

**AED:**  
Küüslauk  
õigel ajal hoiule  
Lk 507

**KÖÖK:**  
Särtsakaid  
hoidiseretsepte  
Lk 512–513

**KÜLASKÄIK:**  
Maiuspalu Aruküla  
kohvikutepäevalt  
Lk 518–519

# Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 32 7. august 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!

# LIILIAID vaevavad haigused

Näib, et tänavune kevad ja suvi pole liiliatele kuigi soodsad olnud. Üks lugeja kurdab, et suve algul tulid liiliatele äkki peale tumepruunid laigud. Need katsid peagi kõik aias kasvavad liiliad ja levisid lõpuks ka teistele lilledele, eriti talinelkedele. Mis haigusega on tegu ning kuidas peaks nüüd toimima?

Vastab

## VÄINO PALLUM

Väliselt tervete taimede närbumine normaalse hoolduse korral viitab juurte ja sibula kahjustusele patogeensete mullaseente poolt. Enamasti on see *Fusarium oxysporum f. lili* ja tema tekitatud haigus fusarioosne närbumis-tõbi ehk fusarioos.

Nakatanud taime lehed muutuvad kahvatuoheliseks. Alumised lehed kolletuvad, võtavad veidi punaka tooni, närbuvad ja kuivavad. Õisiku moodustumine pidurdub. Õisikuvars võib kõverduda.

Haigus algab sibulatest ja juurtest. Seal tungib patogeen taime maapealsetesse osadesse. Haigusetekitaja seeneniidistik ummistab juhtsooned. Vee ja toitainete liikumine häirub, lehed närbuvad ja kuivavad.

Nakkusallikaks on haige istutusmaterjal (sibulad), haigusidudega saastunud muld või taimejäätmad.

Haigel sibulal on pruunikad lai-gud kannaosas. Mullast saadud nakkuse korral võib sibul olla väliselt terve. Taime varrealusel on aga punakaspruunid pindmised plekid. Patogeenile eriti soodsates tingimustes tekivad varrel sügavalt taimekoesse ulatuvad haavandid. Suure õhuniiskuse puhul moodustub seal roosakas eoskirm. Tugevalt nakatunud juured ja sibul kõdunevad lõpuks.

Teisel lugejal kippusid liiliatele õienuppude avanemisest alates alumised lehed närbuma ja pärastpoole kuivasid sootuks.

Mingeid laike ega kirmet ei ole ta märganud ning küsib nüüd, mis seda kuivamist tingib ning mida saaks liiliate tervise heaks ära teha.

Liiliate vastuvõtlikkust fusarioosile suurendavad kõik taime kasvu ja arengut nõrgestavad mõjurid: raske ja happeline muld, mulla südasuvine ülekuumenemine, puudulik või liigne niiskus, lämmastikuliig.

Haigusele on vastuvõtlikud valge ehk madonnaliilia ja kuningliilia.

Selleks et liiliad püsiks terved, on vaja luua neile sobivad tingimused. Vahetage kasvukohta. Ärge istutage neid enne 4–5 aasta möödumist kohale, kus varem kasvasid liiliad või teised sibullilled.

Kasvukoha muld olgu kerge löimisega, mõõduka niiskusega, kobe, huumusrikas ja neutraalse või veidi leeliselise reaktsiooniga (pH 7 piires). Valige asukoht, mis oleks poolvarjuline või päikeseline, istutamiseks valige terved sibulad.

Enne mahapanekut või hoistamist puhtige sibulaid 15 minutit Switch 62,5 WGga (20–30 g/10 l). Istutamisel puistake sibulatele liiva peale. Põua ajal kastke taimi regulaarselt. Hilissügisel, maapinna külmumise järel katke liiliad 20–30 paksuselt turbaga.

Kevadiste tugevate öökülmade kahjustuse ärahoidmiseks istutage varrejuursete liikide (kuningliilia, kirjuliilia) sibulad olenevalt sibula kõrgusest 15–25 cm sügavusele. Varrejuurteta liiliad, valge liilia ja tema hübriidid ei talu aga sügavat istutust. Sibulatippt võib olla



Hahkhallitusest kahjustatud liiliad.

kaetud vaid 3 cm paksuse mullakihi-ga. Kevadiste hiliskülmade kahjustust saate hoida ära ka nii, kui viivitata talvekatte eemaldamisega, et kasvu algust soojemale ajale lükata.

Teise lugeja kirjeldatud pruune laike liiliatele tekitavad nii hahkhallitus kui liiliarooste.

Kõige levinum ja ohtlikum haigus liiliatele on hahkhallitus (*Botrytis elliptica*), mille puhul tekivad lehtedele algul heledad, hiljem hallikaspruunid laigud. Tumedamaid pruune laike võis aga ka põhjustada liiliarooste (*Uromyces lili*), mille puhul on lehtedel ja vartel esialgu väikesed kahvatud pruunika ümbrusega laigud. Aja jooksul need suurenevad ja muutuvad kollakaspruuniks.

Nendes kohtades tekivad lehel kattekoel all kollakad suviaospadjandid ja sügisel mustad talieospadjandid. Viimastes arenevad talieosed nakatavad kevadel noori taimi. Nakatunud lehtede assimilatsioonipind väheneb ja liilia kasv pidurdub.

Haigusest jagusaamiseks tuleb esimesed haigestunud lehed kõrvaldada ja põletada, tugevasti nakatunud taim hävitada. Sügisel koguge kõik taimejäänused kokku ja põletage.

Kasutage haigustõrjepreparaate, järgides pakendil olevaid juhiseid ning üldisi taimekaitsetööde ohutusnõudeid.

# Küüslauk õigel ajal hoiule

**Küüslauk tuleb õigel ajal maast üles võtta, muidu ta ei säili.**

Küüslauk on koristusküps siis, kui vars hakkab kolletuma ning lehed on otsest osaliselt kuivanud. Tali-küüslauk tuleb tavaliselt maast üles võtta juba juuli lõpus – augusti esimesel poolel, suviküüslauk augusti lõpus – septembris.

Õige aeg sõltub muidugi suvest – kuival ja päikeselisel aastal tuleb koristada varem, vihmasel ja jahedal hiljem. Sobiv aeg saabub Lõuna-Eestis varem, põhja pool hiljem. Lisaks sõltub koristusaeg ka sordist.

Miks on õigel ajal koristamine nii oluline? Sellepärast, et hilinedes võivad koristamisel taime üles tirdes küüned sibulakanna küljest lahti rebeneda ja liitsibul laguneb. Üleküpsenud liitsibula küüned löövad ülemises otsas varrest eemale, liitsibul läheb lahti nagu õis ega säili.

Oht on ka selles, et kui varred peenral liiga ära kuivavad, võib niiskus tungida liitsibulasse ja see hakkab keskelt mädanema. Talvel avastame, et hoiule pandud küüslauk ei kõlbagi enam.

Koristamine võtke ette siis, kui vähemalt paar päeva enne seda pole sadanud. Kergitage taim hargiga üles ja tõmmake vartpidi välja, seejärel puhastage suuremast mullast. Pealseid ärge veel ära lõigake! Kuival ajal



REPRO

võib jätta küüslaugud paariks päevaks sinna, kuhu need on peenrale tahenema. Siis viige nad õhurikkasse ja varjulisse, otsese päikese eest kaitstud kohta kuivama.

Mitte mingil juhul ärge peske küüslauku, mida soovite säilitada!

Kui küüslauk on paar nädalat kuivanud, eemaldage juured ja lõigake pealsed, jättes 3–5 cm pikkuse tüüka. Aga küüslaugu võib hoiule panna ka kauni patsina, sel juhul ärge pealseid muidugi ära lõigake.

Nii mõnigi on küüslauku kuivatunud edukalt ka saunalaval pärast saunaskäiku ja ruumi tuulutamist.

Küüslauk on säilitamiseks valmis, kui soomuste pealiskihit on kuiv ja mõnest kohast krõbiseb.

Õigel ajal koristatud küüslauk säilib edukalt kevadeni, kui ruumis on üsnagi jahe, kindlasti alla 15° (ideaalis 0 kuni +3°) ja õhuniiskust kuni 70%.

Niiskemas kohas hakkavad küüned juba paari kuu pärast kasvama, kuiva õhuga keskküttega köögis aga kuivavad paari kuuga kokku nagu rosinad. Küüslauku on mõnes nõuandes soovitatud säilitada 15 kraadi juures.

Sel juhul “arvab” küüslauk, et kevad on käes ja aeg kasvama hakata. Külmpapis ärge küüslauku samuti hoidke, seal on tema jaoks tavaliselt liiga külm.

**REET MÄNNI**

## HUVITAV TEADA

## Kõrvits kompostihunnikul – hea või halb?

Ühtpidi kõrvits vaesestab valmivat komposti, kuna kasutab selle toitained; teisalt takistab ta oma suurte lehtedega toitainete lendumist. Head teeb see, et kõrvitsa juurestik tungib kuni kahe meetri sügavusele ja õhustab komposti. Peab arvestama sellega, et hunnikut segada ei saa, küll aga kasta.

Allikas: “Kodune mahepõllundus” (Pegasus 2014)



# Püsililli igale kasvukohale

**Olgu su aed päikeseline või varjuline, kuiva või niiske pinnasega – iga paiga jaoks on olemas sobivad püsilikud.**

Kasvukohta sobivate püsilillede hulgas on omakorda ilusaid ning samas vähenõudlikke ja talvekindlaid liike, mis täielikult vastavad su ootustele. Järgnevalt esitame väikese valiku, mis on jagatud kasvukoha järgi. Esmalt neli liiki, kes tulevad toime kõikjal.

## Sobivad igale poole

### ■ Pehme kortsleht (*Alchemilla mollis*)

Ta suudab kasvada kõikjal, olgu paik päikeseline või varjuline, nii kuivadel peenardel kui niisketel tiigikallastel... Väikesed laimikollased õied on koondunud kohevatesse õisikutesse, lehed on suured, ümmargused ja veidi kilpjad. Taim õitseb juunis-juulis ning kasvab kuni 40 cm kõrguseks, õisikud ulatuvad veidi kõrgemale. Ettevaatust! Kortsleht armastab väga oma lapsi ning külvab suurel hulgal seemneid, kui äraõitsenud õisi kohe ära ei lõigata!

### ■ Risoomikas kurereha (*Geranium macrorrhizum*)

Suurepärane pinnakattetaim, kes asustab ka neid paiku, kus teised kasvada ei taha. 1–2cm läbimõõduga õied on enamasti roosad. Sõrmjagused lehed lõhnavad meeldivalt ning värvuvad sügisel kaunilt leegitsevpunaseks. Õitseb juunis-juulis ning kasvab kuni 30 cm kõrguseks. Tavalisemaid sorte: 'Ingwersen's Variety', 'Spessart'.

### ■ Päevaliilia (*Hemerocallis*)

Aialillede klassikasse kuuluv taim, kel on lugematul hulgal sorte. Õite värvus ulatub kõikmõeldavate varjunditega peaaegu valgetest kollasteni ja punastest violetsete ning peaaegu mustani. Päevaliiliad õitsevad juunist augustini ja kõrguvad kuni meetrini.



Pehme kortsleht tuleb toime igal kasvukohal.

### ■ Suur tähtputk (*Astrantia major*)

Üsna ammutuntud taim, kes uueneb isekülvi teel. Pikkadel vartel kasvavad väikesed tähtjad õied on koondunud sarikatesse, mida ümbritsevad värvilised kattelched. Suured lehed on peaaegu aluseni jagused.

Leidub eri värvi sorte: 'Ruby Wedding' on näiteks tumepunaste kattelchedega, aga on ka valgeid teiseid. Õitseb juunis-juulis, kõrgus kuni 70 cm.

## Päikeselisse ja kuiva

### ■ Punane siilkübar (*Echinacea purpurea*)

Tema õied on mesilaste ja liblikate lemmikud. Suured korvõied on tavaliselt purpurpunased – nagu näiteks tuntud sordil 'Magnus'. On ka valgeid ning kollaseja oranžitoonilisi sorte. Kuni ühe meetri kõrgused puhmikud (on ka kõrgemaid sorte) näitavad õisi juulist septembrini.

### ■ Harilik iisop (*Hissopus officinalis*)

Maitsetaimena tuntud iisopit võib kasutada ka ääristaimena. Ta võib edukalt asendada lavendlit, mis on meie kliimas temast märksa vähem vastupidav. Iisopi õied on väikesed ning tavaliselt tumesinakas-violetsed, kuid on olemas ka valgete ja roosade õitega sorte. Lehed lõhnavad imehästi. Iisop on hilissuvine õitseja, õisi jagub juulist septembrini. Taim kasvab kuni 50 cm kõrguseks.

### ■ Kurereha (*Geranium*) 'Jolly Bee'

See üsna looduslähedase välimusega taim kogub üha enam populaarsust, olles suurepärase valik nii loodusaeda kui äärispeenrale. Tihedakasvuline puhmik on maist septembrini üleni kaetud suurte siniste, keskosas heledamate õitega.

### ■ Aediiris ehk aed-võhumõök (*Iris x germanica*)

Tema õitseaeg juunis on suhteliselt lühike, kuid see-eest võrreldav värvilise ilutulestikuga. Sortide suurtelt õitelt leiab kõiki viker-

TIIT KOHA



Suur tähtputk kasvab hästi kõikjal.



Varjulisse kuiva kohta pange kasvama kuutõverohi.

kaarevärve ning värviskaala ulatub valgest peaaegu mustani. Öisikuvarrad on kuni 1 m kõrgused, lehed mõõkjad.

■ **Metssalvei** (*Salvia nemorosa*)

Metssalvei sobib hästi masshaljastuseks ning asendab edukalt talveõrna lavendlit. Õied on tavaliselt sinakasvioletsed ja asetsevad tihedalt viljapeasarnasel kuni 70 cm pikkusel öisikuvarral. Sordil 'Caradonna' on tumesinivioletsed õied. Kasvatatakse ka valgete ja roosade õitega sorte. Liik õitseb juunist augustini.

■ **Faasseni naistenõges** (*Nepeta x faassenii*)

Suurepärane ääristaim, kes sobib eri lillede kokkuliitjaks. Lehestik on hallikasroheline, õied peamiselt lavendelsinised. Õitseb maist septembrini, öisikuvarrad on olevalt sordist 50 cm kõrgused. Ilu-

sa heleda laigu moodustab valgete õitega Mussini naistenõges (*N. racemosa*) 'Snowflake'.

■ **Verev kukehari** (*Sedum telephium*)

Kui tahad lillepeenrale hiliseid õitsejaid, siis hästi sobib selleks verev kukehari. Roosades toonides õied paiknevad suurtes tihedates öisikutes. Sortidel 'Matrona' ja 'Munstead Red' on lehed punaka tooniga. Paksud lihakad lehed püüavad pilku ka enne taime õitsemist augustist oktoobrini. Puhmik on kuni 50 cm kõrgune.

**Varju ja kuiva**

■ **Kevad-nabaseemnik** (*Omphalodes verna*)

Tema on kevadel üks esimesi, õitsedes aprillis-mais. Hea pin-



Metssalvei naudib päikeselist ja kuiva kohta.

nakattetaim, moodustab tihedaid puhmikuid. Taevasinised õied sarnanevad lõosilma omadega. Sordil 'Starry Eyes' on sinised valgete servadega õied, 'Alba' on valgete õitega. Munajad lehed on mattroheline. Kasvab kuni 15 cm kõrguseks.

■ **Suurelehine brunnera** (*Brunnera macrophylla*)

Kuulub oma heledate taevasiniste õite tõttu kevade klassikute hulka. Paljusid sorte kasvatatakse ka kenade lehtede pärast: sordil 'Hadsphen Cream' on lehed kollasekirjud, sordil 'Looking Glass' aga üleni hõbedased, valgete õitega on 'Betty Bowring'. Kuni 30 cm kõrgune taim õitseb maist juulini.

■ **Epimeedium** (*Epimedium*)

Hea (kuni 25 cm kõrgune) pinakatja, kes lämmatab ka umbrohtu. Kaunis kevadine õitseja, õied on kollased, punased või valged, lehed puhkedes pillkupüüdvat pronskjad. Kütkestava epimeediumi (*E. x youngianum*) sort 'Niveum' on erilisel kaunile valgete õitega. Õitseb mais-juunis.

■ **Mitmeõiene kuutõverohi** (*Polygonatum multiflorum*)

Kuutõverohi kasvab ka looduses üsna erinevates kasvukohtades. Tema väikesed rohekasvalged kellukjad lõhnatud õied ripuvad kaarduval varrel. Lehed on ovaalsed, sordil 'Striatum' on need valge äärisega. Õitseb mais-juunis, mari on sinakasmust. Kasvab kuni 80 cm kõrguseks.

**RIHO RAUDI**

Vahendatud ajakirjast Trädgård.

\* Järgmises Targu Talitas tutvustame niiskesse kohta päikeselisse ja varju sobivaid vähenõudlikke püsililli.

# Aedfloksid aiakujunduses

REPRO

**Rikkalikult ja kaua õitsvatele aedfloksidele õiget kohta otsides tasub arvestada isegi õisiku kuju ja õie suurusega.**

Aed-leeklilledel ehk aedfloksidel (*Phlox paniculata*) on palju häid naabreid, esmalt tuleb aga silmas pidada, et nende läheduses poleks puid ja põõsaid. Nad on tundlikud suuremate taimede juurte surve suhtes.

Aedflokside kohta öeldakse: juured külmas ja pea soojas. Seetõttu sobivad nende ette pindakattvad kurerehad ja ka teised madalad pinnakattetaimed. Need ei konkureeri niiskuse- ega toitainetevajadusega, aga hoiavad ära floksi-juurte kuumenemise.

Esimene nõue flokse istutades on, et valitud sordid oleksid kompaktsed ja seisukindlad. Puhmikuid võib siduda ja toetada mingil määral küll koduaias, kuid mitte linnahaljastuses. Õnneks ongi enamik sorte seisukindlad, see on sordiaretuses oluline nõue.



**Puhasvalgete õitega 'David'. Õhtuhämaruses näeb kõige paremini suuri valgeid floksirühmi.**



**Mitmevärviliste õitega sordid istutage teede äärde ja istumiskohtade juurde, et põnevad õied oleksid silmale lähemal.**

Loomulikult tuleb valida eri õitseajaga sordid.

## Valime värve

On ilus, kui tagaplaanil õitsevad kõrged valged floksid. Kui valite sordid 'Schneeraus', 'Oblako' ja 'Hochgesang', jätkub õisi juuli algusest septembri keskpaigani.

Sirelivärvi õitsengu võib kujundada samuti juuli algusest septembri keskpaigani, valides sordid (kõrgus 80 cm) 'Amadeus' (juuli algusest), 'Violetta Gloriosa' (juuli lõpust) ja 'Hans Vollmoller' (augusti keskpaigast).

Kui tahate suurt väga rikkalikult õitsvat sirelilillat grupp juuli keskpaigast, pange esiplaanile 'Sterhimmel', keskele 'Prospero' ja taha 'Lavendelwolke'.

Aedflokside värvikirevuses pole veel kollaseõielisi sorte. Punaste ja oranžide hulgas pole päris punaseid ja oranže. Sageli on punased nimetatud vaarikpunasteks, samuti võib kohata punakasroosaid, fuksiapunaseid, sarlakroosaid.

Oranžid on kirjeldustes sageli "lõhevärvi". Oranžidel sortidel võivad olla roosakad ja karmiinpunased varjundid.

Osa väga eredaid värve pleegib päikese käes, neile valige varjulisem koht.

## Põnevad suitsutoonid

Väga huvitav grupp on suitsukarva sordid. Selle värvi on kasutu- sele võtnud vene aretjad, kelle sortide hulgas on palju suitsutoone: 'Sumrak', 'Dracon', 'Vrubel' jt. Need sordid sobivad eelkõige väikeaeda, suures aias ja kaugvaates läheb nende õite omapära kaduma.

Suitsutoone tasub kombineerida purpursete ja külmade heleroodsadega.

Valgustugevus muudab osa sortide värvi. Siia kuuluvad eelkõige sinistes toonides sordid. Päeval ajal me ei näe aias helesiniseid ja siniseid õisi, lillakate varjunditega sordid on õhtul helesinised või sinised, näiteks 'Frau Paulina Scholhammer', 'Zapoved', 'Nochka', 'Golubaja Otrada'.

## Mitmevärvilised lähivaatesse

Paljud sordid on mitmevärvilised: õie kroonlehtedel on triibud, eri värvi laigud jne. Nende värvus on kaugemalt vaadates hoopis teine



**Aedfloksid sobivad hästi kokku härjasilmadega.**

kui lähedalt. Neid istutage lähivaa-tesse pinkide ja treppide juurde.

Violetseid ja tumepurpurseid õisi rikub sageli õine kaste, kui päike hakkab paistma ja õisi soojendama. Neid toone kombineerige kindlasti teistega, näiteks valge või heledama külma roosaga.

Päris valgeid sorte pole just palju. Hele annab tumedamale sügavust ja tugevdab eredaid toone. Valge koos helepunasega või valge tumevioletsega on liiga kontrastne ja pole just õige valik.



**Efektseid kirjulehised sordid nagu 'Nora Leigh' istutage esiplaanile pilgupüüdjaks.**

Suured valged floksirühmad murus ja aiachitiste juures on õhtul hästi nähtavad ning annavad aiale romantilise hõngu.

### Õisiku kuju ja õie suurus

Aedfloksi õie läbimõõt on 0,5–5,5 cm. Suureõielised sordid on eriti efektseid, need istutage lähivaa-tesse. Küll tuleb arvestada, et suureõielisi sorte kahjustavad kergesti vihm, tuul jm ebasobivad ilmastikutingimused.

Väikeseõielistel sortidel on oluline õisiku kuju: see võib olla ovaalne ja püramidaalne. Samuti vaadake, kas õisik on tihe ja laiuv.

Tiheda õisikuga sordid istutage kokku õhuliste või vormilt kontrastsete püsikutega, õhuliste õisikutega sordid sobivad aga värviliseks taustaks püsikutele, kelle õied on kindla vormiga (liiliad, daaliad jt).

Lamedama õisikuga sordid ei paista kaugelt välja, need istutage lähemale, püramidaalsete õisikutega sordid aga kaugemale.

Esiplaanile pandud pilgupüüdjad aktsenttaimed peavad olema ilusa lehestiku ja tiheda puhmiku-ga. Siia ei sobi laiuvad sordid.

Kolm kuni viis sorti kokkuistutatult moodustavad justkui suurema



**Väga eredad värvid võivad päikese käes pleekida, neile valige varjulisem koht.**

õitsva puhmiku. Selleks sobivad 'Europa', 'Novinka', 'Viking'.

Väga efektseid on kirjulehised sordid nagu 'Nora Leigh', 'Harlequin', 'Goldmine', 'Becky Towe', 'Silvermine'.

### Koos roosidega

Head naabrid aedfloksidele on roosid. Koos loovad nad romantilise meeleolu.

Varajasemad aedfloksid alustavad õitsemist juuli algul, hilisemad õitsevad külmadeni. Pole raske leida roose ja aedflokse, kes samal ajal õitsevad. Samuti saab aedfloksidel valida kõrgusi 50–150 cm vahel.

Näiteks sobivad omavahel hästi kokku valgeõieline aedfloks ja kõrge roosaõieline põõsasroos 'Astrid Lindgren'. Samuti moodustavad ilusa koosluse valgeõielised põõsasroosid siniste aedfloksidega.

### Naabriks teised püsililled

Väikeseõieliste õhuliste floksiõisikutega sobivad hästi raudrohud, päevakübarad, kellukad, härjasilmad, kukesabad jt.

Aedfloksi Feelings-seeria sorte hakati küll algul kasvatama lõikelilledeks, kuid ka aiakujunduses on neil oma osa. Nendel nagu polegi õisi ja seetõttu on neid raske sobitada teiste taimedega. Mõningate laiuvate kõrrelistega nagu sinihelmikas ja kastik saab Feelings-sortide omapära aga esile tuua.

Hästi mõjuvad selle seeria sordid ka koos roosidega. Samuti võib istutada kõrvuti Feelingsi sorte, nad koos mõjuvad kummastavalt, aga siiski originaalselt.

Tuleb tähele panna, et liiga väike ja liiga suur kontrast aiakujunduses on alati disharmooniline.

# Rohkem maitset headele asjadele

## Suviste aia- ja metsa- andide hoidistamine käib täie hooga ning nüüd on paslik meenutada, et Maalehe hoidisekonkurss Olustveres on tulekul ka sel aastal.

Et hoidistel maitseüansse rohkem oleks, annab selleks oma panuse ka maitseainete tootja Santa Maria. Valiku omanäoliste maitsetega hoidiseid pakkus välja Santa Maria kokk Hannes Kalle.

### Marineeritud värsked kurgid sidrunheina ja tšilliga

- 1 kg värsket kurki
- 4 tšillit
- 3 vart sidrunheina
- 20 g mustasõstralehti
- 50 g värsket mädarõigast

#### Marinaad

- 10 musta terapiart
- 40 g veskis kivisoola
- 5 nelgipunga
- 15 g suhkrut
- 1 l vett
- 20 g toiduõli



Marineeritud värsked kurgid sidrunheina ja tšilliga.

Lõigake kurgid poolviltu jämedateks rasteks ja poolitage tšilli pikkupidi. Asetage sidrunhein lõikelauale ja tampige see kas lihahaamri või noaküljega õrnalt pehmeks. Tõstke kõik koostisosad kihti purki.

Marinaadi tegemiseks asetage kõik komponendid potti ja kuumutage keemiseni. Laske marinaadil 60 kraadini jahtuda ning valage seejärel kurkidele.

Kuumutage purke vees kaheksa minutit ning sulgege õhukindlalt. Asetage purgid jahedasse kohta puualuse või rätiku peale jahtuma.

LAURI LAAN



Köögiviljahoidis.

### Köögiviljahoidis

- 400 g porgandeid
- 600 g kapsast
- 300 g punast paprikat
- 200 g mugulsibulaid
- 6 küüslauguküünt
- 1 tl sinepiseemneid
- 1 tl toiduõli

#### Marinaad

- 3 loorberilehte
- 4 nelgipunga
- 8 terapiart
- 50 g kivisoola
- 20 g suhkrut
- 4 sl toiduäädikat (30%)
- 1 liiter vett

Lõigake porgand, kapsas, paprika ja sibul ribadeks. Lõigake küüslauk õhukesteks viiludeks. Ajage õli potis kuumaks. Lisage sinepiseemned ja tükeldatud köögivil-

jad ning kuumutage poolpehmeks. Lisage marinaad ja kuumutage veel viis minutit ning tõstke purkidesse.

#### Marinaad

Kuumutage kõiki komponente potis, kuni need keema lähevad. Laske viis minutit keeda. Äädikasisaldust võib ise kontrollida ja teha enda maitse järgi kas mahe-dama või hapukama marinaadi. Kuumutage purke keevas vees kaheksa minutit ning sulgege õhukindlalt. Asetage purgid jahedasse kohta puualuse või rätiku peale jahtuma.

### Marineeritud shiitake-seened

- 800 g shiitake-seeni
- 60 g toiduõli
- 1 laim
- 2 vart sidrunheina
- kivisoola

#### Marinaad

- 8 g toiduželatiini
- 800 g vett
- 80 g sojakastet
- 1,5 laimi

Kuumutage pannil õli. Lisage seened pea-aegu suitevale pannile ning praadige kergelt läbi, andes seentele õrna värvu-se. Seejärel maitsestage vähese soolaga. Tõstke seened pannilt otse purki, lisage laimisektorid ning õrnalt tambitud sidrunhein.



Marineeritud shiitake seened.





Suvikõrvitsa-baklažaanihoidis.

Pange želatiin vähese külma veega paisuma. Kuumutage vett ja sojakastet potis keemiseni, lisage laimist pressitud mahl ning segage sisse paisunud želatiini. Kallake marinaad seentele. Kuumutage purke keevas vees kaheksa minutit ja sulgege. Asetage purgid jahedasse kohta puualuse või rätiku peale jahtuma.

Värskuse andmiseks lisage serveerimisel veidi laimimahla.

### Suvikõrvitsa-baklažaanihoidis

- 400 g suvikõrvitsat
- 400 g baklažaani
- 200 g mugulsibulat
- 10 küüslauguküünt
- ½ potti aed-liivateed
- ½ potti punet
- 300 g purustatud tomateid
- 100 g tomatipastat
- 4 loorberilehte
- kivisoola
- Santa Maria Tellicherry pipart
- 3 sl toiduäädikat (30%)
- 4 sl suhkrut
- 100 g toiduõli

Lõigake suvikõrvits, baklažaan ja mugulsibul suuremateks kuubikuteks ning küüslauk ratasteks. Hakkige ürdid peeneks ja kuumutage õli potis. Lisage to-

matipasta ning kuumutage kergelt läbi. Töstke juurde tükeldatud köögiviljad ja segage. Lõpuks lisage äädikas, loorberilehed, purustatud tomatid ning maitsetage soola, suhkruga ja pipraga. Hautage köögiviljad pehmeks ning tõstke seejärel purkidesse. Kuumutage purke keevas vees kaheksa minutit ning sulgege. Asetage purgid jahedasse kohta puualuse või rätiku peale jahtuma.

### Õuna-apelsinimoos vürtsidega

- 600 g 'Granny Smithi' õunu
- 400 g apelsine
- 500 g moosisuhkrut
- 200 g vett
- 2 kaneelikoort
- 1 sl jahvatatud ingverit
- kivisoola

Eemaldage ühelt apelsinilt koor kooreriiviga. Koorige kõik õunad ja apelsinid. Lõigake õunad 1 cm suurusteks kuubikuteks ja koorige apelsinid. Asetage õuna- ja apelsinitükid potti, lisage vesi, suhkur, ingver ja kaneelikoort. Hautage tasasel tulel 25–30 minutit, kuni õunad on peaaegu pehmed.

Lisage riivitud apelsinikoort ja soolaveskist üks keere soola. Kontrollige maitset ning tõstke moos purkidesse.



Õuna-apelsini moos vürtsidega.



Maasikamoos palsamiäädika ja musta pipraga.

### Maasikamoos palsamiäädika ja musta pipraga

- 1 kg värsked maasikad
- 6 sl palsamiäädikat
- 400 g moosisuhkrut
- 100 g vett
- Tellicherry pipart

Puhastage maasikad ning tõstke kõik komponendid potti. Lisage pipart vastavalt maitsele: paar keeret pipraveskist. Hautage aeg-ajalt segades 20–30 minutit ning kallake hoidis kuumalt purkidesse.

### Astelpaju-tähtviljamoos

- 1 kg astelpajumarju (külmutatud või värsked)
- 300 g tähtvilja
- 3 kaneelikoort
- 2 vanillikauna
- 600 g moosisuhkrut
- 200 g vett

Lõigake tähtviljad ristipidi viiludeks, vanillikaunad pooleks ning eemaldage seemned terava nootsa abil pika tõmbega.

Asetage potti kõik komponendid, ka vanillikaun ja sellelt eemaldatud seemned. Hautage tasasel kuumusel 30 minutit. Tõstke tulelt ära ning kallake moos purkidesse.

# Punastest sõstardest nii- ja naamoodi

PILLE HERMANN

Kui sõstardest moosid, mahlad ning tarretised on tehtud, kuid põõsad on kobaratest lookas, võib neist valmistada nii soolaseid kui ka magusaid lisandeid. Suvehitiks saab kindlasti sõstra-beseekook.

## Kaste liha kõrvale

- 2 klaasi punaseid sõstraid
- 0,5 klaasi suhkrut
- 3 sl oliiviõli
- 1 sibul
- 1 tl palsamiädikast
- 2–3 tl tomatipastat või 1 suur tomat
- soola, pipart

Keetke punaseid sõstraid 10 minutit. Valage segu sõelale ning pressige mahl välja ja segage mahlale juurde suhkur. Valage õli pannile, lisage tükeldatud sibul, praadige 5 minutit, seejärel segage hulka tomatipasta või peeneks hakitud tomat. Lisage punasesõstramahl, sool, pipar ning kõige viimasena palsamiädikast. Keetke 10 minutit, valage purki. Kaste säilib suletuna külmikus nädalakese.

## Sõstraädikas

- 0,5 l valge veini äädikat
- 500 g punaseid sõstraid
- 200 g suhkrut

Sõstraädikas sobib suvistesse salatitesse ideaalselt. Valage poti põhja natuke vett, lisage marjad ning keetke 20 minutit, kuni marjad on katki. Lisage suhkur ja keetke, kuni suhkur on sulanud. Seejärel valage hulka veiniädikas, segage korralikult läbi ning jätke jahtuma. Siis kurnake segu ning valage äädikas pudelisse, kust on seda salati segamiseks mugav valada.

## Punase sõstra beseekook

- 1,5 klaasi jahu
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 0,5 klaasi võid
- 1 tl vett
- 1 klaas suhkrut
- 3 munavalget
- 2–3 tl maisitärklis
- 1 tl valge veini äädikat
- 1 klaas puhastatud punaseid sõstraid

Segage jahule hulka küpsetuspulber. Vahustage või poole suhkrukogusega, segage juurde 1 tl vett ning hakake lisa-



Kuna paljudele inimestele sõstraseemned ei meki, on kõige õigem pehmeks keedetud sõstrad läbi sõela suruda – nii jäävad seemned sõelale ning mahla ja viljaliha saab kasutada teistes roogades.



Sõstravõide tegemisel segage vahustatud munad ettevaatlikult mahla-segu hulka. See mõnus hapukas ja õhuline maius sobib hommikusele moosisaiale ning kindlasti ka pannkoogi vahele. Kui tundub, et võiet sai liigagi palju, võib seda määrada biskviitkookide vahele ning miks mitte proovida ka rullbiskviidi tegemisel.

ma jahu, kuni tainas enam käte külge ei jää. Suruge tainas näppudega küpsetusvormi põhja ning asetage külmkappi. Vahustage munavalged suhkruga tugevaks vahuks. Lisage teelusikatäis veiniädikat ning 1 lusikatäis maisitärklis. Segage punased sõstrad 2 sl maisitärklisega. Eelküpsetage koogi põhja 15 minutit 175 kraadi juures, seejärel valage sinna maisitärklisega segatud punased sõstrad ning

kõige peale vahustatud munavalge. Küpsetage veel 15–20 minutit. Kook on parim samal päeval.

## Lisand punasest sõstrast

- 3 klaasi puhastatud punaseid sõstraid
- 0,5 klaasi suhkrut
- 0,3 klaasi vett



Sõstravõie meenutab küll mannavahu, kuid tegu on siiski eri magustoitudega ning proovimist väärivad kindlasti mõlemad.

- 1 tl oliiviõli
- 1 tl sinepit (võimalusel sinepiseemneid)
- 1 kaneelikoor
- 1 sibul
- soovi korral pool tsillipipart, 1–2 viilu ingverit
- 4–5 terapipart
- soola, purustatud musta pipart

Valage sõstrad, suhkur ja vesi väiksesse potti. Keetke 10 minutit ning pressige mahl välja. Kuumutage pannil oliiviõli, praadige sibulad, lisage kaneelikoor, terapipar, ingver ning tsillipipar, sinep või sinepiseemned. Viimasena valage peale sõstramahl ning keetke segu veel 10 minutit. Säilib külmikus nädala, sobiv lisand grill-lihade ning vorstikeste juurde ketšupi asemel.

### Soolane sõstrasalat

- 500 g puhastatud punaseid sõstraid
- 3 suurt tomatit
- 50 grammi rosinaid
- 2 sibulat
- 1–2 sl oliiviõli
- 1 küüslauguküüs
- 200–300 g suhkrut
- soola, pipart
- 100 ml veiniäädikat
- 0,5 tl riivitud ingverit
- 1 loorberileht
- 2 sl vett

Tükeldage sibul, küüslauk ning tomat. Kuumutage õli suurel pannil, lisage sibul, küüslauk ning riivitud ingver. Praadige korralikult läbi, segage hulka tükeldatud tomat ning paari minuti pärast lisage puhastatud sõstrad ja rosinaid. Pange hulka loorberileht, suhkur ja sool. Keet-

ke 10–15 minutit ning valage sisse veiniäädikas. Kuna äädikas annab segule küllaltki hapu meki, on targem esmalt lisada väiksem kogus ning vajadusel juurde panna. Keetke veel mõni minut ning valage klaaspurki. Sobiv lisand lihatoitude kõrvale, miks mitte proovida ka hommikul vorstileival või soojal juustusaial.



Sõstraäädikas on ideaalne kaaslane suvistes kergetes salatites.

### Sõstramagustoit

- 1 klaas sõstraid
- 3 munakollast
- 100 grammi suhkrut
- 1 tl vanilli
- 200 grammi rööska koort

Valage poti põhja vesi ning lisage marjad. Keetke, kuni need on pehmed, ning pressige mahl välja. Vahustage munakollased suhkruga ja vanillisuhkruga. Segage punasesõstramahl ning vahustatud munakollased, keetke tasasel kuumusel 10 minutit, kuni segu hakkab paksenema. Seejärel asetage jahtuma. Vahustage koor ning segage muna- ja sõstrasegule juurde. Asetage klaasidesse ning jätke vähemalt kaheks tunniks külmikusse. Serveerige jahedalt, kaunistuseks sobivad suured terved punased sõstrad.

### Sõstravõie

- 2 klaasi punaseid sõstraid
- 1 tl vett
- 0,5 klaasi suhkrut
- 2 muna
- 2 tl võid

Asetage sõstrad ja vesi potti ning keetke 15 minutit, seejärel suruge marjad pudrunuiaga katki. Kui sõstraseemneid ning marjakesti võidesse ei soovi, kurnake segu läbi sõela. Valage segu taas potti ning lisage suhkur. Vahustage munad tugevaks vahuks ning hakake vähehaaval marjasegule lisama. Viimasena lisage või, segage. Kuumutage 10 minutit, kuni segu hakkab paksenema. Valage purki ning säilitage külmkapis.

**PILLE HERMANN**

# Sibulad ja sõstrad

## Sibulasalat ning sõstramoos – kes siis neid ei tea!

Peale salati ja moosi saab südasuve lemmikutest – punastest sõstardest ning sibulapealsetest – kokku segada kosutava joogi.

Hakkige sibulapealsed. Saab ära kasutada ka lõunasöögist üle jäänud sibulad, ning ka paar tillioksa ei muuda asja halvemaks. Suruge punased sõstrad kahvliga katki. Segage sõstrad ja sibulad ning kõige tipuks ka lusikaotsaga soola. Valage peale külm vesi ning asetage segu tunniks külmkappi. Seejärel ongi valmis joomiseks.

Jook on soolaka mekiga, hapukas. Just selline, kui tekib tunne, et kõht on justkui täis, aga tahaks midagi süüa. Mis see võiks olla, ei tea isegi, aga maitstes tundub mahlane, värskene ning liha maitsega.

**PILLE HERMANN**



Üks peotäis sibulaid ning teine sõstraid, maitseks soola, ja saabki kosutava joogi.



Serveerige jahedalt, soovi korral võib joogi läbi söela valada – nii ei sega sibulad ja sõstrad jooki. Kes aga soovib, võib needki ära süüa. Puhas suvine kraam kõik.

**TOIMETA OMA  
HOIDISED OLUSTVERRE!**

**Maaleht**

## Maalehe hoidisekonkurss

OLUSTVERES

27.09.2014

### KONKURSIL VÕIB OSALEDA

kuni 5 hoidisega. Osalemiseks tuleb igast hoidisest tuua 2 näidist (100–500 ml), täpne retsept ja valmistamisõpetus, märkida kaanetamise kuupäev ja retsepti autor.

### KONKURSILE OOTAME

kodumaisest toorainest (70–80%) valmistatud hoidiseid viies kategoorias: salatid, moosid, kompotid, kastmed ja muud erilised meistriteosed, oodatud nii soolased kui ka magusad.

Konkurssi toetavad:

### HUVITAVAD RETSEPTED

võib meile saata ka *e-aadressil* [targutalita@maaleht.ee](mailto:targutalita@maaleht.ee) või aadressil Maaleht, Narva mnt 13, 10151 Tallinn, märgusõna „Maalehe hoidisekonkurss“.

### VALMIS HOIDISED

palume tuua laupäeval, 27. septembril hiljemalt kell 11 Olustvere hoidisemessile Maalehe telki.

**Parimale auhinnaks raamiga mahlapress  
Fratelli Baesso F20. Lisaks palju toredaid auhindu  
Maalehelt, Santa Marialt ja Olustvere mõisa kodadelt!**



# Tervisehädad lennukis

**Lennuki tõusmisel õhurõhk salongis langeb ja laskumisel tõuseb. Reisija tajub kõrvades survet, nõrka valu, kohisemist ja kõrvad võivad n-ö lukku minna, mõnikord isegi paariks päevaks.**

Selle põhjuseks on kuulmekile välja- või sissekummumine õhurõhu erinevuse tõttu keskkõrvas ja lennukis.

Seda ebamugavustunnet leevendab korduv neelamine (karamellkompveki imemine, joomine), sest sellega kaasneb ninaneelu keskkõrvaga ühendava kuulmetõrve avanemine. Õhurõhk keskkõrvas ja lennukis ühtlustub ja kuulmekile vabaneb pingest.

Põhjast lõunasse (või vastupidi) sõitmisel tuleb kohaneda võõra kliimaga.

Vanurid ja väikesed lapsed kohanevad sellega raskemini ning aeglasemalt.

Lõunast põhja jõudmisel kimbutavad külmetushaigused.

## Lõunas ohustab kuumus

Lõunasse reisijaid ohustab kuumus, päikesepõletus ja suur õhuniiskus. Kasutage päikesekaitsekreemi ja kandke peakatet. Jooge piisavalt, et taastada higistamisega kaotatud vedelikuvaru.

Reisimisel on otstarbekas kaasa võtta väike reisiapteek. Uurige enne lennufirmast, kui palju ravimeid võib lennukisse võtta ja kas need peavad olema originaalpakendis.

Kui aga reisida läänest itta (või vastupidi), lööb mitme ajavööndi ületamine suhteliselt lühikese aja jooksul segi reisija bioloogilised rütmid. Selle tagajärjeks on sageli väsimus, peavalu ja unehäired. Sihtkoha jõudes on soovitatav kohe hakata elama kohaliku aja järgi.

Pikaajaline, üle kaheksa tundi kestev liikumatult istumine võib põhjustada veenitromboosi, seda nii lennureisil, kuid ka rongi või

autoga sõitmisel. Põhjuseks on verevoolu aeglustumine jalaveenides, ning seotud on see venoosse pumba aktiivsuse vähenemisega ja istemeserva survega põlveõndla veenidele. Hapnikuvaegus aga aktiveerib vere hüübimist.

## Veenitromboosi riskigrupp

Tromboosi tekke riskigrupis on üle 40aastased reisijad, rasedad, rasedusvastaste ning hormoonravipreparaatide kasutajad. Ka varem põetud tromboos, veenilaiendid ja -komud jalgadel võivad tromboosi põhjuseks olla.

Veenitromboosi ennetamiseks liigutage jalgu ja püüdke liikuda ning jalgu sirutada nii palju kui võimalik. Autoga sõites tehke regulaarselt peatusi, et kõndida ja võimalemisharjutusi teha.

Sõidu ajal tõstke jalgu võimalusel kõrgemale. Masseerige jalgu hüppeliigesest põlve suunas. Veeniprobleemide korral kandke tugisukki.

**NAOMI LOOGNA**  
SHUTTERSTOCK



Veenitromboos ohustab lennureisijaid, kes peavad tunde kitsal istmel liikumatult istuma.

# Kohvikutepäev Arukülas

## 13. juulil oli Arukülas kohvikutepäev, küla koduaedades ja asutuste juures avati kaheksa ühepäevakohvikut.

Aruküla Baranoffi mõis oli kohvikutepäeval kehastunud ajalooliseks mõisakohvikuks. Mõis on praegu kunsti- ja muusikakooli ning Aruküla Vaba Waldorfkooli käsutuses, kuid huvilised saavad käia seal koos giidiga ekskursioonidel.

Mõisa jahedas saalis olid laua katnud õpilased, kes turgutasid oma kliente rammusate kookidega. Põnevaim neist oli ilmselt “Baranoffi sidrunihõrgutis üllatava šokolaadikastmega”. Ehkki söömisjaks kippus otsa saama, maitstes kook nagu tõeline kirss tordil.

### Hellema salong-muuseum

Edasi viis tee Hellema salong-muuseumisse, kus saabujaid tervitas



SIRJE KARI

**Eenpalude kodutalus Hellemaal võis lisaks kohviku suupistetele nautida ka esinemisi.**

Anne Eenpalu. Tema käest kuulsime lugusid Kaarel Eenpalust ja nautisime perenaise antud kontseriti. Nüüd kulub taas ära tassike aromaatsset kohvi, ning kes veel jaksas, võis maiustada suupistete ja koduaia marjadega.

Ja sealt tulebki reipal sammul Kaarel Eenpalu – noore ajaloolase Henri Reederi kehastuses, et tervitada oma kodutalus tütarit ja tüträtart. Milline liigutav kohtumine! Küsimusele, mis peaministrit Arukülas enim rõõmustas, vastas ta rahulolevalt: “Rõõmu teeb, et põllud haljendavad ja ei ole söötis. Olen uhke oma tüträtütre üle, et on olemas vähemalt üks õilis hing, kes on talu jälle üles ehitanud. Tore on olla kodumaal ja näha, kuidas inimesed on entusiastlikud ja sõbralikud, kutsuvad lausa enda koduaeda ning koduaiaid on hooldatud, ja seda on hea näha.”

### Öökohvik õhtuseks maiustamiseks

Kell kaheksa õhtul sulgesid kohvikud ukse. Jäi veel üks – Öökohvik, mille perenaiseks Garina Toomingas. Ta tänas kohvikupidajaid meeleoluka päeva eest. Tänu osaliseks said kõik endised ja praegused arukülalased, külalised ja sõbrad-



Kohvikumelu sai Arukülas nautida lausa kaheksas kohvikus.



Kilutruhvlid.



Avokaado-piparmündi külmsupp.



Lastele oli avatud lausa eraldi kohvik, kus peale maiustamise sai ka kõikvõimalikes tegemistes kaasa lüüa.

tuttavad, kes suisa lõunamaist suvekuumust trotsides kohvikuid külastasid ja uusi maitseid proovisid.

Õhtu lõppes Pirjo Levandi lauludega Kaido Kodumäe kitarrimuusika saatel.

Nagu laulusalm ütleb: “Kuni su küla veel elab, elad sina ka.”

## Põnevaid maitseid kohvikutepäevalt

### Kilutruhvlid

- kilufileesid
- keedetud mune
- toorjuustu
- murulauku
- tilli
- riivleiba

Tükeldage kilufileed, hakkige munad, murulauk ja till ning segage toorjuustuga. Vormige saadud segust väikesed ümargused pallid, veeretage riivleivas ning asetage külma. Serveerige trühvleid pabervormides.

### Avokaado-piparmündi külmsupp

- värsket kurki
- avokaadot
- piparmündilehti
- keefirit
- palsamiädikat
- ürte

Hakkige kurk ja avokaado, valage juurde keefir, mille võib asendada ka maitsestatamata jogurtiga. Lisage veidi palsamiädikat. Ürte segage ettevaatlikult, kasutades oma maitsemeelt. Supi sisse võib lisada ka hakitud keedumuna, tomateid jm. Kõrvale sobib omaküpsetatud karask ürdivõiga.

### Baranoffi sidrunihõrgutis üllatava šokolaadikastmega

- 1 pakk digestiivküpsiseid
- 0,5 pakki võid
- 600 g kohupiimapastat
- 400 g valget šokolaadi
- 1–2 sidruni riivitud koor
- 0,5–1 sidruni mahl
- 2–3 sl pruuni roosuhkrut

#### Šokolaadikaste

- 200 g tumedat šokolaadi
- 200 ml vahukoort
- 50 g praksusuhkrut (saadaval koogikaunistuste poes)

Purustage küpsised ja segage sulatatud võiga. Suruge segu koogivormi põhja. Segage sidrunikoor ja -mahl ning roosuhkur kohupiima sisse. Sulatage veevannil šokolaad ja valage ettevaatlikult kohupiimamassile. Kallake segu koogivormi ja asetage vähemalt neljaks tunniks külmikusse. Kastme jaoks sulatage tume šokolaad, jahutage natuke, segage vahukoorega ja lisage praksusuhkur. Serveerige koos koogiga ja nautige.

**SIRJE KARI**



**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**