

# 5 maitsvat õunasorti

Maitsetime Ahjal Asuva aiandustalu õunaaias vähem tuntud suve- ja sügissorte.



## 'EERIKA'

Uno Kivistiku aretatud suvesort, saadud 'Tartu roosõuna' seemikutest. Õunad valmivad augusti lõpus ja neid saab tarbida kogu septembrikuu.

Viljaliha on mahlane, hapukasmagusa maitsega ning enamasti roosade laikudega. Maitse meenutab 'Sügisdeserti'.

Korrapäraselt ümarikud kuni lameümarikud viljad on õrna roosakaspunase kattevärvusega. Kärntõppe nakatub vähe.



## 'KAJA'

Selle erilisel hõrgu maitsega sordi aretas Pollis Aleksander Siimon, ristates sorte 'Liivi kuldrenett' ja 'Suislepp'.

Valkjaskollane 'Kaja' valmib septembri algul, jäädes suvi- ja sügisõunte vahepeale.

Kollakasvalge viljaliha on hapukasmagus, hästi mahlane ja teraline. Ka õuna piklikovaalne ning selgelt märgatavate kantidega kuju on kena. Säilib umbes kuu aega. Kärntõbe on sordil vähe.



## 'KONFETNOJE'

Venemaalt pärit hilissuvine sort valmib augusti lõpus või septembri algul.

Magemagusa maitsega, meenutab 'Martsipani'. Vürtsikas, mahlakas, krõmps.

Valmides õunad justkui klaasistuvad puu otsas, koduaias on selliseid eriti meeldiv süüa.

Rohekaskollase põhivärvusega viljad on osaliselt kaetud joonelise punaga. Kuigi üsna tagasihoidliku välimusega, on sisu suurepärase. Üsna vastu pidav kärntõve suhtes, ka puuviljamädanikku haigestub vähe.



## 'CCK'

See suvesort peaks koduaias kasvama juba kas või ilu pärast. Raske on uskuda, et tumepunased õunad loomu poolt selliselt läigivad, aga nii see on.

Sort valmib 'Valge klaarõunaga' üsna samal ajal. Meeldiva hapuka maitsega. Hea omadus on see, et viljad ei varise. Lätis kasvatatakse palju tootmis-aedades.



## 'KOVALENKOVSKOJE'

Valgevenes aretatud sügissordi ergavpunased õunad on silmatorkavalt ilusad ja ka väga maitsvad – magusad-mahlased.

Valminud viljad võivad puu otsas seista, ilma et läheksid jahuseks nagu paljud muud sügissordid. Väga saagikas ning üsna haigus- ja talvekindel. Sobib hästi koduaeda.

## NIPP

### Õunte abil tomatid küpseks

Päikest pole ja tomatid ei valmi, mida teha? Pange rohelised tomatid paberikotti ja neile seltsiks paar küpset õuna. Tomatid lähevad kiiremini punaseks. Milles nipp? Aga selles, et õunad sisaldavad gaasilist ainet etüleeni, mille üks ülesanne on hoolitseda vilja valmimise eest. Seda omadust saab ka tomatite puhul ära kasutada.

## TARGU TALITA

ilmub koos Maalehega.  
Lehekülgede numeratsioon  
algab 4. jaanuarist 2008

Toompuiestee 16, 10137 Tallinn Toimetus  
targutalita@maaleht.ee  
reklamaam 661 3333, 661 3334  
faks 661 3343

Kadrin Linna 661 3376  
Vivika Veski 661 3375  
Kaja Kurg  
Kujundus Piret Väljataga

Väljaandja  
Trükk  
Esikaane fofu

AS Maaleht  
AS Kroonpress  
Raivo Tasso