

Kuidas metsmaasika maitset parandada?

Olen lugenud Targu Talitast palju huvitavaid retsepte. Äkki oskate mulle nõu anda, kuidas hoidistada metsmaasikat nii, et ta mõru poleks.

Kui külmutada ja sulatada, läheb mõruks. Isegi kui külmunult kuuma vette panna ja keeta kisselli, on marjad pärast tubakmõrud. Toormoos puulusikaga tehtult on hea, aga kui seisab mõne tunni avatult, on kohe kole mõru.

Vastab KADRIN LINNA

Metsmaasikaga ongi niisugune lugu, see on normaalne. Pärilised on sellele marjale allergilised ega saa neid kunagi süüa, sest seemnetes sisaldub hiniinisarnast mõruainet fragariamiini, mis põhjustab nõgestõve sümptomeid. Selle toimet saab pisut leevendada, kui süüa marju koos röõsa piima või koorega.

Tegelikult on metsmaasi-

kas väga kasulik ravimtaim, mille kuivatatud õitest ja lehtedest tehakse teed.

Kuna metsmaasikas on aedmaasikast mõrkjam ja happerikkam, võiksite külmutamisel oma soovi järgi suurendada suhkru kogust. Samuti võib marju hoida ühe ööpäeva vedela meega segatult külmikus, siis jagada top-sikutesse ning sügavkülma panna. Mesi vähendab na-



tuke ka marjade allergeenset toimet.

Harilikult pole metsmaasikaid korraga nii meeletult palju võtta, seepärast süüakse või keedetakse neid koos mustikatega. Metsmaasikaid võite säilitada ka mustikasii-

rupis (1 l mahla/1 kg suhkrut) külmutatuna või segada aedmaasikatega – lõhnabuke-tis on aedmaasikal 24, metsmaasikal 39 komponenti.

Ilusat maasika ootamise aega!

Tomatitaimed närbusid

Olen mitukümmend aastat ise taimi ette kasvatanud ja alati õnnestunud. Hull lugu juhtus aga tänava tomatitega. Pärast pikeerimist potti taimed närtsisid. Teiseks hommikuks nad küll virgusid, kuid lehed hakkasid servast kuivama, nagu oleks neid rikkunud külm. Lehed muutusid alt ülespoole valgeks ja kuivaks, seejärel vars. Ainult mullas olev juur oli terve ning ilus.

Pikeerisin taimed Ramsis toodetud tomati kasvuturbasse. Kastsin vihmaveega, varem olin kasutanud kaevuvett. Pottidest turvast välja kummutades olid enamikul substraadi sees hallituslaigud, mõnel ka pinna peal.

Samas mullas kasvasid kurk, melon ja arbuus. Esialgu olid ilusad, siis tõmbusid ka kurgil idulehed servast valgeks. Paprikataimed olid kenad lopsakad, kasvasid samas turbas. Milles asi?

Vastab VÄINO PALLUM

Tõenäoliselt põhjustas tomatitaimede kahjustust hallitusseentega *Alternaria alternata*, *Aspergillus* spp., *Penicillium* spp. ja teistega saastunud kasvuturvas. Hallitusseened sattusid turbasse juba rabas selle ladustamisel. Seente kahjulikele eritistele võis lisandu-

da toksilisi ühendeid, mis tekkisid aunistatud turba osalise kuumenemisel. Ebakvaliteetne substraat võis sattuda vaid ühte pakendisse.

Kahtlasevõitu turba jäägid pange väljas peenardele multšiks. Hävinud taimede potid-kastid desinfitseeri enne uuesti kasutamist

kaaliumpermanganaadi lahuses (10 g/10 l) leotamisega. Tehke seda 1–2 tundi, pärast loputage hoolikalt puhta veega.

Kasvuperioodi lõpul desinfitseeri kogu kasutatud inventar ja kasvuhoone. Desotoid tehke kaks korda – enne vanade taimede välja-

viimist ja hiljem tühjas kasvuhoones.

Haigusalgmete vastu kasutage esimesel pritsimisel kas Rovral 255 FLO-d (40–60 ml/10 l) või Bravo 500 SC-d (80–100 ml/10 l). Tühjendatud kasvuhoone töödeldage samade vahenditega kaks korda kangema lahusega.