

**AED:**  
Ilupuud ja -põõsad  
koduaias  
Lk 526–527

**KÖÖK:**  
Seenesaagi  
ootuses  
Lk 528–529

**KODUSEID TEGEMISI:**  
Marjased rüüped  
külmaks ajaks  
Lk 530

# Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 33 14. august 2014

- 10.00 Taluturg Eesti kaupmeestelt, Ranna Rantšo koduloomaaed ja Airfun lastepark
- 10.30 Robirohi
- 11.00 Seelikukütid
- 11.30 Mr Küüslauk – Arlet Palmiste
- 12.00 Robirohi
- 12.30 Mr Küüslauk
- 13.00 Seelikukütid
- 13.30 Kauneim küüslaugukübar 2014
- 13.30 Kultuurikeskuses loeng ning näitus küüslaugu sortidest - Priit Põldma, Eesti Maaülikool
- 14.00 Robirohi & Uku ja Eke Vainu
- 14.30 Ansambel Junkop 25 aastat hiljem
- 15.00 Seelikukütid
- 15.30 Eesti suurim küüslauk 2014 ja Kauneim kaupleja 2014
- 16.00 Toomas Lunge ja Indrek Kalda kontsert
- 17.30 Festivali lõpetamine

*Küüslaugujäätis, küüslaugukohv, küüslaugušokolaad, küüslaugukomm, küüslauguõlu, küüslaugusupp, küüslaugumoos, küüslauguvorst, küüslaugujuust, küüslauguviin, röstitud küüslauk, konserveeritud küüslauk, hapendatud küüslauguvõrsed, küüslauguvanikud ja veel palju eestimaist toodangut.*

Koduloomad palume koju jätta!

Festivali käepael: 5 €. Kuni 12. a lapsed tasuta!

Infotelefon 52 44 374  
[www.küüslaugufestival.ee](http://www.küüslaugufestival.ee)

Küüslaugu Festival

23. 08. Jõgeval



# Kleepuv kuuking

Olen juba mõnda aega tähele pannud, et aasta algul mulle kingitud orhidee lehtede alaservadesse on tekkinud 2 mm laiuselt mesine kleepuv riba, isegi mõned tilgad. Proovisin seda küünega ära kaapida. Lugesin väljavõtteid orhideede kasvatamise kohta ja raamatuid toataimedest, kus on juttu küll lehtäidest, punastest kedriklestadest ja mosaiikviirusest, kuid ka luubiga vaadates midagi ei leia. Ka pole lehtedel muid laike. Kõikide teiste orhideede lehed on korras.

Palun head nõu. Kas see võib ohtlik olla teistele orhideedele või ka teistele toataimedele? Kas targem on lill hävitada?

Vastab

**JAAN METTIK**

**K**leepuvad mesikastetilgad orhideede vartel, lehtedel ja õisikuvartel on väga keeruline teema. Enamik teisi taimi hakkab kleepuma vaid juhul, kui nende kallal on kahjurid, aga orhideed võivad mesineste tilgakesi eritada ka ilma erilise põhjusega.

Kõige sagedamini ilmuvad sellised piisad õisikuvartele ning seal

nimetatakse neid ekstrafloraalseteks nekataariumideks. Nende ülesanne pole mitte tolmeldajate peibutamine, vaid maiaste elukate, enamasti sipelgate kohalemeelitamine, et need kaitseksid taime taimtoiduliste elusolendite eest.

Eesti aiasõbrale on sellistest taimedest kõige tuttavamad vast pojengid. Nende õienupud kattuvad enne avanemist samuti magusa mesinestega, mida sipelgad meelstasti noolimas käivad.

Teine võimalus, miks taim nektaritilku eritab, on stress. Enamasti on see põhjustatud kahjuritest ning sellisel juhul on sageli ka keeruline selgeks teha, milline osa tilkadest on taime enese eritised, milline kahjurite sekreet.

Peamisi lahendusi, mida võiks soovitada, on kolm. Ennekõike aga peaksite hoolega oma taime jälgima. On tõenäoline, et kusagil lehekaenaldes võivad end varjata kilp- või villtäid ning mesikaste tilgakesed leheserval on tingitud nende tegevusest ja ühtlasi on see omanikule märguanne midagi ette võtta.

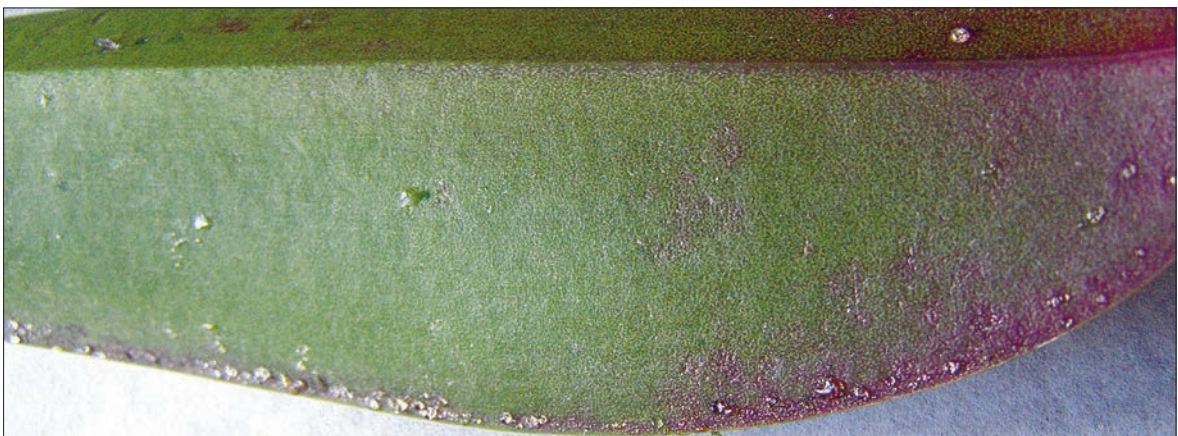
Kui ühtki kahjurit siiski näha pole, võib olla põhjus selles, et taim ei ole oma elutingimustega rahul ning tal on stress ebasoodsa-



Kleepuvad tilgad õisikuvartel on orhideede puhul enamasti asjade loomulik kulg.

test kasvutingimustest. Sellisel juhul kaasnevad mesikastetilgadega ka närbumad lehed, mädanenud juured või muidu haiglane olek. Siis peate likvideerima stressi põhjuse ning tilgad kaovad iseenesest.

On ka kolmas võimalus. Kui kuuking on muidu igati terve, lopsakas ja rõõmus, võivad mesikaste tilgad olla siiski loomulik osa taime elust. Siis ei jää teil muud üle, kui lihtsalt nendega leppida. Soovi korral võite need lehtedelt maha pesta pehme lapi ja rohke veega.



Mesikaste tilgad lehel võivad olla stressi tunnus.

# 5 veesäästunippi põuaajaks

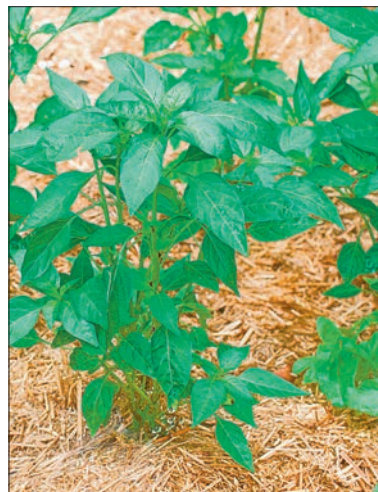
## Mida teha, et end pika põua ajal kastmisega ära ei kurnaks?

Peaaegu igal suvel kiusavad aiapiidajaid lühemat või pikemat aega põud ja põrgupalavus. Kui aed on targalt rajatud ja teate õigeid hooldusvõtteid, ei peagi kogu aeg tiri-ma raskeid kastekanne või veevoolikut hoidma.

### 1. Kobestamine säilitab niiskust

Parajalt paks multšikiht on küll suurepärase niiskusehoidja, kuid kahjuks igal pool ei saa või ei sobi multši kasutada. Kui katmata mullapind pärast kastmist või vihma kuivab, tekib sellele koorik, mille peenikeses kapillaarides liigub vesi hõlpsalt ülespoole. Sellepärast kuivatatakse koorik mulda.

Kobestamine lõhub peened kapillaarid ning pealmine kobe mullakiht isoleerib sügavamalt tõusva niiskuse peaaegu täielikult ega lase sel auruda. Sellepärast tasub pärast iga kastmist ja vihmase kohe, kui mulla pind on tahenenud, see kergelt üle käia. Sage kastmine mulda kobestamata aga võib isegi suurendada niiskuse kadu mullast.



**Paks multšikiht hoiab hästi mullaniiskust ja säästab kastmisvaeva.**



**Pärast vihma või kastmist kobestage kergelt mulla pinda, et ei tekiks koorikut, mis soodustab niiskuse aurumist.**

### 2. Kasin kastmine raiskab vett ja teeb põuaõrnaks

Kui kastate peenraid tihti, aga nii vähe, et niiskeks saab vaid mulla pind, pole juurtel põhjust tungida sügavamale niiskust otsima. Nad jäävad mullapinna lähedusse ning kuumaga võivad kergesti kuivada, taim muutub põuakartlikuks.

Vaid mulla pinda niisutades raiskate ka vett, sest juurteni see ei jõua ning aurub peamiselt õhku. Tark aednik kastab harvem, aga siis juba korralikult, nii et vesi jõuab tõesti juurteni. Et kuiv muld korralikult märguks, kulub ruutmeetri-le vähemalt 20–30 l vett. Pärast kastmist kontrollige, kui sügavalt on maa märg: kui vaid 3–5 cm, siis kastke veel.

### 3. Rohimine lükake edasi

Põua ajal on peenral olevast umbrohust hoopis kasu: see varjab mulla pinda kõrvetava päikese eest ja niiskust aurub vähem. Rohimine pole kuival ajal hea ka seetõttu, et umbrohtu välja tirides võib kultuurtaimede juurte juurde jääda vähem mulda ja kuumus pääseb juuri kuivatama.

### 4. Mullakiht paksemaks

Kui mullakiht on tusedam, säilitab see rohkem niiskust: muru all olgu vähemalt 20 cm, peenramaal 30 cm, püsililledel 30–50 cm. Põõsastele piisab 50 cm, puudele 80 cm. Liivane muld ei taha vett hoida – olukorda saab parandada, kui segate mulla sisse savi, turvast jm orgaanikat.

### 5. Valige õiged taimed

Kodumaised sordid ja looduslikud taimed on vastupidavamad ning saavad sageli hakkama kastmatagi. Kuivale pinnasele valige kuivust taluvad taimed (risoomikas kurereha, mesiohakad, ogaputked, naistenõgessed, liivateed, raudrohu liigid ja sordid, kibuvitsad, põõsasmaranad jne), niiskusenõudlikke liike kuival kohal kasvatades kurnate end aga pideva kastmisega.

Murusegu valides jälgige, et seal oleks põuakindlat punast aruheina ning lamba-aruheina, samuti aasnurmikak ja karjamaa-raiheina. Täiesti liivasel maal kasutage muru asemel kukeharju, liivateed, lõhnavat kummelit, linnurohtu jne.

# 10 ilusat ja vähenõudlikku püsikut niiskele kasvukohale

TIIT KOHA

**Olgu su aed päikeseline või varjuline, kuiva või niiske pinnasega – igale paigale on sobivaid püsikuid.**

Eelmises Targu Talitas (7. august) tutvustasime ilusaid ja vähenõudlikke püsikuid, mida tasub istutada kuivale kasvukohale, ja ka selliseid, mis lepivad iga paigaga. Täna jätkame niiskuselembeste iludustega. Kõik kirjeldatud liigid on meil talvekindlad.

## Päikeselisse ja niiskesse

### ■ Harilik kukesaba (*Lythrum salicaria*)

Meil ka loodusliku liigina kasvav taim õitseb juulist septembrini. Tumedad roosakaspunased õied on koondunud täheks pööriseks. Sordil 'Blush' on õied heleroosad. Lehed on väikesed ja piklikud. Taim kõrgus 80–100 cm.

### ■ Kaelus-ussitatar (*Bistorta alexicaulis*)

Seda kõrget (70–120 cm) taim võib sageli kohata tiigikallastel. Tumepunased õied asuvad õievarte tipus tihedates ovaalsetes õisikutes. Suured lehed on süstjad. Kaks ilusaimat sorti on 'Rosea' ja 'Firetail'. Õitseb juunist augustini.

### ■ Suur kugarpea (*Cephalaria gigantea*)

Kahvatukollased õhulised õied on kõrgete õievarte tipus. Taim kasvab tõeliseks hiiglaseks – 170 cm või kõrgemaks. Paarishõlmised lehed on oliivrohelist. Õitseb juulis-augustis.

### ■ Suureõieline tõnnike (*Stachys macrantha*)

See tore pikalt õitsev püsik on paljudele meeldiv avastus. Ta sobib hästipeenra esiserva. Õied on koondunud hüatsinditaolisesse õisikusse. Kergelt sakilise servaga kenad lehed on veidi karvased. Õitseb juulist septembrini.

### ■ Valgeõieline pojeng (*Paeonia lactiflora*)



Kaunis murtudsüda.

REPRO



Suur kugarpea.

Armastatud klassikaline aialill, kes õitseb alles mitu aastat pärast istutamist. Suured ja rasked

õied on eri värvitoonides, kuid tavaliselt roosad, punased, valged või kollased. Lõhnab imehästi. Le-



Kaelus-ussitatar.



Suureõieline tõnnike.

hed on kaunid kogu kasvuperioodi jooksul. Õitseb juunis-juulis, kõrgus kuni 90 cm.

■ **Aed-leeklill ehk aedfloks** (*Phlox paniculata*)

Üks suve teise poole värvipurkajaist. Õite värvigamma ulatub valgest ja roosast punase ja violetini, on isegi siniseid sorte. Õied on koondunud suursugusteks õisikuteks. Süstjad lehed on suhteliselt väikesed. Õitseb juulist septembrini, kõrgus keskmiselt 70 cm.

**Varjulisse ja niiskesse**

■ **Kaunis murtudsüda** (*Dicentra formosa*)

Romantilise olekuga taim, kes kasvab sama hästi nii varjus kui ka päikeselises paigas. Tilgakujulised õied on tavaliselt roosad, kuid on ka valgeõielisi sorte. Lehed on hõlmised. Kasvab paremini huumusrikkal ja niiskel, kuid hea drenaaziga pinnasel. Õitseb juunist augustini, kasvab 30 cm kõrguseks.

■ **Kolmelehhine piiskenelas** (*Gillenia trifoliata*)

Kahjuks liiga vähe kasutatud püsik, kes on tõesti pilkupüüdev: väikesed valged õied on ilusates hõredates pööristes, sügisel värvuvad lehed tumepunaseks. Talub nii täispäikest kui ka poolvarju. Juulis-augustis õitsev taim kasvab kuni 80 cm kõrguseks. Hea drenaaziga pinnasel talvekindel.

■ **Liht-lursslill** (*Cimicifuga simplex*)

Tihedad valged õisikud on peenras just nagu säravad valgusküünlad. Tumepunaste lehtedega sordid 'Brunette' ja 'Pink Spike' kannavad heleroosasid õisi. Kuni 150 cm kõrgune taim õitseb septembris-oktoobris.

■ **Hosta** (*Hosta*)

Kaunite lehtede poolest kõrgelt hinnatud taim, kes sobib kokku paljude teistega ning täidab hästi varjualade peenraid. Olenevalt sordist võivad lehed olla tohutu suured või väikesed, ümmargused või piklikumad. Mõnel sordil on lehed kurrulised, teistel aga silmatorkavate leheroodudega. Enamikul on õied heledad lillakassinised, kuid

**TASUB TEADA**

**Millal on õige aeg rajada püsilillepeenar?**

Kuigi püsililli võib istutada kevadest sügiseni, pole seda mõistlik teha juulis, kuna tavaliselt on siis ilmad soojad ja õhus pole piisavalt niiskust. Sajusel suvel seda muret muidugi pole.

**Parim aeg istutamiseks on august ja september, sest:**

■ suve lõpus on ilmad jahtumad ning õhus ja mullas rohkem niiskust;

■ taimed juurduvad sellistes tingimustes paremini ning järgmisel aastal on peenar juba päris kena.

**Kevadel rajatud püsilillepeenra puudus on see, et:**

■ esimesel suvel on seal vähem õisi ning taimed on veel väikesed;

■ suvel võib pöud kasvu takistada;

■ taimerinded pole proportsioonis, sest kõrged liigid on veel väikesed ja madalad tunduvad suurena.



Kolmelehhine piiskenelas.

on ka valgeõielisi sorte. Hosta kasvab hästi nii päikeselisel kui poolvarjulisel kasvukohal. Õitseb juulis-augustis. Kasvab sõltuvalt sordist 30–100 cm kõrguseks.

**RIHO RAUDI**

Vahendatud ajakirjast Trädgård

# Aiapuid valides

**Mida väiksem on aed, seda vähem puid-põõsaid sinna mahub ja seda läbimõeldum peaks olema nende valik.**

Aed ei ole mets, seega pole mõtet seda tihedalt puid täis istutada. Aiapuid valides tuleks kõige muu kõrval arvestada sellega, kui suureks need aja jooksul sirguvad.

Puud elavad inimestest kauem – meie istutatud puu pakub rõõmu veel lastele ja lastelastelegi. Mulda pandud mõneaastane puusitik hakkab puu mõõtu võtma alles 10–20 aasta pärast. Aja jooksul muutub tema kõrgus, võra ja tüve kuju, puu dekoratiivsed omadused.

Valikuid tehes peaksime teadma, kui kõrgeks üks või teine liik kasvab ja kui suur on tema võra läbimõõt. Puu juurestik täidab kogu võraaluse pindala, selle ulatusse ei tohiks jääda vee- ja kanalisatsioonitorusid, elektrikaableid ega tiheda umbse kattega kõnni- või sõiduteid, mis ei lase puu juurtel hingata.

Lai pindmine juurekava on kuuskedel, kaskedel, toomingatel, robiinial, äädikapuul ja paljudel teistel liikidel. Niisuguste puude alla ja lähedusse on ka raske sobitada teisi pindmise juurestikuga puid-põõsaid või rajada lillepeenraid.

## Suure puu ohud

Suurekasvulist puud ei ole mõtet istutada hoone seina äärde – ühelt poolt rikub see aia üldmuljet ning teiselt poolt pole see päris ohutu puule endale ega majale. Kannatada võivad mõlemad.

Katuselt alla langev raske sulalumi murrab puude oksid ja painutab tüvesid – meenutagem, kuidas nägid pärast viimaseid lumehorkeid talvi välja katuseräästaste all kasvavad elupuud.

Kuri on karjas ka siis, kui suur puu langeb katusele, õhuliinidele või maja ette pargitud autole. Seega peaks juba ohutuse mõttes olema suur puu majast vähemalt sama kaugel, kui on tema kõrgus.

Aednikutarkus ütleb, et enne puu istutamist tuleb vaadata taevasse. Ei ole mõistlik istutada puid õhuliinide alla või lähedusse, muidu näeme juba kümnekonna aasta pärast vaeva okste kärpimisega – ja vaevame nõnda ka puud.

Tänava või jalgteede äärde puid valides peame mõtlema veel selle peale, et oksad ei hakkaks liiklust takistama. See kehtib isegi maal, kus puudele peaks kasvuruumi just nagu piisama.

Maanteeamet aga arvab, et õhuruum tee kohal peaks olema nii tühi, et sealt pääseksid vabalt läbi ka suured raskeveokid. Nõnda palgatakse suvaline seltskond puude oksid kärpima – aga seda kunsti ei oska mitte iga mees, kes mõistab mootorsaega ümber käia.

## Oskamatu kärpimise ohud

Seepärast näemegi teeservades puid, millel on okstest lagedaks lõigatud ainult teepoolne külj, ja on vaid aja küsimus, millal selline taksakaalust väljas oleva võraga puu

KAJA KURG



Koduaeda puid ja põõsaid valides uurige kindlasti, kui kõrgeks üks või teine liik kasvab ja kui suur on võra läbimõõt.

maha prantsatab. Olgu siis otseseks põhjuseks tugevam tuulepuhang või okstele kuhjunud sulalumi.

Pealegi jätab oskamatu kärpija puudele tavaliselt pikad oksatüükad või suured löikehaavad, mille kaudu pääsevad sisse puidumädanikke tekitavad seened.

Elava puu võra kujundamine on märksa keerulisem töö kui pliidipuude saagimine – sellel tööil peaks silma peal hoidma õppinud arborist.

### Arvestage naabritega

Linnas või tihedama hoonestusega maakohas tuleks arvestada naabritega: mida ütleb naabrimees, kui meie aia veerde istutatud puu paarikümne aasta pärast kasvab poole-nisti tema aias?

Või kui põhjakaarde tuulekaitseks istutatud kõrged puud võtavad naaberialt ära keskpäevavalguse? Või kui meie hekk ajab juured naabri lillepeenrasses?

Nõnda siis tuleks juba aeda planeerides leida mõistlik kompromiss ja saavutada kokkulepe naabritega, see hoiab ära nii mõnegi väärimõistmise ja tüli.

### Põõsastega on lihtsam

Ilupõõsaid pole koduaeda valida nii keeruline kui puud. Enamik põõsaliike saavutab oma kõrguse-suuruse 3–4 aastaga. Põõsastest käib ka hobiaedniku jõud üle – me ulatume neid kärpima ja pügama, suudame harvendada või isegi väikeseks tüvipuukeseks kujundada.

Põõsaistikud ei maksa palju, kui tegu pole just väga haruldase liigi või sordiga. Nõnda võime valesse kohta sattunud põõsa (no kes selle küll sinna pani?) viimases hädas ka välja juurida.

Paljud põõsad taluvad tugeva tagasilõikuse korral isegi vanast peast ümberistutamist.

Seega võime põõsaliike valides olla natuke hooletumad, sest untsu läinud asju on nende puhul lihtsam parandada.

### Üldmulje ja lähivaade

Puud ja põõsad kujundavad aiaruumi võrdselt ehitistega. Puude võra kuju (koonusjas, sammajas, püstine, kerajas, laiuv, vaasjas jne) loob aiast teatava üldmulje. Isegi talvel märkame lehtpuude erinevaid võrasisid, okste asetust, tüve kuju ja värvi.

## UUS RAAMAT

### Ilupuid ja -põõsaid koduaeda

Kirjastuses Varrak sel kevadel ilmunud käsiraamat "Koduaia ilupuud ja -põõsad" kulub marjaks ära nii algajale kui kogenud aiapidajale. Teose autor Rein Sander on võtnud vaatluse alla enamiku ilupuid ja -põõsaid (kokku 115 taimeperekonnast), mida Eesti oludes kasvatada saab ja võiks kasutada väiksema aia rajamisel.

Rohkem on juttu põõsastest ja madalatest puudest, kuid väiksemas aeda sobivad hästi ka suuremate puude madalakasvulised sordid. Raamat tutvustab liike ja sorte ning annab näpunäiteid, kuidas neid kujunduses kasutada.

Iga peatükk käsitleb eraldi teemat: mida istutada hekiks, mida valida rühma- või soolotaimeks, kuidas kasutada okaspuude vorme ja värve põneva aiamaastiku loomiseks, milliste lehtpuude ja -põõsastega tekitada suuri punaseid, kollased jm värvi laike, kuidas panna aed õitsema lumest lumeni jne.

Autor tutvustab ka vähetuntud puud ja põõsaid, andes vihjeid neile, kes soovivad aeda midagi erilisemat, mida igal naabril pole.

Sügis on hea istutusaeg ning enne seda on uut käsiraamatut eriti kasulik sirvida.



Meie istutatud puud pakuvad rõõmu veel lastele ja lastelastelegi.

Suvel loovad õitsevad lehtpõõsad aias suuri ja tugevaid värvilaike. Varieeruv on ka lehtede värvus, ulatudes rohelise eri varjunditest kuni punaste, kollaste ja krähmukirjudeni. Igal põõsal ja puul on oma sügisvärv, mõnel aastal kirkam, mõnel tuhmim.

Okaspuude roheline ja sinakas-hall püsivad värskena kogu aasta, lisaks sellele on paljudel sortidel noored kasvud ja okkad põnevalt kollased, valkjad, roosad või punased.

Lähedalt silmitsedes märkame ka lehtede ja okaste erinevat kuju,

suurust ja asetust. Sügisel lisavad aiale uusi toone valmivad viljad.

Kõiki neid võimalusi peame aeda kavandades arvestama. On selge, et päris tillukesse aeda ei mahu kogu see vormi- ja värvirikkus ära. Paratamatult peame tegema mingi eelvaliku, mida hiljem saame täiendada ja muuta.

Aga aed ei peagi ühe aastaga valmis saama, aed elab ja muutub koos inimesega.

**REIN SANDER**

Allikas: "Koduaia puud ja põõsad"

# Suppe ja salateid seentest

REPRO

**Käes on kukeseente aeg, ja kui maa liiga kuivaks ei muutu, peaks peagi hakkama samblast muidki seeni välja pugema.**

Seente kasutamise võimalus toidulaul on peaaegu piiramatult. Kui seenesaak on nii suur, et korraga ära tarvitada ei jõua, saab need hoidistada. Valiku seenehoidiseid ja seentest valmistatud roogasid valisime välja Maire Vesingi, Kaiti Pirsi ja Malle Petersoni koostatud raamatust "Koduseid hoidiseid".

## Seeneseljanka

- 2 kg kupatatud seeni
- 500 g porgandiribasid
- 1 kg tomateid
- 500 g mugulsibulat
- 4 küüslauguküünt
- 2 paprikat (soovi korral)
- 2–3 sl soola
- 2 sl suhkrut
- 2 sl 30% äädikat
- 200 g rapsiõli
- musta pipart

Blanšeerige tomatid ja koorige need. Lõigake porgand ja seened ribadeks, hakkige küüslauk. Tükeldage sibul ning kooritud tomatid. Kuumutage tükeldatud seeni õlis ja veidi hiljem lisage porgandiribad, tükeldatud mugulsibulad ja soovi korral ka paprika. Kuumutage pisut ja seejärel lisage tükeldatud tomatid ning keetke tasasel tulel umbes pool tundi. Lisage purustatud must pipar, sool, suhkur, hakitud küüslauk ning kuumutage segu veel 10–15 minutit. Seejärel lisage äädikas ja kuumutage segu taas 10–15 minutit. Tõstke kuum hoidis steriliseeritud purkidesse ning sulgege õhukindlalt. Seeneseljanka valmistamiseks lahjendage suppi veega vahekorras 1:1. Supile võib lisada marineeritud kurki ja lihatooteid ning serveerida hapukoore ja maitserohelisega.

Lisaks sellele võib seeneseljankat kasutada muffinitainas või seenepiruka valmistamisel, samuti seenepitsa või lasanje valmistamisel. Seeneseljanka sobib ka võileivakattteks, ometisegusse, hakklihapallide täidiseks või lisandiks kartuli juurde.

## Ometirull seenetäidisega

- 4 muna
- 160 g piima
- 20 g nisujahu
- soola, pipart
- 1 küüslauguküüs
- 10 g seesamiseemneid

### Täidis

- 400 g seeneseljankat
- 100 g toorjuustu



Seeneseljankaks sobib iga söögiseen.

Kloppige munad lahti, segage juurde piim ning jahu koos maitseainetega. Hakkige küüslauk ning segage ometitaina hulka. Valage segu rasvaineiga määratud küpsetuspaberile. Puistake peale seesamiseemneid. Küpsetage ahjus 200 kraadi juures umbes 20 minutit. Ahjust välja võttes kuumutage ometit tagurpidi küpsetuspaberile. Täidise valmistamiseks se-

gake toorjuust seeneseljankaga, määri-  
see ometi peale ning keerake rulli.

## Kukeseenesalat

- 350 g kukeseeni
- 325 g tomateid
- 130 g sibulat
- 75 g paprikat





Omlettirull seenetäidisega.

- 65 g porgandit
- 1 sl suhkrut
- soola, pipart
- 2 tl äädikat
- 0,4 dl õli
- tilli

Peske ja tükeldage tomatid sektoriteks ning pange tasasele tulele keema. Peske, koorige ja tükeldage sibulad ning paprika ja riivige porgandid. Kuumutage porgand, sibul ja paprika õlis, lisage sool ja pipar. Puhastage ja praadige kukeseened ning lisage tomatitele. Lisage ka sibul, porgand ja paprika ning keetke kõike koos paar minutit. Seejärel pange äädikat ning kontrollige maitset. Asetage (kuumalt) kuumutatud purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

## Seente soolamine

- seeni
- jämedat soola
- tillioksi, mustasõstralehti, küüslauku, loorberit, mädarõigast

Puhastage värsked ja muljumata seened ning peske hoolikalt. Kibedaid seeni (männi- ja kaseriisikaid) leotage külmas vees vähemalt 6–8 tundi, vahetades seejuures 2–3 korda vett. Kupatamist vajavaid seeni kupatage olenevalt liigist 15–30 minutit ning eemaldage vaht. Kupatada võite ka kergelt soolases vees. Pä-

rast seda kurnake vesi ja loputage seened puhta külma veega, laske nõrguda ja jahutage. Laotage seened kihiti jämeda soolaga purki (1 kg kupatatud seente kohta 100 g jämedat soola), nii et kõige põhja ja ka peale saaks soolakiht. Vajutage tugevasti, et purki mahuks võimalikult palju seeni. Soovi korral lisage ka mõned tillioksid või mustasõstralehti, küüslaugutükikesi, loorberilehti või pisut mädarõigast.

Katke seened keevas vees hoitud vajutiskaane või taldrikuga. Grilltikkudest saab moodustada sõrestiku, millele tuleks asetada keevas vees hoitud kivi, veega täidetud klaaspurk või mõni muu raskus. Paari päeva pärast tekib purki soolvesi, mis peab katma seeni 2–3 cm kõrguselt. Kui soolvett on vähe, lisage vajalik kogus 5% keedetud ja jahutatud soolvett (1 liitri vee kohta võtke 50 g ehk 2 sl soola). Sulgege seenenõu pealt kaanega.

Sellise soolakogusega soolatud seeni säilitage jahedas (0–5 kraadi) kuivas õhurikkas pimedas ruumis. Kui seeni katvale soolveele ilmub hallitus, tuleb see eemaldada. Tarvitamiseks võtke seeni puhta lusikaga kihtide kaupa. Soolatud seeni on hea kasutada pitsa, lasanje, pirukate, hakkliharooegade, pajaroogade või suppide valmistamiseks. Samuti saab soolaseentest maitsva omletitäidise või kasutada neid soolaste pannkookide, tatrapudru või kastmete ja salatite koostises.

## HÜVA NÕU

Soolamine on seente hoidistamiseks üks lihtsamaid viise. Soolamiseks on soovitatav valida sellised seened, mis vajavad kupatamist. Seeni, mis ei vaja keetmist, võiks praetuna säilitada sügavkülmas. Neist võib valmistada ka segasalateid.

Soola võetakse 5–20% soolatavate seente kaalust ning see kogus oleneb säilitamise ajast ja tingimustest. Enne tarvitamist leotage seeni üle öö või kupatage, et soolast vähendada. Seeni saab edukalt säilitada ka soolvees.



## Viikingite seesesupp

### 1. valmistusviis

Supi põhi tehke valmis juba sügisel ja hoidistage keldris. Supi valmistamiseks pange suurelt tükeldatud sibulad, porgandirattad ja tükeldatud tomatid hauduma. Lisake väheke vett, natuke õli, soola ja suhkrut. Lõpus võite lisada veidi äädikat. Retsepti autor Marika Vartla lisab, et tema paneb 10-liitrisse poti kohta ½ liitrit marineeritud karulauku koos marinaadiga. Supi sisse passivad kõik metsas leiduvad söögiseened, üht sorti seened oleksidki igavad. Ainete vahetamine olgu ka igaühe maitse otsustada.

### 2. valmistusviis

Kui supipõhi on otsa lõppenud, võib kasutada keldris leiduvaid hoidiseid: riivitud ja soolatud porgandit, marineeritud karulauku, sibula-tomatikeedust, marineeritud või soolatud seeni.

Supi valmistamiseks laske jämedad tangud keema ja vahetage vesi. Teine vesi olgu suuremas koguses, sest nii jääb supp tummsem. Kui valmistada soolastest hoidistest, pole keetmise ajal vaja soola lisada, ning kui supp on peaaegu valmis, lisage keemise lõpul vajaduse korral veidi soola ja pipart. Magustamiseks sobib hästi mõni siirup, näiteks karulaugusiirup. Hapu, magus ja soolane korruga annavad supile värsket ja küpset maitset.

# Kodused rüüped külmaks ajaks



Puhastage kirsid kividest, pange purki ning valage peale konjak – mõnus kirsimaitseline rüübe on jõuludeks valmis. Kirsside asemel võib kasutada vaarikaid, musti sõstraid, mustikaid.

## Moosikeetmisel saab natuke marju ka “vasakule panna”, et valmistada kodusid rüüpeid ja napse.

Soojal suvepäeval korjatud marjad ning seejärel alkoholiga laagerduma pandud rüübe on tuntud jõulujoo nime all. Seda ei valmistata ainult Eestis, vaid see on levinud laias ilmas.

Lisaks mustikatele, maasikatele, vaarikatele võib proovida teisigi suviseid ande purki pista, miks mitte katsetada pirnide või kibuvitsamarjadega.

Lisaks pitsikesele, mis külmal talvel vere käima paneb, sobivad sellised rüüped ka koogipõhjade immutamiseks, liha maitsestamiseks või sortsuke ka marinaadile meki lisamiseks.

## Pirniliköör

- 5–6 suurt täisküpset piri
- 2–3 tera nelki
- 1 kaneelikoort
- kanget alkoholi (rummi või konjakit)

Puhastage pirnid, lõigake südamik välja ning viilutage puuviljad. Asetage klaasanumasse, lisage nelk, kaneel ja valage segu üle kange alkoholiga. Niimoodi hoidke 2–3 nädalat. Siis kurnake, lisage vajadusel 300 grammi suhkrut, segage suhkrulahustumiseni ning villige pudelitesse.

## Magus kibuvitsarüübe

- 500 grammi kibuvitsamarju
- 200–300 g roosuhkrut
- konjakit
- soovi korral viiluke sidrunit ning apelsini

Puhastage marjad, lõigake pooleks ning võtke seemned välja. Segage marjad suhkruga ning hoidke jahedas 24 tundi. Seejärel segage hulka sidruni- ning apelsiniviil ja valage segu purki. Kallake viimasena pea-

le konjak, parasjagu nii palju, et marjad oleksid kaetud. Säilitage valges kohas kaks kuud, aeg-ajalt raputage. Paari kuu pärast kurnake segu ning villige pudelisse.

## Jõhvikaliköör

- 1 kg jõhvikaid
- paar tera nelki
- 2 kaneelikoort
- 1 apelsin
- 1 sidrun
- 0,5–1 kg suhkrut
- 0,5 liitrit punast portveini
- rummi

Suruge jõhvikad katki, viilutage pestud sidrun ning apelsin. Asetage purustatud marjad, apelsin, sidrun ning võrtsid purki ja segage läbi. Peale valage rumm, sulgege nõu ning asetage pimedasse, aeg-ajalt loksutage segu. Kahe kuu pärast kurnake. Soojendage portveini, lahustage selles suhkur ja seejärel segage kokku kurnatud jõhvikarüübe ning suhkruga segatud portveini. Laske seista paar nädalat, kurnake veel kord ning villige pudelitesse.

## ▶ KÄSITÖÖ



## Käsitsi kaunistatud hoidisepurk

Kui on heldelt annet ja kindlat kätt antud, võib hoidisepurgile käsitsi sildi kujundada.

Kas just kõik sissetehtud annid saavad nii kaunistatud, kuid nen-

**Omanäolise purgi saab veelgi kaunimaks muuta, kui sinna ise silt peale kujundada.**

de purkide kallal, mis kingituseks lähevad, võib natuke vaeva näha. Joonistamiseks vajalikke vahendeid saab hobipoodidest. Kui plaan vaid väiksemate detailidega piirduda, võib katsetada ka pliiatsotsaga korrektorpliiatsit, mida kasutatakse kirjavigade parandamiseks ning on saadaval bürootarvete poes.

# Kook purki, ja külla!

**Külla minnes haaravad maiasmokad ikka head-paremat kaasa, ning eks võib loota, et ka perenaine on natuke ettevalmistusi teinud.**

Kui aga eelmisel päeval ei ole mahti külaskäiguks valmistuda ning kokkamiseks pole aega, saab siiski mõned asjad järgmiseks õhtuks kodus valmis teha.

Segage umbes liitrisse purki kokku ühe koogi koostisosad ning viige selline purk külakostiks kaasa. Ja kui on kogunenud rohkem külalisi, on hea, et ei peagi seda kooki tegema hakkama ning jääb ära ka nn sundsöömine, et maitske ikka seda ja teist ka. Kui sel korral ei jõudnud, siis purgikook võib rahumeeli jääda ootama järgmist või ülejäämist kohtumist.

Samal ajal kui esimesed külalised tulevad, segab perenaine kiiresti kokku kingituseks saadud purgikoogi, ei pea ka üksi nukralt köögis kuuma pliidi taga toitu valmistama ja köögi ning külaliste vahet jooksma, vaid saab hoopiski koos teistega lustiliselt aega veeta ning keelt sügada.

Purgikoogi jaoks vajate üht kenamat masti 0,5–1-liitrist klaaspurki, natuke kaunistusmaterjali ning tavapäraseid koogi koostisosi – jahu, suhkrut, jms. Valage koostisosad kihiti purki, nii näeb purk armas välja. Ja kui selline tegu on juba ette võetud, siis võib neid ka rohkem kui ühe teha, hea külakostiks kaasa haarata. Purgi juurde võib lisada ka sildi valmistamisõpetusega.

## Purgikoogi segu

- kaerahelbed
- jahu, mis segatud küpsetuspulbriga
- tükeldatud kuivatatud aprikoose
- kakaopulbrit
- pruuni suhkrut
- valget suhkrut
- kaneeli
- riivitud šokolaadi

Pange ained kihiti purki. Enne iga uut kihiti vajutage eelmine tugevasti kinni. Küpsetamiseks valage purgi sisu kaussi ning segage korralikult läbi.

Sulatage 100 grammi võid ja vahustage kaks muna. Seejärel segage kõik ained kokku, valage võiga määratud vormi ning küpsetage 175 kraadi juures.



PILLE HERMANN

**Purgikoogi segu võib kasutada kuivatatud tükeldatud puuvilju.**



**Vajutage iga eelmine kiht tugevasti kinni, enne kui uue valate.**



**Purgi juurde lisage ka silt valmistamisõpetusega.**

## Šokolaadikoogikesed

- 200 grammi jahu
- 1 tl vanillisuhkurit
- 0,5 tl küpsetuspulbrit
- 0,5 tl soola
- 4 sl kakaod
- 6 sl pruuni suhkrut
- 4 sl valget suhkrut
- 150 grammi riivitud šokolaadi

Sulatage 150 grammi võid, vahustage kolm muna. Segage või kuivainetega ning kõige lõpuks lisage vahustatud munad. Valage segu plaadile ning küpsetage 175 kraadi juures 30 minutit. Tõstke ahjust välja, laske paar minutit jahtuda ning seejärel lõigake väikesteks tükkideks.

**PILLE HERMANN**

# Vaip, kuhu tikitud lastelaste nimed

**Kui pere suuremad ning väiksemad kokku saavad, võetakse ette ka pildistamine. Seda hetke aitab ajalukku talletada vaip, kuhu on tikitud laste nimed.**

Kellele pildistamine meeldib, kel-lele mitte. Eriti on hooles vanavanemad, et pisipere aeg-ajalt ikka jäädvustatud saaks. Harvad pole hetked, kus üks või teine pereliige ei saa koosviibimisele tulla, vahel jääb ka fotodele märkimata, mis ajal see üles võetud on.

Mõni aeg tagasi märkasin ühel vanaemal külas käies tema köögi-seinal kitsast tikitud vaibakest. Selles, et vanaemadel on seinal ristpistes vaibad, pole iseenesest midagi erilist, kuid tema oli võtnud vae-vaks ning ristpistes jäädvustanud kõikide lastelaste nimed ning sünnikuupäevad.

Nii kui esimene lapselaps ilma-valgust nägi, hakkas ta vaipa tik-kima. "Kuna mul endal on neli last ning lootsin seetõttu rohkesti lapse-lapsi, võtsin heaga pika riba, mille-le tikkima hakkasin," röömustab ta vaibakest näidates.

Kui ikka järelkasvu piisavalt, siis on ka hea meeles pidada, kellel sünnipäev tulemas ning õigel ajal ka õnne soovida.

**PILLE HERMANN**



Vanaema leidis tikandile sobiva koha köögiseinal, nii on see igapäeva-toimetusi tehes silma all ning aitab meeles pidada ka tähtsaid kuupäevi.

Nimed on tikitud küll eri toonides, kuid säilitatud üldine pastelne ilme. Vastavalt sellele, kas sündinud on poiss või tüdruk, on nime juurde tikitud ka väike figuur.

# Taimedega trükkimine

**Taimed on tänuväärsed olevused – lisaks sellele, et saame neid süüa, on neist kasu kõikvõimalikes muudes valdkondades.**

Rabarberid, mis oma maise teekonna lõppu ei näinud kissellis ega koos maasikatega moosis, näivad esmapilgul tarbetud. Kuid praktika on näidanud, et nendega saab vahvasti kangale trükkida või hoopiski värskendada riidesemeid, millele kogemata plekk peale tulnud.

Kirjanduses on andmeid, et rabarberijuurtega saab lõnga kollaseks värvida. Tõsi, taimevars ise värvi ei anna, aga kui nad viie-kuue kaupa kimpu siduda, saab kauni lillekujulise mustri. Kui rabarberit parasjagu käepärast ei ole, võib need asendada ka takjavartega.

Kujundite tegemiseks sobib ka pooleks lõigatud õun või seen. Trükkimist võib proovida ka vereurmarohu juurtega. Selleks tõm-make taim maa seest välja, puhastage mullast, lõigake ots ära, oodake paar hetke, kuni vedelik välja immitseb. Kui kogu värv ära kasutatud, lõigake ära väike ratas ning saab uuesti trükkima asuda.

Kangale trükkimiseks kasutatakse spetsiaalseid värve, mida saab osta hobipoodidest. Värvid püsivad sulatuna pikka aega, ning kui majas on väikese lapsi, saab neid värve kasutada ka riitele tekkinud plekkide varjamiseks. Värvid on veekindlad ja püsivad kangal hästi ning esemeid saab pesta masinas.

Paberil harjutamiseks sobivad ka vesi- või guaššvärvid, hiljem saab trükitud kujundeid kasutada kaartide meisterdamisel. Oluline on, et kangas, millele trükkima hakkate, on triigitud ning lauale asetatud ilma kortsudeta. Samuti peaks aluspind olema ühtlane ja kindel, et kujutis jääks korrektne.

## PILLE HERMANN

Väikesed neerukujutised on trükitud vereurmarohu juurtega.

Kui ilm juba sügisene, saab trükitud kangast kingikotid õmmelda.

Kaunistuseks sobivad nõõbid või pärlid.



Siduge rabarberivarred tugevasti kinni ning lõigake otsest siledaks, et lilleõis jääks ühtlane.



Katke rabarberivarred värviga ning seejärel vajutage kujutis kangale.



Vaatamata sellele, et kujutis on üks, saab mängida selle paigutamiseiga – kas trükkida lilleõis ühtlase reana või hoopiski kolm-neli õit üksteise all. Kui varsi pärast iga vajutust värviga kokku ei tee, jääb ka õietoonide tugevus erinev.



# Aruküla kohvikutepäevast

**Elmises Targu Talita numbris ilmunud Aruküla kohvikutepäeva loosse sattus toimetuse süül valesid fakte. Vabanduseks nii autori kui arukülaste ees jätkame kohvikutepäeva muljetega ka selles numbris.**

Aruküla kultuuriselts korraldab koduvallas igasuguseid toredaid üritusi, üks neist on nüüd juba neljandat aastat toimuv kohvikutepäev.

Päev algas rahvamaja ees kohvioa õnnistamisega, igaüks sai taskusse poetada kohvioa, et panna endas idanema mõte avada järgmisel suvel kohvik ka enda koduaias.

Kohvikupidajaid oli seekord kümme. Et asi veelgi enam põnevust pakuks, oli igas kohvikupaias peale kohvi-kookide mingi üllatus, mäng või tegevus, millest tulenes kohviku nimigi. Ringkäigu hõlbustamiseks said soovijad asukohakaardi.

Aruküla Vildivilla Matkaselli kohvitoas pakuti selle maja tuntud

headuses küpsetisi, värsket mett, ürditeeseid, käsitööd. Ühe teemana räägiti matkatoidust ning jagati tarkusi matkavarustuse pakkimiseks.

Nostalgia kohvikus hullutas sõpruskond kaunis aias romantiliselt kujundatud valges suvetelgis küllastajaid tõeliselt maitstvate soolaste ja magusate küpsetistega. Kõige krooniks õhulised Pavlova kookid vahukoore ja värskete marjadega. Nostalgia tunnet lisasid kunagi nii raskelt hangitav punane valgete mummudega kohviserviis ja kostitajad-daamid oma linastes suvekleitides, roosimustris põlled uhkelt ees.

Edasi juhatas kaart Jaama tänavale, kus oli end sisse seadnud Õhukohvik. Selle korraldajaks olid tegusad noored, kelle käe all olid valminud maitsvad pitsad, käsitööõlu, kookid ja kilutrühvlid, mida ilmselt paljud said maitsta esimest korda.

Muruplatsile olid puidust euroalustele asetatud pehmed madratsid, padjad, pleedid, kus pikast jalutuskäigust mõnus jalgu puhata. Virgemad võisid end proovile panna nii muru- kui osavusmängudes.

Kohe üle tänava juhatas nutikalt asfaldile joonistatud kiri küllastajad Muhe Mahe kohvikusse, kus pakuti ainult mahetooteid. Menüüs oli värskendav maasikasmuuti ning tellida sai vitamiinilaksu – köögivilju dipikastmega.

Männiku tee alguses oli kahe perekonna avatud Perekohvik, kus võis maitsta avokaado-piparmündi külmsuppi ja ootamatu kooslusega maiust – šokolaadikooki hapukapsaga.

Signela ilukohvik oli igati oma nime vääriline, sest lisaks söökidele-jookidele anti ilualast nõu ja tehti protseduure. Ilunõudlejad lapsed seisis näomaalingute järjekorras.

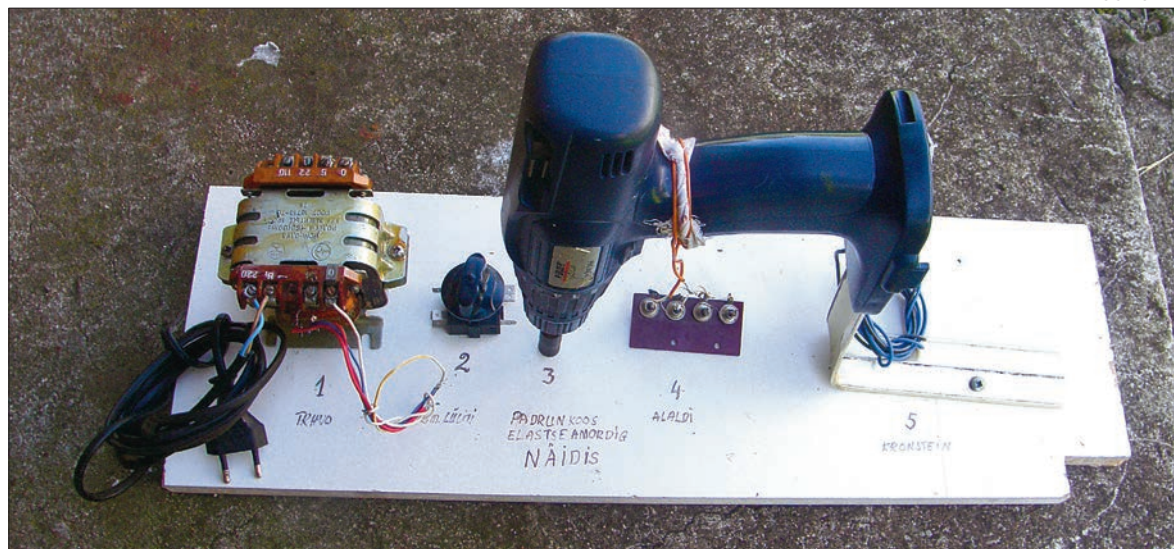
Arukate kohvikus said soovijad õppida suši valmistamist ja serveerimist. Peeti loenguid tervisest ning ammutati teadmisi oomega-3 rasvhapete kohta. Samas sai tegelda ajugümnaastikaga või vaadata õuekino.

Lisaks neile tegutsesid ühepäevakohvikud ka Mõisas ja Hellema salong-muuseumis ning viimasena ukсед sulgenud Öökohvikus.

**SIRJE KARI**  
SIRJE KARI



Meeleolu Aruküla kohvikutepäevalt.



Meevurri ajamiks vajalikud detailid ja kokkupaneku järjekord.

# Teeme ise meevurri ajami

Mesinikel on alanud meevurritamise aeg ning meevurr on selleks igati vajalik tööriist. Kel pole õnnestunud mootoriga töötavat meevurri soetada, võib selle ajami valmistamist proovida ka ise teha. Nõuandeid selleks jagab kogunud mesinik ja osav meistrimees Heino Salumaa.

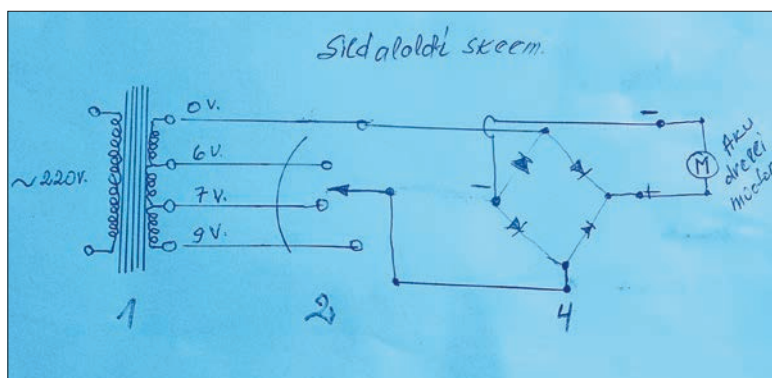
See ajam on kõige lihtsama ehitusega ning odavate detailidega. Vaja on ilma akuta akudreli või vana akulaadijat. Kõige tähtsamad osad saate aga vanalt lampidega raadiodist, mõnelt nõukaaegselt Rekordilt, Punaselt Retilt vms. Raadiost saab trafo, astmelise lüliti ja lambipesa koos lambisokliga.

Trafost kerisin maha lampide küttemähise ja anoodpinge mähise. Dreli jaoks mähkisin asemele juhtme väljavõtetega iga kahe volti tagant, 5–7–8–9 ja 10 volti. Raadio trafole mähkisin iga volti kohta 4–6 keerdu.

Soovitav on teha väljavõtteid rohkem, siis saab katselisel teel valida optimaalsed kiirused.

## Drellile alaline ping

Drelli ankrule on vajalik alaline ping. Selleks koostas diodidest sildlülites oleva alaldi ploki. Diodideks sobivad va-



Meevurri alaldi skeem.

nad, umbes viieamprise voolutugevusega diodid D242b, D243b, D245b, D247b, KD202D. Selleks otstarbeks olen kasutanud ka auto generaatorist välja monteeritud diode.

Drellile tuleb kinnituseks teha kronstein, millega drell kinnitub vurrile. See jäägu iga meistrimehel omaloominguks.

Seejärel panin dreli padrunisse väikese pulga, sinna peale jupi kummivoolikut, mille alumise otsa külge kinnitasin vurri võlli läbimõõduga 14 mm. Muidugi tuleb hammasratas koos vändaga ära võtta. Kontrollige ka, kas võlli alumine ots toetub ikka kuulikele. Alguses, kui raamid on mett täis ja käivitus raske, aidake natuke kaasa.

Meevurri ajami kokkupanekuks olen kasutanud nõukaaegseid 3-F voolumõõtjate karpe. Sinna sisse mahuvad kenasti ära nii trafo, ümberlüüti, alaldi plokk kui toitelüüti.

Drelli padrunisse kinnitatud metallist pulgale peale pandud kummivoolikut tüki toimib padruni ja meevurri vahelise amortisatorina.

## Trafo valmistamine

Kõige keerulisem on muidugi trafo valmistamine, aga kui on olemas juba võrgumähise trafo pool, siis ülejäänud väljavõtetega keerdude tegemine ei ole enam raske. Kuna dreli mootoril ei ole ergutismähist, pole vaja ka trafolt eraldi väljavõtet.

Muidugi tuleb uurida, kas vurri võlli alumises otsas on kuulike, mis kergendab pöörlemist. Juhul kui raamid on kõik mett täis, tuleb käega kergelt hoogu anda. Dreli mootoril on ka reverslüüti, millega vajadusel saab muuta raamide pöörlemise suunda. Dreli päästik tuleb fikseerida tööasendisse.



# VANAMÕISA KÄSITÖOLAAT KOOS SUVELÕPUPEOGA

**23. AUGUSTIL 2014 ALGUSEGA 10.00**

**VANAMÕISA VABAÕHUKESKUSES SAUE VALLAS HARJUMAAL**



## OTT LEPLAND · SVJATA VATRA GRETE PAIA

**Latin-Dance tantsugrupp Panter · Saue noortebänd Horny Pandas · mustlastantsurühm Shatritsa · naisrühm Lepalind · ansambel Brocol · Carolina tantsustuudio · rahvatantsurühm Känd ja Käbid · MyDance tantsustuudio · päevajuht Sven Sumberg**

**Põnevad tegevused ja atraksioonid kogu perele:**

benji-hüpe, Kalevi lastelava, mudellennukid, vibuala, sepikoda, zorbing, batuudid, loomaaed, käsitöö õpitoad jpm

**Ohutus-ja päästealal:** Maanteeamet, Piirivalve Lennusalk, Eesti Politsei, Päästeamet, Eesti Punane Rist

**Militaaralal:** Eesti Kaitseliit, Militaarseiklus ja relvade näitus

**Nelja valla külade päev ja talendikaima küla valimine**

**1200 m<sup>2</sup> suurune Eesti Toidu Telk**



**UUS! Sibulatänav**

**Kulinaarne Duett**

**vaatemängulist etendust pakuvad:**

Lia Virkus, Ragne Värk, Ants Uustalu, Roman Zaštšerinski, Silja Luide, Pille Petersoo, Inga Paenurm, Piret Hanson, Angelica Udeküll

**KUUM TULEVÄRK RUF ILUTULESTIKULT**

## LAADAL MÜÜGIL PARIM EESTI TOIT JA KÄSITÖÖ

**TULE RONGIGA!**

Saue jaamast 10-minutilise jalutuskäigu kaugusel

Õösel käigus lisarong Saue-Tallinn, kell 23:40

Vaata rongiaegu [www.elron.ee](http://www.elron.ee)



**Päevapilet 5 EUR, alates 18.00 8 EUR.  
Alla 140 cm pikkustele lastele TASUTA  
[www.kasitoolaat.ee](http://www.kasitoolaat.ee)**

