud taimede kohta, nende istutamine lükake pigem varakevadesse. Seni sobib pudelibeebidele otsese päikese eest kaitstud, kuid valge kasvukoht.

Selline pudelikooslus hooldust ei vaja, kuid aegajalt võiks pilgu peale heita ja asja kontrollida. Kui taimed muutuvad kahvatuks, taimedele või geelile ilmuvad mis tahes plekid või kui geeli jääb sel määral vähemaks, et taimede juured enam selleni ei ulatu, tuleks taimed ümber istutada.

Mõnikord on taimed kogu niiskuse ära tarbinud ning peaaegu olematud geelijäägid muutuvad nii kõvaks, et juured ei saagi neisse tungida.

Mõnes pakendis on kaasas ka potid ja istutusmuld.



Eri materjalidest anumaid on mitmesuguse kujuga.



Kuukinga-beebid.



Veenusekinga-beebid.

Kui aeg on sobiv, taimed umbes 5 cm suurused ning vähemalt kolme aktiivse juurega, tegutsege ka siis, kui kasvuandumise probleeme ei paista olevat.

Beebid anumast välja

Plasttopsist, mida kasutavad mitmed Euroopa kasvandused, saab taimed kõige kergemini kätte: piisab kaane avamisest. Klaaspudelil või -purgis taimede anum tuleb aga katki teha. Kõige ohutum on panna klaasnõu käteräti või tugevama kilekoti sisse ja koputada ettevaatlikult haamriga vastu selle kaela. Nii ei lenda klaasikillud laiali.

Siis puhastage taimed sooja voolava vee all või kausis hoolikalt geelist ja eemaldage mädanenud taimeosad. Väga kõva geelipalli leotage veidi soojas vees, siis on taimejuuri kergem üksteisest eraldada. Taimi tasub hoida ka 10 minutit nõr-

gas (umbes veerand tavalisest kangusest) fungitsiidilahuses, vältimaks hallituseentest tingitud infektsioone. Tugevaid ja terveid ilusate juurtega taimi pole tingimata vaja sel moel töödelda.

Istutusmeetodeid on mitu. Mina istutan nõrgemad taimed reeglina mitme kaupa samasse potti. Nii on neil parem toetuspind ja tundub, et hulgakesi kasvavad nad paremini. Poti suurus sõltub alati taimejuurte mõõtmetest. Kasvuruumi pole orhideebeebeidele erilist mõtet jätta, kuna liiga suures potis ei kuiva substraat korralikult läbi.

Niisiis: kas pisike pott või rohkem taimi ühte potti. Tillukesi taimetettesid mahub 5cm läbimõõduga potti vabalt viis tükki.

Eelistan alati läbipaistvaid potte. Väga mugav on läbi potiseinte jälgida, kas juureotsad on aktiivses kasvus ning kas ei ole märke juuremädanikust või (hallitus)seentest.

Eri orhideedel oma soovid

Veidi suuremad ja tervisest pakatavad kuukingad (*Phalaenopsis*) või dendroobiumid (*Dendrobium*) istutan eraldi pottidesse ja tavalisse orhideesubstraati, peenestades selle umbes kolm korda väiksemateks tükkideks kui tavaliselt. Firma DCM valmissubstraat on oma õhulisuse ning keskmisest parema niiskuse sidumise võime tõttu väga hea.

Poti põhja panen dreanaaziks 1–2cm kihi keramiiti, söetükikesi vms materjali.

Väikseid ja riknenud geeli tõttu enneaegu anumast välja võetud kuukingi hoian mõnikord elusas turbasambblas või turba ja peenema tava-substraadi segus. Kui juureotsad ja ka taim on ilmselgelt kasvama hakanud, võib ta istutada juba tavalisse segusse.

Osaliselt mädanenud või muidu kehvade juurtega kuukingakeikidele sobib Phuket'i kasvandusest pärit ammu õpetus. Asetage puhastatud juurtega taimed klaaskaussi pestud männikoore- või keramsiiditükkidele pikali ja katke lõdvalt toidukilega. Kooretükkidel hoidke pidevalt all umbes 1 cm vett: aurumine on tagatud, samas pole taimed vee sees.

Mina pritsin juuri mitu korda päevas vihma- või destilleeritud veega ning jälgin, et tilgakestki vett ei jää lehtede vahele. Kui taimedele ilmuvad uued juureotsad, istutan nad tavalisse substraati.

Phuket'i kasvanduse meetod sobib ka muud liiki kiduvatele orhideedele, kuna sedasi on teil juurte seisundist pidev ülevaade. Substraadis ei pruugi paari pisikese juure tippu märgatagi, kuid kooretükkide peal pikali on kõik kenasti näha.

Nõudlikumad perekonnad

Veenusekinga (*Paphiopedilum*) ja paelkinga (*Phragmipedium*) liigid vajavad pidevat parasniiskust, umbes nagu meie metsade sõnajalad. Tihti on veenusekinga pudelitaimede juured omavahel nii lootusetult kokku kasvanud, nii et eraldamine lõhuks nad ära. Siis võiks kogu pudelisisu



Bakteritega
saastunud
anum.

istutada tervikuna, koos geelipalliga. Ära jääb õrnade juurte lõhkumine ja taimede traumeerimine uue, tunduvalt kuivema kasvupinnasega. Kohanemine peaks seega olema kiirem.

Raputage substraat (meil müüdavatest on taas sobivaim firma DCM orhideesegu) ettevaatlikult poti seina ja taimepalli vahele ja pinnale, unustamata poti põhja panna dreanaaži. See juhib ära liigse vee ja väldib mädanemist. Katke potid õhukindlalt läbipaistva kattega ning hoidke sel moel, suletuna ja kastmata, 10–14 päeva.

Jälgige hoolikalt, et anuma seintel ja laes tekkinud kondensvesi ei tilguks taimedele. Kus see satub kasvukuhikule, võib tekkida mädanik, mis tapab taime ruttu. Kui kondensi enam üldse ei moodustu, lisage istutuspoti veidi vett, kuid vältige selle sattumist taimedele. Viie päeva pärast võite katte eemaldada.

Kuna geel hakkab lagunema ja kastmistel vähehaaval lahustuma, lisage vajadusel substraati. 9–12 kuu pärast istutage taimed omaette pottidesse.

Vandade (*Vanda*) ja katleiate (*Cattleya*) tited lepivad hästi ka korvi istutamisega. Nende puhul mõjub võrdsest hästi nii paljasjuurselt koorepurul lebamine ja pritsimine (koos hilisema väikesesse korvidesse puhtasse koorepurusse istutamise) kui ka eespool kirjeldatud potistamine.

Nende puhul on väga oluline, et juured ei oleks pidevalt niisked. Seega oleks hea, kui substraat ei sisaldaks aeglaselt kuivavaid osi nagu sammal ja poroloon. Äärmisel juhul võib neid potis veidi olla, kui mitte vahetult juurte vastas.

Hooldus ja kastmine

Ükskõik millist istutusmeetodit kasutate, alati püüdke tõsta õhuniiskust taimede ümber.

Ideaaljuhul on teil erivalgustuse, kõrge õhuniiskuse ja õhutussüsteemiga orhideekasvuhoone. Kuna suuremal osal meist sellist luksust ei ole, tasub potid panna väikesesse akvaariumi või suuremasse purki-kaussi. Seda ei tohi õhukindlalt sulgeda, kuna seisvas õhus valitseb suur seennakuste oht. Purk või kauss katke lõdvalt toidukilega ning tõstke kilet paar korda päevas, et õhk vahetuks. Akvaariumi kaas võiks olla peal nii, et



Minikasvuhoone
on orhideekas-
vatajale suureks
abiks, kuid mitte
alati hädavajalik.

jääks õhupilu; akvaariumis saab kasutada ka tilukest, näiteks arvutitele mõeldud ventilaatorit.

Kastmine on orhideelaste kasvatamisel kõige tähtsam asi. Leidke tasakaal porimärja ja krõbekuiva substraadi vahel, õige on selline meeldiv kerge niiskus.

Istutades võib poti korralikult märjaks leotada ja siis mitte kasta kuni kuivamiseni. Teine viis on valada kuivade pottide alla veidi vett, et substraat seda ise sisse imaks. Veidi aja pärast valage liigne vesi ära ning kastke taas, kui pott on peaaegu kuiv. Kolmas võimalus on kasta taimi pritsiga otse juurtele.

Mina eelistan viimast meetodit, kuna nii saab pisike taim vajalikul hulgal vett, juured kuivavad kastmistel vahel kergelt ära ning taim on tahes-tahtmata pideva jälgimise all. Ka on mul väikesed potid ning suhteliselt kiirelt kuivav substraat, mis ei sisalda porolooni ega sammalt. Mädanemisoht on seega väike. Hommikuti pritsin juured sooja veega kergelt märjaks, kuumemal ajal ka päeval. Sel moel kastes ei unune ka õhutamise kunagi, kuna paratamatult tuleb improviseeritud kasvuhoones taimedele ligi pääseda ehk kile pealt ära tõsta.

Kui märkan taimede aktiivset kasvu ja lehed on tugevnenud, hakkam neid väga nõrga lahusega väetama. Väetist annan lehtede kaudu: pritsin ülinõrga lahusega lehti ning kuivatan nende vahed hoolikalt. Ka väetada tuleks hommikuti, sobivaim on mõni kasvuajaks mõeldud väetis, mis sisaldab rohkesti lämmastikku (N).

Kui teil ei ole automaatikaga juhivat ja kõrge õhuniiskusega kasvuhoonet, ei saa taimetittesid hetkekski unustada: suvel maksab hooletus end närtsinud taimede näol kohe kätte.

Hoolimata külmast tuulest ja lumehangedest ootavad juba külvipotid rohelisi näppe.

Nagu igal aastal, pakume ka sel kevadel toredaid uusi ja häid vanu sorte. Siin mõned meie uudised.

Toredad tomatid

'Black Cherry' on suuresaagiline kirssstomat. Pikkades kobarates rohkelt väike-seid, tume-violett-punaseid, aromaatsaid ja magusaid tomateid.

Keskvarajane sort 'Romus' on haigustekindel. Kõrgetel taimedel kobarad ümarate, magusate, kollaste, 100–125 g tomatitega.

'Brutus' kasvatab tõelisi hiiglasi. Indeterminantsel taimel võivad heades tingimustes kasvada kuni pooleteisekilosel, maitsvad, ribilised, lihakad tomatid läbimõelduga 20 cm.

'Pavlina' keskmise kasvuga varajane sort, mis talub hästi temperatuurikõikumisi. Lapikümarad, magusad, tiheda viljalihaga tomatid ei lõhene ja kantavad lühiajalist säilitamist.



Rõõmsad redised

'Primara F1' on eriti varajane hübriidsort kasvatamiseks kogu hooaja vältel. 3–4 cm läbimõelduga tumepunane redis on õrna ja mahlase viljalihaga. Sort on ideaalne hiliseks külviks. Vastupidav ennakõidumisele.

Tšehhi sordi 'Kvarta' redised ei lõhene ega lähe seest tühjaks. 2,5–3,5 cm krõmps ja mahlane juur on helepunane ning sobib samuti kogu hooajal kasvatamiseks.

'Celesta F1' on väga varajane Hollandi hübriidsort, mida saab kasvatada kevadel, suvel ja sügisel. Erkpunased ümarad redised on suurepärase sisestruktuuriga ja väga maitsvad.



Lustakad lillekesed

Püsilill **virgiinia tonditupik** kõrgusega 60–100 cm. Püstised harunevad varred väikeste kitsaste lehtedega ja juulis-augustis torujate, 2–3 cm huulõitega harunevates 30 cm kobarates. Kaunis lõikelill!

Rikkalikult harunevate vartega suvik **ahtahõlmne kääbuskakar 'Gold Carpet'** õitseb rikkalikult juulist septembrini. Kõrgus 25 cm. Sulgaguste lõhnavate lehtede ja väikeste tumekollaste karikakraõitega lilleke sobib ka amplicse.

Kiiduväärt kurgid

'Fantasy F1' on keskvarajane, saagikas, iseviljuv hübriidsort avamaale. 9–10 cm suurte kühmudega kurgid on ideaalsed hapendamiseks, soolamiseks ja marineerimiseks. Sort on mõruvaba ja väga hea vastupidavusega jahukastele.

Iseviljuv ja haigustekindel '**Bohemia F1**' sobib samuti kasvatamiseks avamaal. Kurgid on tiheda viljaliha ja väikese seemnekambriga, pikkus 8–12 cm, kõrre väikesekühmuline koor. Ei kolletu. Mõruvabad kurgid on mõnusad soolamiseks-marineerimiseks.

'Delicious' on keskvarajane sort Poolast. Rohkete kuni poolemeetriste külgvõrsetega, pöösasja kasvuvõisiga. Heledate triipudega tumerohelised kurgid ei kasva üle ja on head nii värskest kui ka purki pistetuna.

Varajane iseviljuv salatikurk '**Iwa**' on õhukese tumerohelise koorega. 20–30 cm kurgid on mõruvabad. Sort on vastupidav haigustele ja väga saagikas.



Suurepärase saladid

Peasalat '**Attraction**' on keskvarajane sort kasvatamiseks nii kevadel, suvel kui ka sügisel. Suured lapikümarad pead õmade heleroheliste lehtedega. Vastupidav ennakõidumisele.

'Vicinity' Hollandist sobib samuti kasvatamiseks kogu hooaja vältel. Moodustab väga dekoratiivse välimusega, Lollo-tüüpi, tihedalt asetsevatest, õhukestest, gofreeritud lehtedest palli.

Kaunist ja maitsvat kevadet soovib
teie AIAMAAILM

Paraku surevad väikesed pudelitaimed paljudel üsna ruttu ära. Miks?

Taimed võivad surra juba enne anumast välja võtmist, kui nad jäävad otsese päikese kätte või taimelambile liiga lähedale. Plasttopsi võib õhk kaane vahelt sisse pääseda ning geeli saastada. Seepärast tulebki hermeetiliselt sulgemata plastanumaid iga päev kontrollida, geelilaikude ilmudes kohe taimed puhastada ning istutada pärast fungitsiidiga töötlemist. Õige orhideekasvataja on alati veidi paranoiline!

Mina istutan plastanumas taimelapsed kohe ära, et mitte riskida. Olen korra näinud, kui kiiresti suudab mädanik suletud keskkonnas taimelapse hävitada.

Kui noortele orhideetaimedele anda veidi niiskem koht, kasta neid sooja veega vastavalt vajadusele ja hoolitseda piisava õhustatuse eest, peaksid nad kenasti kasvama hakkama.

Teiste taimede juurde valgemasse ja kuivemasse kasvukohta võib geelis sirgunud beebid panna alles siis, kui nende lehed on muutunud kägakatsutatavalt tugevamaks. Tavaliselt võtab see aega umbes kolm kuud. Pudelist välja võttes on isegi kõvaleheliste katleiate ja kuukingade lehekoed õrnad ja õhukesed, tuttavatest taimedest sarnanevad nad siis enim võilillelehtede ja lehtsalatiga.

Pudelitaimed on kannatliku ja hoolika taimesõbra lõbu. Õisi tuleb teil oodata kolm kuni viis aastat, olenevalt liigist kauemgi. Suureks kasvanud orhidee on aga nagu lihane laps ning tema õitsemine – ja ka lihtsalt kena ja terve väljanägemine – teeb palju rõõmu. Kindlasti tasub proovida! ✨

Läinud sajandi lõpul igas mõttes palju kõmu tekitanud *Phragmipedium kovachii*.



Selline oli *Cattleya labiata* ajakirja Curtis Magazine illustatsioonil 1843. aastal.

Veidi ajalugu

Kuigi esimesed troopilised orhideed jõudsid Euroopasse juba XVII sajandil, oli neid veel XVIII sajandi alguseski botaanikaaedades kõigest paarkümmend liiki. Pärast *Cattleya labiata* esmakordset õitsemist Inglismaal said orhideedest rikkaste asjaarmastajate ning aristokraatide kiindumuse ja huvi objektid. Orhideekolleksioon oli omamoodi staatusesümbol, orhideede kogumine oli Hollandi tulbimaaniaga võrreldav hullus.

Algul suri suurem osa kaugetelt maadelt toodud taimi kasvatajate oskamatusse tõttu, hiljem õppisid aednikud asja ära. Tavalisele inimesele olid orhideed nii kõrge hinna kui kasvatamise kulukuse tõttu kaua kättesaamatud. Isegi tavaline kasvuhoonetlaas oli 1845. aastani kõrgelt maksustatud luksuskaup.

Näitlik õppetund fotodega

Oktoobris Hansaplanti orhideepäeval korraldas Frank Röllke Saksamaalt oma "flaskitaimede" (põhiliselt kuukingad ja veenusekingad) istutamise näitliku õppetunni.



Frank Röllke flaskikomplektiga.



Istutuseks valmis taimedel pole geelijääke, neil on vaid terved juured.

Pudelitaimakesed tuleb esmalt geelist sooja veega puhastada, siis eemaldage haiguskahtlased juured.



Orhideenäitust reklaamiv nädalalehe kaas aastast 1886.

Orhideede tolmpentel seemnetel puudub toitkude.

Orhideede hind oli ehmata, sest paljud taimed hukkusid pikkadel laevareisidel ning nende paljundamine on keerukas. Orhideed suudavad toota miljoneid tolmpeneid seemneid, need on aga ilma toitainearudeta ja vajavad idanemiseks kindlat seensümbiondi. Alles 1922. aastal leiutati meetod, kuidas idandada ja kasvatada orhideesid mikroskoopiliste seente kaasabit. Seemned külvatakse steriilsetes tingimustes agar-agari baasil söötmele, mis sisaldab taimede vajalikke toitaineid.

Meristeemmeetod aga andis võimaluse konkreetseid taimi piiramatus koguses paljundada. Steriilsele geelile pannakse kasvama noore võsu meristeemkoe korduvalt jagatavad tükikesed. Eestiski on uuritud kápaliste seemnete idanemust ja loodusesse

tagasi viimise võimalusi, külvates neid just geelsöötmele.

Looduskaitse reeglid

Kuna orhideehullustuse algaastatel tehti looduses hirmsat hävitustööd, vähenes mitme loodusliku liigi arvukus nende kodumaal hävimise piirini.

Praegu reguleerib orhideeliikidega kauplemist ning nende riikidevahelist liikumist CITES ehk loodusliku loomastiku ja taimestiku ohustatud liikidega rahvusvahelise kauplemise konventsioon. Samuti on piiriületusel nõutavad taimekaitse dokumendid. Paljud orhideeliigid on CITESi I lisas ehk väljasuremisoos, kõige rangemalt kaitstavate liikide nimekirjas. Siis tuleb liigi iga isendi väljaviimiseks luba taotleda. Viimase sen-

satsioonilise orhideeleiu ehk *Phragmipedium kovachii* avastamise lugu oli seetõttu lausa kriminaalne: nimelt karistati Michael Kovachit, kes taime Peruu avastas ja registreerimiseks USAsse viis, seaduse kogu rangu-sega, määrates talle vanglakaristuse ja suure rahaträhi.

Tai, Vietnam jn turgudel müüakse naeruväärse summa eest paljasjuurseid, loodusest korjatud taimi, kuid neid ei tohiks osta ega püüda loata üle piiri tuua.

Pudel on väljapääs

Orhideehuvilisele tuli appi nn flaskikasvatuse, mille puhul on tõestatud taimede legaalne päritolu. Tegu on ju paljundatud, mitte loodusest korjatud taimedega. Ka ei ole steriilsetes geelis taimedel ohtlikke taimehaigusi ega parasiite.

Kui Euroopa Liidu piires võib enda tarbeks osta ja transportida ka õitsemisealisi taimi, siis mujalt orhideesid tuues on mõistlikum piirduda pudelitaimedega. See ei tähenda, et samu taimelapsi ei võiks osta või tellida Inglismaalt, Hollandist või Saksamaalt. Just viimases on palju heatasemelisi kasvandusi ja paljunduslaboreid, kust saab soetada soodsalt hinnaga seemikuid. Eestiski on vahel võimalik neid osta. Näiteks Hansaplanti viimatisele orhideepäevale oli Saksamaalt kutsutud Röllke orhideekasvanduse esindaja, kes müüs noortaimi ja flaske. Valik ja taimede kvaliteet olid head ning firmaomanik ise jagas algajatele nõuandeid.

Tuleb välja, et pudelitaim on tõeline õnnistus: odav, seaduslik ning võtab pagasis vähe ruumi.



Sobiv istutuspott on selline, kuhu orhideetaimede juured parasjagu ära mahuvad.



Röllke firma istutussegu sisaldab poroloonitükikesi, perliiti, puukoort ja veidi turbasammalt.



Uputusmeetodil kastetes tuleb taimekest ja mulda potti vee alla surudes potis kinni hoida.✿

Ilusad tomatiistikud

Tekst **Kaja Kurg**
Fotod **Sven Arbet, repro**

aknalaualt

Varsti tuleb tomatiseeme mulda panna. Kuidas kasvatada kodustes oludes ilusaid istikuid?



Mugavam on külvata kassetti. Seal on pärast tärkamist taimedel piisavalt ruumi areneda mõni nädal, siis tuleb nad suurematesse pottidesse ümber istutada. Kassettis moodustunud juurepalli on mugav ümber tõsta, liiga pikad juured näpistage lühemaks. Taim pange mulda kindlasti idulehtedeni.

Elujõuline seeme tärkab juba mõne päeva pärast, tavaliselt kulub kuni nädal.

Kui esimesed tõusmed hakkavad end mullast välja ajama, eemaldage kohe kate ja asetage külvianum võimalikult valgesse kohta, sest rohelised idulehed vajavad kasvamiseks ja fotosünteesiks valgust. Sooja võiks olla umbes 20°.

Jälgige, et tugev varakevadine päike ei kõrvetaks õrnu tõusmeid. Pääkese eest kaitsmiseks katke aken valge paberi või õhema kattelooriga. NB! Ärge asetage loori taimede peale! Loori all läheb soojaks ja niiskeks ning siis tekib kergesti juuremädanik. Tõusmed tahavad palju õhku.

Järve talu aiand Viljandi külje all Vardja külas on aastaid varustanud ümbruskonna aiapidajaid ilusate tomatitaimedega. Perefirma peaaednikul Merike Rosenbergil on nende kasvatamise alal pikk kogemus, näpunäiteid jagab ta nüüd ka Maakodu lugejatele.

Millal on õige aeg

Kütteta kasvuhoonesse saab Eesti kliimas tomatitaimed istutada tavaliselt mai teisel poolel. Siis on ilm enamasti juba piisavalt soe ja öökülmaoht läbi.

Seda arvestades on paras aeg hakata taimi ette kasvatama märtsi eelviimasel nädalal. Varem pole mõtet, sest aknalaua ei ole siis veel piisavalt palju valgust. Väheses valguses venivad taimed välja ja saate nõrgad istikud. Aprillis, kui märtsi lõpu külvid on tärrganud, kosuvad nad rohke kevadpäikese käes silmanähtavalt ning teevad “kaotatud aja” kiiresti tasa.

Hakkame külvama

Muretsege kindlasti uus värske külvimuld. Eelmisel aastal kasutatud muld sisaldab suure tõenäosusega haigusetkitajaid ning tõusmepõletik võib külvi hukutada.

Külvinõuks võtke madalam anum, näiteks plastkarp. Täitke see umbes 5 cm paksuselt mullaga, vajutage pinnas kergelt tihedamaks ja kastke pritsiga põhjalikult niiskeks.

Seemned võib mullale laduda ritta või laotada hajusalt. Seemnete vahele jätke vähemalt 5 cm. Kui külvata tihedamalt, tekib tärrganud taimehakatisel tunne, et “olen naabrist parem ja kasvan pikemaks”, ning ta venib välja.

Katke seemned 1,5 cm paksuselt mullaga. Vajutage see tihedamaks ja niisutage pritsiga korralikult läbi.

Pange anumale niiskuse ja soojuse hoidmiseks peale klaas või kile. Idanemiseks piisab täiesti, kui sooja on 18–20°. Kui temperatuur püsib ühtlane ja külvianum ei kuiva läbi, pole vaja katet eemaldada enne, kui taimed on tärrganud.

Külvianum ei pea olema pime, sest kui tärkav taim nina välja pistab, tahab ta kohe valgust, siis venib ta vähem.

Külv tärkab

Jälgige, et mulla pind ei muutuks kuivaks. Kui see juhtub, kergitavad tõusmed selle nagu kaane õhku ja hakkavad venima, kuna kaane all on ju pime. Külv kaetakse ka liivaga, et kate oleks raskem, samuti hoiab liivakiht mulla niiskust.

Pikeeritud tomatihakatis.

Aeg pikeerida

Kui idulehed (esimesed kaks lehte tärrganud taimel) võtavad rõhtsa asendi ja nende vahel on märgata juba ka esimest pärislehte, on paras aeg istutada taimed eraldi pottidesse. Sobivad 10cm läbimõõduga istikupotid, sest neis jätkub tavaliselt kasvuruumi kuni välja istutamiseni.

Õrnad taimekesed võtke külvikastist ettevaatlikult välja. Selleks suruge pikeerimisplukk (sobib ka pliats, söögipluck vms) juurte alla ja kergitage taime, samal ajal hoidke teise käega ettevaatlikult idulehtedest kinni. Varrest on ohtlik kinni hoida, sest kui kogemata surute liiga tugevasti ja vigastate õrna vart, jääte suure tõenäosusega istikust ilma. Idulehe vigastamine nii traagiliselt ei lõpe.





Kiduramad taimed on targem ära visata.

Mullast välja võetud taimel naksake sõrmedega pikk peajuur umbes kolmandiku võrra lühemaks. Siis hakkavad külguured hoogsalt arenema ning kasvab ilus tihe juurestik.

Potis pange taimehakatis kuni idulehtedeni mulda. Siis kasv mõneks ajaks peatub ning istik ei kasva potiperioodil liiga kõrgeks. Mulda jäänud varreosale tekivad juured, võimsama juurekavaga taim ammutab paremini vett ja toitaineid.

Pärast ümberistutamist kastke potid korralikult läbi. Nüüd oleks hea, kui neid saaks hoida veidi jahedamas – aga kindlasti valgusrikkas! – kohas (17–20°), et istikud liiga ruttu ei kasvaks. Jahedamas areneb tihedam lehestik ja vars muutub tugevamaks.

Kui valgusolud on kehvemad, võiksid taimed olla veelgi jahedamas (15–16°), et nad välja ei veniks.

Kevadpäevad aknalaul

Ümberistutatud taimi ärge kohe valgusrikkale aknalauale pange, vaid hoidke neid päeva jagu kerges varjus (näiteks põrandal). Siis on neil kergem toibuda ja uue olukorraga harjuda.

Umbes nädal pärast pikeerimist, kui istikud on juurdunud, võib anda kastmisveega kergelt väetist. Saagikus sõltub sellest, kuidas taime eest juba enne õitsemist hoolitseda: kui teda regulaarselt toita, on loota ka rohkelt vilju.

Kõige sobivam on tomati eri-väetis, kus kõik toitained on õiges vahekorras.

Aknalaul istikuid kasvatades jälgige hoolega, et kevadine tugev päike taimedele liiga ei teeks. Mustad potid neelavad hästi soojust ning muld kuumeneb üle, see pärsib istiku arengut. Kuumaks kōetud aknalaul on ka aurumine tugev ning muld kuivab kiirelt. Selle vastu aitab lihtne nipp: mässige ümber pottide valge paber, sest hele pind tõmbab halvemini soojust ligi.

Tugev päikesekiirgus võib kergesti ka noorte taimede õrnu lehti kõrvetada. Siin aitab varjutamine paberi või looriga, nagu eespool kirjeldatud.

Tähtis on ka sordi valik

Merike Rosenberg soovib aknalaul istikuid kasvatades eelistada madalamaid, nn determinantseid ja pooldeterminantseid sorte. Indeterminantsed ehk piiramatu kasvuga sordid kipuvad välja venima ja neid on siis keeruline kasvuhoo- nesses istutada.

Arvatakse, et madalalt taimelt saab vähem saaki, aga kui teda nutikalt kujundada, pole see nii. Kõrgekasulistel sortidel tuleb pidevalt kõik lehekaenaldes arenevad külgvõrsed ära võtta, kuid põõsastomati jätke 2–3 külgvõrset kasvama.

Kui esimene peavõrse on oma mõned kobarad valmis kasvatanud ja lõpetab kasvu, siis selleks ajaks on hakanud vilju küpsetama juba järgmised. ✨



Compoga on köögiviljade kasvatamine nauding!



Köögiviljaväetis:

- ✓ tagab taimede tugevuse
- ✓ soodustab viljakust
- ✓ täpne ja lihtne doseerimine
- ✓ väetise mõju 6 kuud

Köögiviljamuld:

- ✓ kvaliteetne
- ✓ stabiilne struktuur
- ✓ sisaldab taimedele vajalikke komponente
- ✓ pestitsiidivaba
- ✓ optimaalne veerežiim taimekasvaks

Püünispaber kahjurite püüdmiseks:

- ✓ insektsiidivaba
- ✓ püüab taimele kahjulikke putukaid



Saadaval aiakeskustes!

SCHETELIG
LOOME KASVU

www.schetelig.ee

☎ 6512950

Uusi sorte köögiviljaaeda

Tekst Kaja Kurg
Foto Sven Arbet

Tutvustame uusi või muidu häid sorte, mida võiks tänavu oma aias kasvatada.



1. Magus paprika 'Frigitello'. Saledad koonilised viljad (pikkus 14 cm) meenutavad küll põletavaid tšillipaprikaid, aga on hoopis väga magusad. Sobivad eriti hästi vakkimiseks ja grillimiseks. Üks populaarsemaid sorte Lõuna-Itaalias. Akone.

2. Tomat 'Outdoor Girl'. Kõrgelt hinnatud vana Inglise sort, mille keskmise suurusega ümaratel viljadel on kõige ehedam tomatimaitse ja -aroom. Saagikas ning vastupidav kehvemateski oludes, seega tasub proovida ka väljas kasvatada. Väga varajane. Kõrgus u 120 cm. Akone.

3. Maripaprika (*Capsicum baccatum*) 'Jamaican Bell'. Mahedalt võrtsikas tšilli, millel on toredad kellukesekujulised viljad. Hapukas maitse meenutab rabarberit. Kõrged taimed (kuni 150 cm) on rohkete punaste viljadega kaetult ka väga dekoratiivsed. Bauhof.

4. Lillkapsas 'Verde di Macerata'. Efektne uustulnuk kapsamaale: laimiroheline lillkapsas! Ümmargune õisik on hästi tihe. Maitsev sort suve teisel poolel kasvatamiseks. Külvake juuni lõpus. Fratelli Grupp.

5. Kirsstomat 'Sungold' F₁. Räägitakse, et see olevat lausa maailma magusaim tomatisor! Viljad värvuvad valmides isüüratavalt oranžikaskollaseks. Varane, indeterinantne (kõrgekasvuline). Hortes.

6. Kirsstomat 'Black Cherry'. Põnev mustjaspunaste viljadega sort. Pisikesi magusaid tomateid on mõnus otse taimelt nagu kompekke suhu pista. Üks parima maitsega sorte "mustade" tomatite hulgas. Pikkades kobarates valmib suur saak. Varane, indeterinantne. Fratelli Grupp.

7. Magus paprika 'Garnet' F₁. Punaste paprikate kõrval olgu ka üks kollane sort! Suurtel kuubikujulistel viljadel on paksud (5–7 mm) mahlased seinad. Keskvarane hübriidsort. Fratelli Grupp.

8. Tomat 'Noire de Crimée'. Suurte (170–180 g) pruunikaspunaste lapikümarate viljadega salatitomat. Õhukese koorega mahlasel tomatitel on oivaline maitse. Keskvalmiv, indeterinantne. Selteret.

9. Magus paprika 'Oreny' F₁. Oranžidel kuubikujulistel viljadel on paksud (6 mm) mahlakad seinad. Hästi arenenud vilju võib tarbida juba rohelisena. Taimed on madalad ja kompaktsed. Hilisem hübriidsort. Fratelli Grupp.



10. Lühiviljaline kurk 'Wagner' F₁. Väga varane haiguskindel hübriidsort, annab rikkalikult saaki vegetatsiooniperioodi lõpuni. Erohelised kõbrulised kurgid on tihke sisuga ega muutu mõrks. Iseviljuv. Sobib hästi hoidistamiseks. Fratelli Grupp.
11. Itaalia lillnaeris 'Quarantino'. Naeri sugulane (*Brassica rapa Broccoletto* rühm) meenutab välimuselt pisut spargelkapsast ehk brokolit, ka väikseid õisikuid valmistatakse sarnaselt. Kiirekasvuline tervislik kõõgivilli hakkab saaki andma juba 45 päeva pärast külvamist. Õisikutes ja vartes on rohkesti vitamiine ja mineraalaineid. Võib külvata maist augustini. Fratelli Grupp.
12. Kähär peakapsas 'Verona'. Hiline sort, mille purpurroosade leheroodudega veidi lapikud sinakad pead vajavad valmimiseks 80–90 päeva. Võrreldes peakapsaga, on kähär peakapsas õrnakoelisem, parema maitse ja suurema toiteväärtusega. Fratelli Grupp.
13. Aedtil 'Green Sleeves'. Tumeroheliste aroomaatsete lehtedega kompaktna puhmik (kõrgus 60–70 cm) kasvatab rikkalikult lehemassi, mida saab hakata tarbima 55–70 päeva pärast külvi. Ei lähe nii kergesti õitsema kui teised sordid. Sobib kasvatada ka konteineris. Selteret.
14. Aeduba 'Dalmatin'. Keskvarane sort, mille rohelistes kaunades valmivad kogukad musta-valgekirjud seemned. Kasvatatakse terade saamiseks. Kõrgus 30–40 cm. Selteret.
15. Aedhernes 'Altesse'. Hiline haiguskindel poetisherne sort, mis ei kasva kuigi kõrgeks (kuni 80 cm). Tumerohelises kaunas (pikkus 11 cm) on 8–10 väga maitsvat magusat tera. Selteret.
16. Rooma salat 'Winter Density'. Väga varane sort, kasvatab tihedad kompaktsed pead. Tumerohelisel krõmpsudel lehtedel on mõnus pehme maitse. Üsna putkumis- ja külmakindel, võib kasvatada ka jahedamal ajal varakevadel või sügisel. Akone.
17. Kaalikas 'Kohalik sinine'. Kollane, magus ja mahlane Eesti rahvaselektioonisort on taas müügil! Lapikümar juurvili kasvab 500–900 g raskuseks. Varasemaks saagiks ja sügistalviseks tarbimiseks. Akone.
18. Patisson 'Sunny Delight' F₁. Prisketel kettakujulistel viljadel on oranžikaskollane koor ja kollane sisu. Kõige maitavamad on u viie päeva vanused viljakatiseid. Pisikesi, 4–5cm läbimõõduga vilju on tore hoidistes kasutada. Selteret.
19. Arbuus 'Zloto Wolicy' F₁. Kollase koore ja punase sisuga arbuusid võivad paisuda 6 kg raskuseks. Päikeselisel suvel valmib varakult ja on väga magus. Haiguskindel hübriidsort. Selteret.
20. Porgand 'Yaya' F₁. Varane hübriidsort, mis sobib hästi kimpuporgandi kasvatamiseks. Juurviljad on sirged, siledad ja väga ühtlased (pikkus 15–18 cm). Magusaid porgandeid võib sööma hakata u 60 päeva pärast külvi. Selteret. ✨



Mullad lilled soove arvestades!

ORHIDEENÄITUS 6.–17. märtsil Tartu Ülikooli botaanikaaias!

Eesti tootjalt Eesti tarbijale!

MULLAD, MIS SISALDAVAD KOMPOSTI!

- suurendab mulla bioloogilist aktiivsust
- kiirendab taime arengut
- leevendab kasvustressi

ISTUTUSMULLAD:

- toalilledele
- kaktustele
- orhideedele
- kõõgiviljadele
- suvelilledele



Suveidüll: *sinine meri, roheline rohi ja valged lehmad*

Tekst Aive Möttus

Fotod Artur Talvik, Kristina Hääl,
Valve Lindla, Sven Arbet



Kaitseks võsa ja roostiku pealtungi eest tõi filmimees Artur Talvik põhjarannikule Tapurla rannaniidule lehmad. Vissid said suvega külarahvale nii armsaks, et sügisel neid päriskoju tagasi saates poetati pisaraidki.

“**A**lgas kõik sellest, et trimmerdamine on üks vastikult lärmakas, kulukas ning keskkonda saastav tegevus,” meenutab Artur Talvik. “Püüdsin nuputada moodust, kuidas säästvamalt ja vaiksemalt angervaksast, nõgestest ja lepavõsast jagu saada. Ja jõudsin lehmadeni.”

Kariloomad on võsastumise vastu võitlemisel läbi aegade läbiproovitud ja tõhus “vahend” olnud. Enne Teist maailmasõda ja aastakümneid hiljemgi veel, kui pea igas maaperes oli lehm või paar, lambad pealekauba, võis vabalt ühest küla otsast teise vaadata, rohi oli ühtlaselt madalaks püगतud ning võsa polnud ollagi. Nüüd aga...

Mõttetöö ja konsultatsioonid enne lehmade kohalejõudmist kestsid pikalt. “Teadsin, et on olemas šoti mägiveised, sest naaberkülas suvitava sõbra Mikko Fritze rannakarjamaal olid nad juba mõnda aega olnud. Ja siinsamas lähedal Päris-

Lihaveised Maarjamaal

Eestis kasvatatakse 13 lihaveisetõugu, kokku umbes 51 000 looma. Arvukamalt on esindatud hereford, aberdiin-angus ja limusiin. Lisaks näpuotsaga teisigi tõuge: simmental, šarolee, šoti mägiveis, akviteeni hele, belgia sinine, piemont, gallovei, šorthorn, dexter, aubrak. Piisoneid, keda samuti tinglikult lihaveisteks võib lugeda, oli 2013. aasta algul registreeritud 13.

Allikas: Eesti Lihaveisekasvatajate Selts

pea poolsaarel ka. Küll aga polnud ma kindel, kas neidsamu karvaseid loomi ka enda hoovile elama tahan,” räägib Artur.

Eestimaa kurjad lehmad

Veised pole Artur kunagi kartnud, nooruses teenis ta nende Eestist Venemaale viimisega isegi leivaraha. Reisis päevade kaupa lehmadega ühes loomavagunis, toitis ja hooldas neid.

Kuid et naaberkülas oli šoti mägiveistega hiljuti kole õnnetus juhtunud – vasikale ohtu tunnetanud lehm suskas oma pika ja terava sarvega hooldajale kaenla alla pika haava –, suhtus Artur neisse uhke välimusega loomadesse siiski väga ettevaatlikult. Esimeseks kriteeriumiks otsustamisel saigi see, et kui lehmad, siis kindlasti



Šarolee

Šarolee on üks vanemaid Prantsusmaalt pärit tõugusid. Valge lihaveise kohta on teateid juba 878. aastast.

Algselt aretati tõugu Charolles'i ümbruskonnas Kesk-Prantsusmaal. Kui farmer Claude Mathieu elukohta vahetas ja karjaga Nièvre'i provintsi elama asus, sai see tõug vahepeal tuntuks ka nivernais' nime all. Tõuraamatuga alustati 1864. aastal. Kaasajal on see levinud tõug väga mõjutanud USA lihaveisekasvatust. Veis on suurt kasvu, valget või kollakaskreemjat värvi. Lihaselise kehaga, esineb nii sarvedega kui nudisid isendeid.

nudid. Sest suuri loomi ja veel sarvedega poleks ta külarahvale kindlasti "maha müüa" suutnud.

Rannaniit, kuhu lehmade suvekoppel rajada oli planeeritud, kuulub tükkide kaupa mitmele omanikule ning kõigiga oli vaja kokkulepe saavutada. Kaasaegsed inimesed on loodusest ja loomadest aga niivõrd eemaldunud, et juba pelgalt lehma kaugelt nägemine tekitab mõnes tõsisest õudu. Tõeliselt hästi õpitud abitus, viitab Artur.

"Ühel hetkel jõudsimme aruteludes isegi niikaugele, et Mikko lubas mulle Saksamaalt lahke loomuga lehmad tuua, sest Eestis olevat kõik kurjad, nii inimesed kui lehmad," naerab Artur raskele kaalumis- ja otsustamisajale tagasi mõeldes.

Sageli on aga elus nii, et räägi inimestega, ja asjad hakkavad juhtuma. Artur mainis oma

mõtet veistest kui Tapurla küla rannaniidu hool-dajatest jutu sees ühele tuttavale lihaveisekasvatajale. Too tuligi rannakülas tehtavaid ettevalmistusi – võsa raiumist ja aia ehitamist – kaema ning soovitas pärast nähtuga rahule jäämist: "Võta šaroleed!" – "Misasja, Chevrolet'd?" ei suutnud filmimees oma kõrvu uskuda. Mõningase häälduskursuse tulemusel sai siiski selgeks, et mitte Chevrolet (häälda: ševrolee) nagu Prantsuse automark, vaid hoopis šarolee (pr k *charolais*), üks Prantsusmaalt pärit vanimaid veise-tõuge.

Sõprus veisega on võimalik

Ja šaroleed tulid, kokku kuus: kolm ammlahma, igäühel lehmvasikas tissi otsas. Algul olid loomad arad nagu jänessed, inimest nähes panid hüsterialiselt kablutades ajama. Suurest mitmesajapealisest karjast, kust nad pärit, lasksid inimese nii lähedale, et käest leiba võtta, vaid kaks looma – pull ja üks lehm.

Arturil kulus kümme päeva rahulikul häälel vestlemist ja samm- ning meeterhaaval lähene-mist, enne kui üks ammedest temalt leivakäärü vastu võttis. "Sõbraks saime vast kahe nädalaga või nii," ütleb ta. Sellisest sõprusest, nagu inimesel tekib koera või kassiga, ei maksa lihaveiste puhul siiski unistada, kuid suhelda saab kenasti ka nendega. Usalduse korral lubavad nad end silitada ja kallistadagi.

Selle saavutamiseks tuleb aga vaeva näha, algul iga päev mitu korda, hiljem võib ka harve-mini loomi vaatamas käia, rääkida, ennast näidata. Külakeskkonnas on see väga oluline, sest kui juhtub, et veised aiast välja pääsevad, ei saa neid saata taga ajama karja kauboisid hobustel, vaid peremehel endal tuleb ohelik loomale kaela panna ja ta käekõrval õigesse kohta tagasi talu-tada.

Meie küla tüdrukud

Nii Artur Talvik kui šaroleede pärisperemees hoidsid tegelikult kogu suve hinge kinni, et loomad ikka neile määratud umbes kümnehektarisel karjamaal püsiks. Ja püsisid ka. Õnneks.

Muresid tuli ette aga küll ja veel. Kuna karjamaalt kulges läbi jalgrada kohalikku liivaranda, kaebasid randa suundunud inimesed, et lehmad vahivad neid sellise pilguga, nagu tahaks kohe rünnata. Eriti suve algul. Hiljem nad õnneks mõistsid, et rünnakut plaanis pole. Küll aga saadi korduvalt särtsu elektriga turvatud taralt, sest väravaid ei osatud korralikult käsitseda.

Üks pere muretses, et lehmad nende akna all söövad, teine jälle, et miks nad nende aia taha sööma ei tule.

Kevadel kiusasid veiseid sääsed, suvel parmud. Metskitsed lõhkusid paar korda tara, kuid hiljem harjusid ja hüppasid kas üle või läksid ringi.

Üks lehm pani Arturile kord peaga paraja põntsu tagumikku, kuid õnneks suurt viga sellest ei sündinud.

Šoti mägiveised

Šoti mägiveised pärinevad Šotimaalt Highlandi piirkonnast, seal on nad rasketes tingimustes aastasadu vastu pidanud ning seetõttu nimetatakse neid vahel ka kõrgmaa veisteks. Maailma vanim lihaveisetõug.

Kasvult väiksemad kui teised lihaveisetõud. Kasukas pikakarvaline, aluskarv tihe. Värvuselt kuldpruunid, kuid on ka tiigrikarvalisi ja musti. Tõu omapäraks on pikad sarved. Sööda suhtes vähenõudlikud. Talvituvad meelsamini väljas kui varju all, seetõttu on nende pidamine odav. Haigestumise risk on väiksem kui teistel tõugudel.



Valve Lindla koos vastsündinud šoti mägiveise vasikaga, kelle ta on saanud kaissu haarata ainult tänu sellele, et ema sünnitusest väsinuna eemal lamas. Juba mõni hetk pärast foto tegemist oli lehm krapsakalt kohal oma järelkasvu kaitsmas.



Olen lihaveiseid kasvatanud viis aastat. Alustasin šoti mägiveistega, nüüd on nad mul herefordidega pooleks. Kokku 19 looma. Olen nende hingeelu üsna hästi tundma õppinud.

Šoti mägiveis ei ole tige, aga pole ka sõbralik. Ta on metsloom ja seetõttu umbusklik ning hoiab võõrastega distantsi. Kui turistid aia taha tulevad ja loomi pildistavad, seiravad nad eemalt, ei tule juurde leiba ja pai norima.



Lemmikloomaks ma šoti mägiveist seetõttu soovitada ei saa. Samas maa korrashoidjatena on nad ideaalsed, söövad ka puitunud taimi ja võsa, roostikugi närivad. Sarved on šoti mägiveiste ilu ja uhkus. Emadena on nad ülihoolitsevad ja -kaitsvad, paremaid annab otsida. Inimesed võiks šoti mägiveise lehmadest lausa eeskujuga võtta.

Mul on kindel plaan kastreeritud pullide ehk härgade kasvatamisele üle minna. Pullidega on ikka väga raske, aga härjad teevad muruniidukitööd sama hästi ning on leebed ja rahulikud.

Valve Lindla, lihaveisekasvataja

Need inimesed, kes mais lehmade saabumisele kõige rohkem vastu olid, heldisid sügiseks kõige enam. Kogu karja kutsus külarahvas helitavaltdrukuteks. Kui loomad oktoobri lõpul oma päriskoju tagasi viidi, lehvitasid Tapurla külaelanikud autole järele, pisarad silmis. Neile meeldisid nii loomad ise kui see, mis nendest maha jäi – hooldatud rannaniit.

Eeloleval suvel tulevad lehmad Väike-Maarjast Lahemaale kindlasti tagasi. Kui hästi läheb, siis mitte ainult Tapurlasse, vaid ka naaberkülla Tammistule. ✨

MÄRTSI

sündmuste kalender

- Terve märtsikuu on Pärnu muuseumis vaadata Eesti Arhitektide Liidu aastanäitus LASN.
- Keilas Harjumaa muuseumis kestavad aga kaks näitust: Lembe Maria Sihvre punase lilltikandiga karude väljapanek "Sellised karused lood" ja "Kirju korjama! Esiemade kirivöösid erakogudest". Teave www.hmk.ee. NB! 9. märtsil kl 11 saavad kõik endale meistri juhendamisel ise kaisukaru õmmelda.
- 1. märtsil on Vetepera külas A. H. Tammsaare muuseumis tema mälestuspäev.
- 1.-3. märtsini kestavad Haanjas 12. Eestimaa talimängud. Teave www.joud.ee.
- 1.-3. märtsini kestab Tallinnas meremess. Teave www.fair.ee ja Vilniuses Kaziukase käsitöölalal. Teave www.vilnius-tourism.lt.
- 2. märtsil toimub X presidendimatk Aegviidust Jänedale. Musta Täku Tallis ootab kõiki kuum supp ja kultuuriprogramm. Teave www.presidendirada.ee.
- 2. märtsil peetakse Peipsil "Kasepää kala 2013" ja Eesti meistrivõistlusi jääaluses püügis.
- 2. märtsil on Toilas II talvine laulupidu "Jää hääl".
- 2. märtsil on Mooste meistrite hoovis tasuline lubikrohvikursus ja 3.-4. märtsil palkhoone taastamise koolitus. Registreerimine www.vanajamaja.ee/koolitused.
- 2.-9. märtsini kestab Lätis Sigulda talvefestival. Teave www.sigulda.lv.
- 2.-10. märtsini on Stockholmis suur paadimess ja show "Allt för sjön". Teave www.alltforsjon.se.
- 2.-10. märtsini on Tallinna Botaanikaaias orhideenäitus.
- 3. märtsil sõidetakse Kõrvemaa spordikeskuses 16. Tallinna suusamaraton, lisakul on karikavõistlus murdmaasuusatamises.
- 3. märtsil on Paides omaloominguliste laulude konkurss "Südamelaul".
- 3. märtsil algab Eesti Vabaõhumuuseumis pühapäevane lastehommikute sari. Teave www.evm.ee.
- 3. märtsist on Tallinna Lennusadamas vaadata näitus "Allveefantaasiad. Jules Verne'i ja Ottomar Gerni unistused".
- 6. märtsil on Corelli Musicu kava "Kaunitele daamidele", kus esinevad Estonia Ooperkvartett ja laulev näitleja Jüri Aarma Toompeal Ungern-Sternbergi linnapalees, 9. märtsil Tõstamaa mõisas ja 10. märtsil Alatskivi lossis. Kava ja lisateave www.corelli.ee.
- 6.-17. märtsini on Tartus TÜ Botaanikaaias orhideenäitus ja erakollektsionääride orhideekonkurss. Lisateavet leiab www.ut.ee/botaed.
- 7.-9. märtsini on Tallinnas Saku Suurhallis Kodumess. Teave www.kodumess.ee.
- 8. märtsil tehakse Rakveres kokkuvõtteid noorte leiutisekonkurssist "Ideede laat".
- 8. märtsil on Kandle kultuurimajas Võru puhkpilliorkestri 115. sünnipäeva kontsert.
- 8. ja 9. märtsil on Tallinnas Eesti Näitustel kutseõppemess ja võistlus "Noor meister 2013". Teave www.fair.ee.
- 8.-9. märtsil on Jõgeval Alo Mattiisenile pühendatud muusikapäev.
- 9. märtsil sõidetakse 41. Haanja maratoni. Teave www.estoloppet.ee.
- 9. märtsil on Viljandi vanas spordihallis vanakraamitur.
- 9. märtsil on Kuimetsas Raplamaa segatantsurühmade talispordipäev.
- 9. märtsil on Kiikla rahvamajas "Maadaami näputööpäev". Teave www.maetaguse.ee.
- 9. märtsil kl 15 algab Oisu rahvamajas kooride päev Järvako, Türi kultuurimajas on pärandkultuuriõhtu.
- 9. märtsil on Kohtla-Järve kultuurikeskuses rahvatantsuansambli Virulane 60. aastapäeva kontsert.
- 10. märtsil kl 15 on Riisipere kultuurimajas Pille Lille muusikute toetusfondi kontsert.
- 10. märtsil on Kekkose 19. suusasõit. Teave www.kaariku.com.
- 10. märtsil on Sakala tee matk. Teave www.kurgja.ee.
- 10. märtsil on Sagadis "Puude talvekool". Teave www.sagadi.ee.
- 10.-24. märtsini on Pärnus laste- ja noortefestival Muusikamoos. 10. märtsil on koolinoorte vokaalansambli konkurs Ümin.
- 14. märtsil tähistavad Imavere põhikool jpt kohad emakeelepäeva.
- 15. märtsil on Pannjärvel MS Eesti suusatuur 2013, Alutaguse spordikeskuses sõidetakse "Sprint Tour Eesti" etapp.
- 15.-16. märtsil on maakondlik kooliteatrite festival Kohilas ja 16.-17. märtsil Kohtla-Järvel.
- 15.-17. märtsini on Tartus mess "Motoexotica 2013". Teave www.tartunaitused.ee.
- 15.-17. märtsini kestavad Haanjas õpetajate talipäevad.
- 15.-17. märtsini on Albu vallas Valgehobusemäel talvefestival. 16. märtsil sõidetakse Salomoni maratoni. 17. märtsil on Jaak Mae karikavõistlused. Ilutulestik ja suusarestoran. Teave www.valgehobuse.ee.
- 16. märtsil on Sillamae gümnasiumis löökpillifestival Trummaania.
- 16. märtsil on Kaius kalapüügi võistlus "Loosalu ahven".
- 16. ja 17. märtsil on Mooste folgikojas liikumisfestival "Sina ja mina". Teave www.mooste.ee.
- 17. märtsil on Obinitsas maaselitsa tähistamine.
- 17. märtsil on Pärnus suusatamise linnasprint.
- 18. märtsil on Jõulumäel SVS Eesti suusatuur 2013
- 18.-19. märtsil on Kohtla-Järvel Ida-Virumaa kooliteatrite festival.
- 19. märtsil on Pärnu Kontserdimajas Koolitantsu kohalik voor.
- 19. märtsil on Türi kultuurimajas kevadootuse kontsert - Valter Ojakäär 90.
- 20. märtsil avatakse Haapsalu kultuurimajas rändnäitus "Moodne rehemaja. Arhailise ruumi uuestisünd". Teave kadi@evm.ee.
- 23. märtsil on Saare-Tõrvaaugu aiandis viljapuude lõikamise õppepäev. Teave www.e-aiand.net/39-oppepaevad.
- 23. märtsil on Riisipere kultuurimajas kohaliku kammerkoori 25. aastapäeva kontsert.
- 23. märtsil on Jõgeval üleriigiline naistetantsu ümarlaud.
- 23. märtsil on Järvakandis maakondlik harrastusteatrite festival.
- 23. märtsil on Türi kultuurimajas Murumoori vastuvõtt ja lilleline kevadpidu.
- 23.-24. märtsil on Haanjas Eesti meistrivõistlused murdmaasuusatamises.
- 25. märtsil peab Eesti Vabaõhumuuseum paastumaarjapäeva. Teave www.evm.ee.
- 25. märtsil on Jõgeval jpt paikades küüditatute mälestamise hetked.
- 25.-28. märtsini kestab Harjumaa muuseumis lihavõtteprogramm. Teave www.hmk.ee.
- 25.-31. märtsini kestab Angla pärandkultuurikeskuses kevadpühade programm. Teave www.anglatuulik.eu.
- 27. märtsil on Rapla kultuurikeskuses kevadkonverents "Kultuuripärandi kaitse kaitsetus põhiseaduse valguses". Tutvustatakse ka pärandiaasta üritusi ja kultuuripärandi kaitse seisu. Tasuta konverentsile saab registreeruda aadressil rapla@lexlegis.ee.
- 29. märtsil süüdatakse Kaalis Suure Lennu (meteoriidi) tuli ja tähistatakse Lennart Meri sünniaastapäeva.
- 29.-30. märtsil, suurel reedel ning vaikselt laupäeval jätkub Tartu ja Tallinna kirikutes Corelli Musicu sari "Kirikupühad Maarjamaal". Teave www.corelli.ee.
- 30. märtsil on Võrus rahvusvaheline robotikavõistlus "Võru roboti tsöör 2013".
- 30. märtsil on Lehtse kultuurimajas IX MMM-õhtu "Mõnusat MuusikaMeeste pidu" ehk bändide päev, publik valib oma lemmiku. Teave www.lehtsekultuurimaja.ee.
- 30. märtsil peab Pärnus muusika Ait Viljandis oma 5. sünnipäeva. Teave www.folk.ee.
- 30. ja 31. märtsil on Alutaguse spordikeskuses Eesti meistrivõistlused teatesprindis.
- 31. märtsil tähistab Eesti Vabaõhumuuseum lihavõtteid. Teave www.evm.ee.
- 31. märtsil õpitakse Kurgja muuseumi talukultuurikoolis aia-aasta raames tegema lihavõtte taimeseadeid. Teave www.kurgja.ee.

Uudiseid ja elteateid ootab iga kuu 10. kuupäevani toimetaja **Meeli Müüripeal**.
Tel 661 3370, e-post meeli.myyripeal@maakodu.ee.



	mõis Põhja-Eestis	idud	kaalujälgijad	küla Saarepeedi vallas	Department of Political Affairs	mäestik Venemaal	P		Saarestik Vaikse ookeani põhjaosas	eksimused	liivakuhjatis	linnainnu	hapnik		... ala	naisenimi	
Austraalia papagai								Soome arhitekt ehk						Kirjanduse Instituut küla Emmaste vallas			
K													pahatahtlik amper				
elektroonika- firma			ebatasane, torkiv					eelkäija hauakiri									
koduloom					põhjarahva keel liiter								Graphics Layout Engine fosfor				
B																	
						Direct Inward Dialling											
						Kun- stiteaduste Instituut											
						vanused											
						sina			ajalooline kaubateede võrk								
						Eesti Filmi Sihtasutus											
						tonn		kriipstäht kohitsetud jäär									
						putukas email											
	läänemere- soomlane	Lõuna- Ameerika villaloom	Eesti maakond	riik Kagu-Aasias	saad, tohid kaalium					auaste, lüh.	Eesti Oma Partei		röövlind	sarnased tähed	raadius	piibitegelane	
	suvelill											nagi minu					
	ahelik Pamiiri mäestik				õpetus organismi ehitusest tulirelva pära										ümar täht küla		
P															samuti		
saareriik Euroopas						meeter poliitik		ehk jäärpurjekas									
	linnufarmid väljaheide																
islami püha kuu															isikukood		
4. vokaal		ameriitsium kolmapäev			anno domini uraan			3. vokaal väävel									
kunsti- kõrgkool lüh.					muinasaja linnriik			spordikool									

Lahendusi ootame 19. märtsiks aadressil:

Maakodu, Narva mnt 13, 10151 Tallinn, e-posti teel kristel.kirss@maakodu.ee

Lisage vastuse juurde ka oma selle numbri lemmiklugu.

Õigete vastuste vahel loosime välja raamatu!



AVANT laadurid

AVANT TECNO OY (Soome) on maailma juhtiv, omakaalult alla 2000 kg kaaluvate kompaktladurite valmistaja. Laadureid müüakse suure eduga kõikjal maailmas ning ka Eestis on tänaseks kasutusel 600–700 AVANT laadurit väga erinevates töövaldkondades. Masinad valmivad Soome tehases, läbides range ja põhjaliku kvaliteedikontrolli. Komponentidena kasutatakse vaid parimaid.

AVANT on väikelaadurite tootearenduses teerajaja ja konkurentidele kättesaamatu. Tänu intensiivsele tootearendusele, põhjalikule kvaliteedikontrollile, laiale mudelivalikule ja uudsele tehnoloogiale on AVANT laaduritest saanud klass täiesti omaette masinaid, millele ei suuda konkurentsi pakkuda Hiinas, Poolas, Itaalias või arengumaades valmistatud õnnetud analoogid ja AVANT vanema põlvkonna ebakvaliteetsed koopiad. Intensiivne tootearendus ja pidev koostöö klientidega masina arendamise osas, töökindlus, laitmatu hooldus ja varuosade kättesaadavus on argumentid, mis tagavad laadurite suure müügiäru.

Teerajaks selles masinaklassis on mitmeid innovatsiooniahindu üle maailma pälvinud AVANT laadurid, mis on loodud tõsiseks töötegemiseks

koostöös professionaalsete ja nõudlike klientidega. AVANT laadurite edu näitab seegi, et enamik konkurente üritab järgida just AVANT laadurite tootearendust ning pakkuda analoogseid lahendusi.

Tänu masinate universaalsusele, töökindlusele ja kasutamislühtsusele kasutavad ka Eestis AVANT laadureid väga paljud haljastus- ja ehitusfirmad, kinnisvarahooldusettevõtted, hotellid, turismitalud, vallad, linnad, põllumajandusettevõtted, kalmistud, aiandid, talupidajad, maakoode omanikud, eraaiapidajad jne.

AVANT laadureid on mitmeid mudeliseeriaid: 200, 300, 400, 500, 600 ja 700 seeria masinad. Mudelivalik on lai, masinaid leiab väga erinevaks otstarbeks. AVANT laadurite põhilisteks konkurentsieelisteks on masinate universaalsus (tänu väga laiale töövahendite valikule), töökindlus, kerge kaal, suur jõudlus ning kasutamise lihtsus.

- **Konkurentsitud enim müüdud väikelaadur ka Eestis.**
- **Lai mudelivalik masinaid alati kohapeal esinduses Sael.**
- **Lai valik kvaliteetseid töövahendeid alati kohe saadaval.**
- **Valmistatud Soomes.**
- **Vt: www.avanttecono.com**
- **Originaalne AVANT.**
- **Üle 600 müüdud laaduri Eestis.**



AVANT laadurite maaletoomise, müügi ja hooldusega tegeleb AS SAMI müügiosakond. (Harjumaa, Saue, Tule 20) Lisainfo kodulehel:

www.sami.ee

Klientide paremaks teenindamiseks on ettevõttel eraldiseisev AVANT laadurite müügihall koos hooldus- ja varuosade üksusega. Kohapeal on alati kohe saadaval lai valik masinaid ning töövahendeid. Hoolduse ja varuosade võrgustik katab terve Eesti.



KATUS LÄBI? TEEME ÄRA!

Tuleme kohale ja mõõdame. Valmistame ning paigaldame. Üle Eesti.



AS TOODE KATUSEABI:

TELEFON: 659 9400, 800 7000

www.toode.ee/katuseabi

e-kiri: toode@toode.ee