

**AED:**  
Kes uuristab  
ploomides?  
Lk 572–573

**KÖÖK:**  
Tšatnid pakuvad  
maitseelamusi  
Lk 574–575

**KÄSITÖÖ:**  
Rullid peentele  
pitsidele  
Lk 578

# Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 36 4. september 2014

Mündipoe kinkekaardid  
10 €, 20 €, 50 € ja 100 €

**MÜNDIPOOD**  
MEENEMÜNTIDE ASIATUNDJA

KINKEKAARDI  
10 EUROOT  
20 EUROOT  
50 EUROOT  
100 EUROOT

MONGOLIAN NATURE 2014  
Hobune - Mongoolia loodus 2014 laserlõikega hõbemünt  
Hõbe: 92,5 %  
Kaal: ½ untsi  
Hind: 125 €

Sherlock Holmes  
The Gloria Scott/ Sherlock Holmes Tuvalu 2014.a hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 31,1 g  
Hind: 119 €

Lamba aasta 2015 Kanada Lotose kujuline hõbemünt  
Hõbe: 99,99 %  
Kaal: 26,7 g  
Hind: 129 €

3D Liblikas - Kesk-Aafrika Vabariigi 2014.a hõbemünt  
Hõbe: 92,5 %  
Kaal: 25 g  
Hind: 115 €

3D Liblikas - Kesk-Aafrika Vabariigi 2014.a hõbemünt  
Hõbe: 92,5 %  
Kaal: 25 g  
Hind: 115 €

Kitse aasta Tokelau 2\$ 2015.a hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 31,1 g  
Hind: 119 €

Hobuse aasta Tokelau 2\$ 2014.a hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 31,1 g  
Hind: 119 €

Meteorit Bjurböle 1899 - ehtsa meteoriidiga hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 20 g  
Hind: 125 €

Meteorit Bjurböle 1899 - ehtsa meteoriidiga hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 20 g  
Hind: 125 €

Pärl - Mereiludus, Palau 2014.a hõbemünt lilla pärliga  
Hõbe: 92,5 %  
Kaal: 25 g  
Hind: 99 €

Pärl - Mereiludus, Palau 2014.a hõbemünt lilla pärliga  
Hõbe: 92,5 %  
Kaal: 25 g  
Hind: 99 €

Emaarmastus - Elevandiema Austraalia 2014 hõbemünt  
Hõbe: 99,9%  
Kaal: ½ untsi  
Hind: 89 €

Sodiaagimärgid - Neitsi - Makedoonia hõbemünt  
Hõbe: 92,5 %  
Kaal: 21 g  
Hind: 119 €

Sodiaagimärgid - Kaalud - Makedoonia hõbemünt  
Hõbe: 92,5 %  
Kaal: 21 g  
Hind: 119 €

Leedu käibemüntide komplekt  
Hind: 19.90 €

Disney "Aurulaev Willie" - Uus-Meremaa 2014.a hõbemünt -  
Hõbe: 99,9 % / Kaal: 1 unts  
Hind: 125 €

Beebi õnnemünt 2014 akrüülist raamis  
Hõbe: 99,9%  
Kaal: 15,55 g  
Hind: 99 €

Monaco euro-müntide komplekt 2014.  
Hind: 350 €

Soome 2 € 2014 juubelimünt Tove Janssoni 100. sünniaastapäev  
Hind: 7 €

Itaalia 2 € 2014 juubelimünt - Carabinieri 200. aastapäev  
Hind: 7 €

Prantsusmaa 2 € 2014 juubelimünt D-päev e. Normandia dessandi 70. aastapäev  
Hind: 7 €

Soome 2 € 2014 juubelimünt Tove Janssoni 100. sünniaastapäev  
Hind: 7 €

San Marino 2 € 2014 juubelimünt - Donato Bramante 500. surmaaastapäev  
Hind: 49 €

Emaarmastus - Kaelkirjakuema Austraalia 2014 hõbemünt  
Hõbe: 99,9% / Kaal: ½ untsi  
Hind: 89 €

VISTA album 2 € meenemüntidele.  
Hind: 39.90 €

Vatikani euromüntide komplekt 2014  
Hind: 125 €

Malta euromüntide komplekt 2014  
Hind: 79 €

Läti 2 € juubelimünt 2014 - Euroopa Kultuuripealinn 2014 Riia  
Hind: 8 €

San Marino 2 € 2014 juubelimünt - Donato Bramante 500. surmaaastapäev  
Hind: 49 €

**MÜNDIPOOD PAKUB LAIAS VALIKUS JA ERINEVAS HINNAKLASSIS TOOTEID IGAS EAS MÜNDIHUVILISTELE.**

Vana-Viru 5, 10111 Tallinn Tel: 644 0593 Avatud: E-R 10-17, L 11-16 myndipood@myndipood.ee

Lihtsaim viis tellimiseks - e-mündipood: www.myndipood.ee.

Kohalettoimetamine Omniva kullerteenuse või Omniva pakiautomaadi vahendusel.

# Mis aitaks lehetäide vastu?

Minu aia marjapõõsastel ja õunapuudel on lehed osaliselt krimpunud ja kõverdunud, osa oksid on päris kuivanud ja õunad-marjad tüki maad väiksemad. Sügisel pritsisin neid lehetäide vastase mürgiga ja kevadel olid lehed päris ilusad. Samuti pritsisin puid-põõsaid kevadel 3–4 korda nõgese ja rohelise seebi lahusega, aga ikka on nad nii õnnetud. Kas tegu on ikka lehetäidega ja mida peaksin ette võtma?

Vastab

**PILLE HERMANN**

**L**ehetäid kimbutavad nii puid, põõsaid kui ka köögivilju. Samuti ei jäta mahlakad suvelilled neid külmaks. Lehetäisid võib kohata ka taimede maa-alustel osadel.

Kahjuri keha värvus varieerub liigiti – neid on rohelisi, musti, oranže, sinakaid. Kuna lehetäide kehakatted on õhukesed, siis kaitseks päikese eest peidavad nad end lehtede alumisele küljele, mis teeb mõnikord nende õigeaegse avastamise raskeks.

Lehetäid toituvad taimemahlast, samal ajal eritades taimedesse mürgaineid, mille tulemusena lehed keerduvad. Krussis lehtede vahelt on ka lindudel ja putukatel neid keerulisem kätte saada, samuti on pritsimine raskendatud. Lehetäide kahjustuse tunnuseks on ka kängunud ja kuivanud võrsed. Peale selle eritavad kahjurid kleepuvat eritist, millele löövivad nõgiseened.

## Abi sipelgatest

Lehetäid elavad sipelgatega sümbioosis, meelitades sipelgaid magusa nestega, ning sipelgad kaitsevad neid vaenlase eest. Seega senikaua, kui see kooselu aias hästi toimib, pole ka lootust lehetäidest lõplikult lahti saada. Kes on kimpus sipelgatega, peaks vaatama, kas ehk pole mõnel taimel lehetäide kolooniat, kes sipelgaid nuumavad.



Lehetäid toituvad taimemahlast, samal ajal mürki taime sisse eritades.

Lehetäid ei ole just väledad ega ka kõige tugevamad lendajad, kuid võivad siiski õhuvooludega isegi sadade kilomeetrite taha kanduda, asutades end uutele jahimaadele.

Lehetäid võib koju tuua ka lillekauplusest mõne potitaime või istikutega. Kui isegi silmaga vaatamisel kahjureid ei paista, siis munad võivad jääda märkamata.

## Vaenlasele vastu

Tõrje puhul on kõige olulisem kannatlikkus ja järjepidev jälgimine, et kahjurid võimalikult kiiresti avastada. Seejärel saab juba otsustada, kas läheneda kahjuritele kemikaalidega või hoopiski bioloogiliste tõrjevahenditega. Kemikaalidega pritsimisel tuleb kindlasti jälgida seda, et pritsimine ei toimuks viljade valmimise ajal. Tihedate lehtedega taimede või siis keerdunud lehtede ning kõrgemate puude korral tuleks otsustada süsteemsete preparaatide kasuks, kuna vahend imendub taimekudedesse ning mürgine taimemahl mõjub kahjuritele hävitavalt.

Mingil määral aitab lehetäide arvukust hoida kontrolli all ka see, kui vähendada lämmastikväetiste kasutamist, kuna siis ei ole taimede noored võrsed lehetäidele nii meelitatavalt mahlased ja lopsakad.

Kindlasti tuleks soodustada looduslike vaenlaste invasiooni aeda. Lehetäidega maiustavad mõnuga sinitihased, kiilassilmad, lepatrii-

nud, kõrvahargid, sirelased. Seetõttu ongi oluline mõelda, kas kodu tasub kohe keemiaga rünnata, sest see tapab valimatult kõik, kes tema teele jäävad.

Kuigi saagid on valmimas, võtavad ka lehetäid enne suurt sügist viimast ja asutavad end munema.

Seetõttu on oluline jälgida ja vajaduse korral ka varasügisel kahjureid hävitada.

Olgu selleks siis kahjuritega asustatud lehtede kokku kogumine või viimne võidmine rohelise seebi või mõne muu loodusliku vahendiga, et palju kirutud lehetäisid nõrgestada ning seeläbi juba järgmisele aiahooajale mõeldes kahjurite arvukust kontrolli all hoida. Kindlasti ei tohiks kasutada kemikaale nendel taimedel, mille vilju tarbitakse toiduks.

Koduaias, kus on kaks-kolm väiksemat puud, saab kahjuritest lahti rohelise seebi lahusega pritsida, nii et kogu taim tilgub vedelikust. Lehetäisid on võimalik maha pesta ka tugeva veejõuga.

Peale rohelise seebi võib proovida ka männiseebilahust, nõudepesuvahendi lahust, kõrvenõgese-, küüslaugu- ja rabarberivarte ning kartulivarte tõmmist.

Kel õnnestub noorema põlvkonna tagant pihta panna Coca-Cola, siis seegi ei mõju kahjuritele joovastavalt, pigem hukutavalt.

Vabamüügis on sellised preparaadid nagu Fastac, Mavrik, Karate-Zeon, Neko, Neem-Azal.

# Liiliaid istutage sügisel

REPRO

**Jahedas mullas juurduvad liiliasibulad paremini, lisaks hakkavad sügisel istutatud liiliaid märksa varem õitsema, kui kevadel mulda pandud sibulad.**

Parim aeg liiliate istutamiseks on september-oktoober, kui muld on muutunud juurdumiseks sobivalt jahedaks (u 10 °C). Kevadel kiirelt soojenevas mullas võivad sibulad jääda põdema ning isegi hävida.

Aiaärides müüakse meil liiliasibulaid põhiliselt kevadel, need on Hollandi sibulad, mis hoitud üle talve külmhoidlas. Nüüd, sügisel, tasub külastada taimelaatu, kust võib leida Eestis kasvanud liiliate sibulaid. Need ongi tugevamad kui sissetoodud kraam.

Põhiliselt müüakse ja kasvatakse meil Aasia hübriide, mis on talvekindlad ja millega pole eriliisi probleeme. Sibul pange 3–4 korda nii sügavale kui on sibula kõrgus. Pigem sügavamale, sest seal on ühtlasem temperatuur. Pealegi tekivad liilial ka mullas olevale varreosale juured, tänu millele omastab taim rohkem toitaineid.

Vahekauguseks jätke madalatel sortidel ja väiksematel sibulatel 10–15 cm, keskmistel 20–25 cm, jõulise kasvuga sortidel ja suuritel sibulatel 30–40 cm.

Ka trompetliiliaid on meil koduaedades populaarsed. Nende sordid pärinevad põhiliselt kuningliiliast (*Lilium regale*). Kuna nad on lubja-



Liiliahuvilisel hobiaednikul on kõige kindlam kasvatada Aasia hübriide. Pildil sort 'Lollypop'.

lembesed, lisage kasvukoha mullale lehtpuutuhka, klinkritolmu jms. Pole paha, kui sibul ümbritseda külma, haiguste ja niiskuse kaitseks liivaga. Istutage 15–30 cm sügavusele. Lähtuge rusikareeglist: sobiv sügavus on sibula kolmekordne kõrgus.

Liiliate idahübriidid on küll võrratult ilusad ja hea lõhnaga, kuid tavalise aiapidaja jaoks liiga nõudlikud ja keerulised kasvatada.

## Kuhu ja kuidas istutada

■ Enamik liiliaid armastab päikese- ja varjulist kasvukohta, mis on kaitsitud tuult eest. Poolvarju eelis on see, et õitsemine kestab kauem ja päike ei pleegita õisi (tundlikud on just roosad sordid).

■ Liiliatele meeldib kergem viljakas muld, mis laseb hästi vett läbi. Tavalisele aiapinnale võib lisada komposti või freesturvast, raskele sõmerat liiva ja freesturvast. Väga savisel maal ei tasu liiliaid üldse kasvatada.

■ Lumeta talv ja kevadised hiliskülmad võivad sibulatele liiga teha. Selle vältimiseks multšige istutuskoht pärast maaapinna külmumist 8–10 cm paksuselt komposti või freesturbaga. Talvekatteks sobivad ka tamme- ja vahtralehed, kuna need ei vaju kokku nagu teiste puude omad.

## Veel mõned näpunäited

■ Multšikiht on vajalik ka suvel, sest aitab hoida mulda jahedana: liilia sibul ja varrejuured vajavad tunduvalt jahedamat keskkonda kui taime maapealne osa. Sellepärast ärge istutage liiliaid ka seinaäärde, kus päike võib mulda liigselt kuumutada.

■ Kasvukohas ei tohi mitte mingil juhul tekkida seisvat vett, sest sibulad ja varrejuured on ülitundlikud nii liigniiskuse kui ka õhupuuduse suhtes.

■ Kui te ei saa sibulaid kohe mulda panna, hoidke neid niiskes sambblas. Kuna liiliasibulal pole välist kesta, võib ta kergesti ära kuivada.

■ Liiliasibulaid ei pea talveks üles võtma nagu näiteks daaliamugulaid, neile meeldib ühel kohal kasvada aastaid, nii et neid ei häirita.



Liiliasibulad tuleb kohe mulda panna, sest nad ei tohi ära kuivada.

**Targu Talita**

# Ei taha enam ussitanud ploome!

## Kui olete tüdinenud ussitanud ploomidest, tuleb juba sel sügisel tegutsema hakata.

Tuttav aiapidaja kurdab: igas ploomis, mida hammustan, vaatab vastu uss... Kahju küll, kui kauaoodatud maitsvast saagist mõnu ei saa tunda. Kes meie ploome siis rikuvad ja kuidas neist lahti saada?

Ussikesed, õigemini küll vastsed, kes ploomipuu viljades tegutsevad, on ploomivaablase (*Hoplocampa* spp.) ebaröövikud ja ploomimähkuri (*Grapholita funebrana*) röövikud.

## Näripurune koobas ploomis

Ploomipuude kahjuritest tekitavad ploomivaablased kõige suurema saagikao. Muide, aednikud on tähele pannud, et ploomivaablase meelissordid on 'Victoria' ja 'Edinburgh', seda tasub teada uusi ploompuid ostes.

Kui märkate ploomil väikest ümmargust auku, siis on selge, et seal tegutseb või on tegutsenud ploomivaablase ebaröövik. Vahel ei pruugi

viljaliha enam eriti ollagi ja selle asemel on ebaseadlik puru. Täiskasvanud ebaröövik on umbes 9 mm pikkune ja kollakaspruuni värvi.

Ebarööviku elukäik on järgmine. Ploomivaablase valmik, mis meenutab kärbest, muneb kevadel veel avanemata õiepunga sisse ühe muna. Üks emane võib muneeda kuni 70 muna.

Varem munetud munadest koorunud ebaröövikud tungivad õie sisse ning hakkavad seal toituma, kahjustatud õied varisevad.

Hiljem koorunud söödikud närivad end viljaalgme sisse, uuristavad käigu seemneni ning söövad ära veel pehme viljakivi. Kahjustatud viljaalgmed ja noored rohelised viljad varisevad massiliselt.

Ebaröövik liigub oma arengutsükli jooksul ühest viljast teise ja võib ära rikkuda kuni kuus ploomi. Täiskasvanud ebaröövik närib ploomi sisse suure koopa, mis täitub näripuru ja väljaheidetega.

Toitumise lõpetanud vastne lahkub ploomist, laskub niidi abil maapinnale ja poeb mulda talvituma. Ebaröövikud talvituvad koonites 4–8 cm sügavusel. Keva-

del väljuvad neist enne ploomiõite avanemist ploomivaablased, kes lendavad ploomipuudele munema.

## Ploomivaablase tõrje

■ Sügisel puhastage ploomipuude võraalused lehtedest ning kaevake läbi. Sellega hävitatakse talvituma läinud ebaröövikuid.

■ Kevadel enne ploomiõite avanemist, kui algab ploomivaablase lendlus, raputage varahommikul puid: külmatarretuses valmikud langevad maha puu alla asetatud kattele, millelt saate nad kokku koguda ja hävitada.

■ Pritsige ploomivaablase lendluse ajal ploompuid puju, soolikarohu või koirohu tõmmisega.

■ Märgetes puudel noori aukudega vilju, raputage need maha ja hävitage. Sellega vähendate ebaröövikute hulka ning puule jäänud viljad saavad vähem kahjustada.

## Kummitilgake reedab kahjuri

Kui märkate suvel ploomidel läbi paistvaid kummitilgakesi, on selge, et viljade kallal on ploomimähkuri

REPRO



Ilusate ploomide saamiseks tuleb ploomikahjurite tõrjet alustada juba sügisel, pannes üles püünisvööd ja kaevates läbi ploomipuude alused.



**Ploomivaablase kahjustus: viljas on suur auk, viljakivi on vigastatud.**

röövikud. Söödikud uuristavad viljaliha luuseemneni ja närivad selle juurde ruumika koopa.

Röövik on roosakas, pruuni peaga ja karvane, täiskasvanult 12–13 mm pikkune. On märgatud, et ploomimähkurile maitsevad eriti sordid 'Victoria' ja 'Emma Leppermann'.

Ploomimähkuri liblikad hakkavad lendama ja munema mõni nädal pärast ploomide õitsemist, kui õhusooja on üle 14°. Nad munevad õhtul hämaruse saabudes noortele viljadele, üks liblikas võib muneeda kuni 60 muna. Koorunud röövik tungib vilja sisse.

Söödik liigub ploomist ploomi, kuni saab lõpuks täiskasvanuks, variseb koos viljaga maha, väljub ploomist ja läheb ploomipuu tüvele, et mõnes koorepraos või korba all kookonis talvituda. Osa röövikuid võib talve veeta ka puu all lehekõdus.

Nooremates viljades tegutsevad röövikud toituvad peamiselt noorest luuseemnest. Ploomi sisekus täitub pruuni märja näripuruga. Kahjustuskohta ümbritseb kõva sültjas mass, see eristub selgelt vilja terve osast.

Kahjustatud ploomi kasv seisub ja ta värvub lillakaks, vili on puine ja maitsetu ning variseb enneaegselt.

### Ploomimähkuri tõrje

■ Hoidke ploomipuu tüvi korbast puhas, et röövikutel oleks vähem võimalusi talvitumiseks.

■ Pange madalale ümber tüvede liimivööd (seda võib teha juba juulis, aga praegugi pole veel liiga hilja), et püüda kinni koorepragudesse talvituma suunduvaid kahjureid. Püünis-



**Ploomimähkuri rööviku kahjustatud vili: viljakivi lähedal paistab sültjas näripurune koht.**



**Ploomimähkuri röövik.**

vööks sobib hästi ka jõupaberist riba (laius 10–15 cm). Eemaldage püünisvööd alles hilissügisel ja põletage koos sinna kogunenud kahjuritega.

■ Kevadel ploomipuude õitsemise ajal pange välja spetsiaalselt ploomimähkurile mõeldud feromoonpüünised. Nendega saab välja püüda kahjuri liblikaid ja seda vähem on neid ploomipuudel munemas.

■ Suvel, kui märkate ploomidel kummitilgakesi ning osa vilju hakkab kiiresti värvuma, raputage kahjuriga ploomid puult maha ning hävitage. Kohe kahjustuse alguses tegutsedes vähendate röövikute hulka ja võtate neilt võimaluse siirduda uutesse viljadesse.

**REET MÄNNI**

# Tšatnidega

REPRO

Sõna tšatni (*chutney*) pärineb sanskritikeelsest sõnast *caṭnī*, mis tähendab limpsima. Ilmselt olid esimesed India tšatnid kleepjad puuviljahoidised. Suhkrut kasutati sel ajal vähe ning mesi oli peamiseks toitumise magustajaks.

Lõuna-Indias on siiani tšatni tavalised koostisosad sibul, tomatid, küüslauk, kookos, ingver ja ürdid või pähklid koos vürtside ja õliga. Tšatnisid ei keedeta ja õlile lisatakse veel sinepiseemneid ja karrilehti.

Enimkasutatavad koostisosad tšatnides peale mangode on laimid, õunad, virsikud, ploomid, aprikoosid, tomatid, sidrunid ja isegi kookospähklid.

Lisaainetena kasutatakse nelki, küüslauku, koriandrit, sinepit, kaneeli, ingverit, erinevaid pipraid, tamarindi ja münti.

Tšatnit võib teha nii, et kasutatakse üksnes mõnda koostisosa või siis paljusid erinevaid eelnevatest loeteludest. Tšatnid võivad olla kas tükilised või ühtlaseks peenestatud konsistentsiga.

Indias serveeritakse vürtsikamaid tšatnisid tavaliselt karriroogade ja juurviljadega. Inglise keelt kõnelevates maades, eriti Kariibiidel ja Ameerika lõunaosas, on tšatni siiani igapäevane lisand singi, sealiha ja kala juurde.



Tomatitšatni.

Magusad tšatnid on heaks lisandiks küpsiste, lihavaagna ja juustude juures.

Peamine erinevus Lõuna-Aasia ja läänemaailma tšatnide vahel on see, et läänes me tavatseme tšatnisid keeta ja tarvitame koostisosi värskest.

## Õunatšatni karriga

- 500 g õunu
- 250 g porgandeid
- 250 g tomateid
- 250 g rohelist sibulat
- 1–2 sl karripulbrit
- 2 dl heledat siirupit
- 1 dl 12% äädikat
- 6 dl vett

Tükeldage kõik aedviljad väikesteks tükideks ja segage ülejäänud ainetega kok-

ku. Keetke pidevalt segades 45 minutit, et ei jääks kõvu tükke. Pange hoidis purki, kaanetage ja säilitage jahedas.

## Tomatitšatni

- 250 g rohelisi tomateid
- 1 punane sibul
- 1 väike punane tšillikaun
- 1/2 dl fariinsuhkrut
- 1/4 dl äädikat
- 1 apelsin
- õli

Poolitage tomatid, koorige ja tükeldage sibul ning lõigake tšilli väga väikesteks tükikesteks. Riivige poolelt apelsinilt koor ja pigistage välja terve apelsini mahl. Praadige sibul, tšilli ja apelsinikoort väheses õlis. Lisage juurde tomatipoolikud, fariinsuhkur, äädikas ning laske keeda 20 minutit. Säilitage jahedas, soovivald külmkapis.



Õunatšatni karriga.

## Kirsine suvetšatni

- 500 g kirsse
- 500 g tomateid
- 2 sibulat
- 3–4 küüslauguküünt
- 1/2 punast tšillikauna
- 1 1/4 dl palsamiädikat
- 1 tl soola
- 1 tl musta pipart
- 1 pakk (300 g) marmelaadisuhkrut



Kirsine suvetšatni.

# sügisesse



**Pirnitšatni.**



**Ploomitšatni.**

Eemaldage kirssidest kivid, tükeldage tomatid, sibulad ja küüslauk. Eemaldage tšillist seemned ja hakkige kaun väikeseks tükkideks. Pange kõik koostisosad potti (v.a marmelaadisuhkur) ning keetke segades 15 minutit. Pange juurde suhkur ja keetke veel 5 minutit. Pange hoidis purki, kaanetage ja säilitage jahedas.

## Pirnitšatni

- 2 tomatit
- 1 sibul
- 1/2 dl rosinaid
- 1/2 apelsini koor
- 100 g tumedat *muscovado*-suhkrut
- 1 sl värsket riivitud ingverit
- 1 1/2 dl valge veini äädikat
- 1 näpuotsatäis jahvatatud kaneeli
- 1 näpuotsatäis jahvatatud muskaatpähklit
- 2 pirni

Tükeldage tomatid ja sibul. Pange kõik ained peale pirnide potti ja laske segu kee-

ma. Koorige ja tükeldage pirnid, lisage ülejäänud segule ning keetke, kuni need on pehmed. Säilitage külmkapis ja tarvitage võimalikult ruttu.

## Ploomitšatni

- 1 kg ploome
- 1 punane tšillikaun
- 1 riivitud küüslauk
- 5 dl heledat siirupit
- 1/2 dl valge veini äädikat
- 1 sl värsket riivitud ingverit
- 1 kaneelikang
- 1 sl sinepiseemneid
- 1 sl paprikapulbrit
- soola

Eemaldage ploomidest kivid ja tükeldage. Tükeldage tšillikaun ja riivige küüslauk. Pange kõik ained potti ja kuumutage keemiseni. Keetke umbes 45 minutit, kuni konsistents pakseneb. Pange purki, kaanetage ja säilitage jahedas.



**Porganditšatni.**

## Porganditšatni

- 1 kg väikeseid porgandeid
- 2 sibulat
- 2 apelsini
- 2 dl vett
- 1 tl jahvatatud koriandriseemneid
- 1 sl soola
- 2 tl musta pipart
- 2 tl karripulbrit
- 2 tl värsket riivitud ingverit
- 2 dl kollaseid rosinaid
- 4 dl valge veini äädikat
- 1 pakk (300 g) marmelaadisuhkrut

Riivige porgandid, tükeldage sibulad. Riivige apelsiniilt koor ja pressige mahl välja. Pange porgandimass, apelsinmahl ja -koor veega koos potti ja keetke kaane all 5 minutit. Lisage ülejäänud ained ja keetke pidevalt segades veel 5 minutit. Pange purki, kaanetage ja säilitage jahedas.

## Aprikoositšatni

- 8 värsket või konserveeritud aprikoosi
- 2 šalottsibulat
- 1/2 dl heledat siirupit
- 1/2 dl valge veini äädikat
- soola
- pipart

Tükeldage aprikoosid ja sibulad. Pange kõik ained potti ja keetke umbes 7 minutit. Säilitage külmkapis ja tarvitage kohe.

## Kollase tomati tšatni

- 750 g kollaseid tomateid
- 250 g sibulaid
- 1 dl valget suhkrut
- 1 dl valge veini äädikat
- 1 sl Dijoni sinepit
- 1 sl kurkumit
- 1 tl karripulbrit
- 1 tl paprikapulbrit
- 1/2 tl Cayenne'i pipart
- 1 dl tarretisesuhkrut

Tükeldage tomatid ja sibulad. Pange potti tomatid, sibulad, äädikas, valge suhkur ja sinep ning keetke segades 30–40 minutit. Lisage vürtsid ja tarretisesuhkur ning keetke veel 5 minutit. Pange purki, kaanetage ja säilitage külmkapis.

# Mõnusalt maitsestatud hoidised

**Kui kodus kraam kenasti purgis või kipub oma-omaiseid puuvilju tänavu nappima, tasub proovida ka midagi eksootilisemat.**

Samas tasub veidi erilisemate koostisainete proovimine alati ära, sest pakub uudseid ja huvitavaid maitseelamusi.

## Apelsini-sidrunimoos kõrvitsaseemnetega

- 1 kg apelsine
- 2 sidrunit
- 1 kg suhkrut
- 1 pakk vaniljesuhkrut
- 0,5 klaasi kooritud kõrvitsaseemneid

Lõigake koorega tsitruselised neljaks ja iga veerandik õhukesteks viiludeks. Pange potti, valage peale 1 liiter keeva vett, pange potile kaas peale ning jätke ööpäevaks toatemperatuurile seisma.

Järgmisel päeval pange pott tulele, kuumutage keemiseni, lisage vaniljesuhkur ja keetke madalal kuumusel aegajalt segades 1 tund. Siis lisage suhkur ja seemned, segage hästi läbi ning keetke tasasel tulel veel 1 tund.

Valage keedis purkidesse, kaanetage ja laske maha jahtuda. Hoidke külmikus.

## Marineeritud viinamarjad

- 2 kg viinamarju
- 2 küüslaugupead
- 5–6 mustsõstralehte

### Marinaad (1 liitrile veele)

- 1 tl koriandriseemneid
- 1 tl musta pipart
- 5 tera vürtsi
- 3 loorberilehte
- 3 tera nelki
- 4 sl suhkrut
- 1,5 sl soola
- 100 ml äädikat (9%)

Pange purkide põhja mustsõstralehed, küüslauguküüned ja lõpuks viinamarjad.

Marinaadiks kuumutage kõik ained potis keemiseni ning jahutage veidi. Valage soe marinaad purkidesse, katke kaanetega ja kuumutage purke 5–7 minutit kuumas vees. Kaanetage lõplikult, pöörake purgid tagurpidi ja jätke päevaks seisma. Säilitage pimedas.

## Melonimoos kurkumi ja vanilliga

- 1 keskmine melon (1,5 kg)
- 600 g suhkrut
- 1 vanillikaun
- 1 tl jahvatatud kurkumit

Poolitage melon, eemaldage seemned ja koor, lõigake 2–2,5 cm paksusteks tükkideks ning pange melonitükid potti.

REPRO



Melonimoos kurkumi ja vanilliga.

Poolitage vanillikaun pikkupidi, kraapi-ge seemned välja ning pange need suhkruru hulka. Kaun lõigake 4–5 osaks. Lisage suhkrule kurkum ja segage läbi.

Pange melonitükkidele maitsesuhkur ning vanillikaunatükid juurde, segage õrnalt ning jätke 1 tunniks seisma. Seejärel pange pott tulele, kuumutage keemiseni ning keetke kaaneta potis pidevalt segades 20 minutit. Pange moos purkidesse ja kaanetage.

## Õuna-ananassimoos

- 1 kg õunu
- 1 kg suhkrut
- 1 värske ananass
- (või 1 purk ananassikonservi)
- 1 sl sidrunimahla

Kõigepealt keetke siirup: pange potti suhkur ja valage peale 100 ml vett (või konservivedelikku), segage, et suhkur



Marineeritud viinamarjad.





Õuna-ananassimoos.

lahustuks, kuumutage keemiseni ning keetke paar minutit. Tükeldage õunad ja ananass, pange need siirupisse 3–4 tunniks seisma. Seejärel kuumutage keemiseni ja keetke 5–7 minutit. Laske veidi maha jahtuda. Korrake sama veel kord. Siis keetke veel kolmas kord moosi 15 minutit, pange keedis purkidesse ja kaanetage.

### Ploomi-kiivimoos

- 1 kg kollaseid ploome
- 5–7 kiivit
- 1 kg suhkrut

Eemaldage ploovidelt kivid, pange poti ja valage suhkur peale. Jätke 4–5 tunniks seisma. Seejärel segage läbi, kuumutage keemiseni, keetke 5 minutit keskmisel



Ploomi-kiivimoos.

kuumusel ja laske 2–3 tundi maha jahtuda. Koorige kiivid ja lõigake 1 cm paksusteks rõngasteks. Lisage need ploomimoosile, kuumutage keemiseni, keetke 7 minutit ning laske taas 2–3 tundi maha jahtuda. Viimane kord keetke moosi 10 minutit, pange seejärel kohe purkidesse ja kaanetage.

**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 hoidisest viies kategoorias: salatid, moosid, kompotid, kastmed ja muud erilised meistriteosed, oodatud nii soolased kui ka magusad.

Konkursi toetavad:

### HUVITAVAD RETSEPTID

võib meile saata ka *e-aadressil* [targutalita@maaleht.ee](mailto: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 toredaid auhindu Maalehelt, Santa Marialt ja Olustvere mõisa kodadelt!**



# Rullid peentele pitsidele

Peenemad pitsid – olgu siis käsitööna valminud või vanemad kaudid poepitsid – on seda väärt, et nende eest hästi hoolt kanda. Suures paelakotis, segamini erinevate paelte ja pitsidega ei ole just nende kõige õigem koht. Kõige parem on pits ikka korrektselt rulli peale keerata.

Kui pitside kerimiseks sobivaid vanu niidirulle kodus ei leidu või on need pitside niidirullile kerimiseks liiga suured, saab rulli lihtsa vaevaga ise meisterdada. Rullile keritud ise heegeldatud või kootud pits on ka kena kingitus. Üha rohkem on levimas käsitsi tehtud lõngad, siis miks mitte ka neid rulli kerituna kinkida.

Vajalikud vahendid: papp, sobib majapidamispaperi rulli sise- ja kommikarp, kangas, niit, nõel, PVA-liim, nõöbid.

**PILLE HERMANN**



Esmalt lõigake majapidamispaperi rullist välja toru tegemiseks vajalik riba, mis on parasjagu nii suur, et sinna ümber saab pitsi kerida. Väiksemat toru on lihtsam liimida siis, kui papp pliiatsi ümber keerata, nii saab toru ühtlase jämedusega. Suurema toruga nii palju vaeva nägema ei pea ning selle saab valmis keerata ilma pliiatsist abimeheta. Pange liimi toru külgedele, hoidke natuke aega sõrmedega kinni ning otsad kleepuvad omavahel kiiresti.



Kui toru on kuivanud, katke see kangaga.



Et pits kindalt rullil püsiks, võib pitsi otsa kinnitada nõöpnõelaga.

Seejärel lõigake papist kettakesed, mis lähevad toru otsesse. Katke need kangaga. Suurem rull on esmalt kaetud sitsiriidega ja seejärel tükikese vana pitskardinaga. Kinnitage toru ja toru otsad. Väiksema rulli otsad on tehtud nõöbist ning läbi toru omavahel õmmelduna kokku ühendatud. Suurema rulli otsad on toru külge kinni õmmeldud pisikeste pistetega ning seejärel ka natuke liimi vahele pigistatud.



# Kuidas pesta pitsse

**Hea leid vanast ajakirjast, mis õpetab, kuidas pesta käsitööpitse.**

“Sageli teeb perenaistele muret paremate ja õrnemate pitsid puhastamine, sest pesemisel kipuvad pitsid sageli välja venima, kokku tõmbuma või hõõrumisel isegi rebenema,” kirjutab ajakiri Kodu ja Perenaine aastal 1939.

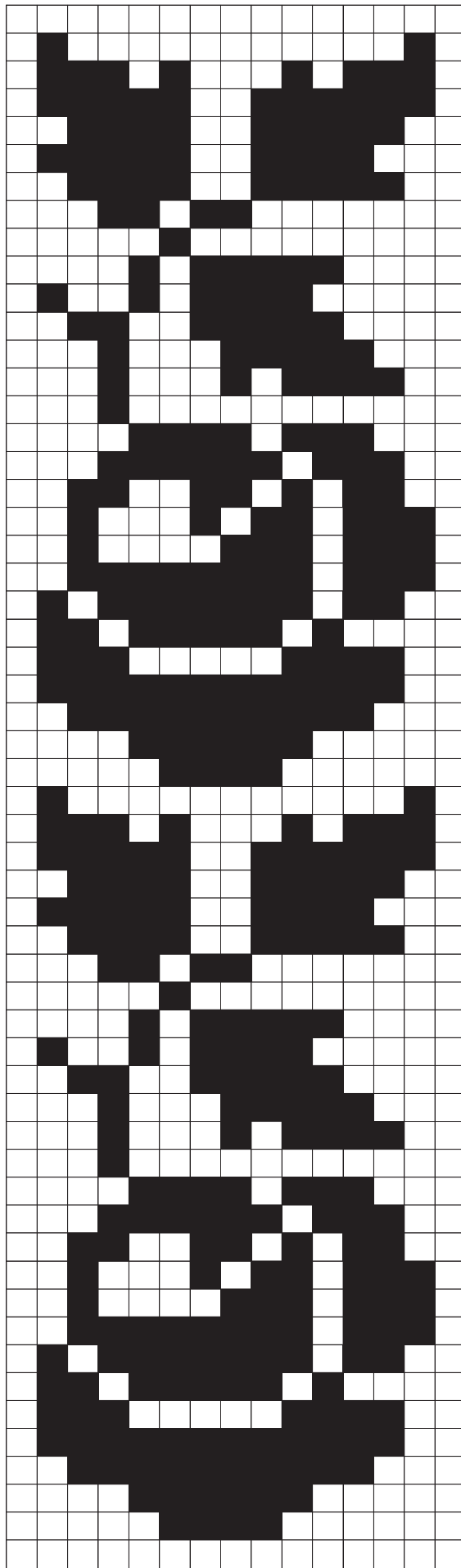
Õpetlik artikkel soovib, et õrnemaid pitside sorte ei tohi kunagi pesemisel käte vahel hõõruda, vaid ainult muljuda. Parimaks abiliseks perenaisele pitside pesemisel osutub mingisugune tühi pudel. Pits tuleb mähkida ümber pudeli. Pitsi otsa kinnitame niidiga, tugevamaid pitsse võib isegi roostevaba nõelaga kinnitada.

Pesemisel toimetame nii, et võtame hästi suure pesukausi või ämbri, täidame selle leige veega ja vahustame nõusse seebihelveste või seebilõikude abil vahtu. Seebilõike kasutades peame aga valima parema kvaliteediga seebi. On pits väga must, tuleb seebivahtu uuendada ja pits mitmest seebivahust läbi loksutada.

“Peale korralikku pesemist (loksutamist seebivahuga) tuleb pits mitmest uhtveest läbi loksutada. On meil tegemist siidpitsiga, võib peale pesemist viimasele uhtveele lisada veidi äädikat, mis pitsile tagasi annab tema siidise läike ja uue ning puhta välimuse,” soovib ajakiri lõpetuseks.

## Targu Talita

Roosimotiiv on üks levinumaid, olgu selleks heegeldamine või tikkimine. Kaunis roosimuster sobib vahepitsiks ühendama erinevaid kangaid või ka käterätiku serva ehtima. Tumeda ruudu kohal on heegeldatud neli ühekordset sammast ning heleda ruudu kohal on heegeldatud kaks ahelsilmust. Kui heegelnii on jämedam, siis võib vahel piisata ka kolmest ühekordsest sambast.



# Häid riuleid pole kunagi liiast

Riulite abil saab piiri panna asjade kaosele ja tekitada majapidamises korda. Samas võib riul olla ka ruumis pilgupüüdja ja lausa mõne taiese eest. Lihtsad või taaskasutatud materjalid ja vaimukad lahendused näita-

vad tegijate head maitset ja nutikust. Lihtsa riuli meisterdamine pakub ka annuse isetegemisrõõmu.

**TARGU TALITA**

REPRO



Esikuriiulil on peale nagide koht ka vaasi jaoks. Selleks sobib tavaline purk ja sinna asetatud värsked lilled. Meeleolu aitab tekitada küünal.



Vana ukse paneelide asemele on paigutatud riulid. Sedaviisi saab uue elu ka vana uks.



Vanu uksti saab taaskasutada ka meeleoluka nurgariiuli valmistamiseks.



Ülilihtsa riuli teeb visuaalselt huvitavaks selle veidi erilisem paigutus nurgariiulina.



Õhuline, köitega laes rippuv riul sobib kas või akna ette, sest laseb valgusel läbi paista.



Fotod on kinnituseks, et nutikas mees saab hakkama ka traktori ehitamisega.

## Omatehtud traktoreid Läänemaalt

SAAMO HELDEMA

**Nõukogude ajal nappis kõiki asju, ja et elus toime tulla, pidi olema piisavalt nutti, et kas või traktor olemasolevatest juppidest oma kätega kokku panna.**

Leidus nupumehi, kes tegid isegi mitu traktorit. Selliseks näiteks on Saamo Heldema praegusest Läänemaa vallast.

Saamo Heldema lõpetas Tallinna tööstuskooli nr 19 lukksepp-santehnikuna ja Tihemetsa sovhoostehnikumi tehnik-mehaanikuna ning töötas seejärel Haapsalu rajooni Sõpruse kolhoosis farmimehaanikuna.

### Mootoriks laeva abidiisel

Oma esimese traktori valmistas ta 1967. aastal. Esialgu oli sellel 1942. aasta 1,5tonnise Citroëni, hiljem Pobeda mootor. Esisild on ise tehtud ja selleks on ära kasutatud T-16 käändteljed. Tagasild on võetud GAZ-51-lt ning see on muudetud kitsamaks. Peale selle olid traktoril MTZ-5 poritiivad, RS-09 iste ja paak, DT-14 roolireduktor ning rool oli kolitud teise äärde.

Traktorit kasutati maa kündmiseks, kartulikasvatustööde kogu tsükli juures, heina niitmiseks ja kaarutamiseks, küttepuude ja palikide veoks ning lume lükkamiseks.

Aastail 1978–1980 valmistas Saamo Heldema teise traktori, mida on kasutatud veel viimasel ajalgi. Selle mootoriks on laeva abidiiselmootor 5Д2 (12,5 hj). Esisild on RS-09-lt, tagasild GAZ-63 esisillast. Käi-



Et tulevased põlvkonnad omavalmistatud traktorite lugusid mäletaksid, kutsub Eesti Põllumajandusmuuseum neid üles tähendama.

gukast, roolikarp ja sidur on GAZ-51, iste MTZ-50 oma, kapott T-40-lt ja hüdropump HIII-32.

Traktorit on kasutatud eri töödeks kartulikasvatusel ja heinakoristusel ning vedudeks. Ka haakeriistad selleks on tehtud ise.

Veel on sama meister valmistanud 1978. aasta paiku ühe kahe- ja kolme-ahelalise masina, millega veeti heina, puid jne. Selle pani liikuma ZID-4,5 mootor. Veel olid masinal Zuki käigukast, isetehtud vaheajam, RS-09 diferentsiaal, Zaporozetsi sidur, Pobeda veljed ja GAZ-69 kummid.

### Traktor Taeblast

Selle uhke traktori tegi Mihkel Likk Läänemaalt Taeblast, kes oli õppinud tööstuskoolis ja töötas autojuhina.

Traktorit kasutati vedudeks ja mitmesugusteks töödeks. Ka käru ja haakeriistad, muu hulgas äke ja põllurull, olid omatehtud.

Noorem põlvkond kasutas traktorit veel hiljuti. Kui masin 1980. aastail registreeriti, oli tal mootor JaZ aastast 1978.

Traktori hüüdnimi oli Roosi, kuna valmistaja veetis masina juures õhtuti palju aega ja naine ütles selle kohta, et ta käib mõne Roosi juures. Seda nime hakkasid ka lapsed kasutama.

Endiselt on palju omatehtud traktoreid, mille lood pole veel tulevastele põlvkondadele tallele pandud. Kutsuge üles nende masinate endisi või praegusi omanikke neid lugusid kirjutama ja Eesti Põllumajandusmuuseumile saatma. Kirjutada võiks eelkõige sellest, kes, millest ja millal traktori valmistas, millisteks töödeks masinat kasutati ja kuidas see sujus. Suunav küsimustik on nähtav aadressil <http://epm.ee/Traktorid>.

**KAAREL VISSSEL**

Eesti Põllumajandusmuuseumi koguhooldja-arhivaar

# LAPATŠO – eksootika teetassis

**Lapatšotee on põhjamaa inimese jaoks tõeline eksootika, kuid inkade kultuuris on seda jooki tuntud juba sajandeid. Lõuna- ja Kesk-Ameerika põlisrahvad on kasutanud lapatšoteed paljude tervisehäädade ravimiseks.**

Lapatšoteed tuntakse ka nimetuse *taheebo* all. Nii nimetatakse kohalike elanike seas lapatšotabebuia (*Handroanthus impetiginosus*) koorealust kihti, mis hõlmab nii niinekui ka puiduosa.

Tee valmistamiseks kuivatatakse ja peenestatakse koorealune kiht. Sellest omapärase välimusega laastupurust lapatšoteed val-

mistataksegi. Teematerjali kogumine puule ohtu ei kujuta, kuna taim taastab eemaldatud koed aja jooksul.

## Labatšotabebuia tarbepuuna

Lapatšotabebuia on aeglasekasvuline, 20–30 m kõrgune heitlehine puu bignoonialiste (*Bignoniaceae*) sugukonnast. 5–7 lehekesega liitlehed on kuni 19 cm pikkused ja kuni 8 cm laiused. Tüvi on pruunikashalli sileda koorega, puit on kaunis, kollakaspruunika tooniga, tihe ja raske.

Kõrgest parkainete sisaldusest tingituna on tema kvaliteetne puit üks tugevamaid ja vastupidavaid troopikas. Puu lehterjad õied on roosad kuni sügavpunased ja kollase neeluga, mis muutub õie

vananedes violetseks. Lapatšotabebuia vili on kuni poole meetri pikkune silinderjas kupar.

Indiaani kütid on kasutanud lapatšotabebuia puitu vibude valmistamiseks. Guaraniid ja tupiid kutsusid lapatšotabebuia nimetusega *tajy*, mis tähendab 'tugev ja elujõuline'. Indiaanlased uskusid, et puu annab jõu nii neile endile kui ka nende vibudele.

Brasíilia vihmametsade põliselanikud kutsuvad lapatšotabebuiaat jumalikuks puuks, kes on nende jaoks alati olemas ja annab abi haiguste vastu.

## Palju veidraid nimesid

Lapatšotabebuia on looduslikult levinud küllaltki ulatuslikul alal Mehhiko põhjaosast kuni Argen-

REPRO



Lapatšotabebuia on heitlehine puu, mille koorealune kiht annab väärt materjali tee valmistamiseks.



### Sellisest laastupurust valmibki lapatšotee.

tinani. Eriti südamelähedaseks on see puu saanud Paraguay elanikele, kes on lapatšotabebuia oma maa rahvuspuuks valinud.

Puu ingliskeelsed nimetused on *Pink ipe* või *Pink lapacho*. Eri piirkondades tuntakse seda tähelepainuväärset taime ka nimetustega *Tabebuia*, *Pau D'Arco*, *Paoheebo*, *Taheebo*, *Ipe*, *Roxo*, *Bow Stick* jt.

Taimeperekonna teaduslik nimetus *Handroanthus* on antud taimele 1970. aastal Brasiilia botaaniku Oswaldo Handro auks. *Anthus* aga tuleneb kreeka keelest ja tähendab õit, viidates puu silmapaistvatele õitele.

Eesti keeles on taim nimetatud lapatšo-tuutupuuks. Varem kuulus lapatšo-tuutupu *Tabebuia* perekonda ja kandis eesti keeles nime-tust ipe-tabebuia. Kuna see nime-tus oli juba keelekasutuses oma-seks saanud, on eesti keeles kehtiv nimetus ka lapatšotabebuia.

### Hea tervise- ja ilupuu

Lapatšotabebuia on oma kodumaal tuntud tänu tervendavatele omadustele. Puu koorealusest kihist valmistatud teed on Lõuna- ja Kesk-Ameerikas kasutatud paljude haiguste raviks. Lapatšoteega on ravitud malaariat, aneemiat, koliiti, seda on kasutatud hingamisteede probleemide, külmetuse, kõha, palaviku, seeninfektsioo-

nide, kõhulahtisuse, reuma, artriidi, vereringehäirete ja mädapaisete puhul. Taimel on ka tugev mikroorganismidevastane toime ja teda on edukalt kasutatud viiruste, bakterite, pärm- ja hallitusseente, malaariatekitajate ja hulga parasiitide vastase vahendina.

Lapatšoteel väidetakse olevat ka vähiteket ennetav toime ja sellega on proovitud vähki ravida.

### Toniseerib ja kosutab

Lapatšoteed on joodud organismi üldiseks toniseerimiseks ja immuunsüsteemi toetamiseks. Teed ja kooreleotist saab kasutada ka välispidiselt kompresside ja mähiste tegemiseks mitmesuguste nahavaevuste leevendamiseks.

Sel viisil on kiirendatud haavade paranemist, häid tulemusi on saadud ka ekseemi ja psoriaasi, aga ka putuka- ja maohammustuste korral. Lapatšot kiirendab paranemist põletikulistest protsessidest ja leevendab valu.

Siiski on lapatšo puhul ka vastunäidustusi, millega tuleks arvestada. Lapatšoteed ei tohiks tarbida pikka aega ega suurtes kogustes, sest see vähendab vere hüübimist. Vähemalt kaks nädalat enne kirurgilisi protseduure tuleks lapatšoteest loobuda.

Enne lapatšoga ravikuuri alustamist peaks kindlasti nõu pidama

oma raviarstiga. Lapatšoteed ei tohiks tarvitada raseduse ega rinnaga toitmise ajal.

Möödukates kogustes tarbides on lapatšoteel aga rohkesti häid omadusi ja ta on hinnatud eelkõige teejoogina. Kuna jook ei sisalda kofeiini, võib teda juua ka õhtuti.

Lapatšotee sisaldab märkimisväärses koguses inimorganismile olulisi mineraalaineid: kaltsiumi, rauda, kaaliumi, tsinki, joodi, magneesiumi jt.

Lapatšo on meeldiva maitsega, kuid algul võib ohtra parkainete sisalduse tõttu tee maitse tunduda ka pisut harjumatu. Sageli kasutatakse tee lisanditena maitseaineid, marju või teisi teesid. Lapatšotee on nauditav nii kuuma kui ka külma joogina.

Lapatšot nagu ka teisi koorest ja puidust valmistatavaid joogiteesid keedetakse viis minutit vaikselt ja lastakse 15–20 minutit tõmmata.

Lapatšotabebuia on hea meetaim, teda kasvatatakse sageli ka ilupuuna haljastuses, aedades, parkides ja avalikel väljakutel tänu tema muljetavaldavatele värvikatele õitele. Lapatšotabebuia on levinud ilupuuna ka mitmes India linnas, näiteks Bangalore linna haljastuses.

**KRISTA KAUR**

Tallinna botaanikaia metoodik

sügis | talv 2014

# uus kollektsioon

# bon prix

Sügis-talv 2014

save  
your  
it's me!

1  
Kõik suurused  
tõelise hinnaga!

tel: 687 0707  
www.bonprix.ee

www.bonprix.ee