

SVEN ARBET



TOOMAS JAADLA



Helesiniste marjade ja suurte kobaratega sort 'Patriot' Marjasoo talu põllul.

Peenras võib proovida mõne põõsa kaupa mitmeid sorte.

'Bluecrop' ja 'Jersey': tundub, et meil ei jõua nad kasvu lõpetada, suvi on suure põõsa kasvatamiseks jahe.

'Nui' hoiab lehed küljes kuni lumeni.

'Puru' noored võrsed ei taha kahjuks küpseda.

'Reka' ja 'Toro' on näidanud end kõige paremini.

Väga krõbedat talve ei ole mu kõrged mustikad aga veel tunda saanud.

### Rajame mustikapeenra

■ Mustika kasvukoht aias peab olema päikeseline, kümnekond meetrit kaugemal tugevat varju andavatest kõrgetest puudest-põõsastest ja ehitistest. Muidu hakkab mustikas valgust nõudva taimena mööda maad pimedusest eemale kasvama.

■ Ei ole üldse tähtis, missugune pinnas teil aias on, sest aiamuld mustikale niikuinii ei sobi. Põõsalle tuleb kaevata umbes meetrise läbimõõduga istutusauk, sügavusega 30 cm või veidi enam.

■ Vooderdage augu küljed juuretõkkekanga, tugeva kile või peenravaibaga, et umbrohu ja puude juured ei saaks tulla mustikat ahistama.

■ Parim augutäide on puhta turba ja jämedateralise puhta liiva või



'Northblue' põõsalt võib saada 2–4 kilo marju.

peenikese graniitkillustiku segu (1:1). Turvast võib segada ka männikoorepuruga.

■ Nüüd tehke kogu materjal augus märjaks. Kastmisvette on mõistlik lahustada kloorivaba sügisväetist (u 30 grammi põõsa kohta). Esimesel aastal ei olegi väetist rohkem vaja panna.

### Edaspidine hooldus

Mustikaväetis on poes saadaval, sobib ka rodoväetis. Kui seda õpetuse järgi tarvitada, ei tohiks suuri vigu tulla.

Varakevadel võib kasutada ka kloorivaba sügisväetist (paarkümmend grammi põõsa kohta).

See, et turvas hakkab istutusaugus lagunema, ei ole eriline õnnetus – põõsaaluseid tuleb lihtsalt paari aasta tagant katta mingi multšiga. Hästi sobib turvas või männikoorepuru, samuti mitu aas-

tat õues seisnud vana saepuru. Multšikiht olgu 5–10 cm paksune.

Marjad hakkavad meil Marjasoo talus (Tartumaal Võrtsjärve lähedal Rannu vallas) küpsema pärast 20. juulit.

### Õige maitse küpseb põõsal

Aga sinine mari ei ole veel küps mari! Selline pooltoorelt korjatud mustikas säilib hästi karbi sees ja kaubaketid neid müüvadki. Sordid 'Northblue' ja 'Duke' küpsevad ka karbis tasapisi järele.

Õige maitse on põõsal küpsenud marjal. Seda teavad ka linnud ja rebased ning isegi nutikamad koerad.

Saagi jagamisel tuleb nendega arvestada. Ja muidugi on lastel väga siiras suhe koduaias kasvavate mustikatega!

**TOOMAS JAADLA**

Marjasoo talu metsamarjakasvataja