

**AED:**  
Värvirõõmsad  
jaapani enelad  
Lk 446-447

**KÖÖK:**  
Maasikaaeg  
on jälle käes  
Lk 448-449

**KODU:**  
Suveköök  
aeda  
Lk 453

**HÜVA NÕU:**  
Hobusepidaja  
eelarve  
Lk 454-455

# Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 28 10. juuli 2014

**REGE RAUTA SUVEL, VANKRIT TALVEL**



**AGA AKNAD VAHETA JUULIS!**

Selle suve parimad pakkumised akendele  
saad FENSTERIST!



# Kuidas kasvatada mandariinipuud?

**Mulle kingiti mandariinipuu noor taim, mis on praegu umbes 30 cm kõrgune, korraliku tüve ja pookekohaga. Andke nõu, kuidas teda edasi kasvatada. Kas peaksin ta istutama suuremasse potti või hoopis aeda? Kas ta laseb talveks lehed maha, kas ta talub meie külma või tuleb katta?**

**M**andariinipuu on ruudiliste (*Rutaceae*) sugukonda kuuluv igihaljas viljapuu, kes pärineb Vietnami ja Lõuna-Hiinast. Looduses kasvab mandariinipuu 2–4 m kõrguseks, tootimismustes jääb kasv tagasihoidlikumaks.

Mandariinipuu eelistab suvel sooja, 18–25kraadist temperatuuri, talvel sobib jahedam asukoht, kus on umbes 15 kraadi sooja. Kuid alla viiekraadist jahedust mandariinipuu ei talu ja seega pole mõtet teda meie tingimustes talvel väljas hoida.

Juurestiku arenguks on optimaalne temperatuur +26 kraadi, aga kui mullas on temperatuur alla 13 kraadi, ei toimi juured üldse ja hakkavad tööle alles 18kraadi juures.

Samuti ei talu tsitrused lubjarikast mulda ega karedat kastmisvett. Juurestik on tsitrustel üsna õrn ning tundlik vigastuste, kuivamise ja hapnikuvaeguse suhtes.

Kasvuks ja arenguks vajalik toitainete varu on tsitrustel suuresti lehtedesse talletatud ning nende kaotus on puule seetõttu eriti ohtlik – napib varusid, mille arvel uut kasvu alustada.

## Lehtede pudenemine on ohu märk

Vale temperatuurirežiim on peamine põhjus, miks tsitrused lehtedeta jäävad või koguni hukkuvad. Ka kahjurid, eriti kedriklestad, võivad puu hukutada.

Idealne päevapikkus tsitrustele on umbes 12 tundi. Päikesepaistelises jaanuaris-veebruaries võib lisavalgust vaja olla võib-olla mõni tund, enne jõule võiksid aga taimele lambid põleda poole ööpäevast.

Võimaldage oma taimele talvepuhkust, sest ilma poolteisekuuse puhkusega madalamal temperatuuril fotosüntees seiskub ja ainevahetus pärssub. Peab ainult jälgima, et muld liiga märjaks ei jääks. Kuigi tsitruste juurtele liigne vesi iseenesest väga ohtlik ei ole, napib liigniiskes mullas hapnikku, ja hapnikuvaeguse suhtes on juured üpris tundlikud.

Kui vastav ruum puudub, võib jahedas talvitumise asendada hoopis kunstliku põuaga soojas toas (mulda temperatuur olgu kindlasti vähemalt +18). See takistab uute võrsete teket, öiepungade arengut aga stimuleerib sama hästi.

Kunstpõua ajal peab üsna valvas olema ja puud kogu aeg jälgima: nii suurt veevaegust ei tohi lasta tekkida, et lehed pudenema hakkaksid. Muld peab olema vähemalt poolteise kuu vältel kuivapoolne, ent mitte kunagi tuhkuu.

## Ümberistutamine kevadel

Nii jahe talvitumine kui põud võivad kesta märksa kauem kui nõutud 1,5 kuud, kuni kolmandiku aastast. Veebruari lõpu poole või märtsis, kui päevalgust on juba märksa rohkem kui südatalvel, võiks taastada normaalse kasvurežiimi.

Kui märkate uut kasvu, andke erituseks väetist: esimesel korral midagi lämmastikurohkeemat, edaspidi aga kindlasti mõnd tasakaalustatud mikroelementidega täisväetist. Hästi sobivad tsitrustele ka orgaanilised väetised (kanakaka, verejahu, kuivkompost). Öitsevad ja viljuvad puud vajavad ka kaaliumi.



SHUTTERSTOCK

Ümberistutamiseks on parim aeg kevad (märtsist juunini). Nooremaid taimi (kuni viieaastaseid) istutage ümber kord aastas, vanemaid kahe aasta tagant. Muld peaks olema viljakas, vett hästi läbi laskev ja kergelt happeline. Mullasegus peaks olema mätta-, lehe-, sõnniku- ja turbamulda ning jämedat liiva (võrdsetes osades). Kasutada võib ka tsitruselistele mõeldud mulda. Pott võiks olla pigem väiksem kui suurem, sest see soodustab öitsemist ja viljumist. Põhja tehke korralik dreenaž.

Kevadel (veebruaries) lõigake taime oki poole võrra tagasi. Noorel taimel kärpige latva, jätke taimele 4–7 võrset, millest omakorda jätke alles 3–4 eri suunas kasvavat haru. Järgmisel aastal kärpige allesjäänud harusid nii, et igaühele jääks 3–5 lehte. Viimane allesjäänud pung peab olema suunatud väljapoole. Järgmiste järkude oki kärpige samamoodi. Neljanda järgu okstest alates arenevad õied ja viljad. Seega sealt edasi pole vaja vastavat skeemi järgida, vaid võib liiga pikaks kasvunud võrsete tippu aeg-ajalt näpistada. See tagab taime harunemise ja tihedamaks muutumise.

TT



## LUGEJA KÜSIB

## Kuidas näpistada külgvõrseid?

Kasvatan esimest aastat ise tomateid. Lugesin ühest artiklist, et "kõrgekasvulistel sortidel tuleb pidevalt külgvõrseid ära näpistada". Kus need külgvõrseid täpselt asuvad?

Vastab

**KAJA KURG**

aiatoimetaja

Juuresoleval pildil on hästi näha lehekaenlast sirgunud külgvõrse. See tulebki ära näpistada (mitte lõigata!). Antud juhul on külgvõrse juba liiga suureks kasvanud – ju siis jäi aiapidajal õigel ajal kahe silma vahele!

Mittevajalikud kasvud tuleb eemaldada väiksena, ärge laske neil kasvada pikemaks kui 5–8 cm. Kui kord nädalas tomatitaimed hoolikalt üle vaadata, püsib olukord kontrolli all.

Aga üllatusi juhtub ikka, kuna külgvõrseid sirguvad kärmelt ja oskavad end vahel ka hästi ära peita. Nii võitegi ühel päeval avastada, et mõni taim on muutunud kahe- või lausa mitmeharuliseks. Kui lisaharul on ilus õiekobargi küljes, ei raatsi seda ju ära lõigata! Las ta siis jääb, aga tasub teada, et 2–3harulisel taimel valmivad esimesed viljad veidi hiljem kui üheharulisel.

Kõrgekasvulisi (indeterminantsed ehk piiramatu kasvuga) sorte kasvatatakse üheharuliseks, sest kui lasta kõigil külgvõrsetel vabalt vohada, tekib tohutu padrik, kuna neil arenevad omakorda külgvõrseid jne. Paksu lehemassi sees ei jätku õite ja viljade arenguks valgust ning taim jõud kulub lehtede kasvatamiseks.

KAJA KURG



Tähtis töö tomatimajas: pidev kasvude eemaldamine.



OLEV ABNER

Tallinna Botaanikaaija rosaarium.



## Rosaariumi juubel ja roosipäevad

**Oma suurt juubelit tähistav Tallinna Botaanikaaija rosaarium kutsub sel nädalalõpul roosipäevadele.**

50 aastat tagasi istutati Tallinna Botaanikaaija vastvalminud rosaariumi esimesed roosid. Samal aastal ehk 1964 said ka külastajad näha esimeste roosiõite ilu.

Rosaarium taimestati TBA esimese direktori, roositeadlase Arnold Puki, rosaariumi ja kogu botaanikaaija kujundaja, maastikuarhitekt Aleksander Niine ning roosiaretaja ja -teadlase Vello Veski juhatusel.

Hetkel kasvab rosaariumis umbes 660 sorti ning palju rohkem siia ei mahugi, katsetatud ja uuritud on

aga ligi 2000 sorti. Hulk neist on alles siiani, osa on vajunud unustuse hõlma, paljud sordid on saabunud alles hiljuti.

Rosaariumis saab imetleda ka Eestis aretatud sorte. Näeme akadeemik Johan Eichfeldi, bioloogiakandidaat Vello Veski (neist ilmus lugu 3. juuli Targu Talitas), aednik-aretajate Aili ja Uno Kivistiku, Ferdinand Laaseri ja Mart Ojasalu loomingut.

Roosipäevad toimuvad reedest pühapäevani (11.–13. juuli). Ekskursioonid rosaariumis viivad küllastaja tutvuma roosimaailma vanade ja uute moevoolude, õievärvide ja -lõhnade ning vanade ja uute sortidega.





# VORMILÕIKUS on mõnus

## Puude ja põõsaste vormimine on vahva tegevus ning toob aiavaadetesse lahedaid pilgupüüdjaid.

Oksa- ja hekikääre on eriti tore liigutada siis, kui tead, et selle tulemusena sünnib midagi enam kui lihtsalt korrastatud põõsas või igav sirge hekiriba: näiteks koonus, silinder, kera või koguni spiraal või loomakuju.

Kõigile neile, kes on nakatunud puude ja põõsaste vormimise piisikust või tundnud ahvatlust seda teha, näiteks imetledes Euroopa parkides ja aedades topiaarkunsti tippe, tuleb appi kirjastuses Varrak hiljuti välja antud käsiraamat "Puude ja põõsaste vormilõikus".

**Inspireeriv käsiraamat vormipuu kujundamiseks. Sisaldab kõike vajalikku: vormilõikuse ABC, lõikamise viisid, vormid, hooldamine.**

Teose autor Heinrich Beltz on Saksa maal sel alal hinnatud spetsialist.

Pikaealine, kuid alati ühes mõõdus püsiv puu või põõsas sobib eriti hästi just väiksemasse aeda, sest siis pole ohtu, et ta seal laiutama ja teisi taimi varjama hakkaks nagu vabalt sirguvad puud-põõsad. Viimased võivad üllatavalt ruttu liiga suureks kasvada ja aiaomanik peab nad siis pisaraid valades maha võtma.

Raamat pakub käär töö harjutamiseks algajatele lihtsamaid ja edasijõudnuile keerulisemaid kujundeid. Saab teada, kuidas vormida kuupi ja muid risttahukaid, püramiidi, kera, koonust, sammas (rull, silinder), tilka, mesitaru, muna, kaart, spiraali (korgits, värten), tüvel olevat kera ja risttahukat, korrustega ja mitmekeralist vormi ("puudel"), tuttidega puud, looma- jm kujusid, musterhekke ning muudki.

**KAJA KURG**





SVEN ARBET

Toredaid vormi püगतud puid näeb ka Eesti eraaedades. Need lustakad elupuutünnid kaunistavad Noarootsis Haava talu eesaeda.

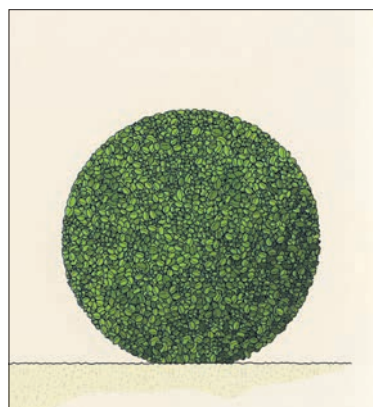
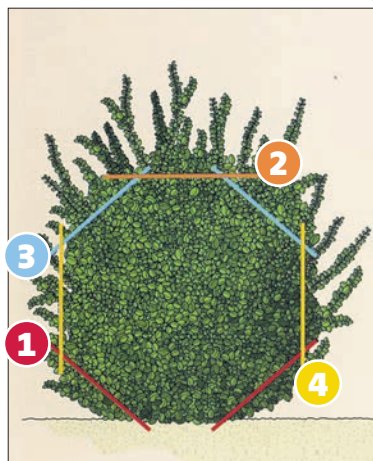


# kääritöö



▲ **PÜRMIIDI** on hea kujundada nelja ülalt kokku seotud kepi abil. Kuna pürmiidi alus on nurgeline, on selle vormimiseks vaja suuremat taime kui koonuse puhul. Ka aega läheb tulemise saamiseks rohkem.

REPRO



▲ **KERA.** Tavaliselt lõigatakse vaba käega silma järgi, kuid põhikuju võib ka keppide abil ette määrata. Kõigepealt kärpige taime alumist osa (1), siis pealt (2) ja lõpuks külgedelt (3, 4).

◀ **KOONUS.** Torgake 3–4 sirget keppi võrdse kaugusega ümber taime juhtoksa maasse ja siduge tipust kokku. Kõigepealt kärpige võra piki keppe. Ülejäänud osa – ringikujulisest alusest kuni tipuni – lõigake silma järgi.

Märkige ära keppide asukohad juhtoksa suhtes, et saaks need enne järgmist lõikust torgata samasse kohta. See on vajalik, kuna pärast esimest lõikust ei pruugi taim olla veel nii tihe, et saaks aru, kui palju on vaja uusi võrseid kärpida.

Kõige rohkem hoold nõuab koonuse tipu teravana hoidmine, sest just võra ülemine osa kasvatab kõige rohkem võrseid. Sellepärast vormitakse koonuse peale vahel mõni muu kujund, näiteks kera. Aga võib kujundada ka hoopis ilma "tülrika" tiputa koonuse, lõpetades kujundi ringikujulise tasapinnaga.

Allikas:  
"Puude ja põõsaste vormilõikus"

## TASUB TEADA

### Millised liigid sobivad?

Kuna käsiraamat "Puude ja põõsaste vormilõikus" on koostatud Saksamaa kliima ja kogemuste põhjal, siis meile kõik teoses mainitud taimeliigid ei sobi. Aednik Mati Laane, kes on kirjutanud teosele saatesõna, soovib katsetada pigem põhjamaisema taimmaterjaliga ja annab vormilõikusehuvilisele head nõu taimede valimiseks.

■ Mandri-Eestis, merest kaugemal (talvekindluse tsoon 5) on kindlam proovida neid: harilik, must ja mägimänd; mägi-ebaküpress; harilik kadakas ja selle sordid; jugapuu liigid ja sordid; harilik elupuu ja selle sordid; üheemakane viirpua ja selle sort 'Variegata'; tähklavendel.

■ Mere lähedal ja läänesaartel (tsoon 6), kus kliima pehmem, on valik märksa suurem. Lisaks eespool mainituile sobivad katsetamiseks harilik pukspuu ning selle sordid 'Suffruticosa' ja 'Arborescens'; väikeselehise pukspuu sordid; harilik, karoliina, kaukaasia ja südajas valgepöök; harilik, täkiline ja jaapani pöök ning nende sordid; täkilise ja Meserva iileksi sordid; nutka ja tõmbiokkiline ebaküpress; verev tuliastel; ovaallehine liguster; aedsalvei; harilik luuderohi.

■ Järgmisi liike pole raamatus küll mainitud, kuid neidki tasub katsetada: harilik kuusk ja ehk muudki kuuseliigid; harilik lehis; jaapani, vene ja siberi lehis ning nende sordid. Mitmed väikeste lehtedega puud-põõsad: mage sõstar, vaevakask, punapaju, ruaani ja Meyeri sirel; tume aroonia; jaapani enelad.

■ Perspektiivsed võiksid olla hariliku ebatsuuga teisendid ja sordid, sest nagu jugapuu-ki, ajavad nad laasunud tüvest uusi võrseid. Seda ei taha teha aga kuused, männid, kadakad, elupuud ja ebaküpressid.



TIIT KOHA



► Jaapani enelatel on palju värvikaid sorte.

◄ Kompaktne pinnakatte-enelas 'Golden Carpet' (kõrgus kuni 20 cm) sobib vaibaks rooside ja okaspuude vahele.

# Värvirõõmsad jaapani enelad

**Madalate ilupõõsaste hulgast on raske leida teist nii paljude heade omaduste ja kasutusvõimalustega taime, kui seda on jaapani enelas.**

Jaapani enelate (*Spiraea japonica*) õitsemist on võimatu mitte tähele panna, sest kui see juuni lõpus – juuli alguses algab, hakkavad paljud haljasalad rõõmsalt roosatama-punetama ja aedadesse tekivad säravad värvilaigud.

TIIT KOHA



Lisaks suvisele õitseajale toovad põõsad rohkelt värve ka kevadesse ja sügisesse. Tõesti, värvikamat ilupõõsast on raske leida. Varakevadel madalalt (u 5 cm) maha lõigatud põõsas hakkab kohe ajama uusi võrseid, millel avanevad leekivpunased, säravoranžid või erekollased lehekesed. Nii on kevadisel veel tühjas aias kohe värvi!

Paljud sordid on kollaste lehtedega, noored lehed võrsete tipus aga punakad. Selline põõsas on silmatorkav värvilaik suvi läbi, ka enne ja pärast õitsemist.

Õisi jätkub jaapani enela sortidel juuni lõpust augustisse. Sügisel rõõmustavad nad meid taas oma lehestiku mitmekesise värvigammaga, nii mõnelgi sordil värvuvad lehed lausa valusalt leekivpunaseks.

Aga talvelgi aitavad nad aias igavust peletada. Kui vanud õisikuid ei maksa suve lõpus ära lõigata, sest valge lume taustal on tumedad õietutsud toredad vaadata.

## Saab igal pool hakkama

Ilusa koheva lehestikuga jaapani enelad on nii värvikad, et võivad vabalt asendada püsililli. Peenrassa on

◄ Punakasroosade õite ja rohelistele lehtedega 'Neon Flash'.



parem istutada suurem rühm, vähemalt kolm taime, et tekiks mõjuvaim värvilaik.

Kõrgemad sordid kasvavad meetriseks, suur osa on umbes põlvkõrgused, madalaimad vaid 10–20 cm. Uurige aiaäris istikuid ostes siltidel või küsige müüjalt, kui suure läbimõõdu põõsas täiskasvanult saavutab (nt 60 cm). Nii suured vahekaugused jätkegi taimedele. Või kui sort kasvab ikka ühe meetri laiuseks, ei maksa taimi istutada 30cm vahedega.

Oma populaarsuse on jaapani enelad auga välja teeninud: nad pakuvad rohkelt silmarõõmu, aga samas on neid ülimalt lihtne hooldada. Pole vaja väetada ega kasta ning talvel ei pea muretsema, et külm liiga teeb. Ka haigused-kahjurid ei tunne nende vastu huvi.

Jaapani enelate rühm kasvab kiiresti kokku ning tiheda lehestiku alla ei tungi ükski umbrohi. Selline hooldusvaba pinnakate kingib teile suvel aega muude tegevuste jaoks.

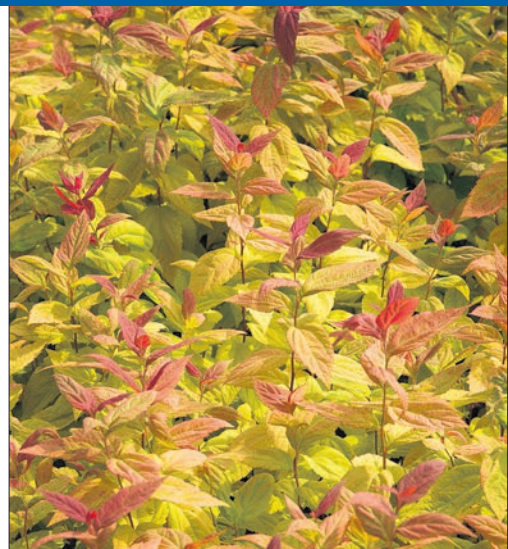
Jaapani enelad saavad hakkama peaaegu igal pool. Neile sobib igasu-





KAJA KURG

TIIT KOHA



▲ Sordil 'Flaming Mound' on punaka varjundiga kuldkollased lehed ja tumeroosad õied.

TIIT KOHA



▲ Sordist 'Magic Carpet' saab torelda kirju pinnakatte.

KAJA KURG



◀ Jaapani enelad teevad peenraserva hooldamise lihtsaks: lükka lihtsalt niiduk okste alla!

gune vähegi viljakas aiamaailm. Nad lepivad ka varjulise kohaga, kollane lehevärvus seal küll tuhmub ja muutub rohekaks.

Erksa lehe- ja õievärvi saamiseks tuleb põõsas lihtsalt igal kevadel maha lõigata (u 5 cm kõrguselt), et ta kasvataks uued noored oksad. Põõsas kasvab väga ruttu, õisikud tekivad sama aasta võrsetele. "Noorenduskuuri" võib vabalt teha ka paari-kolme aasta tagant, kui igal aastal ei jõua.

Hinnatav omadus on see, et põõsas ei aja juurevõsu ega liigu kasvukohas n-ö edasi.

### Mugav peenraserv ja tihe pinnakate

Jaapani enelad rõõmustavad meid ka sordirohkusega, praegu on saadaval üle paarikümne sordi. Punaste ja roosade kõrval leidub ka valgeõielisi ('Albiflora', 'Leucantha'). Vaid 10–20 cm kõrgustest sortidest

(nt 'Green Carpet', 'Golden Carpet') saab torelda madala pinnakatte, mis näeb välja nagu kohev vaip. Kõrgemad sordid on samuti head pinnakatjad ja eriti tänuväärased suurema ala haljastamisel.

Jaapani enelatest saab suurepärase serva istutusala, mida on võrnatult lihtsam hooldada, kui et kitkuda kivide vahele tunginud rohtu või siis labidaga muruserv üle käia. Muru niites lükka vaid niiduk okste alla! Kui mõni oksake jääbki lõiketera ette, siis seda ei märkagi.

Talvel võib jaapani enelatest ääri- ja servadele aga muretult lund lükata, sest lume tihenemine ega jäätumine neile liiga ei tee.

Olen näinud, et jaapani enelaid võib ka pügada. Tõesti, miks mitte! Õiteilu siis küll ei näe, aga saate torelda kääbusheki. Võrreldes pukspuuga ei ohusta seda pakane ega kevadtalvine päikesepõletus.

Jaapani enelate madalamaid sorte saab edukalt kasutada anumates, õitsvaid oksa võib panna aga vaasi.

**REET MÄNNI**



# Maasikate aeg

Käes on maasikate aeg, ja kui endal ideedest puudu tuleb, mida nende hõrkude marjadega peale hakata, võib midagi allolevatest retseptidest valida.



## Maasika-kookoshelbekook

- 3 dl nisujahu
- ½ dl suhkrut
- 1,5 sl kakaopolbrit
- 125 g võid või margariini
- 1 munakollane
- 1–2 sl vett

### Kookosetäidis

- 3 dl kookigikoort
- ½ dl suhkrut
- 1 dl kookoshelbeid
- 1 tl vanillsuhkrut

### Kate

- ½ l maasikaid
- 3 sl aprikoosimarmelaadi
- 1 sl vett

Segage kuivained, lisage rasvaine ja näppige puruks. Segage hulka munakollane ja 1–2 sl külma vett, nii saate koospüsiva taina. Suruge tainas võitatud lahtikäivasse koogivormi. Torgake tainasse kahvliga mõned augud ja pange külmkappi kõvenema. Seejärel vooderdage koogivormi servad fooliumiga ja küpsetage põhja 200kraadises ahjus umbes 15 minutit, kuni see on küpsunud ning jahutatud maha.

Vahustage kookikreem kohevaks. Segage juurde suhkur, kookoshelbed ja vanillsuhkur. Määrige täidis koogipõhjale. Poolitage või viilutage maasikad ja asetage täidisele. Sulatage aprikoosimarmelaad koos lusikatäie veega ning määrige maasikahihile.

## Grillitud leivad maasikatega

- 1 l maasikaid
- 2 ciabatta-pätsi
- 100–200 g toorjuustu
- 0,5 dl päklikipuru
- vahtrasiirupit või vedelat mett

Poolitage maasikad. Viilutage ciabatta ja röstige viilud sütel või pannil kuldpruuniks. Seejärel laotage toorjuust ja poolitatud maasikad pruunistatud leivaviiludele. Puistake kaunistuseks päklikipuru ja kastke kõik vahtrasiirupi või meega üle.

## Terav maasikasalat

- 2 sl Teriyaki kastet
- 500 g maasikaid
- pool pikka kurki
- salatilehti (jäasalat, lollo rosso, rukola)
- värsket basiilikut
- soola ja pipart

### Kaste

- 4 sl oliiviõli
- 1 tl vedelat mett
- 2 tl palsamiveiniäädikat
- 300 g maasikaid
- soola ja musta pipart

Puhastage ja poolitage maasikad ning viilutage kurk. Rebige salatileded väiksemaks. Kastme jaoks püreerige saumikseriga kõik kastme koostisosad ühtlaseks. Segage salatained omavahel läbi ja serveerige kastmega.

Salatikõrvaseks sobib hästi kalkunifilee. Lõigake kalkunifileest 4 cm laiused ribad ja praadige pannil või küpsetage grillil mõlemalt poolt 4 minutit. Maitsestage soola ja pipraga ja pintseldage üle Teriyaki kastmega.

## Maasikasorbett

- 250 g aedmaasikaid
- ½ dl suhkrut
- 3 dl koort
- maasikaid ja vahukoort kaunistuseks

Püreerige maasikad, lisage suhkur ja koor ning segage, kuni suhkur lahustub. Pange sügavkülmikusse ja laske külmuda. Umbes pool tundi enne serveerimist pange sorbett

REPRO

## Juustuvalik maasikakastmega.



sügavkülmikust tavalisse külmikusse. Serveerimisel võtke sorbetist jäätisekulbi või lusikaga laastud, jaotage magustoidupokaalidesse ning kaunistage marjade ja vahukoorega.

## Maasikakaste palsamiäädika ja brändiga

- 250 g maasikaid
- 17 ml palsamiäädikat (*balsamico*)
- 25 g moosisuhkrut
- 1 tl brändit
- musta pipart
- soovi korral punast tšillipipart

Puhastage ja peske maasikad ning tükeldage neljaks. Pange pott ja kuumutage keemiseni. Eemaldage vaht ja keetke 4–5 minutit. Lisage palsamiäädikas, moosisuhkur, must pipar ja soovi korral tšilli. Kontrollige maitset. Keetke sobiva konsistentsini. Kõige lõpus lisage brändi ja keetke veel umbes 1 minut. Valage kuumadesse purkidesse ja sulgege õhukindlalt.





**1** Selleks et pärast võitegu ei peaks kohe ette võtma seinte pesu, valage koor kõrgesse anumasse, sest vahustada tuleb hoolega ja pritsmeid lendab päris tublisti.



**2** Vahukoort tehes pole mingi kunst kogemata kauem vahustada ning koheva vahu asemel tulebki võilaadne toode. Kui aga eesmärk ongi koorest võid teha, pole see nii lihtne ettevõtmine ühtigi. Vahustage koort 10–15 minutit, ja kuigi vaatamata pikale vahustamisele tundub tegu olevat lootusetu ettevõtmisega, lööb ühel hetkel siiski silm särama, kui märkate, et segu hakkab kokku minema.



**3** Siis ongi käes õnnis hetk, kui võipiim hakkab eralduma. Valage vedelik ära ja soovi korral lisage võile ka natuke soola.



**4** Kodu valmistatud või maitseb eriliselt. Isegi need, kes tavaliselt võist eriti lugu ei pea, sirutavad nüüd käe, et teha veel üks võileib. Ja nii koheva on see või!

# Kodune võitegu

**Ei ole midagi vaimustavamamat kui ahjusoe leib, millele peale tõmmatud hea kiht võid, mis vaikselt servast sulama hakkab.**

Kui selle võileiva kõrvale veel klaas külma piima võtta, on toiduelamus missugune.

Muidugi leidub ka neid, kes arvavad end toitumisest enam teadvat kui tavainimene – et rasvane ei ole lubatud, teravilja ei tohiks süüa ning täiskasvanud inimene ei vaja üldsegi piima.

Aga kui seda kõike jälgida, mis elulusti siis jääb?

Muidugi leiab ju igast poest meiereide tooteid ja miks peaks siis kodus nende tegemisega vaeva nägema, muudkui mine ja osta. Samas tahaks ikkagi ju ise proovida, kas õnnestub ja kas maitseb teistmoodi kui poest ostetu.

Võin kinnitada, et minule maitseb tulemus liigagi hästi. Või valmistamiseks kasutage 35% rööska koort, väga hästi sobib selleks näiteks Nopri meierei koor.

**PILLE HERMANN**

## RETSEPT

### Kakaovõi

- 2–3 sl suhkrut
- 2 sl kakaopulbrit
- 100 grammi võid

Kakaovõi valmistamiseks segage suhkur ja kakaopulber, seejärel hakake seda võile vähehaaval lisama. Segage, kuni saadud mass on ühtlane ning suhkur sulanud. Kakaovõid sobib ideaalselt šokolaadikreemi asemel saaviilule määrada. Väga mõnus on see ka püha-päevahommikuse kuuma pannkoogiga, millele kakaovõi kenasti sulama hakkab.



# Must kiusatus – KOHV

**Suvel on liikumist rohkem, käiakse sugulasi vaatamas ning teel olles astutakse läbi ka mõnest kohvikust, et tassikesest kohvist kosutust saada ning seejärel edasi pörotada.**

Kodus valmistame hommikut kohvi tavaliselt masinaga või presskannus ja mõnel on ehk ka peenem masin.

Kohvikus on aga enamasti valik palju suurem kui vaid tavaline must kohv. Nende hulgast tuleb valida meelepärane jook ja selleks on hea teada, millised on nende jookide erinevused ja mis on nende peente nimede taga.

## Espresso, cappuccino, latte

Itaalia *espresso* tähendab eesti keeles “välja pressitud”. Jook valmistatakse espressomasinas, rõhu all olev vesi surutakse kiiresti läbi keetmiskambriisse pakitud peenjahvatuskohvi.

Enamasti kasutatakse tumedaks röstitud Arabica ube. Joogi kvaliteeti näitab kohvi pinnale tekkiv tihe peene mulliga pehme vahukihi kreem. Ei maksa imestada, et kui olete tellinud espresso, tuuakse teile lauale ka klaasike vett. Itaallastel ei lõpe enamasti ükski toidukord ilma espressota.

Kes tavapäraselt armastavad kohvile piima lisada, võiksid proovida *cappuccino*’t. See jook saadakse, kui espressole on lisatud kuuma piima ja piimavahtu.

Meil juuakse üldiselt nii hommikul kui õhtul ühesugust kohvi, kuid näiteks Itaalias juuakse *cappuccino*’t vaid hommikuti oma saiakese juurde.

Laias laastus on *cappuccino*’s kolmandik espressot, kolmandik piima ning kolmandik piimavahtu. Õiges *cappuccino*’s ei tohi olla liiga palju piima, espresso maitse peab olema ikkagi tunda.

Piim vahustatakse espressomasina küljes oleva aurutustoru abil. Parimates kohtades serveeritakse jook portselantassis, see hoiab kuumust teistest paremini. Õige tass on ümara põhjaga ning laieneb ülemises osas. Sellises tassis seguneb vahustatud piim espressoga kõige paremini. Joogi peal olev piimavaht hoiab kohvi ka kauem kuumana.

## Caffè latte ehk piimakohv

*Caffè latte* on kohvijook, milles 20% espressot ja 80% vahustatud piima. Tassi põhja kallatakse kuum espresso, sellele kuuma auruga vahustatud piim. Jooki serveeritakse kõrgest klaasist. *Latte* tähendab itaalia keeles piima ning seal kutsutakse seda jooki *caffè latte*, mis tähendabki kohvi ja piima.

Prantslaste *Café au lait* on sarnane jook, kuid serveeritakse ilma vahuta.

Kaunid lehed, südamed ning muudki kujundid, mis sünnivad espressopõhiste jookide peale, kannavad nime *latte art*. Mis seal salata, seda on suisa kaunis kaeda, kui osav käsi oskab kohvist ja vahustatud piimast kujundeid maalida. Ka siin on erimeetodeid. Üks on selline, kus kujund tehakse vahustatud piima espresso peale valades. Vahel kasutatakse selleks abistava vahendina lusikat või peenikest pulka.

Teise variandi puhul kasutatakse kujundeid ja šabloone, mille abil tehakse kohvijoojile mustreid kakaopulbri või ka-

neeliga. Enamasti kaunistatakse *cappuccino*’t, *macchiato*’t ja espressot.

## Mis kohv see on?

- *Americano* – espresso on segatud kuuma veega
- *Corretto* – espressole on lisatud kanget alkoholi (näiteks *grappa*’t, *corretto di grappa*).
- *Ristretto* – vähema veega valmistatud ja seega kangem espresso.
- *Doppio* – topeltespresso.
- *Caffè macchiato* – espressole on lisatud natuke aurutatud piima.
- *Mochaccino* – neli kihti: vedel kakao, espresso, kuumutatud piim ja piimavaht.

## Hüva nõu kohvi valmistajale

- Ärge hoidke tugevamaitselisi vürtse kohviubade läheduses.
- Parima kohvi saab värskest jahvatatud ubadest, jahvatage just nii palju kui üheks korraks tarvis.
- Inimesed armastavad eri kangusega kohvi, keskmiselt arvestatakse ühe liitri vee kohta 6 sl kohvi.
- Kannus kohvi valmistades soojendage enne kann, nii püsib jook kauem soe.
- Kohvi maitse tuleb hästi esile, kui tõmbama jäetud joogile näpuotsaäis soola lisada ning seejärel segada. Nii langeb ka puru kiiremini põhja. Arvatakse, et paar tera soola vähendab kohvi happesust.
- Suhkur ja piim vähendavad kofeiini mõju ning kohvikoor vähendab ka joogi happelisust.
- Kohvi kasutatakse ka soolastele ning magusatele roogade maitse lisamiseks.
- Hea kohv on pika järelmaitsega ja alati ei sõltu see kohvi hinnast, vaid ka valmistamisoskusest.

**PILLE HERMANN**





## Kohvioad šokolaadis

Arvatakse, et algul ei pruugitudki kohvi joogina, vaid hoopis söögina.

Kohvioad tambiti peenemaks ning segati loomarasvaga. Neid söödi enne suuremaid jõukatsumisi, olgu siis vallutusretkele minek või toiduotsingud. Teadupoolest on tume šokolaad organismile väikeses koguses kasulik, ning mis muud see eluke tänapäevalgi on kui üks suur võitlus, mille eesmärk on ikka kõikidest katsumustest eluga välja tulla.

Kes kohvist ja šokolaadist lugu peab, võib proovida valmistada kohviube šokolaadis. Seda maiust korraga palju süüa ei jõua, kuid šokolaadiga kaetud kohvioad on kiired kommikausist kaduma.

**1** Šokolaad ning kohv on käinud ikka käsikäes. Sel korral võib proovida teha kohviube šokolaadis.

**2** Sulatage veevannil šokolaad. Lisage kohvioad, parasjagu nii palju, et oad on kaetud ning potipõhja šokolaadi ei jää.

**3** Valage saadud segu küpsetuspaberile tahenema.

**4** Seejärel murdke plaat pisemateks tükkideks. Soovi korral võib tumeda šokolaadi segada piimašokolaadiga – see maitseb paremini neile, kes ei oska tumedast veel lugu pidada.



# Katsetused KOHVIGA

■ Pange väiksesse potti nelki, kaneeli, sidrunikoort, suhkrut ja brändit, segage ning kuumutage ja lisage segu mustale kohvile.

■ Vahustage 1 munakollane 2 sl suhkruga, segage see ühe tassi musta kohvi ning kuuma piimaga. Soovi korral valage kohvitassi põhja kange alkoholi (rumm, viski, brändi) ning valage sellele peale eelnevalt valmistatud kohvijook.

■ Suvine turgutus, kus saab ära kasutada kohvijoomisest üle jäänud kohvi. Valage kohv blenderisse, lisage jääkuubikud, 1–2 sl kakaod, maitse järgi suhkrut ning piima. Purustage jääkuubikud ning valage segu klaasidesse. Kaunistuseks sobib mündileht.

■ Ülejäänud kohvist võib valmistada jääkuubikuid, neid on hea lisada jogurtile või piimajoogile, kuid enne serveerimist purustage kuubikud.

## RETSEPT

### Lihtsad kohviküpsised

- 2 muna
- 2 sl jahu
- 4 sl suhkrut
- 1–2 sl kohvipuru



PILLE HERMANN

Vahustage munad suhkruga, lisage jahu ning kõige lõpuks kohvipuru. Valage segu ahjuplaadile ning küpsetage 150 kraadi juures 15 minutit. Lõigake küpsised parajaks ning soovi korral kastke sulatatud šokolaadi.

■ Kes armastab musta kohvi, võib proovida, kuidas see maitseb, lisades sinna sortrukese sidrunimahla.

■ Segage võrdses koguses kohvi ja kakaod, valage tassi ning maitsestage vahukoorega.

■ Valage kohvitassi põhja apelsinimahl, peale kuum kohv ning kõige tipuks vahukoor. Soovi korral ka 2 sl apelsinilikööri.

■ Lisage tassile kuumale kohvile 1–2 sl mett, sama kogus konjakit ning kõige peale jäätist.

■ Valage tassi šokolaadikaste, mille peale kuum kohv. Kuumutage piim ja valage segu. Kui šokolaadikastet

ei ole, võib kasutada suhkrust, kakaost ja vähesest kuumast piimast segatud segu, just sellist, mida tuleb alati enne kakaovalmistamist teha.

■ Sulatage šokolaad, valage sellele kuum kohv ning jagage segu tassidesse, soovi korral võib maitsestada kaneeli ja vahukoore või jäätisega.

■ Võtke 4 osa piima, 1 osa koort, maitseks suhkrut. Pange piim ja vahustamata koor ning suhkur keema, laske korra keema tõusta. Segage juurde koorelikööri, valage tassi ja serveerige vahukoorega.

**PILLE HERMANN**

## Mida kasulikku saab kohvipaksust

**Kuigi kasutatud kohvipulber näib esmapilgul tarbetu, on kohti, kus saab sellegi ära kasutada.**

■ Kasutatud kohvipaks sobib väga hästi kompostiks. Kohv sisaldab fosforit, magneesiumi, lämmastikku ja kaltsiumi. Vihmaussid aitavad komposti visatud kohvi lagundada ning hiljem seda komposti aiameenulaga segades paraneb ka mullaviljakus ning õhustatus.

■ Kui kasutate pleegitamata kohvifiltreid, võib needki komposti visata. See muudab asja veelgi lihtsamaks, kuna ei pea ka prügi sorteerima.

■ Puistake kohvipuru ka sipelgate käiguradadele, kui need suunduvad kohtadesse, kust soovite neid eemale tõrjuda.

■ Ka tigude invasiooni vältimiseks puistake kohvipaksu tigude lemmiktaimede ümber. Kuna neile ei meeldi teraline kuiv pinnas, sest see kuivatab nende kehavedelikku, ei pääse nad enam nii hõlpsasti taime-de lähedusse.

PILLE HERMANN



**Kel aiamaa lähedal, saab kohvipaksu kohe pärast kohvijoomist taimede ümber pudistada.**

**Ka toailillede kastmise vette võib aeg-ajalt kohvipaksu lisada.**

■ Porgandite külvamisel segage seemned kuiva kohvipuruga, nii kulub seemet vähem ning hiljem on vähem harvendada. Väidetavalt hoiab kohv ka kahjurid eemal. Kui käesolevaks aastaks on porgandiseeme külvatud, siis aeg-ajalt võib porgandite ümber putukate peletamiseks puistata kohvipuru. Samuti aitab puru pärast taimede ümbert kobestamist mulda õhustada.

■ Pöösad on tänulikud, kui ka neile vahel kohvi annate. Kuna kohv on hapu, siis happelist pinnast armastavad rododendronid, asalead ja okaspuud võtavad selle rõõmsasti vastu. Eriti hea on seda teha koduaedades, kus ei ole nende taime-

de looduslikud kasvukohad. Nii aitab säilitada mullas nende taimede kasvamiseks vajaliku pH.

■ Külmpapist saab ebaseeldiva lõhna välja kohvi abil. Asetage alustaldrikule kasutatud kohvipuru ning pange taldrik õhtul külmikusse. Kuna kohvil on omadus külge võtta kõik ümbritsevad lõhnad, peaks külmik hommikuks värskest lõhnama. Külmikuss olnud kohvipaks pange komposti.

■ Kasse saab taimedest eemal hoida apelsinikoorte ning kohviga. Kui apelsinid söödud, lõigake koored väiksemaks, segage juurde kohvipaks ning asetage taimede ümber.

■ Kuivatatud kohvipaksust saate kõige lihtsama koduse kehakooriga. Pange kohvipaks poolikusse dušigeeli pudelisse, ja ongi pesuaine ning koorija koos. Lisaks hoiab see ka ruumi kokku, sest mitme pudeli asemel saab ühega hakkama.

■ Kohvipaksuga käsi hõõrudes saab lahti sibulalõhnast. Samuti aitab kohvipaks puhastada mullatöödest musti käsi.

**PILLE HERMANN**



# Väike suveköök aias

REPRO

**Suveköök käib kindlalt suvise õueelu juurde, ja see peaks olema piisavalt suur, et seal pidusidki pidada.**

Ometi võiks suurema majapidamise juurde kuuluda veel väiksegi suveköök. Aiamaja suveköögis saab nautida söömaaegu koos aia-vaatega, samuti võib aiatööde tippajal mugavalt tassi teed teha.

Väljas olev töölaud-panipaik olgu niiskuse eest kaetud. Hea oleks kasutada väliköögis ratastel teiseldatavat metallist, puidust või plastist mööblit.

Kuivained ja ürdid ei tohiks seista päikse käes, seetõttu peaks need jääma katte alla või kapiuste taha. Olulised on seinakonksud ja reelin- gude esemete paigutamiseks.

Voolav vesi koos äravooluga ning elekter avardavad köögi kasutamismõimalusi. Veekraani ühendamiseks aiavooliku külge on mitu võimalust. Paikne veetoru tuleks talveks kindlasti lahti ühendada.

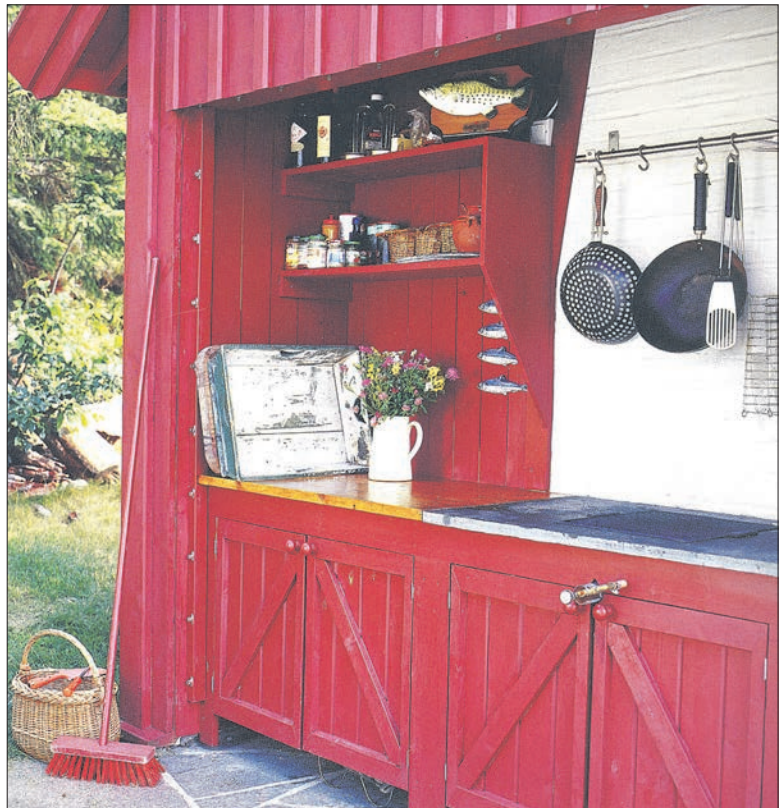
Kui aias elektrit ei ole, saab abi ballooniaasist. Valgustamiseks sobivad ka päikesepeatareil töötavad õuevalgustid. Asendamatu sellises väliköögis on aga õuekamin, mis annab nii soojust kui valgust.

Samuti sobib niisuguses kohas kasutada lõkkekausse, kus saab väikest tuld teha.

*Allikas: "Aed ja ruum", kirjastus Varrak*



**Aiamaja katusealust ära kasutades on sisse seatud väike suveköök. Lisaks grillile on tööpinna juures veekraan, mis on ühendatud kastmisvoolikuga.**



**Seintele ehitatud riulid, panipaigad ja konksud võimaldavad kõik väikeses köögis vajalikud asjad otstarbekalt paigutada.**





SHUTTERSTOCK



Veterinaarist sagedamini käib tallis sepp, kes hobuse kabjad korras hoiab.

## Lille talli perenaine Kadi Lepik jagab oma kogemusi – millega tuleb hobusevõtmisel arvestada ning milline võiks olla kodutallis peetava hobuse ühe kuu eelarve.

Talvel, kui hobused on suurema osa päevast tallis, on kulud suuremad, eelarve planeerimisel tuleb arvestada nii heina, lisaööda kui allapanuga. Juhul kui on olemas heinamaa ja võimalus heina teha, on igakuised väljaminekud ka talvel väiksemad, ehkki paljud tallipidajad leiavad, et heina sisseostmine tuleb odavam, kui ise vaeva näha ja heinateoks vajalikku tehnikat omada või rentida.

Kadi Lepiku hinnangul võiks talve peale arvestada umbes 3,5 tonni heina hobuse kohta. “See arvestus on tehtud varuga, sest kunagi ei tea, kui pikk on talv ja millal hobused taas välja saavad. Muidugi ei tea ette ka seda, missugune on suvi ja milliseks kujuneb järgmisel aastal heina hind,” ütleb Kadi.

### Heinale lisaks

Kui hobused on suvel ööpäev läbi õues ning neid ei kasutata aktiivselt spordi tegemiseks, vajavad nad lisaks ainult vett ja soola. Aga kui hobused teevad sporti, vajavad nad ka suvel lisaööta ning see on omaette kuluartikkel, mis sõltub lisaööda kogustest ning sellest, kas lisaöödana kasutatakse üksnes kaera või ka müslisid ja graanuleid.

Kadi hobused said talvel Havensi lisaööta, mille üks kott maksab 16 eurot ja kaalub 25 kilo. Ühe hobuse kohta anti päevas lisaööta 2 kilo.

Lille tallis kasutati alguses allapanuks saepuru, aga kuna seda oli

Kui koplid on väikesed, tuleb hobuse liikumisvajadust kompenseerida kordetreeninguga.



# Kui kulukas

väga raske saada, mindi peagi üle turbale – turbaraba oli lähedal ja lahtise turba kuupmeeter maksab 8 eurot. 10 kuupmeetrist jätkus kahele hobusele viieks kuuks.

Kord aastas tuleb hobuseid vaktineerida ning kaks korda aastas teha ussikuuri. Ussirohi maksab ühe hobuse kohta orienteeruvalt 15 eurot annus, vaktsiin veidi rohkem, ca 20 eurot üks kord.

Veterinaarist tihemini on aga tallis vaja seppa. See sõltub hobuse kapjade kasvust, kuid üldiselt kord kahe kuu jooksul. Kui hobustel raudu ei kasutata, tuleb kapju vaid värkida ning selle maksumus hobuse kohta on olenevalt sepa hinnakirjast 12–15 euro ringis. Rautamine on aga kallim, 40–50 eurot hobuse kohta.

Seega maksab ühe hobuse pidamine kodutallis 50–100 eurot kuus

olenevalt sellest, mis hinnaga allapanu ja hein hangitakse ning hobusele antavast lisaöödadest.

### Ajaressurs

Rahaline pool ei ole hobuse pidamisel siiski kõige olulisem, sest nagu iga koduloom, nõuab ka hobune omanikult aega ning hoolt. Kadi kodutallis oli algul viis hobust, aga kui perenaine läks täiskohaga tööle, jäeti alles kaks. Lapse ja töö kõrvalt poleks jõud rohkemast üle käinud. Kaht hobust täiskohaga töö kõrvalt pidada on Kadi arvates täiesti võimalik. “Muidugi peab inimene enne endale selgeks tegema selle, et see vajab siiski täielikku pühendumist, sest loomad tahavad iga päev kindlatell kellaegadel süüa ja liikuda. Minu päev algab kell 5.50 tallis hobuseid söötes. Pärast seda sõidan





# on hobusepidamine?

42 kilomeetrit Tallinna tööle. Õhtul lähen esimese asjana taas talli, viin hobused õue liikuma ja lähen ise bokse puhastama,” selgitab Kadi.

Sellest hoolimata leiab ta, et tema ei ela hobuste, vaid hobused tema järgi. “Ei juhtu mitte midagi, kui hobused mõnikord minu tegemiste tõttu tunni võrra hiljem süüa ja välja saavad. Muidugi on teine lugu, kui tekib soov reisile minna. Siis tuleb ikkagi mõni hea inimene end asendama leida,” selgitab Kadi.

## Hobuseinimeseks sünnitakse

Kadi arvab, et hobuseinimeseks sünnitakse, mitte ei õpita. “Kindlasti on võimalik see kiiks või hobusepistik ka mõnest tallist või ratsutamistrennist saada, kuid mina leian, et mul oli see juba sündides küljes,” arvab Lille talli perenaine ning leiab,

et koduseks hobusepidamiseks ei ole eraldi haridust vaja ja kooli minema selleks ei pea.

“Hea kui keegi oleks toeks küsimuste, murede ja probleemide tekkimisel, sest kodutallis hobust pidada või üüritallis hobust omada on kaks täiesti eri asja. Kindlasti sõltub see ka fanatismist. Kui mina mõnda asja ei tea, siis loen ja uurin selle kohta kohe internetist. Samuti on soovitatav luua head suhted mõne kogemustega hobusekasvatajaga, kelle poole võid pöörduda iga rumala küsimusega. Ja võimatut pole midagi,” julgustab Kadi kõiki, kel on mõtted hobuse võtmise suunas liikunud.

Ta lisab, et ka teda pole keegi õpetanud, ikka ise õppis, ja kogemused tulevad aastatega. Kõik kogemustega hobusepidajad on valmis aitama ja üksteist toetama – nii nõu kui jõuga. “Ja kui tahtmine on

suur, siis hobuse pidamine kodutallis ei jää kindlasti teadmiste taha,” ütleb Kadi lõpetuseks.

Igal juhul tuleks planeerida nii, et hobused saaksid võimalikult palju õues olla – et neil oleks koht, kus vabalt liikuda. Pigem tuleks püüda teha suuremaid kopleid, kui et leppida väikestega. Kui koplid on väikesed, peab liikumise vajakajäämist kompenseerima piisavate ratsa- ja/või kordatreeningutega. Põhiline asjaolu, millest hobuse võtmisel või võtmata jätmisel lähtuda, on aga see, kui suur on enda soov hobustega tegelda. “Minule annavad mu hobused meeletult palju head enesetunnet ja olemist. Nad laevad mu patareisid. See ongi põhiline,” arvab Kadi, lisades, et siiski tuleb otus hoolikalt läbi mõelda.





**SOODSAD  
HINNAD!**

- **TERASKATUSED**
- **VIHMAVEESÜSTEEMID**
- **KANDVAD PROFILID**
  - **LISATARVIKUD**
  - **TURVATOOTED**

Tel 529 0177, myyk@bestroof.ee

[www.bestroof.ee](http://www.bestroof.ee)

**PAIGALDUS JA TRANSPORT ÜLE EESTI**  
**JÄRELMAKSU VÕIMALUS**