

AED:
Istuta aeda
kääbus-seedermänd
Lk 382–383

KÖÖK:
Hostad sünnivad
ka süüa
Lk 384–385

KÄSITÖÖ:
Mulgi salliga
laulupeole
Lk 388–389

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 24 12. juuni 2014

ziaja

focus
on skin

Kitsepiimaga
dušigeel



Hooldusvaba maasikapeenar kasvatuskastis

MARJU VITKAR

Viimastel aastatel on mul jäänud aega ja jaksu napimaks, nii et otustasin peenramaad vähendada. Oma aia maasikatest aga päriselt loobuda ei tahaks ja seetõttu sooviksin nõu, kuidas rajada väike maasikakasvandus amplisse või kasti.

Vastab
MARJU VITKAR
Aialeht.ee

Maaasikad on vist kõigi suvised lemmikud – süüakse neid kilode kaupa ja hoidistatakse suurel hulgal talveks. Maasikad sisaldavad palju kasulikke mikroelemente. Näiteks rauda, vaske, koobaltit, mangaani, tsinki ja joodi. Lisaks mikroelementidele leidub maasikates ka B-rühma vitamiine (rohkest foolhapet), E- ja K-vitamiini ning loomulikult ka askorbiinhapet ehk C-vitamiini. Igas kodus kus vähegi võimalik on maasikapeenar, kas või paarikümne taimega.

Maasikate kasvatamisega kaasnevad tavapäraselt kolm püsivat probleemi: nad nõuavad hooldamisel üsna palju käsitööd, marjad kipuvad vihmastel suvedel olema porised ja hallitama ning linnud ja teod rikuvad saagi tihti enne, kui marjad kasvataja toidulauale jõuavad.

Kasulik kasvatuskast

Hea võimalus maasikaid lihtsama vaevaga kasvatada on luua maasikapeenar kasvatuskasti. Selle võib paigutada sobivasse päikesepaistelisse kohta, ka otse maapinnale. Sellisel juhul tuleks kasti alla panna juuretõkkekangas, et umbrohi muru seest oma nina peenraste ei pistaks.

Soovi korral saab kasti sisse loodud peenrast teha ka atraktiivse pilgupüüdja, seda näiteks maakividest laotud alusele paigaldades või eri toonides värvides. Kasvatuskasti saab väga lihtsa vaevaga ise teha,



Valmiv maasikapeenar kasvatuskastis.

kasutades selleks näiteks terrassilaudu, või ka juba valmistehtuna aianduspoest osta.

Kasvatuskasti võib segada rammusa ja kemikaalideta kasvusubstraadi – siis saab olla kindel, et marjad on tarbimiseks täiesti ohutud. Kõrgemal asuvas kastis on maasikataimedele ideaalsed tingimused: soe, kaitse õitsemisaegsete külmade eest, umbrohuvaba kasvupind. Lisaks on veidi kõrgemal asuva kasti ümber ka mugavam toimetada, kuna ei pea nii palju kummardama. Ka jäävad kasvatuskastides olevad taimed puutumata tigudel, kes mööda laudu nii väga peenraste ronima ei hakka. Samuti on sellised peenrad kaitstud koduloomade tallamise ja kraapimise eest.

Lindude eksitamiseks on soovitatav juba enne maasikate valmimist peenraste panna väikesi punaseks värvitud kive, mida nad valminud marjadeks peavad ning usinalt toksivad. Nii harjuvad linnud mõttega, et tegu on kividega ja maitsvat kõhutäit sellest peenrast loota pole, ning kui saabub päev, mil marjad punaseks muutuvad, ei tunne nad nende vastu enam huvi.

Multši head omadused

Niiskuse säilitamiseks, umbrohu tõrjumiseks ja marjade puhtana hoidmiseks on kasulik kohe pärast

taimede istutamist katta kasvatuskasti oleva maasikapeenra pind paarisentimeetrise multšikihi. Veidi paksemast multšikihist on lihtne seemnetega levivaid umbrohtusid välja sikutada ja suurem rohimisvaev jääb olemata.

Multšiks sobivad hästi nii puitlaast, saepuru, põhk kui ka koorepuru. Puitlaastu või saepuru kasutamisel tuleks jälgida, et see oleks piisavalt jämedakoeline – peenem materjal jääb küpsete marjade külge kinni, halvendades nende väljanägemist ja kvaliteeti. Samuti hakkab peenike saepuru maapinnal üsna lihtsalt hallitama.

Peenra rajamisel võib kasutada meeelpäraseid maasikataimi ja -sorte või naabriniselt saadud väga hea maitsega maasikate türtataimi, kuid kaval nipp on rajada peenar aianduskeskustes saada olevatest frigotaimedest. Maasika frigotaimi on pärast ülesvõtmist lühemat või pikemat aega hoitud külmhoidlas kuni paari miinuskraadi juures. Selline töötlemine on aidanud kaasa õievarte ja -pungade arengule ning nendest taimedest saab juba esimesel aastal päris korralikku saaki. Lisaks on nende pluss see, et kui nad alles suvel istutada, saame värsked maasikad sügisel – siis, kui teised nende mõnusate marjade järele juba igatsusest õhkavad.



Jätke alles õisiku suurim ilusaim viljahakatis.

Õunapuu ootab harvendajat

Õierohkel aastal tasub üks kuu pärast õunapuu täisõitsemist tema viljahakatisi harvendada – see soodustab uute õiepungade teket ja parandab õunte kvaliteeti.

Rikkaliku õitsemise korral variseb õunapuudelt palju õisi ja noori vilju. See on loomulik bioloogiline protsess, millega õunapuu reguleerib viljade hulka, sest kõiki viljastatud õisi ei suuda ta saagiks kasvatada.

Õite ja noorte viljade varisemine toimub tavaliselt kolme lainena.

Esimene varisemine on õitsemise lõpul, sel perioodil variseb keskeltläbi 30–50% õitest. Pärast viljastumist algab embrüo areng.

Kui embrüo areng on häiritud, siis viljahakatised edasi ei kasva ja nad pudenevad nn juunivarisemise ajal. Enamasti varisevad väiksemad viljad ja need, millel on vähem seemneid. Sel ajal võib pudeneda veel 40–60% algsest õite hulgast.

Enne saagikoristust kukub veel 2–3% viljadest, ka seda varisemist tugevdavad vee- ja toitainepuudus.

Seega areneb viljadeks vaid kümnendik kogu õite hulgast. Tugevatel ja hästi valgustatud oksitel asuvaid viljahakatisi variseb vähem kui nõrkadel võrasisestel oksitel tekkinud noori vilju.

Mida paremini toitub puu õitsemise ajal, eriti lämmastikuga, seda rohkem viljastatud õitest säilib ja neist kasvavad viljad ei varise enne valmimist.

Õierohkel aastal puule appi

Lisaks puu loomulikule õite ja noorte viljade varisemisele võib olla õierohkel aastal vajalik ka viljahakatisi harvendamine. Sellepärast et:

- eemaldades väikesed viljahakatised, kasvavad allesjäänud õunad suuremaks;
- eemaldada putukakahjustusega, kärntõve täppidega ja tavatu kujuga viljad;
- parandada viljade värvumist;
- vähendada viljakande perioodilisust;
- ergutada puu vegetatiivset kasvu.

Mida suurem on lehepind ühe vilja kohta, seda paremad toitumistingimused sel on ja viljad kas-

vavad suuremaks. Seega ei vähenda viljade harvendamine saagi suurst. Enamikule õunasortidest on optimaalne lehtede arv ühe vilja kohta 20–40.

Õige aeg on oluline

Viljade harvendamine tuleks teha hiljemalt üks kuu pärast õunapuu täisõitsemist, siis soodustab see uute õiepungade teket ja parandab viljade kvaliteeti. Sel ajal on viljahakatised umbes 1 cm suurused.

Hilisem viljade harvendamine mõjutab ainult käesoleva aasta saagi suurst ja kvaliteeti.

Üldjuhul jäetakse harvendamisel alles kõige suurem vili, mis asub tavaliselt õisiku keskel. Kui sellel on mõni kahjustus, siis see eemaldatakse ja alles jääb suuruselt teine viljahakatis.

Haigustest ja kahjuritest rikutud viljad võiks korjata kotti või ämbrisse ja hiljem hävitada.

Harvendamisel hoidke oksa ühe käega kinni, et vältida viljaokste murdumist.

Allikas: “Maalehe õunaraamat”

UUDIS

Abiks õunakasvatajale

“Maalehe õunaraamat” on suunatud eeskätt koduaiapidajale. Et õunapuu pakuks silmailu ning rõõmustaks meid ilusate ja maitsvate viljadega, tuleb talle luua sobiv kasvukeskkond ning puu eest igal aastal asjatundlikult hoolitseda.

Kõigeks selleks annab uus käsiraamat näpunäiteid. Siit leiab üle-

vaate sobiva kasvukoha valikust, õunapuu poolealustest ja uuematest sortidest, istutamisest, saagi kujunemisest, võralõikusest, väetamisest, taimekaitsest, saagi koristamisest ja säilitamisest.



Raamatu autor Krista Tiirmaa on töötanud Polli Aiandusuuringute keskuses teadurina, praegu tegutseb aianduskonsulentina ja on aiandusettevõtte juht.

Raamatu andis välja kirjastus Hea Lugu.

POJENGID – kirgede äratajad

REPRO

“Vintske kui karuohakas, tugev kui tänavakivi ja täis võilille elujõudu!” – nii on öelnud pojengide aretaja James Kelway.

Pojengide ilule suudavad vastu panna vähesed. Armsalt ümarad, ajas silmanähtavalt paisuvad pungad, siidpehmed laialisirutuvad kroonlehed – need on õied, mis kutsuvad nina endasse pistma. Tahad ju kohe ka lõhna tunda.

Pojengid (*Paeonia*) on seda väärt, et pärast selle aasta õitsemise lõppu oodata kannatlikult järgmist. Nad on mõõdukat hooldust vajavad ning usaldusväärsed kaaslased, samas peavad end ülal nagu primadonnad.

Pojengide lavaletulek on suurejooneline ja pilkupüüdev, nende lahkumist saadavad maapinnale aeglaselt langevad õielehed. Kahjuks kestab mõne sordi õitse-aeg vaid nädala ringis, kuid fotosid neist võib ju nautida piirilt.

Rohtsed pojengid

Kõiki rohtseid pojenge, kelle maa-pealsed osad talveks hävivad, kasvatatakse üldjuhul ühtmoodi.



Lõhnav aedpojeng ‘Sarah Bernhardt’.

Meie aedades kõige tuntumad rohtsed pojengid on varajane (*P. officinalis*), ahtalehine (*P. tenuifolia*), anomaalne (*P. anomala*) ja valgeõieline pojeng (*P. lactiflora*). Viimane on tavalisim rohtne pojeng, temast on aretatud tohutult palju sorte: tuntakse 5000, mõnel andmetel koguni 10 000.

Aedades on levinud ka eri liikide ristamisel saadud hübriidsordid.

Pojengiõite mitmekesisus on tohtu: siin leidub liht-, pooltäidis- ja täidisõielisi lugematutes värvitoonides aretisi.

Pojengide kasvatamisel tasub teada järgmist.

- Sobib päikesepaisteline kuni poolvarjuline kasvukoht, viimases kestab õitse-aeg aga pikemalt.

- Kõige paremini kasvab pojeng sügavapõhjalisel toitaineerikkal liivsavimullal.

- Istutades on oluline panna juur mulda nii, et kasvupungad (uuenemispungad) jääksid 4–5 cm sügavusele. Kui aastad lähevad ja taim ei taha õitsemise hakata, võib põhjus olla selles, et istutasite ta liiga sügavale.



Jaapani tüüpi õitega ‘Cora Stubbs’ lõhnab võimsalt.



Väga suurte valgete lõhnavate täidisõitega ‘Festiva Maxima’, õie keskel on väikesed punased maalingud.



Tillilehtede sarnased lehekused on iseloomulikud ahtalehisele pojengile, kes on üks varasemaid õitsejaid ja puhkeb juba mais.



Rocki pojengi võrratu ja ainulaadne õis.

■ Noored õrnad kevadvõrsed vajavad toetamist.

■ Paljasjuursete taimede istutamiseks on kõige parem kasutada taimede puhkeolekuaega, seega teha seda kas sügisel või varakevadel. Konteineritaimi võib istutada mis tahes ajal, kui vaid labidas maasse läheb.

■ Istutusauk tehke suur: nii sügavus kui läbimõõt umbes 50 cm.

■ Istutamise ajal segage ülemisse mullakihti umbes 1 liitri jagu veisesõnnikukomposti.

■ Kevadel istutades ärge unustage taime edaspidi korrapäraselt kasta.

■ Igal aastal pärast õitsemist väetage oma pojenge.

Puitunud pojengid

Põõsaspojengid (*P. suffruticosa*), mida kutsutakse ka puispojengideks, kasvavad koguka marjapõõsa suurusse. Neil on puitunud varred, taime maapealsed osad talvel ei hävi.

Põõsana kasvavad ka Delavay pojeng (*P. delavayi*), kollane pojeng (*P. delavayi* var. *delavayi* f. *lutea*) ja Rocki pojeng (*P. rockii*).

Puitunud pojengide kasvatamisel on kõige olulisem teada järgmist.

HUVITAV TEADA

Aedpojengi õietüüpe

■ Lihtõies on 1–2 rida kroonlehti ja normaalselt arenenud tolmukad.

■ Pooltäidisõies on vähemalt kolm rida kroonlehti, tolmukad on normaalsed.

■ Täidisõies on tolmukad ja emakad moondunud, meenutades kujult ja värvuselt kroonlehti. Õis on tihedalt täidetud.

■ Jaapani- ja anemooniõielistel sortidel on 1–2 rida kroonlehti ja õie keskel ilus poolkera. Viimase moodustavad kitsaste kroonlehtede sarnased kõlulolmukad.



Ka põõsaspojengidest on aretatud tuhandeid liht- ja tädisõielisi sorte. Pildil sort 'Shima Daijin'.

■ Kasvukohaks võib valida nii päikeselise kui ka poolvarjulise paiga.

■ Sobivaim muld on kergema lõimise, sügavapõhjaline ja hea veeläbilaskvusega.

■ Istutades peab poogitud põõsaspojengi pookekoht jääma 10–15 cm maapinnast allapoole, siis kasvab ta hea juurestiku.

■ Paljasjuursete põõsaspojengide istutamiseks on parim aeg suve lõpus alates augusti keskpaigast ja septembris või siis varakevadel enne kasvu algust. Konteineritaimi võib istutada kogu vegetatsiooniperioodi jooksul.

■ Kevadel istutatud põõsaspojengi kaste kogu suve jooksul korralikult, kui ilm on kuiv; eriti hoolega jälgige põuaajal, et taimed ei jääks janusse.

■ Puispojengil lõigake ära üksnes kuivanud oksad, seda on parem teha kevadel enne õitsemist.

■ Varasuvel kohe pärast õitsemist andke põõsastele väetist.

RIHO RAUDI

Vahendatud ajakirjast Trädgård

Meil veel vähetuntud

REIN SANDER

Kääbus-seedermänd on seedermändide kõige madalakasvulisem, põõsasjas liik.

Looduslikult kasvab kääbus-seedermänd (*Pinus pumila*) laial alal Siberis Baikali järvest ida pool, Kirde-Hiinas, Koreas ja Jaapanis.

Esimesed Kaug-Ida uurijad pidasid teda siberi seedermänni alamliigiks, hiljem leiti siiski, et tegu on omaette liigiga.

Külma eest lume alla

Mäenõlvadel moodustab kääbus-seedermänd tihti läbipääsmatuid padrikuid, kus mahakooldunud oksad üksteisega risti-rästi põimuvad. Karmi Siberi talve aitabki sellel liigil paremini üle elada komme ennast lume alla peita.

Külma tülles muutuvad pöosa oksad elastseks ning painduvad maha. Ka meil hakkab kääbus-seedermänd ennast juba kümme-konnaminuskraadi juures talvekortesse seadma.

Lamanduvad isegi vanad 2–3 m kõrgused põõsad. Aias tuleks ar-



Umbes 30 aasta vanune kääbus-seedermänd.

vestada, et nende kõrvale ei jääks habraste okstega naabreid, need võivad viga saada. Samas on kää-

bus-seedermänni kohevad oksad lumevaesel talvel ka heaks lisakatteks mõnele külmahellale liigile.



Madalakasvuline sort 'Jeddeloh' Nurga puukoolis.

Koduaeda madal sort

Lääne-Euroopas sai kääbus-seedermänd laiemalt tuntuks alles möödunud sajandi keskel, sellest ajast pärinevad ka esimesed sordid. Kuid õige hoo sai aretustöö sisse alles 1980. aastatel.

Kääbus-seedermännil on väga peened ja pikad kolmekandilised okkad, sinaka värvuse annavad neile pealmisel tahul olevad õhulõheribad. Enamik sorte paistabki silma kirka helesinise värvusega.

Sorte on viiekümne ringis, kuid meil leiab nende istikuid veel harva. Siiski tasub puukoolides käies silmad lahti hoida.

Väiksemasse aeda sobivad paremini madalakasvulised sordid nagu 'Compacta', 'Dwarf Blue', 'Jeddeloh' jpt, neid on lihtsam ka naabritega sobitada.

Kahjuks vähe levinud

Kääbus-seedermänd kasvab hästi igal tavalisel aiamaal ega vaja erilist hoolt.

kääbus-seedermänd

Eestis kasvas kääbus-seedermändi enne Teist maailmasõda ainult Järveljal. 1961. aastal toodi meile tema seemneid Lõuna-Kuriilidelt, sellest ajast kasvab ta Tallinna Botaanikaaias.

1980ndate alguses võis istikuid hankida tollasest Eesti Metsainstituudist. Siberist saadud seemnetest kasvatas metsamees Johannes Moks oma aias erineva kasvukuju ja okkavärviga istikuid.

Kahjuks on kääbus-seedermänd jäänud siiski rohkem taimekogude liigiks, kuigi võiks olla iga paragi ehe.



Isaskäbikesed on noore võrse alusel ...

Söödavad seemned

Mai lõpupoole hakkab paarikümne aasta vanune seedermänni põõsas "õitsema".

Isaskäbikesed on erepunased, emaskäbikesed alguses punased, siis lillad ja lõpuks rohekad.

Järgmisel suvel kasvavad nad 3–4 cm pikkuseks ja võtavad aegamööda pruunika tooni.

Seemned valmivadki teise aasta sügisel. Need on söödavad, kuid üsna väikesed ja paksu koorega.

Ka ei ole käbisaak teab mis suur, sest käbid on väiksemad kui teistel seedermändidel. Hulga mõistlikum on need seemned hoopis maha külvata.



... ja emaskäbikesed võrse tipus.

Külvake sügisel või kevadel

Külv tuleb ette valmistada igal juhul juba sügisel. Kui ei ole karta hiiri, võite käbidest välja lüditud seemned ka juba sügisel otse peenrasses külvata.

Kindlam on need siiski liivaga kihitatult mõnda suuremasse potti panna ja metallvõrguga katta.

Pott kaevake aias maasse sellises kohas, kuhu sügisel või talvel suurema sula aegu ei kogune liigselt vett.

Kuid ka päris kuiva kohta ei tohi potti jätta.

Kevadel uurige ettevaatlikult, mis seemnetest saanud on. Enamasti hakkab osa neist mai alguses idanema. Peenrasses külvakegi ainult sellised, mille elumärgid juba näha.



REIN SANDER

Teise aasta sügisel hakkavad käbid küpsema.

Hosta – nii ilutaim kui köögivilj

REPRO

Hostad (*Hosta*) on pärit Jaapani Honshu saare varjulistest mägi-metsadest. Eestlased kasvatavad hostasid eelkõige ilutaimena, kuid jaapanlaste seas on hosta kõrgelt hinnatud köögivilj.

Kuna Jaapan oli sajandeid tagasi suletud ühiskond, nägid eurooplased hostat esimest korda alles XVII sajandil. Euroopas mainiti hostat Hollandis 1712. aastal. Sellele taimeperekonnale on nime andnud Austria arst ja botaanik Nicholas Thomas Host, kelle auks see nimetati.

Taim ise aga jõudis Euroopasse hoopiski aastaid hiljem. Teelehine hosta toodi Pariisi aastatel 1784–1789 ja laiuv 1979. Tänu suurtele lumivalgetele eksootiliselt lõhnavatele õitele sai teelehisest hostast peagi populaarne haljastaim, mida kasutati eelkõige Prantsusmaa parkides. Sealt edasi levis ta üle kogu Euroopa.

Teised Jaapani hostad hakkasid Euroopasse ilmuma mitukümmend aastat hiljem. 1829 saatis Hollandi arst ja botaanikahuviline Philipp von Siebold Euroopasse hostasid ja mitmeid muid Jaapani taimi. Neid kasvatati esmalt Sieboldi puukoolis Gentsis, kuid sealt jagati neid ka botaanikaeadadele ja huvilistele. Nii jõudsid mõned liigid Ameerikassegi.

Ameerikasse emigreerunud puukoolipidaja Thomas Hoggi marssalist poeg saatis Jaapanis olles koju isale kirjulehiseid hostasid. Algul arvasid botaanikud, et kõik läände saabunud hostad on looduslikud liigid, ka kirjulehised. Hiljem selgus, et kollektsionäärid ei kogunud kõiki taimi mitte loodusest, vaid hoopiski aedadest, peamiselt templiaedadest. Seega suurem osa kirjulehisset hostadest kujutasid endast Jaapani aednike valitud hübriide, keda oli aastasadu kultiveeritud.



Hostad on meil tuntud eelkõige lehtdekoratiivse püsillilena.

1960. aastatel kirjeldati umbes 40 hosta liiki, tänapäeval ulatub tuntud liikide arv juba 50ni.

Külmakindlad taimed

Looduses kasvavad hostad mägedes 0,5–2,5 km kõrgusel merepinna, seega on nad külmakindlad ja väga hea kohanemisvõimega.

Hostad kasvavad hästi nii mõõduka kliimaga piirkondades kui ka lähistroopikas, kuid vajavad talvist puhkeperioodi, kus temperatuur oleks vähemalt 3–4 nädalat aastas alla +4,5°.

Hostade mullasisesed organid on lühikesed risoomid, millele arenevad lihakad juured. Lehed võivad olla kitsad süstjad kuni laiad munajad või peaaegu ümmargu-

sed, enamasti pikarootsulised või kaarjate rootsudega.

Lehed paiknevad taimel juurmise kodarikuna. Õied on lehterjad, valged või helelillad, asetsevad varre tipus olevas kobaras. Õiekate on lihtne, kuue perigoonilehega. Viljakas on kupar.

Hostad haljastuses

Hosta on Eesti iluaianduses üsna levinud lehtdekoratiivne püsillil. Tuntuimad haljastuses kasutatavad liigid on kähar hosta (*H. crispula*), Fortune'i hosta (*H. fortunei*), süstjalehine hosta (*H. lancifolia*), kääbushosta (*H. minor*), teelehine hosta (*H. plantaginea*), sinihall hosta (*H. sieboldiana*), lainjas hosta (*H. undulata*) ja laiuv hosta (*H. ventricosa*).

Päikeseline ja kuiva ning lahja mullaga kasvukoht hostale ei meeldi. Lisaks päikesekahjustusele on kuivas kohas kasvanud taimed kidurad ning väikesed on nii lehed kui õisikuvars.

Valgusevajadus sõltub tihti ka lehtede värvusest ja sordist. Kehitib reegel, et sinised ja valgekirjulised hostad eelistavad varju. Rohelise, rohekaskollase ja kollase lehestikuga sordid taluvad ja sageli ka vajavad rohkem päikest. Tugevamakasvulised hostad kasvavad hästi ka savikatel muldadel, kuid seal on taime areng aeglasem.

Hostad vajavad toitaineterikast ja vett hästi läbi laskvat mulda. Kuna hosta juurestik kipub aja jooksul paljastuma, on hea kevadel või sügisel taime multsida sõelutud kompostmullaga. Kompostmuld katab juured ja on ühtlasi väetise eest. Optimaalne hostadele sobilik mulla pH on 6,5–7,5. Kevadel võib taimeümbrust väetada ka mõne kompleksväetisega. Kuid väetamisega ei maksa liialdada, sest õrnad lopsakad lehed muutuvad eriti ahvatlevaks tigudele.

Dekoratiivsed lehed, varjulembus ja vähenõudlikkus on põhjused, miks hostad on populaarsed püsikud kalmistutel. Hosta lehed on hea materjal ka lillekimpudes ja lilleseadetes.

Head raviomadused

Viimasel ajal on hakatud põhjalikumalt uurima ka hostade raviomadusi ja keemilist koostist. Hostadest on leitud pea 82 bioaktiivset komponenti, olulisimad neist on liigi-

spetsiifilised steroidsed saponiinid, flavonoidid, alkaloidid jne. Kokkuvõttes avaldavad need ained pärsivat mõju vähi arengule, tugevdavad immuunsüsteemi, alandavad kolesteroolitaset ja soodustavad toitainete omastamist ning turgutavad seedesüsteemi, hävitades samas soolestiku patogeenset mikrofloorat. Avastatud on ka, et hostade steroidsed saponiinid ennetavad ja hoiavad ära Alzheimeri tõve süvenemist, pidurdades seega vananemisprotsesse.

Hinnatud toidutaim

Jaapanis on hostad kõrgelt hinnatud kui mäe- ehk looduslike köögiviljade (*sansai*) hulka kuuluvad köögiviljad. Köögiviljana on arvestatavad kõik hostad ja kirjanduses ei ole ühtegi viidet ühe või teise liigi mürgisuse kohta. Eriti hinnatud on hostade kevadised noored võrsed, mida tarvitatakse toiduks nii toorelt kui ka hautatult nagu spinatit. Köögiviljana kasutatavaid hostasid kutsub Jaapanis *urui* või *yuki-urui*.

Maitsetl on need küll veidi mõrkjad, aga tervislikud. Maitset aitavad parandada maitsetaimed ja sojakaste. Suuremaid lehti kasutatakse suši valmistamisel, aga ka suppides ja hautistes koos mereandidega. Söödavad on ka õiepungad ja õied.

Köögiviljana on eelistatumad teelehine, Fortune'i ja sinihall hosta. Teelehelist hostat kasvatatakse üsna sageli ka suurematel põldudel ja peenardel kui tavalist köögivilja, kasutades toiduks ära nii nooremad kui vanemad lehed, õiepungad ja õied.



Värsked hostad singikuues.

Toite hostast

Praetud suitsupeekoniga serveeritud toored hostavõrsed

Praadige suitsupeekon kergelt läbi, keerate rõngasse ja pistke sellest läbi mõni hostavõrse ning serveerige vastavalt oma maitsele ja võimalustele. Hea amps õlle või kalja kõrvale krõmpsutamiseks.

Kergelt hautatud hostavõrsed (1 portsjon)

Võtke peotäis hostavõrseid, peske hoolikalt puhtaks ja asetage 1–2 minutiks keeva vette, millele on lisatud veidi meresoola (1 kuhjaga teelusikatäis 0,5 liitri vee kohta). Seejärel jahutage külma jooksva vee all maha, nõrutage ja asetage vaagnale. Võtke 2–3 supilusikatäit majoneesi või maitsestatamata jogurtit, segage hulka pool supilusikatäit peeneks riivitud ingverit, segage kõik hoolikalt läbi ja kandke kaste ühtlaselt hostadele. Serveerige koos röstsaiaga või sõmeralt keedetud riisiga.

Maitsestatud jogurti või majoneesi asemel võib tarvitada ka ingverikastet: ½ klaasi ananassihoivise vedelikku või muud magushaput kompotivedelikku, 1 riivitud või läbi küüslaugupressi surutud lihaleemekuubikut, ½ klaasi vett, 2 tl kartulijahu, 0,5–1 tl jahvatatud ingverit, 2 tl suhkrut, 1 tl valge veini või õunaädikat. Raputage kõik koostisained põhjalikult segamini ja kallake väiksesse keedunõusse. Kuumatage pidevalt segades, kuni kaste pakseneb, seejärel tõstke tulelt.

Hautatud hostad köömnega (1 portsjon)

Võtke peotäis hostavõrseid, peske hoolikalt puhtaks. Asetage pann tulele, lisage 2 supilusikatäit võid, ja kui või on sulanud, pange pannile hostavõrsed, segage veidi läbi ja hautage üks minut. Nüüd lahustage ¼ tassiss keevas vees ½ puljongikuubikut, valage lahus hautisele, puistake peale 1 tl köömneid ja hautage võrsed kaane all tasasel tulel parajalt pehmeks (6–8 minutit). Serveerige kui iseseisvat rooga või pakkuge kõrvale röstitud saia või sõmeralt keedetud riisi.

TOIVO NIIBERG

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja

Allikas: Aialeht.ee ja välisajakirjandus



Hautatud hostad köömnega.

Kuusevõrsed toidulaual

PILLE HERMANN

Kevad areneb jõudsalt suveks ja viimane aeg on koguda kuusevõrseid ning neid ka talviseks ajaks tallele panna.

Juba sajandeid on teatud, et okaspuudes on palju inimorganismile vajalikke aineid ning seetõttu on puude eri osad leidnud ka laialdast kasutamist rahvameditsiinis. Usutakse, et võrsetest valmistatud vahendid aitavad bronhiidi, gripi ja angiini korral ning samuti leevendavad vitamiinivaegust.

Kõige pisemad võrsetipud võib pista sügavkülma, nii saab neid lisada talvel toorsalatitesse või hoopiski kasutada joogivee maitsestamiseks. Säilitamiseks võib võrseid panna väikeste portsjonitena fooliumisse.

Juhul kui portsjonite tegemine tundub tülikas, võib võrseid panna sügavkülma väikese karbiga. Samas püüdke ikka meeles pidada, et kuusevõrseid külmkapis kasutamist ootavad.

Kui on juba ette teada, et teised pereliikmed (peale võrsete koguja) kuusevõrsetega maitsestatud salati ära põlgavad, võib noored pehmed okkad võrse küljest lahti tõmata ning säilitada vaid neid. Kui siis toidu valmistamisel lisada neid paar näputäit, ei pööra keegi sellele tähelepanu, pidades neid tõenäoliselt jämedamateks tillivarteks.

Leevenduseks kõhale

Parim kõharohi on meega purki tehtud kuusevõrseid. Selleks asetage vaheldumisi võrseid ning mesi. Suruge purk tihedalt täis ning pange jahedasse pimedasse kohta. Paari nädala jooksul peaks võrsetest eralduma vedelik. Kurnake see väiksesse kaanega suletavasse anumasse ning säilitage külmikus. Kui siirupit on valmistatud suuremas koguses, võib seda lisada kohvile või teele – selline jook sobib ülemiste hingamisteede haiguste leevendamiseks.

Need, kes ei armasta tee sees suhkrut ega mett, võivad sügavkülmutatud võrsetest teha ka teed. Kui isevalmistatud šokolaadidese riivitakse apelsini ja puistatakse kuivatatud tsillipipart, võib näiteks trühvliite tegemisel pisut lisada pee-



Kuusevõrseid, mis on pakitud väikeste portsudena fooliumisse, võib säilitada ka sügavkülmas.



Kõha leevendava siirupi tegemiseks asetage purki vaheldumisi võrseid ning mett.

nestatud kuusevõrseid. Lisaks võib nende maitset katsetada ka terviseküpsetistes – kuklites ja pätsikestes.

Maitseks lihale

Lisaks võib kodus keeta ka kuusevõrseisiirupit, seda ei peagi poest ostma. Selle keeduse tegemiseks koguge ligikaudu liitri jagu võrseid. Asetage potti ning valage üle veega nii, et need oleks kaetud.

Seejärel laske kogu segul keema tõusta, keetke 5–10 minutit ning jätke võrseid paariks tunniks keeduvette. Kurnake, lisage ligikaudu 0,5 kg suhkrut ja keetke seni, kuni kogu ollus muutub siirupiseks.

Valage väiksematesse purkidesse või pudelitesse ja säilitage külm-

kapis. Sobib lihadega, eriti hästi muidugi ulukiliha maitsestamiseks.

Siirupit võib lisada ka marinaadidesse, liha praadimisel aitab siirup lihal hästi pruunistuda.

Kes on harjunud toorsalati maitsestamiseks kasutama mett, võib selle asendada paari lusika kuusevõrseisiirupiga.

Julgemad võivad eksperimenterida ka kalatoitude valmistamisel.

Võrseid on kõige õigem koguda metsast, mis ei ole suurte teede lähedal, ning jälgima peaks, et ei kogutaks ainult ühelt puult, vaid natuke siit ja natuke sealt.

PILLE HERMANN

PILLE HERMANN



Kes ei armasta teed, mis on pakitud paberist kotikesse, võib ise teha looduslikud teepakid maasikalehtedest, kus täiteks piparmünt.



Noppige piparmündi küljest lehed ära ning asetage maasikalehele.



Murdke maasika külgmised lehed keskele ning seejärel rullige kokku. Siduge tugevasti niidiga kinni.

Mõnele rullile võib toreduse pärast ümber siduda ka maasikaõisi – kroonlehed võivad küll ära kukkuda, kuid mõni maasikaalge jääb ikka näha. Kui sidumise töö tehtud, saabki tee kuivama asetada. Nagu sellistel puhkudel ikka, on hea, kui seda saab teha õhurikkas ruumis ning päikese eest varjatult.

Isetehtud teepakikesed

Kuigi kosutavate taimeteede joomine on hetkel tagaplaanile jäänud, on just suvi aeg, mil mõelda järgmise talve tagavara-dele ja miks ka mitte eelolevatele jõuludele ning kingitustele.

Piparmünt on paljude lemmik. Lehtedest valmistatud tee toimib valuvaigistavalt ning rahustavalt, samuti aitab kõha puhul. Ainuüksi piparmünditee lõhn teeb tuju heaks.

Tavapäraselt kuivatatud lehtedele lisaks võib meisterdada ka mõned looduslikud teepakikesed. Selleks on tarvis piparmündilehti ning suuremaid metsmaasikalehti. Korjake need hommikupoolikul, kui ilm on kuiv. Lõigake valmis ka paraja pikkusega (umbes 20 cm) niidid, millega teekotid kinni siduda. Nüüd polegi vaja muud kui natuke näpuosavust.

Piparmündi asemel võib kasutada melissi, aed-liivateed või mõne teise taimede lehti – just selliseid, mis kõige enam meeldivad. Soovi korral võib niidi teise otsa kinnitada sedelikese heade soovidega, kas või igapäevasele erineva. Kuna suvel on toimetamist piisavalt, võib sellise meisterdamise jätta ka talveks – küll siis jõuab mõelda headele soovidele. Nüüd on oluline, et ikka piisavalt tagavara-sid jõuab koguda.

PILLE HERMANN



Laulupeost inspireeritud Mulgi sall

Moedisainer Katrin Kuldma ja Ellusalide looja Helen Vaksi koostöös sündinud Mulgi salli inspiratsiooniks on 2014. aasta laulu- ja tantsupidu, mille kaunis teema on "Aja puudutus. Puudutuse aeg", ning Katrini juured, mis pärinevad Viljandi-maalt.

Mulgi sall on inspireeritud Mulgi kuuest. Küllap vanemad inimesed mäletavad mandleid, mis olid nii kõvast kangast, et need võis rahumeeli nurka seisma panna. Üks kuub pidi vastu pidama omaniku eluaja, sest kes siis ikka endale igal aastal uut rõivast lubada sai. See-tõttu oli enne tükk tegemist, kui villane riie nii tugevaks muutus, et kandjat terve elu hästi teeniks.

Omakootud villast riiet vanutati vastupidavamaks. Appi võeti seep ja leelis ehk tuhavesi, mõnikord lisati ka sortsuke lihasoolvett. Kui vanutatud kangas vajalike aine-

tega loputatud oli ja ahi leivaküpsetamisest puhkas, jäeti see paariks-kolmeks tunniks ahju õlgede peale kuivama. Musta kuue saamiseks värviti riidet lepakooremustaks.

Tänapäeval tehakse seesugune kuub märksa pehmemast materjalist.

Kuub kaitses kandjat

Ajaloolise tõe huvides tuleb mainida, et omal ajal kanti villast Mulgi pikk-kuube soojaandva kehakatte-na ja vajadusel ka kasuka säästmiseks. Seda peeti pidulikuks riietus-esemeks ja üheks olulisemaks ihu-varjuks.

Kasukad olid tol ajal enamasti valgest lambanahast ja meie talved olid ka siis aeg-ajalt porised. Must vammus kaitses ülerrõivast ree-jalaste alt lendava muda eest. Kuni XIX sajandi keskpaigani olid meeste ja naiste pealirõivad sama lõike-ga. XIX sajandi lõpupoolel täienes tegumood ölaõmblusega. Naised kinnitasid kuubede hõlmad rinna all olevate haakidega, mehed kasutasid vööd.

HELEN VAKS



Õlasallid on traditsiooniliselt kuulunud piduriiete juurde.

Tumeda Mulgi kuue ehteks on paelad, mida kootakse tänapäevalgi käsitsi. Punast värvi lõng ja pael olid hoidva ja kaitsva tähendusega, olgu punane ümber kaela, õlgade või hoopis kuuel. Naisterõivale kulub üksteist meetrit paela. Uhkemale Karksi, Tarvastu või Helme kuuele läheb seda koguni kõva kolmkümmend meetrit. Kõik sõltub sellest, kui paljude keerdudega tahetakse silmailu juurde anda.

Kaunistused näitasid omaniku jõukust. Sellised ilmingud hakkasid esile tulema XVIII sajandi teisel poolel, kui lõunapoolsematele kuubedele hakati punaseid kaaruseid peale õmblema. Mõnel pool öeldi, et nööri järgi on võimalik jõukust näidata – mida rikkam inimene, seda rohkem nõöre.

Motiivid võisid korduda, aga detailid (kaared, jooned ja ääristused) olid erinevad. Muster moodustas ümber kuue justkui ringi. Kaitsering pidi hoidma kandjat halva sõna ja paha pilgu eest.

Mulgi juurtega looja

Sel korral palusin salli looma ka moedisainer Katrin Kuldma oma heade mõtete ja vaimuga. Soovisin väga, et kaasautoriks oleks keegi, kelle juured pärinevad Viljandi-maalt.

Katrin Kuldma sõnul on Mulgi-maa tähendus ja mõju tema elus mõõtmatu: "Lapsepõlve suvede vabadus, suguvõsa pidude turvaline laulujoru, uhkete talude seni-tajutav jõud. Läbi aastakümnete peidus hoitud raamat Vabadus-sõjast, esiemade ja -isade rõõmsad, uhked ja ka traagilised lood. See on minu Mulgimaa lugu.

Rännanud laias maailmas, pole siiski maitsnud hõrgumat kooki, kui seda on traditsiooniline Mulgi võikreemitort. Pole romantilisemaid suvesid kui need on Mulgimaa kuplite vahel. Pole kohanud peenemaid pitse ja uhkemaid tikandeid kui Mulgimaa vanaema käsitöö."



Ellusallide õlasallid on inspireeritud Mulgi kuue motiivist.

Katrin Kuldma joonistas salli Mulgi meeste kuue eeskujul, kasutades Mulgi kuue traditsioonilist jõulist koloriiti ja mõjukat kaitseringi elementi. Kaitsering on loodud kandjat hoidma, andma uhkust ja väge. Nüüd on see esivanematelt päritud kaitseringi maagia päikeselise armastusega Mulgi salli kootud.

Kummardus laulupeolistele

Eestis ulatub õlakatete kandmise traditsioon kaugesse minevikku. Üleviskerätt ehk sõba peeti rah-

variете hinnatuimaks osaks, mis kuulus põhiliselt piduriiete juurde. Sõbaga käidi külmadel ilmadel kirikus ja külas, soojemal ajal lisas väärikas sõba käsivarrel riietusele pidulikkust.

Lõuna-Eestis olid õlgadel kantavad ristkülikukujulised villased sõbad auväärseimad kehakatted. Sõba tegemine nõudis teiste riiega võrreldes märksa rohkem vilumust. Seetõttu hoiti neid väga ja parandati põlvest põlve edasi, samuti nagu sõbakudumise oskusigi.

Olgu see laulu- ja tantsupeost sütitatud Mulgi sall justkui hoidev

puudutus meie ja me esivanemate ajast. Oleme ise osalenud tantsu- ja laulupidudel ning tunneme ära need hetked ja tunded, mis sünnivad ainult sellel peol olles. Olgu Mulgi sall kummarduseks kõigile tantsude loojatele, koorijuhtidele, heliloojatele, rahvatantsuõpetajatele ning kõigile neile, kes on meile taas laulu- ja tantsupeo kinkinud. Las Mulgi salli loodud vägi kaitseb kandjat ja hoiab eestlastele kalleid traditsioone.

HELEN VAKS

Ellusallide looja

Pesupesemine – mõlast moodsa robotini

SHUTTERSTOCK

Pesupesemisega on kokku puutunud meist igaüks, sest riideid on ühel või teisel moel puhastatud alates sellest, kui need välja mõeldi.

Kümneid tuhandeid aastaid tagasi ei kasutatud kehakatete puhastamiseks vett, vaid need peksti lihtsalt vastu kive pehmeks ning hõõruti liivaga. Vee kasutamine tuli hiljem ning algul riputati rõivad kohest või joast langeva vee alla. Samuti on teada ka pesupesemine meremeeste moodi – mustad riided visati suurde kotti ning pandi laeva järele vette lohisema, kus läbi voolav merevesi viis rõivastelt suurema mustuse kaasa.

Aegamööda tekkisid aga esimesed abivahendid selle üsna raske töö kergendamiseks: pesumõlad, millega sai pesu vees liigutada, pesulauad ja -rullid, mis kergendasid rõivaste nühkimist.

Kuni XIX sajandini pesti pesu käsitsi. Nüüdseks on pesupesemise mehhaniseerimine välja arenenud isemõtleva pesumasinani, mis arvutab välja vajaliku koguse veele, pesuvahendile ning loputusainele. Isegi pesu käimapanemiseks ei pea enam masina juures olema, vaid seda saab teha ka kodust eemal viibides.

Sellest, kuidas pesupesemine on ajas läbi teinud revolutsiooni ning kuhu see veel jõuda võib, rääkis juhtiva pesumasinatootja Samsungi pesumasinate tootejuht Elina Kolesnikova.

Käsi pesust tipp tehnoloogiani

Elina on enda sõnul revolutsiooni pesupesemises ka ise väga lähedalt näinud. “Mäletan aega oma lapsepõlvest, mil vanaema pesi pesu käsitsi ning loputas linu maja lähedal asuvas järves. Pärast panime need koos tuule kätte kuivama, mis andis riitele unustamatu värskuse ja aroomi,” meenutab Elina.

Sama selgelt on tal meeles ka tähtis päev, mil nende perre soe-



Esimene trumliga pesumasin töötas ikkagi käte jõul.

tati esimene pesumasin. “90ndate alguses saime esimese poolautomaatse Nõukogude Liidu pesumasina, milles sai korraga pesta vaid kaks kilo riideid. Sellele tuli ise käsitsi vett lisada ning hiljem tõsta eraldi tsentrifuugi,” räägib ta. Elina lisab, et võrreldes tänapäevaste pesumasinatega oli sellega tükk tegemist, kuid perele, kus kasvas väike laps, oli sellest ikka suur abi.

Uute masinate ajastu

Pärast seda tuli eestlaetavate pesumasinate ajastu, mis olid küll 60 x 60 cm suured, kuid millel oli suhteliselt väike trummel ning mahutas pisut rohkem, umbes 4 kg pesu. Kõik programmid olid tähistatud tähtedega A, B, D, E, F, kus täht, mis oli esimesele kõige lähemal, tähistas ka lühimat pesupesemise programmi. Sarnaseid pesumasinaid leidub kindlasti veel nii mõneski majapidamises.

“Nüüd aga oleme jõudnud sinamaale, kus pesumasin mahutab üle kümne kilo pesu ning masin on nii nutikas, et lisab ise pesukogusele vastavalt vett, pesu- ja loputusvahendit ning mille käivitamiseks ei pea isegi kodus viibima,” võtab Elina kokku pesupesemise revolutsiooni.

Pesumasinate areng on olnud inspireeritud ikka ühest ja samast

eesmärgist – et saaks võimalikult puhtad riided ning masin peaks võimalikult kaua vastu. Peale selle on ka pesumasinaturul mitmeid uusi trende, mis muudavad pesupesemise veelgi lihtsamaks ning energiasäästlikumaks.

“Näiteks müüdi 2011. aastal valdavalt pesumasinaid, mille mahutavus oli viis kilogrammi, 2012. aastal suurenes see kuue kiloni ning nüüd ostetakse üha enam masinaid, mille mahutavus on seitse kilo ja rohkem,” toob Elina näite Samsungi müügistatistikast.

Sama lugu on ka energiasäästlikkusega. Kuna elekter üha kallineb, eelistatakse järjest enam energiasäästlikke masinaid. “Energiat hoiab kokku ka pesumasin, mis mahutab rohkem – miks pesta kaheksa kilo pesu kahe korraga, kui selle saab ära teha ühe korraga. See kõik aitab kokku hoida nii elektrit, vett kui ka pesuvahendit,” lisab Elina.

Internet pesumasinas

“XXI sajandit võib pidada interneti-ajastuks, kus kõik kodumasinad on ühendatud internetiga ning üha enam paigaldatakse WiFi-võimalusi ka pesumasinatele,” toob Elina välja uue trendi pesumasinate juures. Tõsi ta on, uusimaid pesumasinaid saab sisse ja välja lülitada näi-

FAKTE

Olulisemad etapid pesumasina ajaloost

- 1797 – leiutati pesulaud, mida võib nimetada pesumasinaks eelkäijaks. Sellest oli suur abi riide puhtaksnühkimisel.
- 1846 – USAs leiutati esimene käsitsi vändatav pesumasin. Õige pea ilmusid turule ka motoriseeritud, sisepõlemis- või elektroonikamootoriga mudelid.
- 1851 – James King leiutas trumliga pesumasina, kuid see oli veel käelisel jõul töötav masin.
- 1858 – Hamilton Smith patentis pöörleva pesumasina. See oli ümmargune, töötas mõlde abil liikuma pandava veega ning oli suur samm pesumasinate arengu suunas.

teks mobiiltelefoniga otse kontori-laua tagant. Elina leiab, et see on üha kiirenevas elutempos mugav ja ajasäästlik.

Uued suunad

“Minu vanaema oli käsitsi pesupesemisega hõivatud terve päev. Mu ema ei tohtinud pesumasinat järelevalveta jätta, kuna see vajas ka inimese sekkumist. Nüüd saan aga rahumeeli pesumasina sisse lülitada telefoni abiga ning koju jõudes puhta kuiva pesu kappi panna, sest isegi pesuvahendi lisab masin vastavalt pesu kogusele automaatselt,” selgitab Elina suurt muutust pesupesemise juures viimasel 30 aastal. See võimaldab inimestel jällegi rohkem veeta kvaliteetaega oma pere või sõprade ringis ning lasta tülakaid majapidamistöid masinal teha.

Kuhu pesupesemine veel jõuab, on raske ennustada. Elina arvates on endiselt põhirõhk energia- ja ajasäästlikkusele ning disainile. “Kui varem oodati masinalt eelkõige funktsionaalsust, siis nüüd panakse üha rohkem rõhku ka disainile, sest ka pesumasin võib kodus olla eraldiseisev ja kodu kaunistav disainelement.”

ADA TAMMIK

HÜVA NÕU

Õige pesemine hoiab riided uuena

- Enne pesemahakkamist uurige riideeseme külge kinnitatud hooldusjuhust, seda eriti uute ja esimest korda pesu minevate rõivaste puhul. Seda juhust on väga oluline jälgida, et riideesemed võimalikult kaua oma esialgset väljanägemist säilitaksid, seetõttu ärge lõigake seda riide küljest ära.
- Kui riideese sisaldab eri kiude, valige pesuprogramm kõige tundlikuma järgi.
- Eri värvi riide masinassepanekul kontrollige kangaste värvikindlust. Selleks tehke valge riidetükk märjaks, pange katsetatav riie selle vahele ja triikige kuuma triikrauaga. Kui valge riie värvub, ei ole kangas värvikindel. Pestava eseme värvikindlust suurendab see, kui lisada loputusveele veidi äädikat.
- Enne musta pesu korvipanekut võiks iga pereliige oma riided üle vaadata ja puhastada taskud, tõmmata kinni tõmblukud ja avada nõõbid. Enne pesu tuleks parandada katkised kohad, ja rippuvad nõõbid korralikult kinni õmmelda.
- Väga määrduvad esemeid oleks mõttekas enne pessupanekut leotada. Leotamisel peab pesupulber olema täielikult lahustunud ja pesu üleni veega kaetud, soovitatav veetemperatuur leotamisel olgu umbes 40 kraadi.
- Peske pesu võimalikult kiiresti pärast nende määrdumist, siis ei kinnitu mustus riide külge. Tekkinud plekid eemaldage kohe ja peske ese puhtaks.
- Kudumeid masinas pestes pange need pesemise ajaks suletavas riidest kotti, näiteks padjapiüri sisse. Niiviisi pakitud kudumeid võib ka nõrgalt tsentrifugeerida. Vältige kudumite väljavenimist kuivatamisel, selleks kuivatage neid rõhtpinnal.
- Pitsist, sametist ja villasest esemeid peske käsitsi, kuid ärge neid leotage. Kasutage pesemiseks õrnadele kangastele mõeldud pesemisvahendeid. Loputage korralikult, vähemalt kolme veega ning kuivama viige päikese eest varjatud kohta.

Targu Talita
SHUTTERSTOCK





**SOODSAD
HINNAD!**

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

Tel 529 0177, myyk@bestroof.ee

www.bestroof.ee

TRANSPORT ÜLE EESTI • JÄRELMAKSU VÕIMALUS