

**AED:**  
Tõhus mutilõks  
Lk 493

**KÖÖK:**  
Teeme kodus jäätist  
Lk 498–499

**TERVIS:**  
Tervisenõuandeid reisile  
Lk 502–503

# Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 31 31. juuli 2014

## MURETULT. UUE KATUSEGA!

Tuleme kohale ja möödame. Valmistame ning paigaldame. Üle Eesti.



**JÄRELMAKSU PAKKUMINE:**  
• INTRESS AL. 9,9%  
• SISSEMAKSE AL. 0 €  
TÄPSEM INFO: [WWW.TOODE.EE/JARELMAKS](http://WWW.TOODE.EE/JARELMAKS)



**Printech**

Eristu unikaalse ja soodsa pinnakattega!



**AS TOODE KATUSEABI:**

TELEFON: 659 9400, 800 7000

[www.toode.ee/printech](http://www.toode.ee/printech)

e-kiri: [toode@toode.ee](mailto:toode@toode.ee)

\* 2014. aasta jooksul AS Toode paigaldatud katustele TASUTA 1-aastane lisagarantii!

# Roostehaiged pirnipuud

Möödunud aastal ilmusid minu noore pirnipuu lehtedele roostekarva laigud ning lehed kuivasid. Tänavu kevadel läks see puu küll lehte, kuid peagi muutusid lehed jälle laiguliseks, hakkasid kuivama ja varisema. Selline lehtede kahjustus ilmnes tänavu ka kõrvalkasvaval 30aastasel pirnipuul. Kas see haigus võib kahjustada ka õunapuid? Kas on mingit rohtu selle vastu või peab puu lihtsalt ära hävitama?

Vastab

**VÄINO PALLUM**

**K**irjeldatud kahjustustunnused ja laigulised lehed näitavad, et puud on tabanud haigus nimega pirnipuu-näsaroste. Haigust tekitab roosteseen *Gymnosporangium sabinae*. Patogeen on arvukatele roosteseente liikidele iseloomuliku keeruka elutsükliga. See kulgeb vaheldumisi kahel peremeestaimel, kusjuures moodustub mitut liiki eoseid.

Pirnipuude nakatumine saab alguse aias või lähiümbruses kasvavatest sabiina kadakatest. Sealt kanduvad patogeeni kandeosad

õhuvooluga pirnipuu lehtedele. Nakatunud lehtede ülakülgedel tekivad kollakaspunased või oranžikad (veidi roostet meenutavad) laigud. Need on ca 1cm läbimõõduga ja veidi läikivad.

Haiguslaigud ilmuvad tavaliselt juulis. Vananedes need tumenevad ja on kollaka äärisega. Lehe alumisel pinnal ülemiste laikude vastas tekivad tihedate kimpudena paiknevad näsataolised moodustised ehk kevadeoste pesad koos kevadeostega (laigud oleks justkui polsterdatud oranžika kihiga). Haiguslaikudega lehed kolletuvad, kuivavad ja varisevad.

Näsaroste arenguks on soodsad pikad soojade ja niiskete päevadega perioodid. Siis haigestuvad ka pirnipuu võrsed ja viljad ning kätuvad oranžikate laigukestega. Viljade kasv pidurdub ja nad ei omanda õiget suurus. Ka võrse kasv kängub ning mõne aasta pärast on terve puu kängu jäänud.

Pirnipuult kanduvad kevadeoste pesades valminud kevadeosad tuulega laiali. Sabiina kadakale, kuid ka teistele võõramaistele kadakaliikidele sattudes areneb seal välja talvituv seeneniidistik.

Kevadel moodustuvad kadakatele tumepruunid värtnakujulised paksendid. Need on talieoste kogumikud. Talieostest arenevad kandeosad levivadki pirnipuu lehtedele, põhjustades puu nakkuse.

Kuigi pirnipuu-näsaroste võib nakkusele soodsate ilmaoludega teha pirnipuule palju kurja, on seda võimalik regulaarse ja õigeaegse tõrjega suuresti vähendada, ilma et peaks haige puu hävitama.

Esimeste haigusnähtude ilmumisel pritsige pirnipuud Topas 100 ECga (8–10 ml/10 l). Tõrjet korra ke 10–15 päeva pärast. Suure nakkusohu korral on õigustatud ennetav pritsimine juuli algul. Sügisel koguge kõik võraalused lehed kokku ja põletage.

Vältige haljastuses sabiina kadaka või teiste võõramaiste kadakaliikide paigutust pirnipuude lähedusse.

Õunapuudele pirnipuu-näsaroste kallale ei lähe. Neid võib aga mõnikord tabada õunapuu-näsaroste. Seda tekitab seen *Gymnosporangium tremelloides* ei ole Eestis seni märkimisväärset kahju tekitanud. Selle patogeeni teine vahepeemees on harilik kadakas.

REPRO



Oranžikad laigud lehel näitavad, et pirnipuud on tabanud näsaroste.



# Suured ja väga magusad

'Bagira' suured magusad marjad on sõltuvust tekitavalt maitsvad.

## Milliseid musta sõstra sorte kasvatada dessertmarjaks?

Mustal sõstral on kümneid sorte. Koduaias kasvatamiseks leiab nende hulgast häid mahlamarju ning ka eriti suurte ja väga magusate viljadega sorte, mis on paremad igast kompvekest. Minu aias kasvavad sellistest sortidest 'Varmas' ja 'Bagira'. Võin kinnitada – nad on tõesti võrratud!

Kui teil on aias vanast ajast mõni kribude viljade ja viletsa saagiga põõsas, tasub see kindlasti välja vahetada, sest uuemad sordid on hulga paremad.

Sööge musti ja muidki sõstraid otse põõsast nii palju kui jaksate, sest, nagu ütleb Marika Blossfeldt

oma raamatus "Looduslik toit, täisväärtuslik elu", on marjad "... kõige antioksüdantiderohkem ja puhastavam toit meie planeedil. Neile omadustele vihjab ka tugev värv. Marjades on vähe suhkrut ning palju vitamiine, mineraalaineid ja kaitsvaid fütokemikaale. Marjad on kiudainerikkad, eriti nende seemned. Marjad tugevdavad immuunsüsteemi, aitavad ära hoida vähktõbe, enneaegset vananemist ja dementsust."

Lisaks juba mainitud kahele dessertsortile leiab hiljuti ilmunud "Maalehe sõstra- ja karusmarjaraamatust" neid veelgi. Valisin tutvustamiseks mõned tuntumad, mida on pakutud maitsmiseks ka sõstrapäevadel.

**KAJA KURG**

### 5 dessertsorti koduseda

Kõik järgmised sordid on saagikad ja talvekindlad. Sulgudes on antud vilja keskmine mass ja suhkrusisaldus.

■ **'Bagira'** (1,7 g; 7,6%). Hilisepoolne. Seni on olnud vastupidav karusmarja-jahukastele. Vastuvõtlik pahklestale. Eesti soovitus-sortimendis.

■ **'Intercontinental'** (1,5 g; 9,4%). Keskvalmiv. Hästi vastupidav pahklestale ja karusmarja-jahukastele. Tähelepanuväärne dessertsort. Soovitus-sortimendis.

■ **'Lentjai'** (1,8 g; 7,9%). Hiline. Hästi vastupidav lehevarisemistõvele (antraknoos), kuid mõnel aastal võib nakatuda karusmarja-jahukastesse. Vastuvõtlik sõstra-pahklestale. Soovitus-sortimendis.

■ **'Tšornõi žemtsug'** (1,4g; 7,2%). Keskvalmiv. Suhteliselt vastupidav karusmarja-jahukastele ja lehevarisemistõvele, mõõdukalt vastupidav sõstra-pahklestale.

■ **'Varmas'** (1,7g; 9,2%). Eesti sort, aretatud Pollis. Väga varane. Üsna vastupidav karusmarja-jahukastele, lehevarisemistõvele ning pahklestale. Suuremaid saake on saanud kergema mullaga koduaedades. Väga hea dessertsort. Soovitus-sortimendis.

**MAALEHE**  
sõstra- ja  
karusmarjaraamat

Ave Kikas ja Asta Viira Liik

### UUDIS

Kirjastuses Hea Lugu ilmunud "Maalehe sõstra- ja karusmarjaraamat" abistab nii algajaid kui ka kogunud aednikke sordivalikul, annab näpunäiteid kasvatamiseks ning haiguste-kahjurite tõrjeks. Raamat tutvustab 58 musta, üheksat punase ja seitset valge sõstra ning 16 karusmarjasorti.



Dessertsortide viljad on nagu suured magusad kommid.

PÕIMUKUU · august



## Põimukuu ehk august

Põimukuu, ka lõikuse-, leiguse-, rukkikülvi-, rukki-, vilja-, leiva-, mäda-, mädanemis- ja karusekuu.

**10. Esimene rukkiema päev** on rukkilõikuse ja tule püha, mil põllutööd ei tehta. Kaob aovalgus ja öötaevasse ilmub Linnutee. Et õhtud jäävad pimedaks, on siitpeale kohane videvikus kodus tuld üles võtta. Samas, tulepäeval tuld ei tehta, tal lastakse puhata. Tuleohu vältimiseks piserdatakse koldeesse vett ja pestakse pesu. Kohati on isegi katuseid kastetud.

**15. Suurel rukkiema päeval** pidas vadja maarahvas oma kõige pühama mäel – Kuremäe hiemäel – hiiepüha. “Rukkiemapäeval saavad rukkid enestele ema, hakatakse rukkid külvama,” öeldi Nõos. Kūpsetatakse uudseleiba.

**24. Viimast rukkiema päeva** peab vanarahvas esimeseks sügispäevaks ja see tähistab rukkikülvi lõppu. Pääsukesed löövad parvedesse ja saabuvad esimesed hallad. Ussid ja karud jäävad uimaseks. Päeva ilm ennustab ette saabuvat sügist. “Lauritsebe ja pärtmisebe ep tehta põllutööd mitte. Mõnes külas peetakse neid päevi nii kangest, et keegi ep tohtide põllale minna ega põllalt läbi käia mitte,” kõneldi Muhus.

**4. päev** – kuu esimene veerand, pehme aja algus.

**8. päev** – täiskuu kõva aja algus.

**10. päev** – täiskuu.

**12. päev** – kuu kolmanda veerandi pehme aja algus.

**17. päev** – kuu neljas veerand, kõva aja algus.

**23. päev** – vana kuu pehme aja algus.

**25. päev** – kuu loomine.

**27. päev** – noore kuu kõva aja algus.

Pehme (mäda) aeg on hea lagundaja ja mädandaja. Pehmel ajal lähevad haavad kergesti halvaks ja

## Thunide külvikalender

August 2014

| Päev  | Element   | Taime osa                      |
|-------|-----------|--------------------------------|
| 1. R  | Maa       | juur 6ni, 7–13 öis             |
| 2. L  | Maa       |                                |
| 3. P  | Maa       | juur 14–24                     |
| 4. E  | Õhk       | õis 1–11 ja 16st               |
| 5. T  | Õhk/Vesi  | õis 9ni, 10st leht             |
| 6. K  | Vesi      | leht                           |
| 7. N  | Vesi/Tuli | leht 14ni, 15st vili           |
| 8. R  | Tuli      | vili 13ni, 14st leht           |
| 9. L  | Tuli/Maa  | leht 6ni, 7–14 vili, 15st juur |
| 10. P | Maa       | juur 9ni                       |
| 11. E | Maa/Õhk   | õis 11st                       |
| 12. T | Õhk       | õis                            |
| 13. K | Õhk/Vesi  | õis 2ni, 3st leht              |
| 14. N | Vesi      | leht 17ni ja 21st              |
| 15. R | Vesi/Tuli | leht 8–18, 19st vili           |
| 16. L | Tuli      | vili                           |
| 17. P | Tuli/Maa  | vili 13ni, 14st juur           |
| 18. E | Maa       | juur                           |
| 19. T | Maa       | juur                           |
| 20. K | Maa/Õhk   | juur 11ni, 12st õis            |
| 21. N | Õhk       | õis 11ni, 12–24 vili           |
| 22. R | Õhk/Vesi  | õis 1–19, 20st leht            |
| 23. L | Vesi      | leht 22ni, 23st õis            |
| 24. P | Vesi/Tuli | õis 13ni, 14st vili            |
| 25. E | Tuli      | vili 4ni, 5–15 leht, 16st vili |
| 26. T | Tuli      | vili                           |
| 27. K | Tuli/Maa  | vili 12ni, 13st juur           |
| 28. N | Maa       | juur                           |
| 29. R | Maa       | juur 13ni ja 20st              |
| 30. L | Maa       | juur                           |
| 31. P | Maa/Õhk   | juur 6ni, 7–17 õis             |

**Istutusaeg:** 1. augustist kuni 7. augusti kl 6ni ja 20. augusti kl 4st kuu lõpuni.

■ 4. augustil kl 3.50 algab kuu esimene veerand.

■ 10. augustil kl 21.09 algab täiskuu aeg.

■ 17. augustil kl 15.26 algab kuu viimane veerand.

■ 25. augustil kl 17.13 algab noorkuu aeg.

piim hapuks. Siis raiutakse võsa, laotatakse sõnnikut, hävitatakse kahjureid ning külvatakse istutatakse kõike, mis alla kasvatab. Kõige pehmem aeg on kaduneljäpäev – kaduaja neljäpäev enne kuu loomist. Tänavu 30.01., 27.02. alates 10st, 26.06., 23.10., 20.11. alates 14.32st. Kaduneljäpäeval on kaduaja neljäpäeval enne kuuloomist.

Kõval (kalgil) ajal alustatud või tehtud asjad jäävad püsima: puu ei

mädane ja haavad paranevad hästi. Siis külvatakse teravili ja kõik muu, mis peale kasvatab (kapsas täiskuuaga). Aasta kõige kõvemad ajad on radokuu ümbruses, siis lõigatakse ehituspalk ja muu tarbepuu. Kõik, mis kasvama peab, tehakse maha noore kuuga; mis hävima peab (võsa, kahjurid jms), tehakse vanaga.

Allikas: “Maavalla kalender 10 227 (2014)”, Maavalla Koda

# Võidukas mutisõda

**Lihne lõks ja vihmaussist peibutustoit teevad tõhusat tööd.**

Nii nagu tuhanded teised aiapidajad, on ka Pärnumaal Lepiku-Mardi talus peetud aastaid sõda mullamuttidega. “Eelmisel talvel oli siin täielik kuumaastik,” viipab perenaine Viivi Lepik iluaia serval oleva heinamaa poole.

Siiani katsetati üsna tulutult kõikvõimalikke lõksutüüpe. Sel kevadel oli Viivi juba valmis investeerima ühte üsna kallise püügiagregaati, kui märkas aianduspoes lihtsa välimusega ning odavat (hind 6–7 euro ringis) mudelit, mida polnud varem kasutanud.

Viivi: “Huvi pärast otsustasin ka selle ära proovida. Paari hektari suuruse aia peale panime tööle kaks lõksu. Praeguseks oleme kätte saanud üle kümne muti. Uusi hunnikuid kerkib väga harva, üks lõks on olnud juba pikemat aega lausa tööta. Meie talu maadel on see mudel olnud kõige tõhusam, mujal ei pruugi see nii muidugi olla.”

Lõks on hea ka seetõttu, et püüab kahelt poolt korraga – kunagi ju ei tea, kummalt poolt elukas tuleb.

Peibutuseks tuleb lõksu juurde käigu põhja panna paar vihmaussi. Selle nipi peale tuli Viivi abikaasa. Võiks kasutada ka hakkliha, aga vihmauss ju liigub. Kui ta käigus vingerdab, tajub mutt vibratsioone ja tuleb uurima, ehk saab midagi suhu pista. Kui ussikestel õnnestub plehku pista, on lihtne uued panna.

Mutihädale on lahendus leitud, aga mügrid ehk vesirotid teevad endiselt pahandust. Viivi: “Nemad kahjuks sellesse lõksu ei lähe! Võib-olla peaks banaaniga meelitama, mügrid on ju taimtoidulised. Või tulbisibulatega, mida nad peenras isuga hävitavad... Oleksin õnnelik, kui keegi soovitaks mõne toimiva vahendi mügrid eemaldamiseks.”

**KAJA KURG**



TIIT KOHA

Lihne konstruktsioon, aga tõhus töö. Peibutustoidu ehk vihmausside peale rutanud mutt puudutab traatrõngaid ehk “päästikuid”, ning ongi lips läbi.



Kaevake mutimullahunniku all olev käik lahti.



Asetage vinnastatud lõks käiku.



Sättige paar vihmaussi käigu põhja lõksu juurde.



Pange lauajupp lõksu peale.



Katke lauajupp mullaga, et pragudest ei paistaks mutikäiku valgus. Mullamutt on harjunud pimedas tegutsema ja valgus võib muuta ta ettevaatlikuks.

# Ristsed puuvilja- ja marjaaias

ARHIIV

**Aiahuviline mõistatab sageli, kust on sort oma nime saanud ja miks see nimi just selline on.**

Eestis on aretatud 70 õuna-, 12 pirni-, 30 ploomi-, 5 hapukirsi-, 18 maguskirsi-, kokku 5 punase ja valge sõstra, 14 musta sõstra, 7 karusmarja-, 6 vaarika-, 6 maasika- ja 6 jõhvikasorti. Arvestatud on ainult neid, millel ametlik tunnistus, näiteks on võetud soovitussortimenti või ametlikustatud mõnel muul viisil.

Uuematel sortidel on kõige tähtsam sorditunnistuse olemasolu, mitmel puhul on neil ka sordikaitse olemas. See tähendab, et sordi omanik võib korraldada selle paljundamist tulu saamise eesmärgil.

Ei tohi segi ajada autorit (aretajat) ja omanikku: riiklikus aretusasutuses on aretaja palgatööline, kellel omaniku õigusi ei ole. Eraaretaja on enamasti ka omanik.

Sordiaretus on aegade jooksul olnud paljude elualade inimeste vaba aja harrastus. Nad on oma lemmikaretistele ka nimed pannud. Senikaua kui aret ajal juriidilist dokumenti pole, ei ole ma neid sortidena arvesse võtnud.

Käsitlen järgnevalt ainult puuvilja- ja marjakultuure, kuid pidagem meeles, et hoopis rohkem inimesi tegeleb ilutaimedega. Ka nendel toimub ametliku tunnistuse saamine põhimõtteliselt samade eeskirjade järgi.

## Kas nimi tähendab midagi?

Paljudel juhtudel see nii ongi. Väga sageli on sordile pandud aretuskohta nimi.

Eesti ploomisortide seas on näiteks 'Hiiu sinine', 'Märjamaa', 'Noarootsi punane', 'Polli munaploom', 'Polli varane', 'Polli viljakas', 'Pärnu sinine'.

Tartuga on seotud koguni neli nime: 'Tartu roosõun', ploomid



Sügisõun 'Karamba'.



Sügispirn 'Kadi'.

'Tartu kaunitar' ja 'Tartu punane', jõhvikas 'Tartu'.

Maguskirsil on sordid 'Polli murel' ja 'Polli rubiin'. Ühel õunasordil on nimeks 'Polli kaunitar', pirnipuul 'Polli punane', karusmarjal 'Polli esmik'.

Õunapuul on 'Tallinna pirnõun', pirnipuul 'Tallinna pikk' ja 'Eesti pirn'.

Kuulus õunasort 'Suislepp' sai nime mõisa järgi, kus ta juba XVIII sajandil aretati. Kohanimega on ka 'Karksi renett', 'Paide taliõun' ja 'Põltsamaa taliõun'.

Õuna 'Saku' aretas Uno Kivistik, kelle kodutalus Harjumaal Karla külas on sündinud ka 'Roogoja õun'. Küla nimest sai inspiratsiooni 'Karlapär!'.

Kõik jõhvikasordid kannavad nende soode nime, kust algtaimed pärit on: 'Kuresoo', 'Maima', 'Soon-tagana', 'Nigula' ja 'Virussaare'.

### Aretaja nime kandjad

Paljudel sortidel on aretaja nimi. Sellised on karusmari 'Aamisepa viljakas', pirnid 'Järve', 'Karmila', 'Krameri võipirn', 'Kurvitsa lemmik', 'Kägi bergamott', 'Lutsu võipirn', 'Seiu' (aretaja hüüdnimi), ploomid 'Esloni varane' ja 'Julius'.

Aretaja eesnime on kasutatud ka maguskirsisortide 'Arthur' (perekonnanimi Jaama) ja 'Johan' (Eichfeld) puhul. Enamasti on aretaja nimi pandud sortide ametlikul vormistamisel pärast sordi looja surma.

Sordiaretajad on sageli kasutanud oma pereliikmete või väga lähedaste inimeste eesnimesid. Uno Kivistiku õunasordid 'Taavi' ja 'Tiit' said nime poegade järgi. Arthur Jaama ristas hapukirss 'Jagoli' tütrepoeg Jaago nime veidi teisendades.

Õunasordid 'Alar', 'Krista' ja 'Meeli(ka)' on minu laste nimed. Käiku läksid ka tütreütartade Aule ja Triinu nimed, viimane veidi muutus, saades 'Kikitriinuks'. Maguskirsile pandud 'Mupi' oli tütreütäre hüüdnimi lapsena.

### Miks 'Karinast' sai 'Karamba'

Asta Kask pani ühele ploomisordile 'Riina' nime ja kinkis selle juriidilised omanikuõigused ploomile nime andnud sõbrannale. Tema õunasort 'Kaspepõun' sai vormistamisel lühendatud nime 'Kasper'.



Maguskirss 'Anu'.

On antud ka aretustöö abiliste (laborantide) eesnimesid, näiteks vaarikatele 'Aita' ja 'Alvi'.

Mitmel korral on juhtunud, et meie pakutud nimi on tagasi lükatud, kuna see on kuskil maailma riigis juba registreeritud. Nii juhtus ka Pollis aretatud õunasordiga 'Karamba', millele meie pakkusime alguses välja nime 'Karina'. Uus nimi meeldis aretajale. Alles hiljem selgus, et sõnal "karamba" on hispaania keeles mitu tähendust: näiteks "ah kui hea" ja "ah sa mait". Nii juhtuski, et järsku keelele karanud tundmatu tähendusega sõna osutus päris asjalikuks nimeks.

### Trikitades sündinud nimed

Nimesid on moodustatud ka mitut viisi trikitades. Ploomiaretaja Arthur Jaama oli selle peale lausa meister. Emasordi 'La Crescent' ristamisel 'Suhkruploomiga' sai ta sordi, millele andis mõlema vanema nimes olevate silpide ristamisel 'Kressu'.

Kui Jaama ristas 'Noarootsi punast' sordiga 'Agen', sündis nimi 'Norgen': selleks võttis ta emasordi esimesest sõnast kolm tähte (n, o ja r) ning liitis sellele isasordi lõpusilbi (gen).

'Sargeni' sai ta isasordi 'Zarja' natuke muudetud esisilbi (sar) ja emasordi 'Agen' lõpusilbi liitmisel. 'Vikana' nime tegi ta vanemsordide 'Victoria' ja 'Americana' esi- ja lõputähtede liitmise teel. 'Vilmitari' nime sai ta samuti tähtede ja silpidega mängides: vanemsordid olid 'Wilhelmine' ja 'Tartu kaunitar'. Samamoodi sündis veel teisi-igi nimesid.



Vaarikas 'Aita'.



Ploom 'Kihelkonna'.

Vara küpsev must sõstar sai nimeks 'Varmas', pikliku kujuga õun 'Koonik'.

### 'Aia ilu' ja teised ilusad nimed

Välja on mõeldud ka lihtsalt ilusaid nimesid. Pollis aretatud õunad on saanud nimeks 'Aia ilu', 'Banaanõun', 'Kiir', 'Koit', 'Kuku', 'Lemmikõun', 'Sügisdessertõun', 'Talvnauding'; mustad sõstrad 'Moka' ja 'Musti', maguskirsid 'Karmel', 'Norri', 'Taki', 'Tontu' ja 'Tõmmu'.

Uno Kivistikul on tore nimega õunu: 'Laulutaat', 'Mõnu', 'Rõõsa', 'Salla', 'Sügisrõõm', 'Talverõõm', 'Veiniõun'.

Paljudel juhtudel on kasutatud lihtsalt eesnime, sagedamini on selleks naisenimi. Vahel on inspiratsiooni andnud aretajale tuntud inimene nagu näiteks Jaan Kivistiku õunasordil 'Lea'. Jaani vend Uno Kivistik ristas ühe õuna nimega 'Eerika'.

Pollis aretatud õuntele on pandud nimed 'Els', 'Kaari', 'Kaimo', 'Kaja', 'Kallika', 'Katre', 'Kersti', 'Lembitu', 'Liiivika', 'Madli', 'Maimu', 'Meelis', 'Tiina' ja 'Vahur'. Sealsamas on sündinud ploomid 'Ave', 'Kadri' ja 'Liisu', maguskirsid 'Anu', 'Elle', 'Ene', 'Irma', 'Kaspar' ja 'Piret', mustad sõstrad 'Hele', 'Ats', 'Elo' ja 'Karri'.

Polli vaarikatele pani aretaja Johannes Parksepp nimeks 'Espe', 'Helkal', 'Siveli' ja 'Tomo'.

Nende puhul polegi arusaadav, on need eesnimed või lihtsalt suupäraselt välja mõeldud sordinimed.

Varematel aegadel anti mõnikord mitmesõnalisi nimesid (nt 'Sidrunkollane taliõun'), tänapäeval eelistatakse selliseid, mis on lühikesed ja kergesti hääldatavad.

# Uudse maitsega grilltoite

REPRO

Suvi on täies hoos ja grillihooaeg kestab. Kui aga tavaline šašlõkk, grill-liha ja vorstid on pisut tüüdanud, pakume vahelduseks veidi eksootilisemaid ja uudsete maitsekombinatsioonidega grillroogasid.

Grillitud toitade serveerimisel tasub erilist tähelepanu pöörata oskuslikult maitsestatud lisanditele.

## Aromaadne lõhe

- 2,5kilone lõhe
- koriandrit, sidruni- ja sibulalõike kaunistuseks

## Marinaad

- 175 ml riisiveiniäädikat
- 175 ml sojakastet
- 3 sl vedelat mett
- 1 punane tsilli
- 5 küüslauguküünt
- 4 tähtaniisi
- 7 cm pikkune tükk ingverit

Marinaadi valmistamiseks pange kõik koostisained püreestajasse ja segage hästi läbi. Tehke lõhe mõlemale küljele neli diagonaalset sisselõiget, seejärel pange kala plastist või klaasist nõusse. Valage peale veidi marinaadi ja jälgige, et marinaad valguks lõigetes. Pöörake kala ümber ning valage sinna ülejäänud marinaad. Katke kaanega ja hoidke 8 tundi jahedas, aeg-ajalt kala pöörates. Pange lõhe tugevale fooliumile, keerake fooliumi otsad ümber kala, jättes vaba ruumi, ja voltige servad tihedamini kinni. Tehke fooliumisse mõlemale küljele nurga all üks-kaks väikest sisselõiget.

Küpsetage kala grillrestil 15–20 minutit, poole aja peal kala külge keerates. Serveerimisel kaunistage lõhe sidrunilõikude, koriandrilõikude ja viilutatud tali-sibulatega.

## Lõherullid roheline ürdikastmega

- 3 koorega küüslauguküünt
- pintseldamiseks oliiviõli
- kuus 300grammist nahata lõhe-sabafileed
- 50 g kuiva riivsaia
- 3 sl hakitud värsket tilli
- meresoola
- värskelt jahvatatud musta pipart
- sidrunilõike



## Kaste

- 6 sl külmpressitud oliiviõli
- 2 sl valge veini äädikat
- 2 sl hakitud värsket Peterselli
- 2 sl hakitud värsket tilli
- 1 tl Dijoni sinepit

Pange ahi 200 kraadi juurde soojenema. Pintseldage küüslauguküüsi oliiviõliga, pange need kuumuskindlasse nõusse ja küpsetage umbes 10 min, kuni need pehmenevad. Laske veidi jahtuda. Vahepeal valmistage ürdikaste. Selleks segage kõik ained kokku, lisage maitseained ja töödelge püreestajas ühtlaseks. Lõigake kõik lõhetükid pikuti pooleks. Pange tüki ükshaaval kahe toidukile vahele ja rullige ettevaatlikult tainarulliga, kuni need on neljandiku võrra suurenenud. Koorige küpsetatud küüslauk ja tampige küüned puruks, siis segage riivsaia, laimikoore, tsilli ja maitseainetega. Jagage lõheviilude vahel ära ning rullige lõherullid kitsama otsa poole kokku. Kinnitage puidust kokteilitikkudega, mida on enne vees leotatud. Pintseldage lõherulle oliiviõliga ja küpsetage õliga määratud grillrestil 10–12 minutit aeg-ajalt pöörates,

kuni kala on küps ning jälgides, et ülearu ei küpseks. Serveerige ürdikastme ja sidrunilõikudega.

## Kanaribad basiiliku ja laimiga

- 450 g ilma nahata kanafileesid
- 100 ml külmpressitud oliiviõli
- 1 suure laimi riivitud koor
- 55 ml laimimahla
- 2 sl tükkideks rebitud basiilikulehti
- soola ja värskelt jahvatatud musta pipart

## Basiiliku-laimimajonees

- 100 g majoneesi
- 2 sl peeneks rebitud värsked basiilikulehti
- ½ laimi mahl

Lõigake kõik kanafileed pikuti kolmeks ribaks ja pange klaas- või plastnõusse. Segage õli laimikoore ja -mahla, basiilikulehtede ja maitseainetega. Valage see kanale, segage, et kõik ühtlaselt kattuks, katke kaanega ja jätke 1–2 tunniks jahedasse.





Vahepeal tehke valmis basiiliku-lai-majoneesi, segades selleks majoneesi hulka basiilikulehed, laimimahla ja musta pipra. Töstke kana marinaadist välja, lükake liharibad vardasse ning küpsetage õliga määratud grillrestil umbes 10 min, 2–3 korda pöörates, kuni liha on kuldne ja läbi küpsenud. Serveerige kanavardaid koos majoneesiga.

### Peekonisse mässitud vorstid sinepidipiga

- 12 sealihavorstikest
- 12 viilu triibulist ilma kamarata suitsupekonit
- 2 sl värsket tšüümianilehti

#### Sinepidipp

- 4 sl täisterasinepit
- 115 ml majoneesi

Valmistage sinepidipp, kloppides sinepi majoneesi hulka. Venitage peekonilõigud noasella abil pikemaks ja riputage lõigu mõlemale poole tšüümiani. Pange vorst diagonaalselt üle peekoniviilu ja rullige kokku, nii et vorst jääb üleni peekoniviilu sisse. Kinnitage peekon vees leotatud puidust kokteilitikuga. Küpsetage vors-

tikesi õliga määratud grillrestil 7–8 min, aeg-ajalt pöörates, kuni need on hästi pruunistunud ja läbi küpsenud.

### Artišokid peterselli-sidrunivõiga

- 4 artišokki
- sidrunimahla
- 5 sl oliiviõli
- soola ja värskelt jahvatatud musta pipart

#### Peterselli-sidrunivõi

- 1 küüslauk
- 50 g võid
- 1 sl peenestatud värsket siledalehelist peterselli
- 1–1,5 sl sidrunimahla

Või valmistamiseks blanšeerige kooritud küüslauku 5 minutit kergelt keevas vees. Kurnake hoolikalt ning tampige seejärel pastaks. Hõõruge või kahvli või puulusikaga pehmeks. Lisage vähehaaval küüslaugupasta, seejärel petersell, sidrunimahl ning teised maitseained. Jätke paariks tunniks jahedasse kohta maitsestuma. Näpistage artišoki varred põhja küljest ära ning keetke 10 minutit poole sidruni mahlaga hapustatud vees. Nõru-

tage ja laske jahtuda ning võtke siis välimine lehekiht küljest ära. Lõigake artišokid neljaks ning pintseldage lõikepinde sidrunimahla. Kaapige karvane kitsam osa välja ja poolitage tükid. Pange artišokid ühekordse kihina madalasse mittemetallist nõusse. Vispeldage kokku oliiviõli, 2 sl sidrunimahla ja maitseained. Valage artišokkidele, pöörake ümber, et need ühtlaselt kattuksid, ja katke siis kinni. Laske umbes tund aega seista. Seejärel tõstke artišokid nõust välja ja küpsetage, sirge pool all, 5–8 min õliga määratud grillrestil. Artišokid peavad olema pruunilaigulised. Pöörake artišokid ümber ja küpsetage veel 5–8 min, kuni nad on parajalt pehmed. Vahepeal soojendage võid kergelt grillrestil serval. Serveerige artišokid kohe koos võiga, mille sisse saab neid kasta.

### Grillitud noored köögi-viljad palsamiäädikaga

- 6 noort suhkrumaisi tõlvikut
- 225 küpseid tomateid
- 225 g noori suvikõrvitsaid
- 115 g noori porrulauke
- 50 g lesterneid koos kauntega
- 115 g tšilliõli
- 2 lihavat küüslauguküünt
- 50 ml palsamiäädikat
- soola ja värskelt jahvatatud musta pipart
- 115 g päikesekuivatatud tomateid õlis
- paar väikest tšüümianioksa
- 1 sidruni koor

Pintseldage köögivilju tšilliõliga ja küpsetage õliga määratud grillrestil: suvikõrvitsat ja porrulauku 6 min, suhkrumaisi 4–6 min, poolitatud tomateid 3–5 min ja lesterneid 2–4 min, neid aeg-ajalt keerates, et nad ühtlaselt küpseksid. Võtke küpsed köögiviljad kohe ära, kui nad valmis saavad, pange kaussi ja katke toidukilega. Seejärel suruge küüslauk läbi pressi palsamiäädika sisse ning maitsestage. Segage küpsed köögiviljad äädika ja päikesekuivatatud tomatitega. Puistake peale tšüümianilehed, riivitud sidrunikoor ning serveerige.

### Maguskartulid fetajuustu ja mustade oliividega

- 200 g fetajuustu
- 1 suurem küüslauguküüs
- 50 g kivideta musti oliive õlis
- 2 tl Provence'i ürdisegu
- 4 sl külmpressitud oliiviõli
- värskelt jahvatatud musta pipart
- 1 suur, u 500grammine maguskartul
- värsket koriandrit kaunistamiseks

Tampige fetajuust koos küüslaugu, ürtide, oliiviõli ja musta pipraga pudruks ning pange kõrvale. Lõigake maguskartul kaheksaks lõiguks. Pange lõigud keeva veega nõusse ja keetke 3 min. Nõrutage, loputage külma vee all ja jätke veidikeks nõrguma. Kuivatage maguskartuli lõigud liigest niiskusest ning pintseldage siis oliiviõliga. Jahvatage peale must pipar ning küpsetage õliga määratud grillrestil 10–15 min, kuni kartul on läbi küpsenud ja mõlemalt poolt hästi pruun.



# Kuidas kodus jäätist teha

PILLE HERMANN

**Suvi ja jäätis käivad käsi-käes, ning siis sirutavad mõnikord selle järele käe isegi need, kes muidu tolest maiusest ei hooli.**

Paadunud jäätisesõbrad peavad tõdema, et suvel ei möödu ükski poeskäik, ilma et lisaks leivale ja saiale ei ostaks ka natuke jäätist kaasa. Lapsepõlvest mäletan jäätisemasinat, millega selle maiustuse valmistamine oli hullem kui lehmale heina tegemine. Küll tuli panna külmikusse ja siis välja võtta ja segada ning siis taas külma panna.

Igatahes on meeles üks jäätiseteegu, kui me juba hommikust saati ootasime, lusikad peos, et nüüd saab plombiiri. Päev läbi käis külmutamine ja segamine ning kõik see päädis sellega, et vahepeal võeti elekter ära ning külma kosutava magusa jäätise asemel saime helvida magusat vedelat suppi. Ja ega ma mäletagi, et rohkem oleks seda masinat kapi otsast alla võetud.

Ei ole ka praegu sellist peent jäätisemasinat endale soetanud, pigem hakkas huvitama, kas ilma masinata, omades vaid külmkappi ning head tahet, on võimalik ka kodus jäätist teha.

## Kondenspiima ja vahukoort

Hea jäätise saamiseks pole palju tarvis, piisab vaid vahukoorest ning kondenspiimast. Ja loomulikult võib siis juba mängima hakata ning välja mõelda eri täidiseid. Oluline on, et vahukoor vahustataks tugevaks vahuks. Tavaline vahekord on 400 ml vahukoor, millele lisatakse 1 purk kondenspiima. Kes aga soovib kaloritega natuke tagasi hoida, võib võtta vaid pool purki kondenspiima.

Kui vaht peaks jääma liiga nõrk, võib juhtuda, et peale kondenspiima sekka segamist muutub vahukoor liiga vedelaks ning kondenspiim vajub külmkapis seistes põhja. Vahukoorele tuleb kondenspiim juurde segada vähehaaval.

Jäätisele võib hulka segada moose. Kuna segu – vahukoor ning suhkur – on piisavalt magus, sobivad hapukad keedised, olgu siis must sõstar, pohl või jõhvikas. Kohvisõbrad peaksid ilmtingimata katsetama ka kohvijäätisega.



**Vahukoor ning kondenspiim on kodus jäätise valmistamise alustalad, liisandeid kasutades saabki eri maitsega jäätisi.**



**Vahustage vahukoor tugevaks vahuks. Milline see on, saab kõige paremini aru siis, kui keerate anuma tagurpidi ning segu ei hakka välja voolama.**

Kodus valmistatud jäätist, kus pole säilitusaineid, võib hoida sügavkülmas vähemalt nädala. Kuid üldjuhul saab see enne otsa. Suure karbi asemel võib jäätist külmutada ka portsjonite kaupa. Nii ei pea ka maiuse valmimist liiga kaua ootama.

## Lisandid annavad maitse

Kui maiustajad on vaid täiskasvanud, võib lisada ka vägijooke, väga hästi passivad rumm ning konjak, samuti kooreliköörid. Kui ei

oska arvata, kuidas marjad jäätises maitsevad, võib jäätise valmis teha põhiresepti järgi ning serveerimisel lisada marjakastmeid. Kes julgeb, võib segusse lisada saumikeriga püreeks tehtud värsket kurki. Kellele meeldivad soolased ning magusad maitseid koos, võib proovida jäätisemassile lisada murendatud sinihallitusjuustu tükikesi.

Nii saabki kodus katsetada eri maitsetega jäätisi. Proovida tasub halvaad, kohvi, mangot, riivleiba, kamajahu – mis aga meelde tuleb ning põnev tundub.



Hea lisand jäätisele on marjad ning moosid. Kui te ei soovi moosis olevaid seemneid jäätise sisse, valage moos sõelale – nii eraldate seemned ja jäätisesse saab vaid moos.



Natuke segamist, ning saabki maiuse sügavkülma panna.



Jäätise võib kohe panna väikestesse pokaalidesse, nii külmub segu kiiremini ning hiljem ei pea ka jagamisega vaeva nägema. Kaunistuseks puistake peale riivitud šokolaadi ning marju.

### Koduse jäätise põhiresept

- 1 suur pakk rööska koort
- 1 purk kondenspiima
- 1 sl suhkrut röösa koore vahustamiseks

Vahustage röösk koort suhkruga tugevaks vahuks. Seejärel hakake vähehaaval lisa-

ma kondenspiima. Segage segu korralikult läbi ning soovi korral maitsestage lisanditega. Sellest kogusest saab umbes liitri jäätist, mille võib jagada kas või neljaks ning igale lisada eri maitse. Nii saabki kodus ühekorraga valmis koguni nelja sorti jäätist. Valage segu(d) karpidesse

ja asetage sügavkülma. 30 minuti pärast tõstke välja ja segage, seejärel taas sügavkülma. Nii võib teha kaks-kolm korda – nõnda ei vaju kondenspiim ega lisandid põhja ja tulemus jääb ühtlane.

### Kama-kohupiimajäätis

See jäätis sobib neile, kes kaloritega koordineerivad, kuna üks koostisosa on kohupiimapasta. Valmistage jäätis põhiresepti järgi ning lisage juurde kohupiimapasta ja 4–5 sl kamajahu. Valage segu karpide katke kaanega ning asetage sügavkülma, segage sügavkülma pandud jäätist kaks-kolm korda 30 minuti tagant, seejärel jätke ta rahulikult sügavkülma ning laske hanguda. Tõstke paarkümmend minutit enne söömist välja. Väga hästi sobib selle jäätise kõrvale pohlakaste.

### Sidrunijäätis

- 4 sidruni mahl, lisaks koorige ühelt sidrunilt koor
- 200 g suhkrut
- pits viina
- 3 munavalget

Seda jäätist ei maksaks koorejäätise sõpradel katsetama hakata, kuna on oma olemuselt rohkem mahlajäätise moodi. Pressige sidrunitest mahl ning riivige ühelt ka koor, segage suhkruga ning laske sel korralikult sulada. Vahustage munavalged tugevaks vahuks ning lisage aeglaselt sidrunimahla, segage saadud mass korralikult läbi ning kõige lõpuks lisage ka pits viina. Asetage sügavkülma. Alguses tuleks massi segada paar-korda kolmekümne minuti tagant, seejärel jätke sügavkülma seisma.

### Küpsisesõbra jäätis

- 5 tk Mesikäpp Dopsi küpsiseid
- 100 grammi riivitud šokolaadi
- peotäis hakitud rosinaid
- jäätise põhisegu

Peenestage küpsised, riivige šokolaad ning lisage jäätisemassile.

### Magusast magusam

- 6 munakollast
- 200 grammi suhkrut
- 1 suur pakk vahukoort
- 1 purk kondenspiima

Vahustage munakollased poole suhkruga. Teises kausis vahustage vahukoort ülejäänud suhkruga tugevaks vahuks, seejärel lisage kondenspiim. Segage munakollase ning vahukoore-kondenspiima vaht kokku. Kui sööjatel vanust 21 ja enam, võib magusa maitse tasakaalustamiseks segule sisse sortata ka rummi. Segage korralikult läbi ning asetage sügavkülma.

### Ingverijäätis

Põhireseptiga valmistatud jäätisele on lisatud 100 grammi suhkrustatud ingverit, mis on hästi peeneks hakitud.

**PILLE HERMANN**

# Kuivatatud taimed kaunistuseks

**Sõbrale, kes harjunud oma mõtteid päevaraamatusse koguma, võib kingituseks meisterdada taimedega kaunistatud päevaraamatu.**

Just praegu on õige aeg koguda taimi kuivatamiseks. Lisaks teesegudele võib mõned õied pista ka vajutuse alla. Selliselt kuivatatud taimi on hea kasutada kaunistamisel, olgu selleks laua- või sünnipäeva-kaardid, märkmikud või päevaraamatud.

Taimi tuleb koguda kuiva ilma ja ning püüda need võimalikult kohe ka kuivama panna. Kui tuba on soe ning kuiv, siis piisab nädalakesest, et taimed on kenasti kuivanud. Asetage taimed ajalehtede vahele ning seejärel vajutuse alla. Võimalusel vahetage paari päeva tagant ajalehti, et taimed hallitama ei läheks. Talvisteks toimetamiseks säilitage kuivatatud taimi samuti paberi vahel ning võimalusel väikese vajutuse all. Selleks võib kasutada ka mõnd ajaloole jalgu jäänud raamatut, oluline on vaid, et see poleks klantspaberil.

**PILLE HERMANN**



Puhastage taimed liigest mullast ning muust prahist, seejärel asetage ajalehtede vahele kuivama. Hea, kui on võimalik taimede vahele panna kaks-kolm lehte. Kui spetsiaalset raami taimede kuivatamiseks ei ole, on kodustes tingimustes vajutusena kõige lihtsam kasutada suuri raamatuid.



Taimed on kuivad umbes nädalaga, võtke need lehtede vahelt välja, vaadake üle ning otsustage, millised eksemplarid on hästi õnnestunud, millised mitte.



Kuivatatud taimed sobivad hästi ilmastama ka päevaraamatu. Kõige parem on taimed kinnitada väikese paberist ribaga mitmest kohast. Kingituseks mõeldud raamatusse võib soovi korral ka omalt poolt mõne hea sõna kirjutada.

# Omavalmistatud traktor Jõgevamaalt

**Nõukogude ajal kasutati Eestis individuaaliamaa harimiseks sageli oma-tehtud traktorit. Mõni neist oli nii vastupidav, et kõlbab töötegemiseks veel praegugi.**

Ühe sellise valmistas Karl-Alan Päll Jõgevamaal 1970. aastate algul. Ehitamiseks kulus poolteist-kaks aastat ja tööd sai sellega tegema hakata aastal 1975.

Sama mees valmistas traktorile ka haakeriistad: kallurhaagise, neljakorpuselisest eelkoorijast tehtud adra, mitu kultivaatorit, kartulimuldaja-vaoajaja, niidumasina jm.

Traktori tähtsamad osad olid GAZ-AA mootor, mida varem kasutati majandi tuletorjepritsi juures ja mis oli ümber ehitatud magnetosüütele, samuti GAZ-63 tagasild ja kummid (rööbe muudeti 125 cm-le). Esisild võeti ühelt Saksa kartulikombainilt. Hiljem asendati mootor M-20ga.

Selle traktoriga niideti heina, võeti kartuleid, tehti vahelharimist, künti ja lohistati heinavaalusid.

Möödunud aastal jõudis traktor Eesti Põllumajandusmuuseumisse, kus see samuti tööle rakendati.



KAAREL VISSSEL

Universaalse traktori jõuallikaks on GAZ-AA mootor.

Traktoriga on näiteks kulu riisunud ja üritustel külastajaid veetud. Viimatinimetatud puhkudel on traktoril nimeks olnud Tulihobu.

Eesti Põllumajandusmuuseum ootab endiselt lugusid endatehtud traktoritest. Kirjutada võiks eelkõige sellest, kes, millest ja millal traktori

valmistas, millisteks töödeks masinat kasutati ja kuidas see töö sujus. Suunav küsimustik on nähtav aadressil <http://epm.ee/Traktorid>.

## KAAREL VISSSEL

Eesti Põllumajandusmuuseumi koguhoidja-arhivaar

MARAT VIRES



Isetehtud traktor teeb veel praegugi tööd, vedades põllumajandusmuuseumi külalisi.

# Kaitse end eksootiliste nakkuste eest

**Tänapäeval reisitakse palju, kuid paraku võib mõni reis kaasa tuua ka terviseprobleeme.**

Kui plaanite reisi mõnda eksootilisesse välisriiki, hankige esmalt infot, millised on sihtmaa kliima iseärasused ja levinud nakkushai-

gused ning uurige, kuidas on võimalik end nende eest kaitsta.

Kõige sagedamini tekib reisidel soolenakkusi. Peamiselt levivad need saastunud toidu, vee, käte või esemete kaudu. Soolenakkuste haigusnähtudeks on kõhuvalu, kõhulahtisus, iiveldus, oksendamine, palavik, peavalu ja külmavärinad.

Üks sagedamini esinevaid soolenakkusi on salmonelloos. Seda tekitavad *Salmonella* perekonda kuuluvad bakterid. Tegu on loomade ja inimeste ühise soolenakkusega. Loomade ja lindude hulgas levib *Salmonella* karjamaarohu, joo-givee ja sööda kaudu. Inimene võib nakatuda toore liha või korralikult läbi kuumutatata liha või muna-

REPRO



Soolenakkuste vältimiseks peske võimalikult sagedasti käsi.

de söömisel. Inimene või loom võib mõnikord *Salmonella*'t levitada ise sealjuures haigestumata.

*Salmonella* võib toiduainetes paljuneda lausa plahvatuslikult. Kümnest bakterist võib päeva jooksul saada koguni miljon. Nakkus kandub edasi ka pesemata käte ja köögiriistade kaudu.

*Salmonella* hävib 100 kraadi juures peaaegu silmapilkselt. Et keevasse vette pandud muna sise-muse temperatuur tõuseks nii kõrgele, tuleks seda keeta 6–10 minutit. Liha peab olema korralikult keedetud või küpsetatud.

Seevastu külma talub *Salmonella* väga hästi. Ta ei hävi liha sügavkülmutamisel ning selle sulamises vees paljuneb ülihästi.

Salmonelloos möödub 3–7 päeva jooksul, kuid pisikukandlus võib jääda püsima aastateks.

### Soolenakkus troopikast

Šigelloos ehk bakteriaalne düsenteeria ja amööbdüsenteeria on eri raskusega soolenakkused. Väga sageli esineb nende haigustega limane kõhulahtisus. Amööbdüsenteeria on sagedasim parasiithaigus troopikas ja subtroopikas.

Neisse haigestutakse samuti reostunud vee, piima, kohupiima, kuid ka pesemata marjade, puu- ja köögiviljade söömisel. Sageli haigestutakse pesemata käte kaudu. Nakatunud köögipersonal ja toidu-

ainetega kokku puutunud isikud on samuti nakkusallikaks.

Soolenakkust põdenud ema, kes on jäänud pisikukandjaks, võib kergesti nakatada last, kui ei täideta hügieenireegleid.

Soolenakkusega haige peab rohkesti jooma, 2–2,5 liitrit päevas, sest suur vedelikukaotus, mis on tingitud kõhulahtisusest, võib tekitada vereringehäireid.

### Eksootilised haigused

Võõrsil võidakse haigestuda ja kaasa tuua nakkushaigusi, mida Eestis vähe tuntakse. Mõnikord reisi- ja nakatub võõrsil, kuid haigestub pärast lõimetusperioodi lõppemist kodumaal. Eestisse on sellistel juhtudel sisse toodud malaariat, koolerat, niitusstõbe ja difteeriat.

Troopikas ja subtroopikas on reisijate nuhtluseks sääsed ja nende ülekantavad nakkushaigused: malaaria, kollapalavik, niitusstõbi, *dengue*'i-palavik.

Paljudes arengumaades on tõsiseks probleemiks parasitaarhaigused. Ohtlik on ka viiruslik maksapõletik ehk viirushepatiit. A-hepatiiti nakatatakse enamasti viirusega saastunud vett juues või toitu süües. Selle haiguse vastu vaktsineerida ei saa.

B- ja C-hepatiiti haigestutakse kokkupuutel nakatunud inimese vere ja kehaeritistega. Seega võib haiguse saada sugulisel teel, samu-

### HÜVA NÕU

#### Mida peaks sisaldama reisiapteek

- Päikesekaitsekreem.
- Panthenoli salv päikesepõletuse leevendamiseks.
- Hügieeniline huulepulk.
- Valuvaigistid: aspiriin (atsetüülsalitsüülhape), paratsetamol või ibuprofeen.
- Külmetuse korral Solpadein või Coldrex.
- Kõhulahtisuse korral Smecta söetabletid.
- Putukatõrjevahend.

ti vigastuste ja haavade kaudu, tätoveerimisel, saastunud kosmeetika ja juuksuriinstrumentidega kokkupuutumisel. B-hepatiit võib levida ka higi, sülje ja pisarate kaudu.

Eespool nimetatud nakkuste vältimiseks on soovitusel lihtsad: peske põhjalikult ja sagedasti käsi, mõelge hoolikalt, kus ja mida süüa. Ärge jooge keetmata vett ja eelistage pudelivett. Vältige joogi sisse pandavaid jääkuubikuid, sest nende valmistamiseks võib olla kasutatud ebasanitaarset vett. Ärge sööge pesemata puu- ja aedvilju, vältige putukahammustusi.

**NAOMI LOOGNA**



Nii kodus kui võõrsil olles tasub eksootilisi puuvilju alati enne söömist korralikult pesta.



**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**