

# KASULIKKU LUGEMIST

Tellimiseks helista telefonil 617 7717 või telli Internetist [www.mlraamat.ee](http://www.mlraamat.ee).  
Postikulu hinnale ei lisata.



Maalehe Raamat

Seda, et mõned kaunid meeldiva lõhnaga lilled ka suurepäraselt maitsevad, teati juba aastasadu tagasi. Kuulus Pärsia filosoof ja ravitseja Avicenna, kes elas IX sajandil, olevat osanud valmistada roosi õielehtedest ja suhkrust imepäraseid maiustusi.

Tänapäevalgi leiavad kaunid lilleõied üha enam kasutust piduroogade ja -jookide kaunistamisel ning maitsestamisel. Mõned neist kõlbavad salatitesse, teisi kasutatakse looduslike toiduvärvide allikana, kolmandaid (peamiselt kuivatatud kroonlehti ja seemneid) maitseainena. Samas ei ole iga õis söödav ja nii mõnegi maitmine võib vähikule kurvalt lõppeda.

Aedkannike ehk võõrasema – klassikaline venelaste viinavürts ning prantslaste maiusroog Kannikesi (*Viola*) on looduses 450 liigi ümber ja Eesti looduses esineb neist 17, kusjuures sagedasemaks liigiks on umbrohuna tuntud koerkannike (*V. canina*). Meil aedades ja haljastuses rohkesti kasutatav populaarne võõrasema on aretatud kolmevärvilistest kannikestest (*V. tricolor*), mis on väga vana ravimtaim (*Herba Viola tricoloris*). Tema erinevaid vorme on aastasade jooksul ristatud teiste liikidega, nagu altai-, sarv- ja kollase kannikesega. Ka lõhnavat kannikest on varasematel aegadel kasutatud viinamarjaveini maitsestajana. Kuivatat-



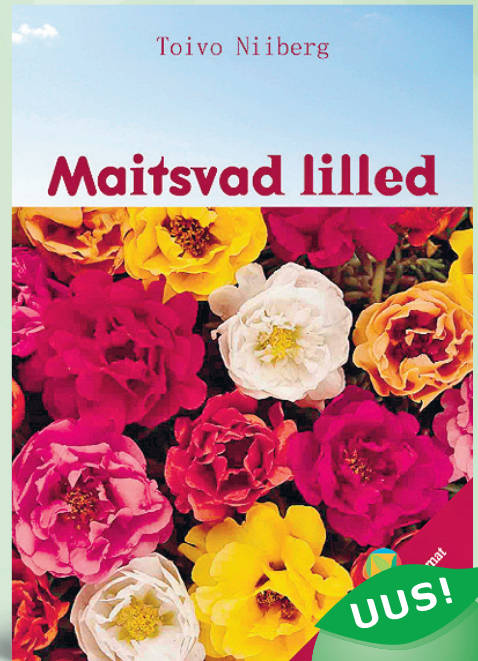
tud kannikesujuuri on kasutatud vanade vene viinade maitsestamiseks pea kogu viinavalmistamise ajaloo vältel.

Aaskannikese ürte kasutatakse kroonilise psoriaasi, paisete ja vinnide, ka raskesti paranevate nahahaavade ravimisel. Kannikeseteest mähised ja vannid vähendavad nahahaigustest põhjustatud sügelust. Õietee mähist on kasutatud vesise ekseemi korral. Ürti kogutakse ja kuivatatakse õitsemise ajal. Kuivatatakse päikese eest varjatud tuuletõmbusega kohas 5–7 cm paksuse kihina. Ürt on kuiv, kui kannikese varred painutamisel murduvad.

## Kannikesõied valge veini tarretises

2 ½ klaasi vett, 1 klaas valget kuiva veini või vermutit, ½ klaasi suhkrut, 8 lehte želatiini või 2 kuhjaga teelusikatäit želatiinipulbrit ja paar kohevat peotäit värskeid erinevat värvi kannikese kroonlehti. Aseta želatiin vähese veega likku, lisa pool klaasi vett ja kuumuta pidevalt se-

gades, kuni želatiin on täielikult lahustunud. Sega 2 klaasi keedetud jahutatud vett, vein ja suhkur, kuni viimase täieliku sulamiseni. Sega želatiinilahus pideva joana veinileeme hulka. Vala sega desertpokaalidesse, sega juurde kannikesõied ja tõsta 2–3 tunniks jahedasse tarduma. Soovi korral võib enne serveerimist peale puistata jämedalt purustatud kooritud mandleid või pähkleid.



## Maitsvad lilled

Toivo Niiberg  
144 lk, pk

UUS!  
155.-

Sari lilledest ja taimedest uues võtmes

## Kompost ja kompostimine

Maia Raudseping  
80 lk, pk

125.-



Kompost on mitmesuguse orgaanilise materjali segust selle elustiku lagundava tegevuse tulemusel tekkinud kontsentreeritud püsiv huumuse jääk, mis on valmis mulda viimiseks. See on algsetest materjalidest vähem mahukas. Kompostiga lähevad mulda ka seal eluvad mikroorganismid, kes kaitsevad taimi, eelkõige nende juuri, haigestumise eest.

Inimkonna elu säilimise aluseks on mullaviljakus.: kui hävib muld, ei ole enam toitu loomadele ega inimestele. Euroopa keskkonnakaitse

on seadnud oma tähtsaimaks eesmärgiks mullaviljakuse säilitamise ja taastamise. Parim moodus mullastiku kehva seisundi parandamiseks on komposti valmistamine ja kasutamine. Kompost parandab mulla koostist ning õhu ja vee imendumist mulda, vähendab erosiooni ning vajadust kunstlike väetiste järele. Samas on see ka taimekaitsevahend. Kompostimine on tõhus panus keskkonnakaitsele: orgaanilisi jäätmeid kompostides tagatakse ainete looduslik ringkäik ja seega võib kompostimist vaadelda kui jäätmete taaskasutamist.