

AED:
Hahkhallitus – kõige
ohtlikum gladioolihaigus
Lk 542–523

KÖÖK:
Suveromantilised
salatid
Lk 544–545

KODUSEID TEGEMISI:
Turgutus aiatööst
väsinud kätele
Lk 550

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 34 21. august 2014



SALZBURG L

3770 €
~~4446 €~~

Soojussalvestus
ja konvektsiooni-
soojus ühes



SALZBURG M

2490 €
~~2930 €~~



SALZBURG M+1

2780 €
~~3295 €~~



SALZBURG XL

4450 €
~~5236 €~~

Nordpeis
**KAMPAANIA-
AHJUD 2014**



AHJUDE TEHNILISED ANDMED

	M	M+1	L	XL
Kaal (kg)	610	717	965	1330
Möötmeh (mm)	K 1485 L 680 S 480	K 1805 L 680 S 480	K 1740 L 800 S 550	K 1650 L 1150 S 600
Kasutegur (%)	84	85,2	90	87,6
Soojasalvestus	100% – 4,9 h 50% – 14,1 h 25% – 21,7 h	100% – 5,7 h 50% – 13 h 25% – 20,5 h	100% – 4,4 h 50% – 16,7 h 25% – 27,0 h	100% – 6,7 h 50% – 10,6 h 25% – 22,6 h
Salvestatud energia (kWh)	39,5	40,2	87,2	87,2
Suitsutoru Ø (mm)	150	150	150	150
Kõetav ruum (m ²)	kuni 50	kuni 60	kuni 80	kuni 80

Ühendus korstnaga pealt, tagant, küljelt.



Suur valik sooduspakkumisi: www.raidkivi.ee

Salong KAMINAKODA
TALLINN: Pärnu mnt 139e/2, tel 677 6977
TARTU: Tähe 127e (XNord OÜ Kaminasalong), tel 5661 5954



KAMINAKODA

kaminakoda@raidkivi.ee • www.raidkivi.ee



Pärna seemned valmivad meil oktoobris, kuid vähesed saavad neist idanemisvõimeliseks.

Kuidas pärna seemnetega paljundada

Millal valmivad meil looduses hariliku pärna viljad ja kuidas pärn looduses seemnetega paljuneb? Olen neid mitu aastat külvanud, nii sügisel kui ka kevadel, kuid mitte üks ei ole tärnanud. Kas ja kuidas üldse pärna saab seemnetega paljundada?

Ka kase seemneid olen mulda pannud. Sügisel sai isegi maa ette valmistatud, et kevadel külvata. Korjasin selleks kaskedelt kevadisi urbasid ja külvasin maha. Üles need ei tõusnud ja lähemal vaatlusel selgus, et nendel urbadel ei olnudki seemet. Mis urvad sellised üldse on? Kas kask on üldse võimalik seemnetest paljundada?

Vastab

ANU KAUR

Tallinna botaanikaia vanemaednik

Hariliku pärna viljad valmivad meil oktoobris ja ripuvad puus sageli kevadeni. Pärna seemnikud on looduses tõesti harva näha. Siin võib olla mitu põhjust. Seemikud vanade puude all sageli kas kuivavad niiskuse puuduses, saavad külma, sest tõusmed on väga külmaõrnad, või panevad hiired nad nahka. Pärnapuu võib küll olla paksult vilju täis, aga kõik need seemned ei ole kaugelki idanemisvõimelised.

Mõnikord võib märgata, et väljarenenud seemned on pigem võra ülaosas, aga alumiste okste kül-

jest, kuhu käsi ulatuks korjama, võib sageli leida kõlujaid seemneid. Korjamisel peakski kesta pröksuga purustama ja vaatama, kas endosperm kesta sees on üldse välja arenenud.

Pärna seemnete idanema saamine ei ole üldse kerge. Arvestama peab vajaliku puhkeperioodiga. Pärnal on see 3–4 kuud, mil tuleks seemneid hoida 2–3 kraadi juures (nt külmkapis), soovitatavalt niiskes liivas. Kui seemned on kuivad, peaks enne külvi neid mõne ööpäeva leotama. Kiiremat idanemist soosib ka paksu seemnekesta mehaaniline töötlemine (kraapimine), et niiskus kestadest paremini läbi pääseks.

Erijuhtumina soovitatakse seemneid ka näiteks 4–6 päeva värskes virtsas leotada. Kui võimalust on, proovige ära!

Eelmisel aastal kogutud seemned võib külvata juulis, siis on järgmisel kevadel tõusmeid oodata. Aasta saab kokku hoida, kui korjata ja külvata pärna seemned siis, kui seeme on valmis, aga seemnekestad on veel pehmed, seega millalgi septembris. Selliselt külvatud seemned võiksid idaneda juba kevadel.

Kasvumuld peab pärnade jaoks olema toitainerikas ja parajalt niiske. Kehvad mullad pärnadele ei sobi. Külvluleks katta ainult õhukese mul-lakihiga ja vaadata, et seemned läbi ei kuivaks.

Kase seemned on urbades ja kuna kased on tuultolmlejad, siis on seemnesaak igal aastal rikkalik. Tõsi, kõik seemned pole kaugelki idanemisvõimelised.

Isasurvad moodustuvad juba eelmisel aastal ja emasõied õitsemissaasta varakevadel. Õitsemine toimub koos lehtimisega.

Viljade valmides kattesoomused puituvad ja neid saab urbade lah-timudimisel seemnetest eristada. Seemned on külmiste tiibadega torredad elualged (keskel seemneküh-muke), mis tuule kergelt alla võta-vad ja uusi maid avastama tõttavad.

Iseenesest pole midagi, kui kül-vata ka tervete urbadena (võiks siiski laiali pudistada), aga seemned peavad selleks ajaks valmis olema, sestap on aeg urbade kogumiseks kõige sobivam just enne seemnete varisemist. Arukase seeme valmib juuli lõpus või augustis, seega praegu on just näha varisevaid kase seemneid.

Kase seemned peaks külvama suvel kohe pärast kogumist, sest seemned on väikesed ja varuaineid on nendes samuti vähe. Külvl kaetakse hästi õhukese mulla- või liiva-kihiga ja niiskuse säilitamiseks võimalusel ka kilega, kuni tõusmed on ilmunud. Kase seemned idanevad nädala-paari jooksul. Seemikud kasvavad päris jõudsasti ja need võib juba järgmisel aastal u 10 cm pikkustena ümber istutada.

Väsimatu õitseja kalimeris

REPRO

Nägin ühes aias toredat püsilille: suur lopsakas puhmik oli tihedalt kaetud armsate "karikakraõitega". Taim meenutas sügisastreid, kuid nii vara – juuli algul – viimased ju veel ei õitse. Tahan väga ka oma aeda sellist õitsejat, aga ma ei tea tema nime, mille järgi saaksin istikuid osta ja infot hankida.

Vastab

ÜLLI-RIINA SILDNIK

Helga Taimeaia aednik

See püsilill on lõhine kalimeris (*Kalimeris incisa*). Teda võib liialdamata nimetada superõitsejaks, kahjuks on ta meie aedades ja haljastuses aga põhjendamatult vähe tuntud ja kasutatatud.

Juba alates mai lõpust kattub suur õhuline puhmik (kõrgus 80–100 cm) armsate kollase südami-kuga "astriõitega", ja on selline tõesti kogu suve.

Kalimeris on vähenõudlik ja vähest hoolt vajav püsik. Kasvukohaks sobib kõige paremini viljakas ja vett läbi laskev pinnas täispäikeses või poolvarjus. Noorelt taimelt tuleb eemaldada võsundid, siis püsib ta tugev ja kompaktne ega lamandu.

Kalimeris on väga tänuväärne taim alati õitseva püsikuppeenra koosluses. Teda võiks oluliselt rohkem kasutada madala astri sortide asemel, kes meie kliimas tihti õitsemiseni ei jõuagi.

Edukalt asendab kalimeris ka teisi sügisel õitsevaid püsikastreid. Kui näiteks õiekas ja kaunis aster hakkab õitsema alles septembris, siis lõhine kalimeris on selleks ajaks meid õitega rõõmustanud juba mitu kuud. Vanade õite eemaldamine pikendab õitsemist veelgi.

Õisi täis tipitud lõhine kalimeris meeldib väga liblikatele.

Korralikult juurdunud taim talub hästi ka põuda. Vähenõudliku taimena sobib talle niiske kuni kuiv, aluseline kuni happeline, liivane kuni savine pinnas. Parim kasvukoht on niiske ja viljaka pinnasega päikeseline paik veekogu lähedal.

Sordil 'Blue Star' on sinised õied läbimõõduga 2,5 cm, puhmiku kõrgus on 40–50 cm. Sort 'Alba' on valgete õitega, kõrgus kuni 60 cm.



Lõhine kalimeris pakub õieilu varasuvest septembrini.



Sordil 'Blue Star' on korvikut ääristavad keelõied õrn sinised kuni roosakas lillad.



Sordil 'Shogun' on ilusad kreemikad leheservad.

Lõhisel kalimerisel on ka kirju-lehiseid sorte. 'Shogun' püüab pilku ilusa kreemi-rohelisekirju lehestikuga, kahvatulillad õisikud avanevad suve teises pooles. Puhmik kasvab 50 cm kõrguseks. Lehevärvid on kõige säravamad päikeselises ja piisavalt niiskes viljakas ko-

has kasvades. Latvade näpistamine ergutab uute erksavärviliste võrsete kasvu veelgi.

Kuna kalimeris on vastupidav, vähenõudlik ning väga pika aja jooksul rikkalikult õieilu pakkuv püsilill, sobib ta eriti hästi just maakodu aeda.

Aprikoosi- ja

AARNE KÄHR

Minu aias saavad aprikoosid küpseks juba juuli keskepaigas, virsikud kuu aega hiljem.

Kaks aprikoosipuud ja virsikupuud kasvavad meil suures ja kõrges kasvuhuones. Sel aastal oli jahe kevad ning kui nad läksid õitsema, siis väljas ei lennanud mitte ükski putukas, kes oleks võinud aprikoosel tolmutada. Päike küll küttis kevadel kasvuhuone soojaks, aga õues lõõskas külm tuul.

Varasematel kevadatel, kui kasvuhuone uks sai päeval lahti lükatud, siis esimesed abilised tolmutamas olid maamesilased. Nad tegid küll vahel koledat häält, aga neist oli aprikooside puhul palju abi.

Minu aprikoosid ja virsikupuud on ostetud Lätist. Läti aednikud räägivad, et virsikupuud on isetolmleja ja aprikoos risttolmleja. Nii nad müüvadki sageli sordi juurde ka metsiku aprikoosipuud. See pidi olema kõige parem tolmuandja.

Minul on kasvuhuones ainult sordid ja olen saanud mõnel aastal ka väga hea saagi.

Ka meie puukoolid müüvad aprikoosipuud, märkega isetolmleja. Ei oska kommenteerida. Võib-olla ongi uuemad sordid isetolmlejad, kuigi kaldun arvama, et see on kaubanduslik trikk. Küll see selgub mõne aasta jooksul, kui need nn isetolmlejad hakkavad õitsema.

'Velta', 'Lasma', 'Maira'

Mul oli aastaid neli sorti aprikoose: 'Velta', 'Lasma', 'Ritausma' ja 'Dzintars'. Kõige maitsevaks osutus 'Velta'. Ühe puu viljadest jätkub tervele perele ja jääb ka külalistele maitsemiseks.

Eelmisest aastast on mul alles vaid kaks sorti: 'Velta' ja tolmuandjaks 'Lasma'.

Virsiku 'Maira' tõin kasvuhuonesse umbes kümme aastat tagasi. Juba kolmandal aastal hakkas ta kandma.

Suured punapõksed virsikud olid minu jaoks vesised. Tegin ka vea, istutasin 'Maira' kasvuhuone keskele ja seal hakkas ta kannatama kedriklesta all.



Väga maitsev aprikoosisort 'Velta' annab Elvas kilekasvuhoones ilusat saaki. Pildil on viljad veel ümmargused, valmides venivad piklikuks.



Aprikoosid küpsevad. Maiustama saab hakata juuli keskel.

Ühel Läti reisil kurtsin 'Maira' vähest magusust ja vesisust sealsele aednikule. Ta ütles, et tal on nimetu rahvaselektiooni sort ja väga heade maitseomadustega. Ta rääkis tõtt.

Istutasin uue virsikupuud kasvuhuone ukse juurde, et õhk liiguks rohkem ja et teha kedriklesta elu raskemaks. Ei saa öelda, et virsikul ukse juures kedriklesta üldse peal pole, aga kahjur on siiski kontrolli all.

virsikusuvi



Virsikud valmivad augusti keskpaiku.

Uus nimetu sort pole ehk nii punapõskne kui 'Maira', aga ta ei jää maitsetelt sugugi maha lõunas kasvavatest virsikutest.

Aprikoosid ei kannata õnneks kedriklesta all.

Suvega paar meetrit

Probleemiks on aprikooside ja virsiku väga kiire kasv, suve jooksul nad sirguvad 2–3 meetrit. Ja kuigi kasvuhoone on kõrge ja avar, jõuavad oksad juba suvel siin-seal vastu kilet. Et kilet säästa, tuleb need oksad maha lõigata.

Varem tegin vea, kärpisin ülemäära pikad oksad lühemaks. Sügiseks kasvasid kärbitud oksad uuesti välja ja nendele ei tekkinud enam õiepungi.

Nüüd lõikan pikemad oksad üldse välja ja järgmisel aastal teised eriti pikad oksad. Nii säilitan saagi.

Aprikoosid saavad küpseks juba juuli keskpaigas, virsikud kuu aega hiljem.

Minult küsitakse sageli, kas aprikoose ja virsikuid saab meil ka avamaal kasvatada. Aprikoose avamaal kasvatatakse. Peab olema soe tuulevaikne kasvukoht.

Olen ise kaks aprikoosipuud aeda istutanud. Sort hukkus esimesel talvel, metsik tolmuandja pidas väljas vastu paar aastat. Kui pärast aeda istutamist on paar leebemat tal-

ve, siis jõuavad taimed kohaneda ja talvekindlus tõuseb.

Virsikupuudega peab rohkem õnne olema, sest nad on soojanõudlikumad.

Ühel kevadel mõtlesin, et võiks aprikoose paljundada. Muretse- sin pookealuseks haralise ploomipuue ehk alõtsa. Pookisin mitukümmend aprikoosi, aga mitte ükski ei läinud kasvama.

Millele pookida

Rääkisin oma äpardumisest Riia botaanikaaija töötajaga, kes tegeleb seal aprikooside ja virsikute- ga. Ta ütles, et alõtsa sobib pookealu- seks virsikule, aga mitte aprikoosi- le. Samas seisab ühe meie puukooli kodulehel, et seal on virsikud ja aprikoosid poogitud alõtsale!

Lätlased ja teised asjatundjad soovivad aprikoosid pookida kas metsikule aprikoosile või harilikule ploomipuule. Kui ploomipuul pookida meetrikõrgusele tüvele, annab see aprikoosile tugevama ning haigus- ja talvekindlama tüve.

Probleem tekib juhul, kui pookida omajuursele ploomipuule – siis olete hiljem hädas juurevõsudega.

Teine võimalus on pookida alõtsale poogitud ploomipuule ehk tegu on topeltpookimisega.

Minu tõde pole lõplik, aga tahtsin lihtsalt jagada enda kogemusi.

13. septembril
kell 10 - 16
viies laet
taimegurmaanidele

“Võhma juurikas”

Võhmas Viljandimaal

Külastajatele
laat ja näitused TASUTA!

Kaubeldakse haruldaste taimedega ning aia- ja metsasaadustega
Tuntud puukoolid Eestist ja Lätist

Võhma Vaba Aja Keskuses:
maitsetaimede näitus
daaliate näitus
fotonäitus “Kapsas ja tuust”
käsitööde näitusmüük
õpituba Kapsategu

Info: 51 76 748
info@vaskanarbik.ee
www.vaskanarbik.ee

Korraldab Võhma aiandusselts Kanarbik
toetab Võhma linn

16.00 Võhma linnaplatstil ans Kukurpillid

Umbes 30 aastat tagasi tõi Jaan Tänavots Lätist kamalutäie ärasõ- dud aprikooside seemneid ja külvas need Tartu botaanikaaias maha. Botaanikaaiale kuuluv Soinaste aias rajas ta väikese aprikoosisalu. Selles oli ehk paarkümmend puud.

Olid soojad talved ja aprikoosi- dest sirgusid ilusad puud, mis hakkasid ka saaki andma. Nende hul- gas oli kõike: nii maitsetud viljadega taimi kui ka mõned sellised, mis andsid väga maitsvaid aprikoose.

Oli juttu nende väärtuslike hübriidide paljundamisest, aga sinna see jäigi. Tulid karmimad talved ja aastatega aprikoosisalu hävis.

Ma ei tea, kas mõni huviline viis Soinaste aprikoosisalust paljunda- miseks pookoksi – ehk on mõni väärtuslik aprikoos siiani säilinud.

Kui teil on suurem ja soojem päikeseline aed, võiks Jaan Tänavotsa eksperimenti korrata. Suurema hulga metsikute hübriidide puhul on tõenäoline, et võib saada ka mõne väga maitsvate viljadega taime. Kehvemate viljadega puule võib aga pookida ju midagi väärtuslikumat.

AARNE KÄHR

Gladioolide kuri vaenlane

Gladioli-hahkhallitus on kõige ohtlikum gladiolihaigus.

Hahkhallitust põhjustab haigus-tekitaaja *Botrytis gladiolorum*. Haigus kahjustab gladioolitaimede kõiki osi: õisi, lehti, varsi ja mugulsibulaid. Eestis on see seni kõige ohtlikum gladiolihaigus, mis võib põhjustada õisiku täielikku deformeerumist ja hävingut, mugulsibulate massilist mädanemist vegetatsiooniperioodi lõpul, kuivatamise ajal ja säilitamisel.

Haigustekitaja mikroseen on levinud kõikjal ja moodustab sklerootsiime, mis säilivad mullas väga kaua. Sklerootsiimide idanemisel moodustuvad koniidikandjad, millelt vabanenud lülieosed võivad tuule ja õhuvooludega levida sadu kilomeetreid. Mõne uuri- ja arvates võib *Botrytis gladiolorum* säilida mugulsibulates aastaid.

Gladioolitaimed nakatuvad mulla, haigete mugulsibulate ja õhu kaudu.

Rünnak algab augustis

Gladioolitaimede massiline nakatumine on Eestis tavaliselt suve teisel poolel, alates augustist. Väga vastuvõtlikud on õied. Kui seene lülieosed satuvad niisketele õiekattelehtedele, võib juba järgmisel päeval näha hulgaliselt nõopnõelapea suuruseid valkjaid täppe. Tugevama kahjustuse korral õiekattelehtede servad mädanevad.

Lehtedele tekivad eri suuruse ja kujuga laigud ja täpid. Need on kahesugused: valkjaspruunid punakaspruuni äärisega laigud või väikesed roostepruunid täpid ja laigud. Laigud võivad paikneda kogu lehe ulatuses. Niiske ilmaga ilmub laikudele hallikas seenniidistiku kirme.

Varrel kahjustub tavaliselt alumine osa, kuhu ilmuvad veidi sissevajunud ümmargused või ovaalsed pruunikad laigud. Tihti ümbrit-



Kõigist mugulsibul- ja sibullilledest on kõige rohkem haigusi ja kahjureid gladioolil.

seb vart valkjast seenemütseel. Haigus areneb varrel väga kiiresti pärast õisikute lõikamist. Vart ümbritsev haigustekitaja mütseel võib tungida varre sisse ja sealt edasi mugulsibulani, nakatades ka viimast.

Tavaliselt levibki nakkus ülalt alla, nakatades õisi, lehti, vart ja mugulsibulat.

Mugulsibul mädaneb

Sama haigustekitaja poolt mugulsibulatel põhjustatud haigust nimetatakse pruun- või pehmemädanikuks. Kui mugulsibulad sügisel varakult üles võtta, enne kui haigustekitajad on jõudnud varrest edasi

neisse tungida, võib korralikult kuivatades saada terve paljundusmaterjali. Ülesvõtmisega hilinemisel võib haigus väga intensiivselt edasi areneda ja koristamisel on leida vaid pehmeid, mädanenud mugulsibulaid.

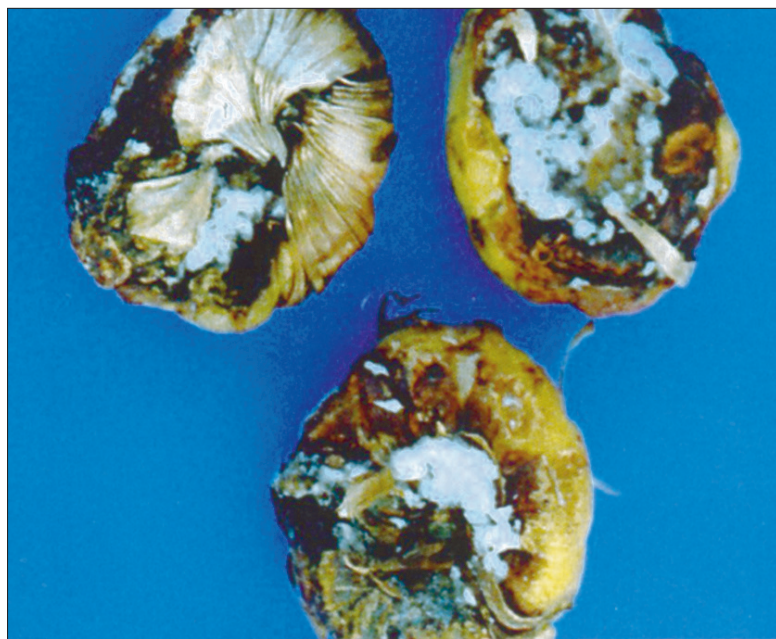
Mugulsibulad võivad väliselt olla üsna sarnased tervetega, nende kuju ja värvus pole muutunud, kuid kätte võttes on tunda, et need on sulgkerged ja pehmed. Haigus on oma laastamistöö juba teinud.

Haigestunud mugulsibulatel on näha lehearmide ringil eri suuruse ja kujuga pruune sissevajunud laike. Mädanik levib tavaliselt mugulsibula keskosast soonekimpude kaudu kogu sibula sisse. Võib

REPRO



Gladioli-hahkhallituse kahjustus varrel.



Gladioli-pruunmädanik mugulsibulal.

esineda juhtumeid, kus mugulsibula peapung kahjustub kuni aluseni nii, et keskmise osa võib sõrmega kergesti välja lükata.

Haiguse tõttu täielikult hävinud mugulsibulad on pehmed, pruunid, käsnja konsistentsiga ja pealt kortsunud. Halvasti kuivatatud haige mugulsibul võib hoidlas kokkupuutes teistega neid nakatada, põhjustades suurte mädakollete teket. Nii võib säilitamisel mõni sort täielikult hävida. Kevadel ei tohi ka osaliselt kahjustatud mugulsibulaid maha panna, sest niiskes keskkonnas mädanevad need täielikult.

Kuigi gladioli-hahkhallituse levikut soodustab peamiselt jahe

niiske ilm, võib haigus tüli teha ka soojal põuasel suvel ning sügisel. Lehed ja õied on küll terved, kuid varre alumine osa tugevasti kahjustunud: põhjuseks soojal suvel levinud fusarioos, mis vähendab oluliselt vastupanuvõimet hahkhallitusele.

Kuidas tõrjuda

■ Vältige liiga tihedat istutust: varastel sortidel mitte üle 30 taime m² kohta, hilistel kuni 25.

■ Haiguse arenguks soodsate tingimuste puhul pritsige vaheldumisi Rovral Aqua Flo 0,20% ja Switch 62,5 WG 0,1% emulsiooniga 2–3 nädalase vahega.

UUS RAAMAT

Hea abiline gladiolisõbrale

Kirjastus Hea Lugu andis hiljuti välja Eesti ühe tuntuma sibullillespetzialisti Andi Normeti koostatud "Maalehe gladioliraamatu". Teos on täiendatud kordustrükk käsiraamatust "Gladiolid aeda" (Maalehe Raamat 2005).



Gladiolide edukaks kasvatamiseks on vaja teada neile sobilikke tingimusi ja arenguetappide iseärasusi. Raamat annab nõu, kuidas seda ilusat, aga nõudlikku lille kasvatada. Praktiliste soovituste andmisel on autor aluseks võtnud kohalikud tingimused ja oma kauaaegsed kogemused – Andi Normet on gladiolidega tegelenud aastakümneid, alates õpiaastatest Räpina aiandustehnikumis. Gladiolid on olnud tema teaduslik uurimisobjekt ja andnud materjali kandidaaditööks. Raamatus on ka nimekirjad Eesti oludes hästi vastu pidavatest sortidest.

■ Koristamisel jätke mugulsibula minimaalselt lühike vars (1 cm) või murdke see vahetult mugulsibula pealt maha.

■ Niiske ja märja ilmaga koristamisel tuleb mugulsibulatelt pesta neile jäänud muld ja seejärel kiiresti kuivatada.

■ Säilitamise ajal kontrollige vähemalt kaks korda kuus mugulsibulate seisundit. Haigustunnustega mugulsibulad tuleb kohe kõrvaldada ja põletada, et vältida haiguse levikut.

ANDI NORMET

Allikas:
"Maalehe gladioliraamat"

Romantilised suvesalatid

REPRO

Aina hämaramaks minevatest öödest inspiratsiooni saanuna on need kerged maitsvad salatid samuti romantilise alatooni saanud.

Peedi ja spinati esma-kohtumine (neljale)

- 600 g keedetud peeti
- 3 sl oliiviõli
- 1 apelsini mahl
- 1 sl suhkrut
- 1 sl fenkoliseemneid
- soola
- pipart
- 100 g spinatilehti

Tükeldage peet. Kuumutage pannil õli, lisage apelsinimahl, suhkur ja fenkoliseemned ning maitsestage soola ja pipraga. Segage, kuni suhkur lahustub.

Pange juurde peeditükid, segage läbi ja võtke pann tulelt.

Serveerimisel pange taldrikule spinatilehed ja nende peale peeditükid.

Kõige paremini maitseb salat soojana.



Aedubade vallatus Kreeka pähklitega (kahele)

- 400 g aedube
- 1 väike tükeldatud sibul
- 1 tükeldatud küüslauguküüs
- 4 sl riivitud parmesani
- 2 sl röstitud ja hakitud Kreeka pähkleid

Kaste

- 6 sl oliiviõli
- 2 sl valge veini äädikat
- soola
- pipart
- 2 sl hakitud estragoni

Keetke ube soolvees 3–4 minutit, loputage külma veega ja pange kaussi koos sibula, küüslaugu ja juustuga. Segage kastmeained omavahel, valage salatile, segage hästi läbi ning jätke külmikusse 30 minutiks maitsestuma.

Enne serveerimist raputage peale Kreeka pähkleid ja soovi korral veel riivitud parmesani.

Seene, spinati ja pancetta soe sõprus (neljale)

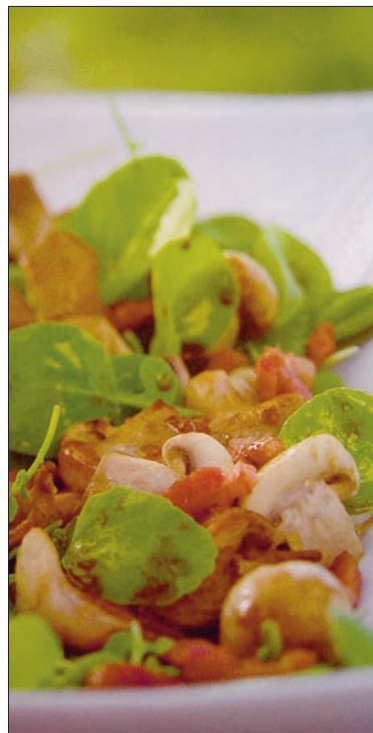
Pancetta on vürtsidega maitsestatud ja kuivatatud Itaalia soolapeekon.

- 270 g spinatilehti
- 2 sl oliiviõli
- 150 g *pancetta*'t
- 300 g tükeldatud seeni

Kaste

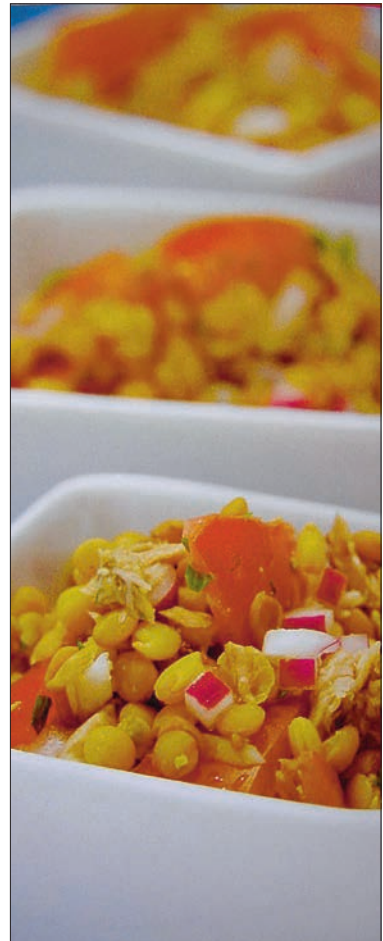
- 5 sl oliiviõli
- 1 sl palsamiädikak
- 1 sl Dijoni sinepit
- näpuotsaga suhkrut
- soola
- pipart

Pange spinatilehed salatikaussi. Teises kausis vispeldage kastmeained. Kuumutage pannil õli ja praadige *pancetta*'t umbes 3 minutit. Lisage juurde seened ning küpsetage veel 3–4 minutit. Valage kaste pannile ja seejärel kogu pannitais spinatilehtede juurde. Segage hoolikalt ja serveerige kohe.



Läätsede ja tuunikala afäär (neljale)

- 2 tomatit
- 1 punane sibul
- 400 g konserveeritud läätsi
- 185 g konserveeritud tuunikala
- 2 sl hakitud koriandrit
- pipart



Kaste

- 3 sl oliiviõli
- 1 sl sidrunimahla
- 1 sl magusat sinepit
- 1 tükeldatud küüslauguküüs
- 0,5 tl jahvatatud köömneid
- 0,5 tl jahvatatud koriandrit

Segage kokku kastmeained. Tükeldage tomat ja sibul. Lisage juurde läätsed, tuunikalatükid ja hakitud värske koriander. Valage salat kastmega üle ja nautige.

Kreveti ja riisi lähedus (neljale)

Keetke värsked krevette kerges soolvees kõrgel kuumusel 5 minutit, kuni krevetid saavutavad roosa värvuse.

- 175 g valge ja metsiku riisi segu
- 350 g keedetud krevette
- 1 tükeldatud mango
- 4 tükeldatud kevadsibulat
- 25 g mandlilaaste
- 1 sl hakitud mündilehti

Kaste

- 1 sl oliiviõli
- 2 sl laimimahla
- 1 tükeldatud küüslauguküüs
- 1 sl vedelat mett
- soola
- pipart



Keetke riis pehmeks, kurnake ja pange salatikaussi. Lisage krevetid.

Segage kastmeained omavahel, lisage riisi-krevetisegule ning laske sel maha jahtuda. Siis pange juurde mango, kevad-sibul, münt, mandlilaastud ning maitsetage soola ja pipraga.

- 2 punast paprikat
- 1 pea *radicchio*'t
- 4 keedetud peeti
- 12 redist
- 4 kevadsibulat
- oliiviõli
- soola
- pipart

Puhastage paprikad seemnetest ja lõigake ringidena lahti. Viilutage peet ja redised ning tükeldage sibul. Pange salatikaussi *radicchio* lehed ja lisage ülejäänud ained. Sobib ovaliselt koos krõbeda saiaga.

Kurk ja apelsin vaimustuvad riisist (neljale)

- 225 g metsiku riisi segu
- 850 ml vett
- 1 punane paprika
- 1 kollane paprika
- 1 oranž paprika
- 0,5 suuremat kurki
- 1 apelsin
- 3 tomatit
- 1 punane sibul
- siledalehelist peterselli

Kaste

- 1 purustatud küüslauguküüs
- 1 sl palsamäädikat
- meresoola
- musta pipart
- 2 sl oliiviõli



Punane paprika armub *radicchio*'sse (neljale)

Radichio on punaste lehtede ja valgete leherootsudega Itaalia salatitaim, millel on veidi mörkjäs ja pähkline maitseüanss.



Keetke riis pehmeks ja jahutage. Viilutage paprikad ja kurk ning tükeldage sibul, apelsin ja tomat. Hakkige petersell ning segage kõik salatained kokku.

Lavendel annab hõrku maitset

Lavendel on peamiselt Lõuna-Euroopa maitsetaim. Seda armastatakse eriti Prantsusmaal, kust on pärit ka kuulus maitse-segu *herbes de Provence*, mille koostisesse kuulub lavendel, rosmariin, basiilik ja nõmm-liivatee.

Lavendel sobib oivaliselt kokku tsitruselistega. Prantslased teadsid seda juba ammu ja muistsed roomlased veelgi kauem. Ajaloost on teada, et lavendliga maitsestatud mesi ja tarretised olid armastatud juba muinasajal. Samuti maitsestati lavendliga lambaliha.

Väga hästi sobib lavendel rosmariini, salvei, tüümiani, apteegitilli ja punega.

Värsket lavendlit võib kasutada rosmariini aseainena – lisage seda kaks korda rohkem kui oleks ette nähtud rosmariini.

Kasutage lavendliõisi, varsi ja lehti (kas värsked või kuivatatud) grillimisel, lisades neid 15 minutit enne toidu valmimist söe hulka. Lavendlis sisalduvad aromaatsed eeterlikud õlid annavad grilllihale või -kalale suurepärase taimse suitsuse maitseüansi.

Jookidesse ja marinaadidesse

Lavendliga võib maitsestada ka jooke ja marinaade. Näiteks saab teha healõhnalise ja vürtsika äädika, kui panna veiniäädika sisse paariks nädalaks tõmbama lavendliõied või üks osa lavendliõisi ja kolm osa kibuvitsa kroonlehti. See sobib hästi näiteks puuviljasaalatile maitse andmiseks.

Lavendlimaitselise likööri valmistamiseks pange lavendliõied mõneks nädalaks viina sisse tõmbama ja keetke siis siirup juurde.

Lavendlit toitudes ja jookides kasutades tuleks olla ettevaatlik. Kui panete seda liiga palju, mait-

seb hoolega tehtud toit mõru ning jook on nagu seebivesi. Seega kasutage üsna mõõdukaid koguseid.

Kuna teadaolevalt taimede maitse kuivades intensiivistub, siis kasutage kuivatatud õite kasutamisel vaid 1/3 retseptis ettenähtud värskete õite kogusest.



Lavendli-Mojito (ühele)

- 8–10 mündilehte
- 30 ml lavendlisiirupit
- 30 ml valget rummi
- poole laimi mahl
- jääd

Purustage mündilehed siirupis. Lisage rumm, laim, palju jääd ja raputage šeikeyris. Serveerige klaasis (soovi korral väikeses purgis) segatuna läbi koos sooda- või mulliveega. Kaunistuseks torgake sisse lavendlioksake.

Lavendlisiirup

- 250 ml suhkrut
- 500 ml vett
- 4 sl lavendliõisi

Kuumutage kõik ained keemiseni, aegajalt segage. Laske veel vaikselt keeda 15–20 minutit või kui soovite enam lavendlimaitset ja -lõhna, keetke kauem. Kurnake vedelik läbi sõela purki ja hoidke külmikus.

REPRO



Tumeda šokolaadi trühvlid lavendliga

- 400 g tumedat šokolaadi
- 160 ml vahukoort
- kakaopulbrit
- meresoola
- 2 tl kuivatatud lavendliõisi

Tükeldage šokolaad kuumuskindlasse kausi, lisage meresool ja uhmris peenestatud lavendliõied. Kuumutage vahukoort potis keema ja valage see šokolaadile. Segage hästi läbi ja vormige trühvlid. Vee- retage kakaopulbris ja pange külmikusse tahenema.

Lavendlimonaad

- 1 sl lavendliõisi
- 250 g suhkrut
- 500 ml keeva vett
- 375 ml värskelt pressitud sidrunimahla
- 500 ml külma vett
- jääd

Pange lavendliõied kausi, lisage suhkur ja hõõruge õied suhkruga segamini.

Valage peale keev vesi, segage, kuni suhkur on lahustunud, ja laske tõmmata minimaalselt pool tundi. Kurnake saadud lihtne siirup ja valage karahvini.

Segage hulka sidrunimahl ja lisage veel 0,5 l külma vett. Vastavalt maitsele lisage juurde kas sidrunimahla või suhkrut. Pange juurde jääkuubikuid.

Serveerimisel asetage karahvini sidruniivi ja mõned lavendlioksakesed.



Lavendlimaitseline sidruni- kook Kreeka jogurtiga

- 375 g jahu
- ¼ tl küpsetuspulbrit
- ⅛ tl soodat
- ¼ tl soola
- 125 g pehmet võid
- 125 g suhkrut
- 3 muna
- 190 ml Kreeka jogurtit
- 1 sl värskest pressitud sidrunimahla
- 1 tl vanilliekstrakti
- 1 tl riivitud sidrunikoort
- 1 sl kuivatatud lavendliõisi

Pange ahi 200 kraadi juurde soojenema. Segage jahu, küpsetuspulber, sooda ja sool ning pange kõrvale. Vähehaaval suhkrut lisades vahustage või, kuni see muutub õhuliseks. Siis lisage pidevalt edasi vahustades ühekaupa munad. Seejärel pange juurde kuivained, jogurt, sidruni-

mahl- ja koor, vanilliekstrakt ning segage korralikult läbi. Lõpuks lisage lavendliõied.

Valage tainas koogivormi ja küpsetage, kuni sissetorgatud tikk jääb puhtaks.

Soovi korral võib koogi katta tuhksuhkrust ja sidrunimahlast tehtud segukattega.

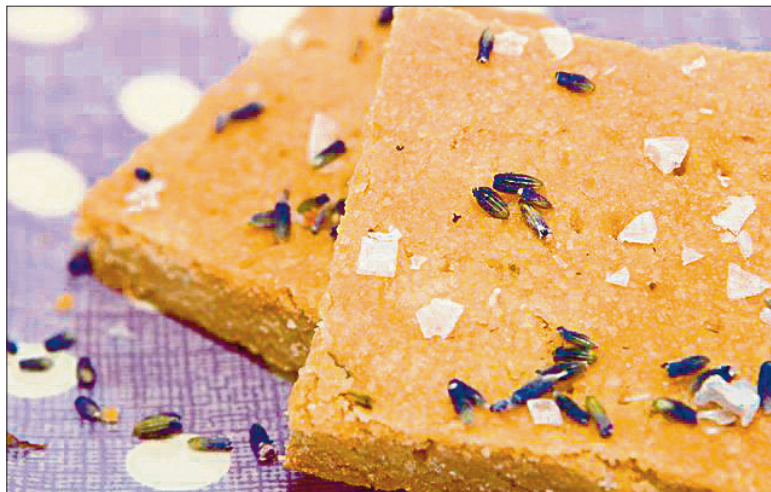
Lavendliküpsised

- 620 g jahu
- 2 sl maisitärklis
- 90 ml suhkrut
- 1 tl kuivatatud lavendliõisi
- 120 g võid
- 1 tl meresoola

- 3 sl vedelat mett
- lavendliõisi kaunistuseks

Pange ahi 250 kraadi juurde soojenema. Segage köögikombainis lavendel ja suhkur, kuni see muutub puuderjameks ja õied segunevad. Lisage juurde ülejäänud ained ja mikserdage, kuni tainas on sömer. Valage tainas ettevalmistatud ahjuplaadile ja torkige pind kahvliga kergelt läbi. Küpsetage 30–40 minutit, kuni küpsed on pruunikas. Võtke ahjust välja ning raputage peale meresoola ja lavendliõisi. Laske täielikult jahtuda ja lõigake meelepärase suurusega tükkideks.

KAILI EERMA



TOIMETA OMA
HOIDISED OLUSTVERRE!

Maaleht

Maalehe hoidisekonkurs

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 RETSEPTE

võib meile saata ka e-aadressil targutalita@maaleht.ee või aadressil Maaleht, Narva mnt 13, 10151 Tallinn, märgusõna „Maalehe hoidisekonkurs“.

VALMIS HOIDISED

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

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





Maitseõli säilitamiseks sobivad kaetud pudelid.

Kodused maitseõlid

Peened maitseõlipudelid poeriiulitel on ahvatlevad, kuid kahjuks on ka nende hind üsna kõrge.

Seega ei jää selgi korral muud üle, kui proovida, kas kodus saab ise maitseõlisisid valmistada. Samuti saab selliselt valmistatud õlides ära kasutada õli, mis ei ole just väga puhta maitsega.

Kui varasemalt ei ole maitseõlidega toite valmistanud ja ei oska ka poes otsustada, kas võtta prooviks basiiliku- või hoopiski küüslaugumaitseline, siis saabki kodus väikestes kogustes katsetada, milline maitseb kõige rohkem.

Asetage maitsetaimed klaasannusse, valage peale õli ja sulgege kaanega. Kui parasjagu ei ole käepärast kaunist pudelit, milles õli hoida, võib segu valmis teha tavalisse klaaspurki ja hiljem ümber valada.

Valmivad segud on kordumatu maitsega ning katsetada võib nii õlide kui ka veiniäädika maitsestamisega.

Ürdid annavad maitse

Õlile maitse lisamiseks sobivad paljud puuviljad ja maitsetaimed: tüümian, basiilik, salvei, küüslauk, must terapipar, tsillipipar. Kui soovite selli-



Et tsillipiprast maitset läbi koore imenduks, võib piprasse kahvliga mõned augud torgata.

se pudeli kingiks teha, siis võib kaunistuseks pudelikaela ümber siduda paela ja juurde panna ka sildikese, milliseid maitsetaimi on kasutatud.

Kui segu on piisavalt kaua seisnud, kurnake see pudelisse, milles seda säilitada soovite. Kaunistuseks võib lisada väikese maitsetaimemaksa või tsillipipra.

Veiniäädika maitsestamine

Veiniäädika maitsestamiseks sobivad rosmariin, loorberileht, salvei, sinepiseemned ja miks mitte proovida uut maitset anda ka vaarikatega.

Õli või äädika säilitamise anum tuleb kõigepealt korralikult puhastada. Purk, kus säilitate veiniädi-

kat, tuleks sulgeda plastist või klaasist korgiga. Valmis õli ja äädikat säilitage jahedas ning pimedas kohas. Maitsestatud õli säilib pärast avamist kuni kaks kuud.

Veiniäädika tegemiseks tehke ürdid peenemaks ja soojendage äädikat nii, et näpuga katsudes tundub see leige olevat, alles seejärel valage see ürtidele. Laske äädikal aknalaual päikse käes seista kuni kaks nädalat, aeg-ajalt võib segu loksutada.

Kui maitset on piisavalt, kurnake ja soovi korral lisage kaunistuseks uued maitsetaimed. Samuti võiks õli maitse saamiseks seista ligikaudu 2–3 nädalat.

Kodused kommid

Suvel käib ikka hulga-kaupa külalisi ja vahel kipub nii minema, et üks pidu ajab teist taga ning argiritiini sinna mahutada on üsna keeruline.

Hea külaline toob alati ka külakosti kaasa. Nii võibki juhtuda, et ühel hetkel avastad, et kappi on kogunenud suurem kogus küpsiseid. Veel hullem, kui korraga on avatud mitu pakki ning peale esimese paari söödud küpsise jäävad teised taldrikule oma aega ootama. Kaua nad seal ikka külitavad, liiati kipuvad need ka pehmeks minema.

Sellistest küpsistest saab lihtsa vaevaga teha midagi tõeliselt magusat. Mäletan seda retsepti juba oma lapsepõlvest, oma vanaemalt. Meid, lapselapsi, pettis ta alati ära, öeldes, et nüüd hakkame šokolaadi tegema. See oli alati põnev ja teada oli, et pärast seda ei pidanud ka enam aeda kõplama või heinamaale riisuma minema.

Otsiti välja suur lusikas ja millegipärast on meeles, et segamiseks kasutas ta alati valget emailkausi. Meie kogunesime tema ümber ja imetlesime, kuidas tal oli kannatlikust teha küpsised imepeeneks puruks ning millise põhjalikkusega ta võid ja suhkrut vahustas, ikka käsitsi, ja alles seejärel segas kõik kokku. Siis surus lusikaga kogu kupatuse tugevasti kausis kokku ning viis sahvrisse tahenema. Ja kui see sealt välja toodi, lubati suisa lusikaga kausist endale sobiv suutäis õngitseda.

Eks selliste retseptidega ongi nii, et kokku segatakse just need ained, mis parasjagu on kodus käepärast ja tarvis ära kasutada. Kui põhikomponendid olemas, võib ju alati ise midagi juurde lisada, et uusi maitseid proovida. Hästi sobivad linaseemned, peeneks hakitud puuviljad, mooniseemned. Peaasi et kodus on küpsiseid, suhkrut ja võid, edasi on kõik juba loomingu- lise lähenemise küsimus.

PILLE HERMANN

Kui kodus on tühjaks söödud assorti- tiikommikarp, võib segu hoopiski sinna panna ja jätta alusel jahedase tahkuma. Võimalusel võiks kommid eelmisel õhtul valmis teha.



PILLE HERMANN

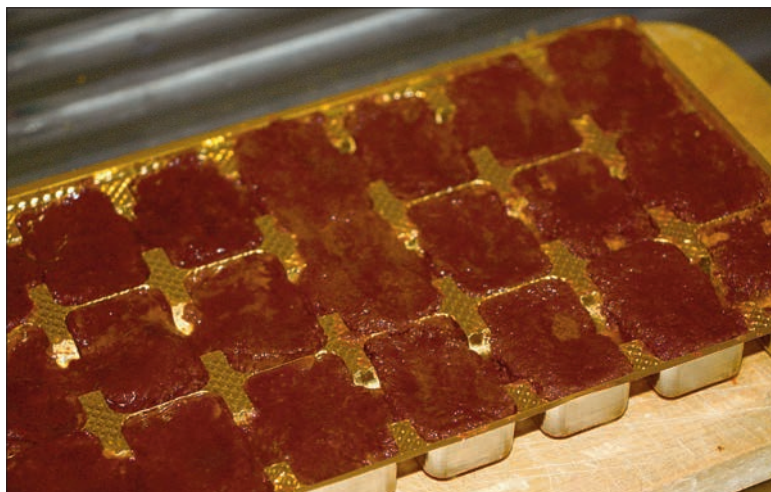
Peenestage küpsised. Pehmemad saab näpude vahel peeneks pigistada, tugevamad võib panna puhta köögiräti vahele ja tainarulliga peale vajutades peeneks rullida. Seejärel segage juurde kakaopulber. Vahustage või suhkruga ühtlaseks kohevaks vahuks ja segage sellele juurde küpsisepuru.



Valmis segu peab jääma ühtlaselt paks.



Kui palju ei taha vaeva näha, võib minna kergema vastupanu teed ehk valada segu fooliumi peale ja vajutada kokku. Siis katke segu fooliumiga ja asetage tunniks või kaheks, sõltuvalt koguse suuruselt, sügavkülma. Hiljem saab sellest lõigata paraja paksusega viilud.



Turgutus aiatööst väsinud kätele

Kui jalad on väsinud, siis leiame ikka hetke, et istuda ja jalgu puhata. Samas ei tohiks ka oma käsi unarusse jätta.

Aiatöö ja hoidistamise tulemusena on peenrad kaunid ja riiulid moosidest-mahladest triiki täis. Aga eks ole oma jälg sellest ka kätele jäänud – nahk on muutunud kuivaks ja küünedki tuhmid. Siin on paar lihtsat nippi, kuidas kodus käsi turgutada.

■ Sõrmeküüned muutuvad jälle läikivaks, kui neile masseerida na-

tuke oliiviõli. Seejärel kreemitage käed korralikult sisse ja tõmmake kätte puuvillased kindad. Need võivad olla käes kas või magadeski.

■ Kui soovite oma kätele midagi tõeliselt mõnusat, võtke 1 osa mett ja 1 osa mandliõli, soovi korral lisage ka mõnda aroomiõli. Segage kõik ained ja määrige käed korralikult enne magaminekut sisse.

■ Kuivadele kätele mõjub turgutavalt segu, mille koostises on 1 osa roosivett ja 1 osa kookosõli. Kui pole mahti poest roosivett ostma minna, siis saab selle ka ise kodus

valmis teha. Korjake suur peotäis õisi ja asetage klaaspurki, nii et see on triiki täis. Seejärel valage ettevaatlikult vesi peale, laske seista jahedas 24 tundi ning roosivesi ongi valmis. Sellist roosivett võib lisada ka vannivette.

■ Võtke lusikatäis mett ja teine rööska koort ning segage ühtlaseks. Määrige segu kätele, hoidke parkümmend minutit ning seejärel loputage maha.

Pärast protseduuri võib kätele kreemi asemel määrida kas oliivi- või kookosõli.

PILLE HERMANN

PILLE HERMANN



Võtke lusikatäis meresoola, värskeid või kuivatatud roosi kroonlehti, 2–3 lusikat piimapulbrit ja paar tilka oliiviõli. Valage see kõik üle sooja veega ning leotage käsi parkümmend minutit.



Raivo Ojaperve valmistatud traktor oli tehtud GAZ-AA baasil.

Veoautost sai traktor

Nõukogude ajal kasutati Eestis individuaalimaade harimiseks sageli omatehtud traktoreid.

Ühe sellise valmistas veoauto GAZ-AA baasil Raivo Ojaperv. GAZ-AA oli pärit Tallinna tikuvabrikust, kust see pärast mahakandmist anti edasi haridusministeeriumile ja sealt õppeotstarbeks Hanikase kaheksaklassilisele koolile.

Pärast mitut aastat kasutamist anti auto lammutamiseks Raivo Ojaperve kätte, kes otsustas sellest teha traktori oma individuaalimaade harimiseks.

Selleks monteeris ta maha veokasti, vabastas tagasilla vedrustuse ja aisad ning lõikas kuni bensinipaagini käsirauasaega maha kaabiiniosa. Vabastanud ka kardaani, nihutas ta tagasilla kuni keskmise

risttalani ja lõikas raami käsirauasaega pooleks. Seejärel tegi ta lühikese kardaani ja kinnitas tagasilla klambritega raami külge. Esiistme kohalt tahapoole tehti väike veokast, raami tagaossa veoraud.

Traktori haakeriistadeks said hobukartulivõtumasin ja hobuniiduk. Lisaks ehitas Raivo Ojaperv lafeti heinaveoks.

Hiljem Orava sovhoosis melioraatorina töötades valmistas ta veel GAZ-51 tagasillast uue kitsama silla, et saaks ka kartuleid vahelt harida ja rippüsteemi kasutada.

Traktorile lisati ka GAZ-51 käigukast, et saaks kasutada väga aeglast käiku, ja sama auto radiaator.

Hiljem nõuti majandi vanarauaplaani täitmiseks majandist pärit osad tagasi. Kuna need aga tegelikult sovhoosi töökoja juurde kasutult seisma jäid, tõi Raivo

Ojaperv tagasilla ja radiaatori hoopis koju tagasi ning ehitas masina uuesti üles.

Kokku töötas ta omatehtud traktoriga 21 aastat ja kui selle maha müüs, jätkus ka ostjale traktorist veel aastateks.

Eestis on aga endiselt palju omatehtud traktoreid, mille lood pole veel tulevastele põlvetele tallele pandud. Kutsume üles nende masinate endisi või praegusi omanikke need lood kirja panema ja Eesti Põllumajandusmuuseumile saatma. Kirjutada võiks eelkõige sellest, kes, millest ja millal traktori valmistas, mis töödeks masinat kasutati ja kuidas see sujus. Suunav küsimustik on nähtav aadressil <http://epm.ee/Traktorid>.

KAAREL VISSSEL

Eesti Põllumajandusmuuseumi
koguhooldja-arhivaar



**SOODSAD
HINNAD!**

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

Tel 529 0177, myyk@bestroof.ee

www.bestroof.ee

PAIGALDUS JA TRANSPORT ÜLE EESTI
JÄRELMAKSU VÕIMALUS