

Avastasin rosinates ussipesa

Ühel õhtul märkasin köögis ringilendavaid väikesi liblikaid, kes olid üsna sarnased koidele. Toidukappi üle vaadates nägin seisma jäänud rosinapakendis tohtul hulgal tillukesi valgeid ussikesi. Pakk oli avamata, aga rosinad peenikeseks puruks näritud. Kuidas nad kinnisesse tsellofaanpakendisse sattusid? See oli usside avastamise ajal täiesti terve. Kes nad on ja kuidas nende levikut ära hoida?

Vastab
VÄINO PALLUM

Tegemist on ühe laokoi liigiga, kelle röövikud eelistavad toituda kuivatatud puuviljalõikudest ja rosinatest. Välmik (liblikas) on 6–8 mm pikkune hallikaspruunide tiibadega. Peenel kehal on kitsad ristitriibud. Tiibade sirulaisus on 10–14 mm. Röövikud on 7–10 mm pikad, valkjaskollased, pea pruunikas. Täiskasvanud röövikud nukkuvad toitesubstraadi näripuru sees võrgendist kookonis.

Paari nädala pärast väljuvad nukkudest valguskartlikud liblikad, kes lendlevad õhtuhämaruses ning munevad 1–2 kaupa, igaüks kuni 100 muna. Nad munevad



SVEN ARBET

peale rosinate veel pähkilete, küpsistele ja muudele kuivainetele. Embrüonaalne areng kestab kuni 2 nädalat. Aastas on neil mitu põlvkonda.

Rosinad olid kindlasti enne pakendamist koimunadega saastatud. Pikaajegsel säilita-

misel jõudsid paharetid röövikuteks saada.

Kõigi soovimatute kaasüüriliste tõrje toidukapis on profülaktiline.

Ärge soetage toiduaineid liigset varu, mis võiks seis- ja jääda.

● Hoidke puuvilja- ja teraviljasaadusi tihedalt suletud purkides.

● Kapp olgu igasugustest pudemetest täiesti puhas.

● Kui teil tekib kahtlus, et mõni toiduaine on kahjuritega asustatud, hävitage see kohe.

● Hoidke kapiriivulitel säilituspurkide vahel värskeid küüslauguküüsi.

● Kuna laokoid pole nii väledad kui riidekoid, saate neid köögis ka mehaaniliselt hävitada.

Mida teha toompihlakatega?

Mul kannavad toompihlakad ohtralt saaki. Mida nende marjadega peale hakata?

Vastab
KADRIN LINNA

Meil kasvatatakse kõrge ilupöösana kõige enam tähk- ja kanada toompihlakat. Mõlema liigi viljad on meelepärased mitte ainult lindudele, vaid hinnatud ka marjakultuurina. Pollis analüüsitud toompihlaka viljades on mineraalaineid, pektiini ning park- ja värvaineid sama palju kui hariliku toompinga viljades, askorbiinhapet aga 5 korda rohkem.

Tähk-toompihlaka marjatalised õunviljad on valmis purpurnad, kaetud sinkja vahakirmega. Lastele meeldib neid magusläägeid marju süüa otse pöösalt, kuid väga hästi sobivad nad ka hoidistamiseks.

Elkõige soovib Toivo

Niiberg suhkrurikkaid marju kuivatada. Need maitsevat rosinatest isegi paremini ning neid võib lisada kuivkompottide segusse või kodusesse müslisse.

Toompihlaka mahl sisaldab 9,6% suhkruid ja 0,6 % happeid. Seepärast oleks sellele hea lisada sõstra- või õunamahla. Toompihlakad võib ka veini tooraineks. Kui puhta mahla 9,4 liitrile lisada 1 kg suhkrut, käärib sellest lauavein. Segades veinivirret pisut enama suhkrukogusega (mahla 9 l, suhkrut 1,6 kg), saate dessertveini.

Samuti võib hakata marjad nalivka valmistamiseks. 800 g marju segage 1 kg suhkruga, peale valage 1 l viina või konjakit.

