

**AED:**  
Jõulutähe  
ilunipid  
Lk 819

**KÖÖK:**  
Klassikalised  
jõuluroad  
Lk 822–823

**KÄSITÖÖ:**  
Valame ise  
küünlaid  
Lk 828–829

# Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 51 18. detsember 2014

## MUŠAMARI

LASTEKOOR JA MUDILASKOOR

# LUMEMAASIKAD



**KÜLALISED**  
**GETTER JAANI** JA  
**KOIT TOOME**



**ANSAMBEL:**  
JAAK JÜRISSE, AIN VARTS,  
RAUL VAIGLA, TANEL RUBEN



**26.12** Vanemuise kontserdimaja 12.00 | **27.12** Paide kultuurikeskus 12.00  
**28.12** Nordea kontserdimaja 12.00 | **29.12** Pärnu kontserdimaja 18.00

Uksed avatakse tund enne kontserdi algust.  
Piletid 10-15€ , sülelaps kuni 3.a.(k.a.) 5€ müügil Piletilevis, Ticketpros ja kohapeal.

**BGM**  
management

**Nordea**  
Kontserdimaja

**1182**

**TICKETPRO**  
www.ticketpro.ee

**PILETILEVI**  
kultuur on lahtel



# Kapriisne iludus mandvill

Mulle kingiti möödunud aasta suvel kaunis punaseõieline taim nimiga mandvill. Esialgu õitses ta kenasti, kuid talve saabudes loopis õied maha. Mõtlesin, et see on normaalne ja ta hakkab järgmisel suvel sama uhkesti õitsema, kuid – võta näpust! Tänavu suve lõpus puhkesid vaid üksikud õied.

Kas oskate öelda, mida peaksin tegema, et see taim sama uhkelt õitseks kui esimesel suvel?

Vastab

**JAAN METTIK**

**N**agu arvata võibki, pole mandvillitaoliste troopiliste taimedega kodus kuigi kerge hakkama saada. Samas pole aga tegu siiski nii kapriisne taim, et tema kasvatamisega ei maksaks katsetada. Ta vajab kasvuks lihtsalt palju soojust ja valgust ning just parasjagu vett ja toitaineid.

Kõige keerulisem on mandvillidega toime tulla talvel. Leidke neile valge kasvukoht, ja kui võimalik, andke ka lisavalgust. Ideaalne talvitumistemperatuur on 15–18°.

Kastmise jaoks talvel ettevaatlik olla – hoidke mullapalli vaid kergelt niiskena. Samuti ei tasu talvel väetada.

Mandvillide puhkeperiood lõpeb märtsis ja siis võib taimed ümber istutada. Nad vajavad kerge ma lõimise ja hea veeläbilaskvusega ning viljakat mulda. Istutuspoti valige pigem väikesevõitu kui liiga suur ning poti põhja pange korralik dreenažikiht potikildudest ja kruusast. Mandvillid on tundlikud ülekastmise suhtes.

Istutamise ajal võiks mandvilli ka tagasi löigata. See võib olla isegi küllalt tugev, et ergutada noorte võrsete kasvu. Nii ärgitate taime õitsema, sest mandvillide õied puhkevad sama aasta võrsetel.



**Mandvillid armastavad soojust ja valgust, kuid otsese päikesevalguse eest tuleks neid hoida.**

Ka suvel vajavad mandvillid palju valgust, kuid keskpäevase kuumade päikese eest tuleks neid siiski varjata. Suveks võib mandvillid isegi õue tõsta, kuid siis oleks parem valida otsese päikese eest varjatud soe kasvukoht. Vastasel korral võib ta saada väga tugevaid päikesepõletusi. Ka tuleks jälgida, et katuseräästast langev vihmavesi otse mandvillipotti ei voolaks. Liig-

ne mullaniiskus võib taimel saatuslikuks saada, seda eriti jahedamal suvel.

Suvised kasvuperioodi jooksul tuleks mandville ka regulaarselt väetada.

Isegi kui te oma mandvillidega igati kenasti käitute, ei maksa nende õisi oodata juba mais-juunis. Taimede massiline õitseaeg langeb pigem suve teise poole.

# Pikad pühad jõulutähega

Vaata lisaks:  
maakodu.ee



**Tuhandeid kodusid ehivad praegu jõulutähed. Nüüd tasub jälle meelde tule-  
tada, kuidas nende eest  
hoolt kanda, et ilu ei jääks  
üürikeseks.**

Õige hoolduse korral võib jõulutäht silmarõõmu pakkuda paar-kolm kuud. Tublimatel rohenäppudel on õnnestunud seda hooajalilleks mõeldud taime elus hoida aga lausa aastaid ja seejuures panna isegi kõrglehed värvuma.

Jõulutähel on kaugelt üle saja sordi, millest paarikümnet kasvatavad ka Eesti aiandid.

Eelistage kodumaist jõulutähte, sest Euroopast toodud taimed võivad teel olles kergesti külmetuda. Jõulutäht on ju pärit soojast Mehhikost ning pelgab seetõttu külma ja tuuletõmbust. Kui taime on mis-ki häirinud, hakkavad lehed varsti kolletuma ja varisema.

## Ostunipid

■ Kui värviliste kõrglehtede keskel on ülekaalus rohelised õienupud, on õisik alles avanemas ning taim püsib veel kaua ilus. Kui enamik õiekeisi on aga kolletunud, on taim vana.

■ Puudutage lehti: märgates lendu tõusvaid pisikesi valgeid putukaid, jätke taim ostmata. Karilasi pole vaja koju tuua.

■ Kahtlaselt kerge pott näitab, et poes pole taimi kastetud. Korra läbi kuivanud jõulutähel hakkavad leheservad pruunistuma.

## Mida tahab, mida kardab

■ Potis olev jõulutäht on elav taim ja vajab palju valgust. Põhiline viga, mida inimesed sageli teevad, on see, et taim pannakse keset tuba lauale, kus loomulikku valgust üldse pole. Parim koht on võimalikult akna lähedal.



REPRO

**Ehk tooks traditsioonilise punase jõulutähe asemel koju hoopis valge või kreemika? Muide, pimedal ajal on heleda ladvaga jõululillest märksa rohkem rõõmu, sest "tähed" paistavad hämaruses paremini välja. Pildil on sort 'Pearl' seeriast Christmas Feelings, mida kasvatatakse ka näiteks Nurmiko.**

■ Kõige paremini tunneb jõulutäht end ruumis, kus sooja on 16–20°. Kui on pidevalt jahedam, võivad lehed hakata varisema.

■ Liiga soe koht, näiteks ahju, radiaatori ning isegi põleva küünla kõrval pole samuti hea, sest väikesed õisikud näruvad seal kiiresti, pudenevad ning taim pole enam nägus.

■ Akent avades tõstke pott sinna, kuhu külm õhk peale ei vooga.

■ Paras aeg kasta on siis, kui turvas on pealt tahedaks tõmbunud. Soojas ja kuivas ruumis tuleb kasta tihedamalt, jahedamas harvem.

■ Halvasti mõjuvad nii liigkastmine kui kuivus. Eriti kergesti kuivavad läbi väikeste jõulutähtede pisikesed potid.

■ Kastke kindlasti kastekannus seisnud toasooja veega.

■ Turbas kasvavat taime võib paari nädala tagant kosutada mikroelementide rikka toataimeväetisega, sobivaim on kaktuseväetis.

## Kuidas karilastest lahti saada

■ Kasutage kollaseid liimpüüni-seid, mida saab osta aianduspoest. Pange need vahetult taime kohale (nt torgake pikema grillitiku otsa), sest karilased lendavad vaid 20–30 cm kõrgusele. Raputage taime kergelt paari päeva tagant, et putukad lendu tõuseksid.

■ Lendu tõusnud karilasi võib imeda tolmuimejasse.

■ Karilastest on keeruline lahti saada, vahel on targem väga saastunud taim ära visata.

**KAJA KURG**



# Talvelgi haljad lehevaibad

REPRO

**Hiljuti aias jalutades jäid silma neli rohetavat püsilillelaiku, mida oli hilissügise tühjadel peenardel kosutav vaadata.**

Sageli on meil pikk soe sügis. Öökülmad on küll aiast üle käinud ning esimene lumigi ära olnud, aga kui peenardel on talve- või igihaljaste lehtedega püsililli, leidub aias ikka, keda vaadata. Tänu neile saab aeda värve tuua ka talvisel ajal.

Talvehaljajad püsililled on taimed, kelle lehed säilivad lumest ja külmast hoolimata kuni kevadeni ning alles siis asenduvad need uutega.

## Lõhnav kannike

Olen kasvatanud palju lõhnava kannikese (*Viola odorata*) sorte, aga vana tuntud 'Königin Charlotte' on teistest tunduvalt üle: tal on pea 10 cm kõrgune ilus tihe lehestik ja pikad õievarred, mis ulatuvad natuke lehestikust üle.

Kui hilissügisel rõõmustab silma tema tumeroheline tihe lehestik, siis varakevadel meelitab päike välja tema taevasinised õied. Prae-



Bergeeniade läikivad lehed ilmestavad aeda igal aastaajal.

gu on ta nagu uinuv kaunitar, kes ootab kevadist päikese suudlust.

'Königin Charlotte' on viljakas kuninganna. Ta annab isekülvi, vahel võib isegi muutuda natuke koormavaks. See on ehk ainuke

lõhnava kannikese sort, kes annab sordiehtsaid järglasi.

Lõhnav kannike moodustab võsundite abil tiheda vaiba ning sobib seetõttu hästi pinnakatteks. Teda saab ära kasutada poolvarjulistes ja varjulistes kohtades puude ja põõsaste all ning metsalilledega kujundatud aianurgas.

Kannikeste armsad õied on kena täiendus varakevadel õitsevatele madalatele sibullilledele. Lisaks eri tooni sinistele on olemas ka valgete, aprikooskollaste ja veinpunaste õitega sorte.

Lõhnav kannike oli Wolfgang von Goethe lemmiklill. See teadmine aitab teil kindlasti "Fausti" olemust paremini mõista.

## Bergeeniad

Mongoolia on andnud inimkonnale Tšingis-khaani ja bergeenia – nii arvasin, kui uurisin Mongoolia floorat. Südajalehise bergeenia (*Bergenia cordifolia*) nimetuski on inglise keeles *Mongolian tea*.



Lõhnava kannikese tihe lehevaip.





Lumeroside jagused lehed on nagu talvetähed.



Alpi epimeediumi lehed on pooleldi talihaljad.

Tegelikult on bergeeniad levinud ka Mongooliaga piirnevatel aladel. Meie nõukogude aja kalmistute esitaim on mägedest, kus ta kasvab rohu sees. Minul aias kõrget rohtu pole ja sellepärast pean bergeeniatele ise natuke varju andma.

Bergeenia tugevad läikivad tumerohelised lehed on kaunid igal aastaajal. Jahedad ilmad ja pakane värvivad need punakaks. Õied on tavaliselt roosad kuni punakad, aga juba on ka valgeõielisi sorte.

Bergeenia elab aias tõusude ja mõõnadega. Umbes kümme aastat tagasi hakkas see taim muutuma väga populaarseks, tuli üha uusi sorte, isegi “musikaalseid” nagu ‘Beethoven’ ja ‘Brahms’. Siis saabus aga mõõn.

Praegu on bergeenia populaarsus jälle tõusuteel. Pole ju aias kui-

gipalju talvelgi haljaid püsikuid. Põnevama leheilu saamiseks tuleb aednikel see töö ise ära teha – nii ongi aretatud tugeva kontrastiga valgekirjulehine sort ‘Solar Flare’.

Bergeeniatest me kuuleme veel. Kui talvel pole käepärast rohelist kraami lillekimbu jaoks, siis mõned bergeenialehed on buketile kraeks vägagi sobilikud.

### Lumerosid

Külmakraadid värvivad vahel lumeroside lehed punakaks ja violetseks.

Nende läikivad jagused lehed on peenral nagu talvetähed. Lumes õitsedes ongi see taim nagu lume roos. Kui tuleb lumi, jääb ta selle alla, ning kui lumi sulab, õitseb edasi.

Kõige levinumad on meie aedades kaukaasia lumerosid (*Helleborus orientalis*). Nende külmaskindlus ja erilised sordid-hübriidid on teinud nad väga populaarseks.

Aastatega kasvavad lumerosid suurteks puhmikuteks, seetõttu jätke taimede vahele 60 cm. Parim ümberistutusaeg on kevadel, aga seda võib teha ka augustis. Lumerosid vajavad poolvarjulist rammusat kasvukohta. Nad kasvavad ka päikselises kohas, kui on piisavalt niiskust. Liigvari neile ei meeldi. Samuti ei sobi kuiv liivane ega ka savine liigniiske muld.

Lumerosid on mürgine. Mürgised on kõik taime osad, aga kõige tapvamad on juured ja seemned. Ilmselt ka Shakespeare teadis seda. Romeo oma elutüdimes küsis apteekrilt kiirestimõjuvat mürki. Arvatakse, et ta pidas silmas peenestatud lumerosid. Mürgisusele viitab ka taime ladinakeelne nimi: *helleborus* tähendab surmatoitu. Kaasajal kasutatakse lumerosid mõne nuuskutubakamargi koostises.

### Epimeediumid

Veel mõni aasta tagasi olid epimeediumid (*Epimedium*) meil küllaltki vähe tuntud, nüüd ei saa aga talvistest lehevaipadest rääkides neist üle ega ümber. Jaapanlaste sordiaretus on nad tõstnud poodiumile.

Jaapanikeelseid sordinimesid (nt ‘Shikinomai’, ‘Sohayaki’) on eurooplastel küll raske lugeda, aga sordid ise räägivad enda eest. Osa viskab talve saabudes lehed maha, aga küllalt on ka selliseid, kes on talvehaljad.

Jahedate ilmade saabudes värvuvad talvehaljad epimeediumid punakaks ja violetseks. Suuremad külmad lisavad lehtedele värvi.

Epimeediumid kuuluvad haljastajate hinnangul varjulistesse kohtadesse sobivate pinnakattetaimede paremiku hulka. Oma tiheda lehestikuga katavad nad pinda lausa ideaalselt ning nende sekka pole asja ühelgi umbrohul. Nahkjad lehed on hinnatud materjal floristidele.

Huvitav on teada sedagi, et epimeedium on Hiinas ja teistes selle kandi maades taimne potentsitu-gevdaja. Varsti on hiinlased meilgi kohal ja epimeediumid nende jaoks juba siin olemas...

# Pühadelaua klassika

REPRO

Ehkki maailm on meile vala oma uudsete lõhnade, maitsete ja elamustega, on siiski kõige tavalisemad Eesti toidud need, mille järele aeg-ajalt igatsust tunneme.

Jõuluroogi võib valmistada mitmesuguses võtmes, kuid traditsioonilisega ei lähe te kunagi alt. Neil toitudele on pikk ajalugu ja mõne tegemiseks on vaja aastaid harjutada, enne kui tõeliselt hästi välja tulema hakkab. Enamasti vajab see aega ja heade meistrite nõuandeid, mida seekord leidsime Maalehe raamatust "Eesti rahvuskök".

## Külm heeringatäidis mundriga kartulis (neljale)

- 4 suurt kartulit
- 100 g soolaheeringa fileed
- 40 g mugulsibulat
- 60 g hapukoort
- hakitud maitserohelist

Peske koorega kartulid hoolega, tahendage köögipaberiga ja küpsetage 200 kraadi juures umbes tund aega. Hakkige sibul ja heeringas, lisage hapukoor ning segage kõik koos täidiseks. Küpsenud kartulitele tehke noaga ristlõiked, vajutage neist veidi sisu välja ja asendage täidise-ga. Raputage peale maitserohelist ning serveerige kuumal eelroana.

## Soolasiig

- 200 g soolasiia fileed
- 80 g võid või 4 sl munavõid
- 2 keskmist sibulat
- 4 sl tilli
- 4 keskmist keedetud kartulit

Siigade soolamiseks võtke 1 kg kala kohta 100–150 g meresoola. Lõigake kõht lahti, eemaldage sisikond ja lõpused. Peske kala voolavas vees kiiresti ja laske hästi nõrguda. Seejärel pange verisoola. Selleks võtke 1 kg kalade kohta 1–2 sl soola ja laske kaladel järgmise päevani seista. Nõrutage sõelal ning hõõruge seest ja väljast soolaga, seejärel laduge tihedalt üksteise kõrvale, kõhupooled



Vasikalihalõigud tainas.

üles. Puistake kaladele veel soola, laduge järgmine kiht risti eelmisega. Pealmisele kihile raputage veidi soola, katke kaanega ja pange kerge vajutus peale. Kalad on söömiseks valmis 2–3 päeva pärast. Seejärel fileerige siiad ja andke lauale koos kuumade keedukartulite, või ja sibulaga. Peale raputage hakitud tilli või lisage tillioksakesi.

## Tanguvorstid

- 2 ½ kl tangu või odrakruupe
- 6 dl puljongit või vett
- 200–300 g sea küljeliha
- 1 mugulsibul
- 50 g võid
- soola, pipart, majoraani või purustatud köömneid
- sea- või lambasoolikaid

Pange pestud tangud puljongisse või vette keema koos väikesteks kuubikuteks lõigatud kergelt praetud sealiha ja sibulatega ning keetke tasasel tulel peaaegu pehmeks. Maitsestage kuum puder soola, pipra ja ürtidega ning jahutage maha. Täitke lehtri abil soolikad pudruga ning pange vürtside ja maitserohelisega maitsestatud puljongisse või vette. Keetke tasasel tulel 15–20 minutit. Enne laua-

leandmist küpsetage vorstid ahjus krõbedaks. Serveerige praetud suitsuribiga, ahjus küpsetatud köömnkartuliviilude ja karusmarjasalatiga.

## Vasikalihalõigud tainas

- 800 g vasikaliha seljatükki
- 100 g porgandeid
- 2 sibulat
- vett
- soola
- musta terapipart

### Tainas

- 2 dl nisujahu
- 2–3 muna
- 1 dl piima
- soola
- 100 g võid praadimiseks

### Kaste

- 300 dl lihakeeduleent
- 2 dl rõõska koorit
- 2 sl nisujahu
- 20 g värsket või kuivatatud tilli

Keetke vasikaliha koos maitseköögiviljadega, jahutage maha ja lõigake viiludeks. Taina jaoks kloppige piim ja muna segamini, lisage pidevalt kloppides juurde jahu ning maitsestage soolaga. Kastke lihaviilud tainasse ja praadige pannil või-

Vaata lisaks:  
maakodu.ee





ga kuldpruuniks. Kaste valmistage keeduleemest. Keevale leemele lisage pidevalt segades külma veega segatud jahu ja keetke kaste paksemaks. Lisage röök koor ja kuumutage kaste läbi. Maitsesta-ge ning serveerimisel lisage hakitud till.

### Sealihamais

- 800 g kondiga sealiha selja- ehk karbonaaditükki
- soola, pipart
- 1 muna
- ¼ dl piima
- 1 ½ dl riivsaia

### Hapukoorekaste

- 2 sl nisujahu
- 25 g võid
- 3 dl vett
- 2 dl hapukoort
- soola, maitserohelist

Vajadusel eemaldage sealihal liigne pekk ja lõigake ristikiudu 2 cm paksusteks viiludeks, nii et iga viilu külge jääks ribikondi tükk. Puhastage kondiots kelmetest ning vasardage lihaviilud. Puistake peale soola ja pipart, seejärel kastke muna-piimasegusse ja riivsaia sisse. Praadige lihaviilud mõlemalt poolt kuldpruuniks. Kastme valmistamiseks sulatage või, lisage jahu ja kuumutage kerge värvimuutuseni. Segage juurde vesi ja kuumutage segades kuni paksenemiseni. Lisage hapukoor ning lauale andke koos kuumade kartulite, ahjukartulite, hapukoorekastme ja hapukurgiga.

### Keriseküpseliha

- 800 g ilma kondita searibi
- soola
- vett
- kasepuupilpaid



Keriseküpseliha.



Ahjus küpsetatud õnad metsapähkli-meetäidisega.

Vanasti küpsetati seda liha saunakerise peal pärast sauna või leivaahjus pärast leivategu.

Asetage sealiha 24 tunniks soolvette (1 l vett, 1 dl jämedamat soola).

Kuivatage sooldunud sealiha ja asetage ahjupannile kasepilbaste peale. Valage pannile ka veidi vett.

Küpsetage ahjupannil 180 kraadi juures umbes 1,5 tundi, kastes liha aeg-ajalt praeleemega. Andke praad lauale lahtilõigatult koos ahjukartulite ja hautatud hapukapsaga.

### Hautatud hapukapsad

- 600 g hapukapsaid
- 150 g searibi
- soola
- 400 g vett
- 2–3 sl mett

Tõstke hapukapsad koos lihaga ahjupoti, lisage vesi, maitseained ja hautage pliidiil või praeahjus umbes 1,5 tunni jooksul valmis. Maitsestage meega.

### Ahjukartulid

- 1 kg kartuleid
- 100 g searasva, õli või võid
- soola

Asetage kooritud kartulid tervelt või pikuti neljaks lõigatult ahjuplaadile, lisage rasvaine, puistake peale soola ja küpsetage ahjus 200 kraadi juures umbes tund aega.

### Ahjus küpsetatud õnad metsapähkli-meetäidisega

- 4 keskmist õuna
- 60 g hakitud metsapähkleid
- 40 g mett

### Kaste

- 200 g piima
- 4 munakollast
- 40 g suhkrut
- vanillsuhkrut

Vahustage munakollased ja suhkur ning lisage piim. Kuumutage segu kuumal veevannil kastme paksenemiseni, kuid ärge keema laske, ning jahutage seejärel. Võtke õuntelt südamikud välja ning täitke need hakitud pähklite ja mee seguga. Küpsetage täidetud õunu 200 kraadi juures 8–10 minutit. Serveerige kuumalt koos vanillikastmega.



# Kõhu Pai on parim koduleib

**Kodused leivaküpsetajad saavad igal aastal omavahel mõõtu võtta Leiburi korraldatud konkursil. Tänavuse Leiburi leivateo võitjaks tunnistati Eve-Kati Mägi ja tema seemneleib Kõhu Pai.**

Võiduleiva võtab Leibur 2015. aasta alguses tootmise ning seda saab maitsta kogu Eesti.

Elvast pärit Eve-Kati on leiba küpsetanud juba viis aastat. Ülenurmel Eesti Põllumajandusmuuseumist saadud juuretist on kodukokk juba sedavõrd palju katsetanud, et kahe aasta eest hakkas ta oma toodangut ka laatadel müüma. Tema sortimendis on ligi 20 leiba, kuid Kõhu Pai retsept on täiesti uus.

## Kõhu Pai

- 300 g leivajuuretist
- 2 l vett
- 1,8 kg rukki-täisterajahu
- 300 g musti ploome
- 300 ml sooja vett
- 400 g päevalilleseemneid
- 150 g kõrvitsaseemneid
- 100 g linajahu
- 100 g kanepiseemneid
- 80 g linaseemneid
- 40 g soola
- 80 g (fariin)suhkurt
- 12 g jahvatatud koriandrit
- näpuotsatäis jahvatatud kardemoni

Esiteks segage 300 g juuretist 2 l käesooja veega, lisage 700 g rukki täisterajahu. Segage kõik koostisosad vispliga keefiripaksuseks massiks. Katke nõu rätiga ning jätke kaheksaks tunniks sooja kohta käärima.

Seejärel lisage vahutavale juuretisele 500 g rukki-täisterajahu, segage hoolega. Võtke järgmiseks leivateoks 300 g

juuretist. Seejärel lisage ülejäänud juuretisele kõik maitseained, seemned, leotatud ja saumikseriga purustatud mustad ploomid, segage tainas hoolega läbi. Nüüd lisage ülejäänud jahu. Sõtkuge tainas korralikult läbi. Määrige vormid võiga ja tõstke tainas vormi kerkima. Siluge leibu märja käega, tehke mõned augud, puistake peale seemneid. Katke vormid rätiga ja jätke sooja kohta kerkima 2–3 tunniks. Küpsetage eelsoojendatud ahjus 200 kraadi juures 1 tund.

Ahjusoojad leivad asetage puidust lõikelauale jahtuma, katke rätiga. Kui soovite pehmet koorikut, katke leivad märja rätiga. Jätke paariks tunniks järevalmi- ma. Sööge hea tujuga ja tunnetage, kuidas see teie kõhtu paitab!

## Ideid Eesti leivategijatel

### Anne Tšistjakova kanepileib küüslauguga

- 2 l vett
- 1,0 kg rukki-lihtjahu (Kaarli talu)
- 0,1 kg nisu-lihtjahu (Kaarli talu)
- 5 sl juuretist
- 150 g punase linnase jahu (Estonian Malt)
- 150 g suhkurt
- 9 tl soola
- 100 g kanepiseemneid (Kaarli talu)
- 100 g viilutatud küüslauku



Kanepileib küüslauguga.

Segage õhtul vesi, juuretist, linnasejahu ja 1,8 kg rukkijahu. Katke kaus kaanega ning jätke 12 tunniks käärima. Kui segu korralikult vahutab, segage juurde ülejäänud jahu, sool ja suhkur. Nüüd võtke järgmise leivateo jaoks juuretist ning seejärel segage tainasse kanepiseemned ja viilutatud küüslauk.

Määrige neli leivavormi võiga ning jagage tainas nendesse. Laske kerkida peaaegu vormi ääreni. Kuumutage ahi 200 kraadini, asetage vormid ahju ja küpsetage 1 tund. Seejärel võtke leivad vormist välja ning pange rätiku alla jahtuma.

Kanepiseemned krõmpsuvad mõnusalt hamba all ning küüslauk annab natuke särtsu juurde.



Banaanileib seesamiseemnetega.

### Diane Huntsaare banaanileib seesamiseemnetega

- 250 g pehmet võid
- 2 tassi pruuni suhkurt
- 5 suurt muna
- 8 banaani
- 3 tassi rukkijahu
- küpsetuspulbrit

Kuumutage ahi 180 kraadini. Segage või ja suhkur, lisage ükshaaval munad, segage korralikult või-suhkrusegusse. Purustage banaanid ning lisage sellele jahu ja küpsetuspulber. Pange seesamiseemned tainasse või leiva pinnale, selleks piserdage taina pinda enne seemnete puistamist veega.

Seda leiba võib küpsetada ka küpsetuspurgis. Selleks jagage tainas purkidesse või leivavormi. Vormis küpsetage 70–80 minutit, purgis 20–30 minutit.



# Jõulumeeleolu vürtspähklitega

Vaata lisaks:  
maakodu.ee



**Kes poleks jalutanud mõnel jõuluturul ning ühtäkki tundnud magusat karamellist lõhna.**

Külmas talvapäevas lõhnavad vürtsised soojad vastvalminud pähklid eriti kutsuvalt ning isuäratavalt.

Tegelikult saab selle maiuse ka kodus valmis teha. Vürtspähklite valmistamiseks on loomulikult tarvis pähkleid – siin saab igaüks ise vaadata, milliste kasuks otsustab. Aga lisaks sarapuupähklitele tasub proovida Kreeka pähkleid, pekaan-pähkleid ning miks mitte ka mandleid. Kavalad perenaised peidavad segusse ka mõned arahhispähklid, mis muidu ehk viimasena ära süüakse.

Pähklite maitse sõltub juba sellest, kas katteks kasutatav munavalge vahustada tugevaks vahuks või see vaid kergelt lahti kloppida. Esimese variandi puhul jääb pähklite ümber justkui kerge beseekiht. Nii võib ka retseptis toodud ühe munavalge asemel võtta kaks.

Kes on piparkookide andunud austajad, võivad kasutada pähklite maitsestamiseks piparkoogimaitseainet. Ja kui tahaks gurmeelikult läheneda, võib pähklid enne pannil või sees röstida.

Laske jahtuda ning alles seejärel kastke munavalge- ja maitseainesegusse.

## RETSEPT

### Vürtspähklid

- 200 g pähkleid
- 4 sl suhkrut
- 1 munavalge
- 1 tl kaneeli
- 0,5 tl muskaatpähklit
- 0,5 tl soola
- lusikaotsaga musta pipart

Vahustage munavalge suhkruga tugevaks vahuks, lisage sool, maitseained ning pähklid. Segage ning valge küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Küpsetage 150 kraadi juures 30 minutit. Aeg-ajalt segage.



PILLE HERMANN

Pähklid on teadagi tervislik kraam, ja kui need talvisel ajal katta soojendavate vürtsidega, aitavad nad külmad talvepäevad hästi üle elada.

**Munavalgevahu ja vürtsidega kaetud pähklid on valmis ahju minema.**



Kord või paar on kasulik pähkleid ahjus "lahutamas" käia, nii ei kleepu nad üksteise külge kinni.

**Soojendav kingitus on sobilik advendiajal külakostiks kaasa võtta.**



Aga kui oodata ei malda, kloppige munavalged kergelt läbi, lisage maitseained, suhkur, sool, segage hulka pähklid ning pange ahju. Vürtside kogus sõltub sellestki, kas eelistate mahedaid või vürtsikaid maitseid.

Kes magusat väga ei armasta, võib kaneeli asendada hoopiski mõne meelepärase vürtsisegu või küüslauguga.

**PILLE HERMANN**



# Lapsepõlv ja kukekommid käivad käsikäes

PILLE HERMANN

Nii kui uks vanemate selja taga kinni vajus, otsisime poti välja ning panime tulele. Vahel tulid kommid välja, teinekord oli köök sinist suitsu täis ja kommidest võis suu puhtaks pühkida.

Tore on meelde tuletada unustatud tegemisi ning miks mitte ka toite. Lihtne maius, kus tarvis vaid suhkrut, ning kogu vägitegu seisneb selle edukas sulatamises. Sel korral tulevad kommid küll väikese nüansiga – karamelline kukekomm on endale selga saanud šokolaadist kasuka.

Kui suhkrut pruunistamine on juba ette võetud, miks siis mitte valmistada ka purgitäis karamellikastet. Vaatamata soolasele pealkirjale, on karamellikastme puhul tegu siiski maiasmokkadele mõeldud hõrgutisega. Seda võib kasutada ka piimkokteili maitsestamiseks. Võtke pool klaasi piima, 2–3 sl karamellikreemi ning paar kulbitäit jäätist, vahustage, ning kosutav jook ongi valmis.

## Karamellikaste soolaga

- 200 g suhkrut
- 100 g võid
- 150 ml 35% rööska koort
- 1 tl meresoola

Esmalt sulatage suhkrut pannil, kuni see omandab merevaigu tooni, aga ärge laske kõrbema. Seejärel lisage ettevaatlikult või, kuumutage paar minutit. Viimasena valage peene nirena hulka röösk koor. Laske mõni minut podiseda, seejärel võtke tulelt ning segage hulka sool. Karamellikreem sobib küpsetistesse, pannkoogile, kiirel argihommikul ka saiakatteks. Samuti võib sellega maitsestada kohvi või kakaod.

Suletud purgis ning külmikus säilib karamell paar nädalat, kui seda just varem ära ei sööda.

## PILLE HERMANN

Laske karamellil jahtuda ning samal ajal sulatage veevannil šokolaad. Pöörake karamellidel teine pool, tõske neile lusikaga peale šokolaad, soovi korral kaunistuseks pähklipuru või terve pähkel.



Valage suhkur kastrulisse ning sulatage. Jälgige, et see sulaks ühtlaselt. Kommid valmistamiseks sobib, kui segu on ühtlaselt voolav ning tumeda merevaigu karva. Eemaldage pott enne, kui hakkab tulema sinakat tossu, sest siis olete karamelli üle kõrvetanud ning sellel võib olla mörkjäs maitse. Arvestage, et pott on kuum ning isegi mõni sekund pärast pliidilt ära tõstmist jätkab suhkur podisemist.



Tõske karamell lusikaga küpsetuspaberile, ning enne, kui see jahtub, puistake peale paar tera meresoola ja kaunistuseks mõni kuivatatud lilleõis.





# Jõululaud tumeda õlle ja tummise šokolaadikoogiga

**Eestimaal on vanu jõulu-traditsioone ikka au sees peetud. Jõululaupäeval käidi saunas ja kirikus, taluköögis valmisid jõululeib, sealihast ja -verest road ning joogiks valmistati õlut ehk jõulukahit.**

Ehkki ajad on muutunud, on rikkaliku pühadesöögi valmistamine, jõuluõlu ja saunaskäik jäänud paljudele traditsiooniks, mis toob pere kokku.

Äsja Eesti parimaks õllesommelmeljeeks pärjatud Urmas Linnamägi annab soovitusi, kuidas sobitada õlut jõulutoitude juurde. Nami-Nami perenaine Pille Petersoo jagab lugejatega põnevat magus-toitu – šokolaadikoogi jõuluporteriga, mida ta sel aastal pühadelauale serveerib.

## Hele õlu eelroogadele

Traditsiooniliste eelroogade – süldi, täidetud munade, kilu, räime ja heeringa juurde – passivad värske- ja pehmemad laagriõlled.

Samuti sobivad eestimaiste kalade juurde kerged õlled, milles on lopsakat puuviljasust ja magusust.

Urmas Linnamäe sõnul on kõik kergemas stiilis õlled head isutekitajad ning sobivad hästi õhtu alustamiseks: “Põhjakäärutusega heledad laager-tüüpi õlled võiks olla serveerimisel külmpakist võetud.

Kõrgesse kitsasse klaasi koos korraliku vahuga serveerituna soojeneb õlu kiiresti 6–8 kraadini, mis on ideaalne serveerimistemperatuur.”

Kombe kohaselt tuli vanasti jõuluõhtul 9–12 korda süüa või pan-na lauale vastav arv roogasid. Rikkalikult kaetud laud oli varsemal ajal pika paastuaja lõppemise märgiks, kuid ühtlasi tagatis, et uuel aastal on külluslikult toitu.

## Rammus praad ihkab porterit

Kuna eestlaste jõululaual on üpris rasvased toidud, tuleks õllesid valides silmas pidades järgmist. Nimelt vajab praetud toit tasakaalustamiseks pigem magusat, kuid mitte humalast õlut, ning rasvast aitavad hästi tasakaalustada sellised õlled, kus happelisus on hästi paigas.

Eesti parim sommeljee lisab, et rasvase prae juurde sobib hästi Saksa stiilis nisuõlu König Ludwig, mis paneb seedimise hästi tööle. Jõuluhane ja tumedama linnuliha juurde soovitab ta Double Boci, Tõmmu Hiidu ja Jõuluporterit. “Krõbeda verivorsti juurde sobib jõuluporter nagu valatult,” ütleb Linnamägi. Samuti sobib nendega jätkata ka pärast pearooga, sest porter muutub klaasis soojenedes veel põnevamaks ning selle võrtsisus avaldub õhtu edenedes.

Kui jõuluporter avada hane- või pardiprae kõrvale, võiks see olla 30 minutit enne serveerimist külmpakist välja võetud.

Soojenemise- ja muutub porter magusamaks ja magustoidulikumaks, sobides hästi üleminekuks desserdi juurde.

## Šokolaadikook jõuluporteriga

Sellest saab mahlase tumeda tummise koogi, mille valmistamiseks on vaja jõuluporterit. Retsept sobib hästi ka muffinite valmistamiseks – sellest kogusest peaks saama neid 20–24 tükki. Koogist saab umbes 12 koogilõiku.

## Šokolaadikook jõuluporteriga

- 250 ml A. Le Coqi Jõuluporterit
- 200 g võid
- 250 g suhkrut
- 75 g kakaopulbrit
- 150 g hapukoort
- 2 suurt muna
- 275 g nisujahu
- 2 tl vanillsuhkrut
- 2 tl söögisoodat
- 0,5 tl soola
- 200 ml 35% rõõska koort katteks

Kuumutage ahi 180 kraadini. Määrige 26cm läbimõõduga koogivorm võiga ning vooderdage küpsetuspaberiga. Pange õlu ja tükeldatud või potti ning kuumutage, kuni või on sulanud. Siis segage juurde suhkur ja kakaopulber.

Tõstke pott tulelt, laske paar minutit jahtuda. Kloppige sisse hapukoor, seejärel munad. Viimasena segage taina hulka jahu, söögisooda, vanillsuhkur ja sool.

Kallake tainas koogivormi. Küpsetage 180kraadises ahjus 45–60 minutit, aga ärge üle küpsetage! Kook tuleks ahjust välja võtta kohe, kui koogi keskele torgatud hambaork või peenike puutikk puhtaks jääb. Laske koogil vormis täielikult jahtuda, siis tõstke tordialusele. Kautistage vahukoorega ja serveerige.

## HEA TEADA

### Eesti parim õllesommeljee

26. novembril valiti Estonia talveaias teist korda Eesti parim õllesommeljee. Tiitli võitis juba varem sommeljeena tuntust kogunud Urmas Linnamägi (pildil), kes lõppeval aastal on teinud ligi poolsada õllekoolitust. Oma kogemusi jookide maitsete tundmisel hakkab ta õige pea jagama Kalamajas uues veini- ja õllepoes Sip, kus maitsemeeli saavad arendada nii algajad kui edasijõudnud õllegurmaaniid.



ERAKOGU

IIRIS LAHT

Vaata lisaks:  
maakodu.ee





# Valame küünlaid

PILLE HERMANN

**Jõulukuu on märkamatuult üle poole jõudnud ning ka küünlapakk kahanenud.**

Mõned küünlad põlevad hästi, kuid on ka selliseid, mis kuidagi põleda ei taha. Suure läbimõõduga küünaldel põleb sageli taht ära ning pool küünlast on ikkagi alles. Küünlakontsud, mis põlemata jäävad, võib kokku koguda. Kui neid on juba kenake hulk, saab uusi küünlad valada.

Kõige parem on vaha sulatada veevannil. Selleks asetage vana kastrul pliidiile ning valage põhja vett. Vana kastrul võtke just seetõttu, et hoolimata sellest, et keedate vaid vett, võivad vahapritsmes siiski vette kukkuda ning hiljem kast-rulit küürida on tüütu.

Samuti hoidke käeulatuses pajalapid. Needki võib võtta juba kasutatud, et mitte öelda vanad, sest küünlavaha jätab plekid, ning uusi pole ju mõtet selle töö tarvis kulutada. Lisaks on tarvis väiksemat anumad, milles vaha sulatate, selleks sobib mõni plekk-kauss või kõrgem konservikarp.

Kui küünlatahti kodus ei ole ning pood asub kaugel, võib suurte küünalde südamikuna kasutada peenikesi küünlaid. Asetage need uue valatava küünla sisse, ilma et neilt vaha ümbert ära võtate.



Kauni roosimotiiviga tassike on leidnud uue kasutuse küünlaümbrisenä, ning sel korral ei ole küünal tassi pandud, vaid hoopis tassi valatud.

**PILLE HERMANN**



Kõige lihtsam on tahti oma kohale seada mõne pulga abil, käepärane vahend on harilik pliats. Mässige see paar korda ümber pliatsi ning sättige seejärel paika.





Omanäolise küünla saab apelsinikoorest. Lõigake apelsin pooleks, uuristage viljaliha ettevaatlikult välja. Pange keskele taht ning valage seejärel sisse vaha.

Ärapõlenud teeküünalde kestad saab uuesti kasutusele võtta, kui sinna uued küünlad sisse valada. Jõuluhõngu tabamiseks võib kestade põhja panna pisikesed apelsinikoore tükid ning kardemoniseemneid. Need asetage küünlahahist kaugemale, et põlema ei süttiks.



Vaata lisaks:  
[maakodu.ee](http://maakodu.ee)



Tänu küünlapõhja peidetud apelsinikoorele ning seemnetele eraldub tupp mõnusat jõuluhõngu.



# Lõhnav loorber toiduks ja raviks

## Mütoloogia järgi oli loorberipuu pühendatud muusika ja luule kaitsejumalusele Apollonile.

Loorberipärjaga tunnustati Kreeka kunstnikke, õpetlasi, rahvuskangelasi, ning maailmas laialt levinud sõna “laureaat” tulenebki loorberi ladinakeelsest nimetusest *laurus*.

Loorber (*Laurus nobilis*) on loorberiliste sugukonda kuuluv igihaljas põõsas või madal puu, mis võib kasvada 4–10 meetri kõrguseks ja moodustada väikesi salusid. Samas leidub üksikuid kuni paarikümne-meetriseid puud. Loorber pärineb Vahemere maade idaosast ja Väike-Aasiast. Kultuurtaimena kasvatatakse Lääne- ja Lõuna-Euroopas, Põhja-Aafrikas ja Lähis-Idas.

Loorber kuulub klassikaliste vürtstaimede hulka. Vürtsina kasutatakse loorberi värskeid või kuiva-

tatud lehti ja vilju (loorberimari), aga ka nn loorberipulbrit, mis kujutab endast loorberilehtedes leiduvate vaikude ja eeterlike õlide kuiv ekstrakti. Loorberilehti kogutakse üks kord kahe aasta tagant. Lehed kuivavad kiiresti nii välisõhus kui ka toas, kuid valed säilitamisel võivad kiiresti rikneda. Õigesti kuivatatud loorberileht on heleda oliivi värvusega, muutudes pärast keetmist tumeroheliseks. Pleekinud ja pruunid lehed on oma väärtuse kaotanud. Kuivi loorberilehti on õigem hoida kuivas kohas hästi suletud nõus kergelt kokku pressituna.

### Loorber apteegis

Loorberiõli saab osta apteekidest ja seda võib kasutada nii aroomilampides kui ka segatuna massaažiks baasõli hulka.

Loorberilehed sisaldavad 2–3,5% eeterlikke õlisid (ülekaa-

lus pineen ja tsineool), äädik-, palderjan- ja kapronhapet. Õli mõjub tasakaalustavalt ja taastavalt närvisüsteemile ning takistab pärmseente, bakterite ja viiruste levikut. Leevendab valusid, krampe ning takistab vere hüübimist. Loorberiõli ravib köha, lahtistab röga, parandab suuhaavu, aknet, haavapõletikke, hambavalu, kõrva- ja kurgupõletikke, lihaskrampe, liigesepõletikke ja leevendab reumaatilisi valusid.

Loorberilehtede eeterlikel õlidel on tugevad antibiootilised omadused ja seega on loorber toalillena ka hea looduslik õhuvärskendaja. Loorberilõhna ei talu ka kärbsed ja sääsed, ning tuppa, kus kasvab loorber, nad naljalt ei tiku.

### Loorber toalillena

Toalillena kasvatati loorberit juba XVI–XVII sajandil. Loorberipuu paljundatakse seemnete või pisti-

REPRO



Igihaljas loorber võib kasvada 4–10 meetri kõrguseks ja oma päritolumaadel moodustada väikesi salusid.





Loorberilehed sisaldavad rohkesti kasulikke eeterlikke õlisid.

kutega. Seemned tuleb külvata vahetult pärast kogumist, sest kuivavanna kaotavad nad idanevuse. Pistikuid võib teha septembrist märtsini. Juurdumine kestab paar kuud ja selleks on vaja ühtlast ööpäevast temperatuuri 16–20°. Nii seemned kui pistikud asetage steriliseeritud liiva ja mättamulla segusse ning peale pange kummuliikearitud klaaspurk. Kastke alt.

Algul kasvavad nii seemnetest kui pistikutest paljundatud taimed aeglaselt. Seega ei vaja loorber suurt potti. Noori savipottides kasvavaid taimi istutage ümber iga 2–3 aasta tagant, suuremaid puunõudes kasvavaid taimi aga 4–5 aasta järel.

Sobivaim muld on mättamuld segatuna kõdusõnnikuga vahekorras 2:1, millele lisage veidi liiva ja sarvelaastu.

Suveks võib loorberi viia välja päikesepaistelisele tuule eest varjatud kohale, kus teda peab korralikult kastma ja kuivemate ilmade korral ka piserdama. Kasvupeerioidil väetage loorberit 1–2 korda kuus. Toitainete puuduse korral loorberi lehed kolletuvad.

Talvel hoidke loorberit üsna jahedas, kuid hästivalgustatud ruumis, mille temperatuur püsib 2–8° piires. Tappa tooge ainult mõne pidulikuma sündmuse puhul, kart-

mata, et selline järsk temperatuurimuutus loorberit kahjustaks.

Loorber talub hästi pügamist ja seega on kasvatajal loorberilehed kogu aeg omast käest võtta.

### Loorber köögis

Loorberilehti kasutatakse kulinarias väga laialdaselt. Nendega maitsestatakse suppe (liha-, kana-, kartuli-, kala-, sibula-, herne- ja põldoasupp), lihatoite (hautatud veise-, vasika- ja lambaliha, sült), kala (keedetud ja hautatud, kalasült ja tarretised, marinaadid), krevette, vähke, krabisid jt mereande, köögivilju ja kastmeid. Loorberit kasutatakse ka köögiviljade ja seente marineerimisel-hapendamisel, liha-, kala- ning köögiviljakonservides.

Suppidele lisage loorberilehed 5 ja praadidele umbes 10 minutit enne valmimist. Kastmeid maitsestuge peenestatud loorberilehtedega pärast tulelt võtmist, kui kastme temperatuur ei ületa 40 kraadi.

Sültidele ja hautistele võib loorberilehed lisada pärast vahu võtmist ning hiljem keeduleemest kurnamisega eemaldada. Loorberilehti võib toidule lisada retseptis ette nähtust poole rohkem ning võtta need toidust välja poole varem, sest lühiajalisel kuumutamisel eraldu-

vad lehtedest just kõige aromaatsamad eeterlikud õlid, ja raskemini lenduvad kibedama maitsega õlid jäävad lehtedesse alles.

### Õlirikkad loorberimarjad

Meditsiinis ja parfümeerias ning alkoholitööstuses eelistatakse lehtedele loorberimarju. Need on sinkjasmustad 2 cm pikkused luuviljad, sisaldavad peaaegu 25% õli, milles on ülekaalus väärtuslik lauriinõli. Eeterlikke õlisid on marjades vähem kui lehtedes (keskmiselt 0,8%). Lisanduvad mitmesugused vaigud, fütosteriinid, süsivesinik lauraan ja melisspiiritus. Loorberiõli kasutatakse liigeste määrimiseks reumaatiliste haiguste korral.

### Kaluriviin

- 1 liiter 40–42% viina
- 3–4 küüslauguküünt
- 1,5–2 g purustatud musta pipart
- 10 g lauasoola
- 4–5 g loorberilehti
- 1 sl suhkrut

Purustage küüslauk, lisage ülejäänud maitseained ja valage peale viin. Laske tõmmisel seista toasoojas pimedas ruumis kinnises nõus, iga päev tuleks seda paar korda loksutada. Lõpuks filtreerige tõmmis.

**TOIVO NIIBERG**

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja



# Brushwood OÜ

**Hakkepuidu tootmine ja müük**  
**Raie • Kokkuvedu • Hakkimine**



## OSTAME



- ✓ võsa ja lehtpuistu raieõigust
- ✓ virnastatud võsa ja raidmeid
- ✓ virnastamata võsa ja raidmeid
- ✓ saetööstuse jäätmeid (pinnud jms)
- ✓ küttepuid (pikkus alates 2 m)

e-post [arne@energywood.ee](mailto:arne@energywood.ee)  
tel **5300 0304**



## MÜÜME HAKKEPUITU PUIDU HAKKIMISE TEENUS

e-post [jan@energywood.ee](mailto:jan@energywood.ee)  
tel **5648 9732**

*Soovime oma koostööpartneritele mõnusaid jõule!*