

**AED:**  
Lumeroosid  
tembutavad  
Lk 763

**KÖÖK:**  
Toite hõrgust  
kalkunilihast  
Lk 766-767

**KÄSITÖÖ:**  
Advendiaeg  
on ukse ees  
Lk 771-773

# Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 48 27. november 2014

## Jõulukingituseks raamat!



*Telli 2, saad 3!  
Telli 3, saad 5!*

*Igale kahe raamatu  
tellijale kingituseks  
elulooraamat ja  
vähemalt kolme  
raamatu tellijale  
peale elulooraamatu  
ka kokaraamat.*



Raamatuid saad tellida veebipoest [www.raamat24.ee](http://www.raamat24.ee), telefonil 666 2434 või saates e-kirja [tellimine@kirjastus.ee](mailto:tellimine@kirjastus.ee)

\*Tellimuse hinnale lisandub kohaletoitmetamise kulu.

# Kuidas kasvatada Gunni eukalüpti

Leidsin maaletoojate reklaame sirvides, et meile tuuakse nii aeda kui konteinerisse istutamiseks Gunni eukalüpte. Kas selline taim meie kliimasse sobib ja kuidas teda kasvatada?

Vastab

**Targu Talita**

**G**unni eukalüpt (*Eucalyptus gunnii*) on kaunis igihaljas dekoratiivne lehtpuu mirdiliste sugukonnast, kasvab kuni 50 cm kõrguseks. Tema lehestik on hõbehall ja ümarad lehed aasta ringi dekoratiivsed. Eriti hästi pääseb puu eksootiline ilu mõjule soolotaimena. Taim kasvab väga kiiresti isegi toatingimustes. Teda võib perioodiliselt pügada ja lõikamisega saab anda sobiva kuju.

Eukalüpti on ammudest aegadest kasvatatud raviotstarbel, ilutaimena, potikultuurina ja lõhnavaate okste saamiseks.

*Eucalyptus gunnii* on üks külmataluvamaid eukalüptiliike, pärines Austraalia Alpide kaguosas ning Tasmaania 1100 m üle merepinna ulatuvalt mägiplatoolt. Väidetavalt talub ta kuni  $-14^{\circ}$  külma



Gunni eukalüpt konteineritaimena.

pikema perioodi vältel ja lühiajaliselt isegi  $-18^{\circ}$ .

Meie kliimas kasvatatakse seda teda enamasti potikultuurina. Taimede saamiseks idandatakse seemneid nädal aega temperatuuril  $+20...+25^{\circ}$ . Vaja on kasutada lisavalgust. Pärast esimeste lehtede ilmumist alandatakse temperatuuri  $+18...+20$ ni ja vähendatakse mullaniiskust.

Kasvatamisel on oluline regulaarne kobestamine, rohimine, ümberistutus, samuti pidev väeta-



Gunni eukalüptil on igihaljad rohekashallid ümarad lehed.

mine kompleksväetistega. Istutamisel peab juurevall olema nii niiske, et seda oleks soovitatav mõnda aega hoida leiges vees. Muld peaks olema viljakas ja mitte liiga kuiv. Kehvale aiapinnale lisage veidi komposti.

Hiiumaa aednik Tapio Vares on püüdnud Gunni eukalüpti kasvatada ka aias ja kirjutas sellest 2007. aasta jaanuari Maakodus. Paraku osutus isegi Hiiumaa suhteliselt leebe talv eukalüptile liiga jahedaks ja puu külmus.

## LUGEJA KIRJUTAB

### Jõulukactus jõulude ootel

Minu vanaema Helvi Kintsiraud, kes elab Põlvamaal Laheda vallas, on hoole ja armastusega kasvatanud jõulukaktuse selliseks iluduseks.

Eelmiste jõulude ajal oli sellel 274 õit, sel aastal on neid tema hinnangul veelgi enam.

**SILJA LANI**



SILJA LANI



# Lumeroosid tembutavad

AARNE KÄHR

**Kui vahelduvad jahedad ja palavad, kuivad ja niisked ilmad, läheb lumeroosidel pea segi ja nad arvavad sügisel, et kevad on käes.**

Kui ilmad tembutavad, tembutavad ka lumeroosid (*Helleborus*). Tänavu sügisel läks minu aias osa lumeroose õitsema juba septembri lõpus.

Kui meil on selle taime nimi seotud lumega, siis soojemates maades jõulude ja kevadega. Sakslased nimetavad lumeroosi mitme nimega, kaks neist on enam levinud: *Christrose* ja *Lenzrose*. Esimene tähendab Kristuse roosi ja teine kevadroosi. Eks ta Saksamaal nii olegi – must lumeroos (*H. niger*) läheb õitsema jõulude paiku, teised hiljem, ning nad õitsevad kevadeni.

Inglaste pandud nimed on samad mis sakslastel: *Christmas rose* ja *Lenten rose*. Pole aga teada, kas inglased panid sakslastelt nimed pihta, või vastupidi.

## Pigem sügisroosid

Minu lumeroosikollektsioon pole suur, ehk vaid paarikümne nimetuse piires. Lihtõielistest on mul Lady seeriast sordid 'Yellow Lady', 'Pink Lady' ja 'Red Lady'.

Kõige enam meeldib mulle 'Pink Lady'. Ta õitseb rikkalikult, õied õisikus ei vaata mullapinda, vaid on rohkem külje peale. Samuti on õievärv meeldivalt leebe. 'Red Lady' on natuke metalne ja seega külm.

Muidugi on mul tädisõielisi hübriide: valge, kollane, punane, violetne. Sügiseti on nad õitsema läinud erinevalt: tänavune staar on valgeõieline, eelmistel aastatel õitsesid rikkalikult aga violetsed ja kollased.

Kui lumeroosid tembutavad sügisel, siis nad ju polegi enam lumeroosid, vaid sügisroosid!

## Aina õitsevad, kui ilm lubab

Eestis sügisel puhkenud lumeroosid õitsevad rõõmsalt edasi niikaua, kui on sooje ilmasid. Sajab lumi maha, ootavad nad selle all paremaid aegu ja õitsevad sooja saabudes edasi.

Kui tuleb lumeta talv ja suured külmad, siis lumeroosid kannatavad. Umbes -15° juures külmuvad lehed ja õied, vinge tuulega juhtub



Valge tädisõieline hübriid puhkes tänavu juba septembri lõpul.

see juba mõni pügal väiksema kraadi juures. Lumeta maa ja pakasega võib taime kaitsta pakasekangaga.

Kõige enam puhkevad juba sügisel tädisõielised sordid ja hübriidid. Kui varem pandi parimatele hübriididele sordinimed, siis nüüd, kui uusi hübriide tuleb n-ö uksest ja aknast, üldiselt nimesid enam ei panda.

Kõige enam hübriidiseeritakse kaukaasia lumeroosi (*H. orientalis*). Ta on esivanemaks ka paljudele liikidevahelistele hübriididele ja sortidele. See talvehaljas, tiheda lehestiku ning rohekas- kuni kollakasvalgete õitega liik on pärit Kreekast, Türgist ja Kaukaasiast.

Kuna kaukaasia lumeroos on levinud mõõduka kliimaga aladel, on tema sordid ja hübriidid meil täiesti külma kindlad. Kui õied ja lehed lumeta talvel külmuvadki, siis taim jääb ikkagi alles. Uuesti väljakasvatamine võtab natuke aega.

Hea on teada ka lumeroosi kasvatamisest. Õige kasvukoht ja hooldus tagab taimedele parema talvitumise.

Lumeroosid vajavad poolvarjulist viljakat kasvukohta. Sobib ka päikeseline paik, kui on piisavalt niiskust. Liigvari ei ole lumeroosidele sobiv,

samuti ei meeldi neile kuiv liivane või savine liigniiske muld.

Aastatega kasvavad lumeroosid suurteks puhmikuteks, seetõttu jätke istutamisel taimede vahele 60 cm. Juured on 50–60 cm pikkused.

Parim ümberistutusae on kevadel, aga seda võib teha ka augustis. Vastu sügist istutades võite häirida õiepungade moodustumist ning järgmise kevade õitsemist võib jääda tagasihoidlikumaks.

Optimaalne mulla happesus lumeroosile on 6,5–7. See jääb tavalise aiamura vahemikku, mis on 5,5–7,5. Üldiselt soovitatakse lumeroosidele aluselist mulda, aga nad taluvad ka sellist, mis pole liiga happeline. Väetada pole neid vaja.

Lumeroosi juured ei armasta kuumust, seetõttu on multšimine komposti või turbaga neile väga meelne. Taimede ümbruse võib katta ka kividega. Mägedes, kust nad pärit on, ajavadki nad oma juured kivide alla jahedusse.

Peab teadma, et mürgised on lumeroosi kõik osad, eriti juured ja seemned.

JÕULUKUU · detsember



## Jõulukuu ehk detsember

Jõulukuu, ka joulu-, jõõlu-, talviste-püha-, talsipühi-, talissepüha-, talviste-, talipüha-, talve- ning män- gukuu.

7. **Tõnnipäev.** Tõnn on kodu- haldjas ehk -jumal.

21.–24. **Jõulud** on maa- rahva aastavahetuse pühad, mis kestavad pööripäevast uue aastani. Jõuluks puhastatakse hoolega kogu majapidamine ja valmistatakse rik- kalikud piduroad. Ustele, akendele ja väravatele tõmmatakse kaitsvad jõuluristid ning tubadesse riputa- takse õnnistavad krassid jms. Püsi- takse kodus, puhatakse, mängitakse jõulumänge ja süüakse hästi. Öö- sel hoitakse hingede jaoks tuli üle- val, toidud laual ja voodid vabad.

Jõululaupäev (24.12.) on va- na-aastaõhtu. Enne päevaloojangut käiakse saunas. Öhtul-ööl süüak- se 7, 9, või 12 korda, et saaks uueks aastaks palju jõudu. Öösel või hom- mikul pestakse puhta ja värske vee- ga silmi, et olla aasta läbi terve. Ko- duloomadele viiakse leiba ja soovi- takse head uut aastat.

25. **Ajastaja päev** ehk uusaas- ta. Algab päikeseaasta ja päevad hakkavad lõpuks taas pikemaks mi- nema. Mehed ja poisid käivad külas head uut aastat soovimas.

4. päev – täiskuu kõva aja algus.

6. päev – täiskuu.

8. päev – kuu kolmanda veeran- di pehme aja algus.

14. päev – kuu neljas veerand, kõva aja algus.

20. päev – vana kuu pehme aja al- gus.

22. päev – kuu loomine.

24. päev – noore kuu kõva aja al- gus.

28. päev – kuu esimene veerand, pehme aja algus.

## Thunide külvikalender

Detsember 2014

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

Veenus liigub 14. detsembrini Küti soojuselemendis, suundub sealt kaheks nädalaks Kaljukitse tähtkujusse ning on 28. detsembril ret- rospektiivsena taas Küti tähtkujus tagasi, kuhu 23. detsembril on si- senenud ka Merkuur. Marss on terve detsembrikuu Neitsi maaele- mendis. Sademeid võib esineda seoses 19. detsembrini Skorpioni tähtkujus liikuva Päikese, 3.–23. detsembrini Skorpioni vee-elemen- dis liikuva Merkuuri ning Kalade tähtkujus liikuva Uraaniga. Sade- med võivad sõltuvalt sooja ja külma vahendavate planeetide vahe- korrast tulla lume või vihmana. Endiselt ilmestab pimedat aega Kak- sikute tähtkujus liikuva Jupiteri, Kaalude tähtkujus liikuva Saturni ja Veevalaja tähtkujus liikuva Neptuuni aktiveeritud valguselement.

**Istutusaeg:** 7. dets kella 13st kuni 21. dets kella 19ni. Jõulu- kuuse mahavõtmiseks on soodne aeg 17. dets kella 19st kuni 24. dets kella 2ni.

- 6. detsembril kell 14.27 algab täiskuuuag.
- 14. detsembril kell 14.51 algab kuu viimane veerand.
- 22. detsembril kell 3.36 algab noorkuuuag.
- 28. detsembril kell 20.31 algab kuu esimene veerand.



# Metsa alt leitud jõulutäht

SVEN ARBET

## Tervitage algavat advendiaega pohlavartest meisterdatud tähega.

Südamliku tähekesega tegemisega saab hakkama igaüks ja see valmib kähku. Kulutused on peaaegu olematud, boonuseks jalutuskäik männimetsa või rabaserva. Lisaks pohlavartele leiab loodusest ka oksakesi karkassi jaoks.

1. Tehke pohlavartest viis kimbukest.

2. Karkass meisterdage peenikestest bambuskeppidest või ükskõik millistest sirgetest oksajuppidest.

3. Sidumiseks sobib kõige paremini peenike roheline traat, sest see ei jää hiljem välja paistma.

4. Asetage kimbuke toestusele, varreotsad väljapoole. Kinnitage.

5. Sättige varred laiemaks, et need kataksid karkassi servad, vajadusel võib siit-sealt fikseerida traadiga.

6. Kui kõik kimbukesed on kinnitatud, siduge tahapoole ka traadist riputussaas.

7. Nüüd veel kaunistuseks pidulik lips ülemisse tippu, lehtede sisse mõned punased "pohlamarjad", ja ongi valmis.

**KAJA KURG**



Lihne jõuluehe kodumetsa kõige harilikumast pohlavartest. Teostus: lilleäri Vilgo Lilled.



Töövahendid: pohlavarred, peenikesed bambuskeppid, peenike traat, käärid.



Viisnurga iga tipp saab ühe pohlakimbu.



Igihaljastest läikivatest pohlalehtedest sünnib ilus kohev kate.

# Kalkun väärrib rohkemat

**Täna tähistatakse Ameerikas üht nende olulisemat tähtpäeva tänapüha ja siis ei puudu ühegi korraliku pere laualt kalkunipraad.**

Eestis pole kalkuniliha populaarsemate hulgas ning on toidulaual jäänud sea-, looma- ja kanaliha varju. Samas sobib see linnuliha hästi nii igapäevasesse menüüsse kui peolauale, sest pakub ohtralt tervislike toitaineid ja maitsvaid elamusi.

Kalkunilihas on esindatud kõik üheksa asendamatu aminohapet, mis on keha funktsioneerimiseks hädavajalikud. Kõigele lisaks täidab ta suurepäraselt kõhtu ning sisaldab näiteks B<sub>3</sub>- ja B<sub>6</sub>-vitamiine, mis osalevad energia ja serotoniini tootmisel. Viimast seostatakse parema meeleoluga. Näiteks sisaldab 150g kalkunirinnafilee tükki umbes 11–14 mg B<sub>3</sub>-vitamiini. Võttes arvesse, et ühe keskmise 70 kilo kaaluga inimese päevane norm on 14–18 mg, piisab selle saamiseks ühest toidukorrast.

RAGNE VÄRK



Marineeritud kalkunirinnafilee roheline salatiga.

Mineraalidest sisaldab kalkun fosforit, kaaliumi ja tsinki. Tsink reguleerib vere A-vitamiini taset ja suurendab organismi vastupanuvõimet haigustele. Seega aitab kalkuniliha söömine tugevdada immuunsüsteemi ja edukamalt rinda pista külmetushaigustega, mis sügisel kimbutama kipuvad.

## Kalkuniliha on tervislik

Kalkun on figuurisõprade lemmik, sest ei sisalda liigset rasva ega suures koguses kaloreid. Teisalt sobib ta hästi neile, kes soovivad lihasmassi kasvatada. Näiteks üks 150grammine portsjon ehk peopesasuurune, ilma nahata kalkunirinnafilee sisaldab 43 g valke, kuid kõigest ühe grammi rasva. 70 kilo grammi kaaluv inimene saab seega juba natuke üle poole päevasest toiduvalgu vajadusest.

## Roheline salat kalkuniliha, kapparite, köögiviljade ja koduse aijoli'ga (4-le)

- 400 g Rannamõisa kalkunirinnafilee
- 2 sl vedelat mett
- 2 sl köömneid
- 2 sl Dijoni sinepit
- soola, pipart

### Kaste

- 75 g majoneesi
- u 1 tl Worcesteri kastet
- 0,5 tl valge veini äädikat
- 2 küüslauguküünt
- 1 sl pressitud sidrunimahla
- mett või grenadillisiirupit
- soola, pipart
- 50 g kappareid
- 4 sl rohelisti ube
- soola
- 2 suurt peotäit salatilehti

Marineeritud kalkuniliha valmistamiseks lõigake rinnafilee viiludeks. Segage omavahel mesi, köömned ja sinep ning maitsestage. Pange kalkuniliha marinaadi vähemalt paariks tunniks. Seejärel pruunistage pannil kalkuniliha, maitsestage soola ja pipraga ning pintseldage korra veel üle marinaadiseguga. Küpsetage rinnafilee viile 180kraadises ahjus 15–20 minutit.

Kastme valmistamiseks purustage küüslauguküüned ning segage kokku ülejäänud ainetega. Maitsestage mee või grenadillisiirupi ning soola ja pipraga. Friteerige kappareid kergelt. Seejä-





**Grillitud kalkuniteik sidruni-kartulipüree ja soja-meekastmega.**

rel asetage need küpsetuspaberiga laotud ahjuplaadile ning küpsetage 180 kraadi juures 15–20 minutit.

Keetke ube kergelt soolaga maitsestatud vees mõni minut ja nõrutage. Seejärel asetage taldrikule oad, salatilehed, viilutatud kalkuniliha, kapparid ning kaste.

### Kalkunisalad (3-le)

Kiire eine, mis sisaldab palju valku, häid süsivesikuid ja rasvu. Sobib hästi ka pärast treeningut taastumiseks.

- 400 g kalkunirinnafileeid
- 250 g pruuni riisi
- 2 paprikat
- 1 suvikõrvits
- lehtsalatit
- meresoola
- pipart
- sidrunimahla

Keetke riis. Lõigake kalkunirinnafilee väikesteks tükkideks ja praadige keskmisel tulel. Maitsestage soovi järgi meresoola, pipra ja sidruniga. Tükeldage lehtsalat ja suvikõrvits. Pange kõik kokku ühte kaussi, lisage natuke oliiviõli ning vajadusel maitsestage.

### Grillitud kalkuniteik sidruni-kartulipüree ja soja-meekastmega (2-le)

- 250 g Rannamõisa kalkunirinnafileeid
- soola, pipart

#### Kaste

- 3 tl mett
- 1 tl sojakastet
- 50 g võid
- 0,5 dl vett
- soola, pipart

#### Kartuli-sidrunipüree

- 200 g kartuleid

- soola, pipart
- võid
- rööska koort (35%)
- riivitud sidrunikoort

Lõigake kalkunifilee viiludeks, maitsestage soola ja pipraga ning praadige pannil mõlemalt poolt küpseks. Kastme valmistamiseks segage kastmeained omavahel ning kuumutage segu potis keskmisel kuumusel seni, kuni vedelik on vähenenud umbes veerandi võrra. Maitsestage. Keetke kartulid soolaga maitsestatud vees valmis. Nõrutage, ning kartuleid pudruks tampides lisage meelepärases koguses võid ja koort. Maitsestage soola, pipra ja peeneks riivitud sidrunikoorega.

Serveerige kalkunirinnafileeid kastme ja kartulipüreega. Soovi korral lisage köögivilju.

### Kalkuni-ahjupirukas (8-le)

Seda vormirooga sobib süüa nii kuumalt kui külmalt. Tervislik ja madala energiasisaldusega eine, mida on hea ka järgmiseks päevaks tööle kaasa pakkida.

- 700 g kalkunirinnafileeid
- 100 g külmutatud spinatit
- 4 muna
- 100 g täistera-kaerahelbed
- 2 küüslauguküünt
- meresoola, pipart
- võid

Purustage kannmikseriga kaerahelbed, küüslauk ja spinat. Tükeldage kalkunirinnafilee võimalikult väikesteks tükkideks. Lisage munad, maitsestage ja segage kõik ühtlaselt kokku. Määri küpsetusvorm (26cm läbimõõduga) võiga ning valage segu küpsetusplaadile. Kuumutage ahi 180 kraadini ja küpsetage 40 minutit.

**HENRI RUUL  
MARWIN LINDBERG**



★★★★★  
**SUUREPÄRANE!**  
**SEE ON ROAD MOVIEDE**  
**„RISTIISA 2”**  
- THE HOLLYWOOD REPORTER

Režissöör ja stsenaarist  
**MICHAEL WINTERBOTTOM**  
**STEVE COOGAN**  
**ROB BRYDON**



THE TRIP TO ITALY

# REIS ITAALIASSE

Kas keegi soovib teist käiku?

**KINODES**  
**28. NOVEMBRIST**

VAATAFILMI.EE/REISITAALIASSE





# Külma aja kodused napsud

REPRO

Talvel on aega uusi maitseid katsetada ja külma peletamiseks ning maitsemeelte ergutamiseks koduseid napse proovida.

Kui jook on ise tehtud, siis teame kindlalt, millest see koosneb ning saab ka oma soovide kohaselt maitsete tugevust sättida.



**Basiilikuliköör.**

## Basiilikuliköör

- 80 g värsked basiilikulehti
- 700 ml viina
- 250 g suhkrut
- 100 ml vett

Pange basiilikulehed pudelisse viina sisse, sulgege pudel õhukindlalt ja jätke jahedasse pimedasse ruumi kuuks ajaks seisma.

Edasi lahustage suhkur paksupõhjalis potis vaikselt tulel, lisades samal ajal ettevaatlikult vett. Kui suhkur on sulanud, keetke segu veel 30 sekundit.

Saadud suhkru siirup jahutage maha ja segage laagerdunud viina hulka. Sulgege pudel taas õhukindlalt ja jätke veel kolmeks nädalaks seisma.

Huvilistel tasub katsetada basiiliku eri sortidega. Joogid saavad üllatavalt erinevad, seda nii värvilt kui ka maitselt.

## Lavendliiliköör

- 6 tl kuivatatud lavendliõisi
- 700 ml viina
- 250 g suhkrut
- 100 ml vett

Pange lavendliõied pudelisse viina sisse, raputage, et hästi seguneks, sulgege pudel õhukindlalt ja jätke külmkappi neljaks päevaks seisma. Filtreerige vedelik ja pigistage õied kätega kuivaks, et võimalikult palju maitset kätte saada. Keetke siirup ja jahtunult lisage viina hulka. Sulgege pudel, jätke paariks nädalaks külm-



**Lavendliiliköör.**

kappi seisma ja säilitage külmikus. Soovi korral võib lisada ka värskelt pressitud ning filtreeritud sidrunimahla.



**Kohviliköör.**

## Köömneliköör

- 3–4 sl köömneid
- 700 ml viina
- 0,5 kg suhkrut
- 250 ml vett

Pange köömned purki ja valage viin peale. Keetke siirup ning lisage see jahtunult köömne-viinasegule. Kahe nädala pärast filtreerige pudelitesse. Köömnetel on söögiisu tõstev ning kõhuhädasid leevendav toime.

## Kohviliköör

- 100 g peeneks jahvatatud kohviube
- 0,5 l viina
- 0,5 kg suhkrut
- 250 ml vett

Pange jahvatatud kohviomad purki ning valage alkohol peale. Jätke kaheks nädalaks sooja kohta seisma. Seejärel filtreerige jook, keetke siirup, segage kohvitõmmisega ning pange pudelitesse. Sobib hästi ka tortide-kookide maitsestamiseks.



## Šokolaadiliköör

- 150 g šokolaadi (70% kakaosisaldusega)
- 700 ml viina
- näpuotsaga vanillsuhkrut
- 0,5 kg suhkrut
- 200 ml piima
- 150 ml vett

Riivige šokolaadi ja pange koos vanillsuhkruga purki. Valage peale alkohol ja segage hästi läbi. Hoidke suletud purgis vähemalt kaks nädalat ning loksutage segu aeg-ajalt. Seejärel keetke veest, piimast ja suhkrust siirup, lisage tömmisele, segage ning jätke veel 3–4 nädalaks seisma. Aeg-ajalt loksutage. Filtreerige pudelitesse ja säilitage jahedas. See on kodune Irish Creami analoog.



Šokolaadiliköör.

## Apelsinimaitseline kangestatud veinijook

- 5 apelsini
- 1 sidrun
- 1,5 l roosat veini
- 250 ml viina
- 100 ml tumedat rummi
- 400 g Demerara suhkrut
- 1 vanillikaun

Peske tsitruselised ja lõigake koos koorega 4–5 osaks. Valage vein, viin ja rumm suurde purki.

Lõigake vanillikaun pikuti pooleks ja pange koos seemnetega samuti purki. Lisage suhkur ning jätke 6–8 nädalaks külmkappi seisma.

Filtreerige pudelitesse ning säilitage külmikus.

## Punapeedinastoika

- 150 ml piiritust (70 kraadi)
- 200 ml mett
- 200 ml värsket punapeedimahla
- 200 ml värsket porgandimahla
- 100 ml värsket sidrunimahla

Pressige mahlad ja pange suurde purki. Lisage mesi ja piiritus ning segage, kuni mesi lahustub. Jätke purk pimedasse jahedasse kohta kolmeks päevaks seisma. Aeg-ajalt segage. Filtreerige jook pudelitesse. Säilitage pimedas ning jahedas.

Seda nastoikat soovitatakse tarbida ka kõrge vererõhu korral.



Punapeedinastoika.

## Mädarõikalehenastoika

- 4–5 suurt mädarõikalehte
- 0,5 l viina

Peske ja kuivatage mädarõikalehed. Eemaldage puitunud osad ning rebige pehmed leheosad tükkideks. Pange lehed purki, valage peale viin ja jätke külmikusse kuueks päevaks seisma. Filtreerige pudelitesse.

Sobib tarvitada nii toasoojalt kui külmkapikülmalt. Eriti hea on pruukida liharoogade juurde.

**KAILI EERMA**

VEINIVILLA ESITLEB:

# Maalehe koduveinikonkurs

a.D. 2015

**Maaleht ja Veinivilla kutsuvad juba viiendat aastat taas veiniteole!  
Valmista konkursiks uus koduvein või pane võistluseks tallele oma vanemad veinid!**

KONKURSSI TOETAVAD:

VIINITALO MELKKO OY

OTALIN  
www.talveveinikonkurs.ee

www.joogikoollused.ee

Dan Sukker

HAAPSALU  
A.D.1279

VEINIVILLA ESITLUS

VEINIVILLA  
Hing ja händ

**Maaleht**

- 2014 suvi ja sügis** ☀️ käis usin veinitegu
- 2015 veebruar** ☀️ algab veinide vastuvõtt
- 2015 aprill** ☀️ toimuvad eelvoorud, valitakse finalistid
- 2015 juuni** ☀️ suur finaal

Eraldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine, õuna-, kirsi-ploomi-kreegiveine, sõstraveine, rabarberiveine jne ning siidreid. Tähelepanu all on kodumaine tooraine. Iga veinimeister võib konkursil osaleda mitme veiniga, aga mitte rohkem kui kuuega. Iga veini tuleb esitada kolm pudelit.

Pappkasti pakitud pudelid saada postiga aadressile OÜ Veinivilla (nõudmiseni), Rännaku pst 9a, 10901 Tallinn. Postkontoris pakki üle andes palume märkida, et tegu on pudelitega ja kergesti puruneva kaubaga.

Veinid võib ka ise kohale tuua Tallinna Veinivilla kauplusesse aadressil Rännaku pst 10, kuid ainult eelnevalt ette helistades telefonil 508 7222.



# Kodused näkileivad

**Kui päevad pikad ning alati ei ole võimalik või-leiba kaasa võtta, on hea taskusse pista näkileivad. Neid on mõnus krõbistada ning aitavad peletada suurema nälja.**

Kuivikleibadest saab organism kätte vajalikud toitained ning lisaks ergutavad need ka soolestiku tegevust. Poes pakutavalte näkileibadel on enamasti lisaks rukkijahule ka nisujahu hulka segatud. Kes soovib aga vaid rukkijahust tehtud kraami pruukida, võib näkileivad ise küpsetada.

Selleks jätke tavapärasest leivateost järele natuke tainast. Kui te aga pole igapäevane leivaküpsetaja, võib näkileibade tarvis kokku segada kiire taina, kus pole juuretist tarviski. Ja mängumaa lisandite valikus on lai – seemned, köömned, purustatud pähklid, riivitud juust, kaerakliid, küüslauk.

Sel ajal, kui suured leivapätsid kerkivad ning ootavad oma ahjumeekut, jõuab valmis teha näkileivad – nii soojeneb ka ruum ning leivad kerkivad paremini.

## Kiired näkileivad

- 10 g pärimi
- 250 ml sooja vett
- 200 g täisterarukkijahu
- 1–2 sl suhkrut
- 1 tl soola

Hõõruge pärm suhkruga, valage peale soe vesi, lisage sool ning rukkijahu. Segage korralikult läbi. Kui tainas on liiga vedel, lisage jahu. Soovi korral võib lisada seemneid. Laske tainal rätikul all tund aega seista. Seejärel valage umbes 0,5 cm paksune kiht küpsetusplaadile ning küpsetage 10 minutit 170 kraadi juures.

**PILLE HERMANN**

Kuni pearoog valmib, võivad külalised end näkileibadega kostitada. Kõrvale sobib pakkuda dipikastmeid või värsket võid.



Näkileibade tainas võib tavalisest leivatainast natuke vedelam olla, siis on seda lihtsam plaadil laiali ajada. Pange ahjuplaadile küpsetuspaber, piserdage natuke oliiviõli, valage sinna tainas ning hõõruge see plaadil laiali.



Puistake peale seemneid või juustu, soovi korral võib peale piserdada ka oliiviõli. Seemned vajutage õrnalt taina sisse. Asetage ahju ning küpsetage 15 minutit 170 kraadi juures.

Võtke leib ahjust välja, laske paar sekundit jahtuda ning seejärel lõigake sobiva suurusega viiludeks, olgu selleks siis traditsioonilised piklikud viilud või ühe-ampsu-kolmnurgad.





# Advendikalendrid, mida poest ei leia

**Kui kaubandusvõrgu advendikalendrid ei ahvatle, võib need lihtsatest vahenditest ise meisterdada.**

Kindlasti leidub igas kodus esemeid, millest saab meisterdada omanäolise kalendri. Kapi tagumi-

ses nurgas on suvest säilinud veel terve kotitäis joogitopse. Alles hoiatud jõulukaardidki tuleks üle vaadata, ka neid saab kasutada. Vanad kingikotid on tänuväärne materjal, millest välja lõigata sokke või meisterdada väiksemaid ümbrikke, kuhu üllatus pista.

Kes soovib, võib valmis teha terve detsembrikuu, aga kui nii suu-

reks tööks kannatust ei jätku, piisab ka nädala varust.

Mõnel päeval võib kalendrisse pista vaid juhise, kust üllatuse leida võib. Nii saab üllatuse saaja lisaks kommidele ka mõne tervislikuma suutäie osaliseks, sest kohukest või jogurtit kalendrisse ei pista.

**PILLE HERMANN**



PILLE HERMANN

Suvistest õuepidudest üle jäänud eri suuruses topsikesed sobivad kenasti kalendri kohta täitma. Tarvis on jõululikke kingipabereid, mille saab topsi ümber siduda. Lõigake jõuluteemalisest salvrätist välja motiive, kleepige need paksemale paberile ning kirjutage juurde ka kuupäev, millal pakikesse avada võib.



Kui õmblustöö pole just tugev külg, võib sokid advendikalendri tarvis hoopiski paberist välja lõigata. Kasutage vanu teemaatilisi kingikotte või kaarte. Materjali pahemale poolele joonistage soki kujutis, lõigake välja kaks tükki, kleepige servad kokku. Punane sokk on pitsilise kaunistuse saanud paberist koogialuse servast.



Vanadest kaartidest meisterdatud kingitaskud. Lõigake kaart pooleks või võtke kaks väiksemat karti, kleepige servadest kokku. Ülemisse serva jätke ava, kust saab kommid sisse pista. Seejärel tehke kaks auku ning siduge kaart paelaga kinni.

Lõigake majapidamispaperirulli papptoru pooleks, kleepige see värvilise paberiga üle, kinnitage paelaga üks serv, peitke üllatus sisse ning seejärel kinnitage ka toru teine ots.





Sokk on kootud traditsioonilistes jõulutoonides rohelise ja punase lõngaga, vardad nr 4.

# Jõulusokk

## Jõulud on ilus aeg, veelgi ilusam on selle ootus.

Ootusärevust aitab natuke leevendada ka aknalauale pandud suss. Kui aknalaud kitsuke ja suur suss sinna ei mahu, võib tekkida kartus, et äkki ei jõuagi suuremad palakesed ootajani. Sellise olukorra vältimiseks võib kududa suure soki, mille saab riputada hoopiski seinale, et päkapikudel oleks võimalik seda täitmas käia.

### Sokk

Looge 60 silmust ning kuduge 10 rida parempidiselt – sellest moodustub serv, mis hiljem tagasi keeratakse ning täidetakse. Soki säärt on kootud 80 rida. Seejärel kuduge kand, mis on tehtud punasega, samuti on soki varbaosa punane. Peitke lõngaotsad, ülemisse serva lisage täidis, pöörake serv paremale poole tagasi ning õmmelge kinni.

### Pea

Looge 44 silmust, kuduge ringselt 4 rida, seejärel kasvatage esimese varda lõpus ja teise varda alguses



Kõige viimasena õmmelge nõõpidest silmad.

ning kolmanda varda lõpus ja neljanda varda alguses juurde 1 silmus ning selliselt toimige kolmel real. Kuduge 35 rida ning kahan- dage sarnaselt nendes kohtades,

kus alguses silmuseid juurde kasvatate. Kui pea on täitematerjaliga täidetud, õmmelge see soki serva külge. Kinnitage tugevast villasest kangast lõigatud sarved pea külge.



### Nina

Kuduge kahe vardaga, looge 10 silmust, kuduge 2 rida ning seejärel kasvatage varda alguses ja lõpus juurde üks silmus. Kasvatage seni, kuni vardal on 16 silmust, seejärel kuduge 10 rida ning kahandage varda alguses ja lõpus 1 silmus, kuni on järel 10 silmust, kuduge 2 rida ning kuduge silmused kokku. Peitke nina alla täitematerjal ning õmmelge nina pea külge kinni. Kõige tipuks punane lõngast tehtud tutt.

### Kõrvad

Looge 20 silmust, kuduge ringelt 6 rida ning seejärel kahandage iga rea esimese varda lõpus ja teise varda alguses ning kolmanda varda lõpus ja neljanda varda alguses. Kõrva esimene pool on kootud helepruuniga ning tagumine pool tumepruuni lõngaga. Pärast täitematerjaliga täitmist õmmelge kõrvad pea külge. Sarnaselt kuduge ka teine kõrv.

### Jalakesed

Looge 10 silmust, kuduge ringelt 2 rida ning kasvatage iga rea esimese varda lõpus ja teise varda alguses ning kolmanda varda lõpus ja neljanda alguses 1 silmus, kuni vardal on 18 silmust. Kuduge silmused kokku, tikkige sõrad, täitke täitematerjaliga ja õmmelge soki rullikeeratud osa külge.

### Sall

Looge vardale 10 silmust ning kuduge see 1:1 soonikus, kaks rida punase lõngaga, järgmised kaks rida rohelise lõngaga ja nii vaheldumisi. Valmis salli pikkus on 60 cm.

**PILLE HERMANN**

Jõulutoonides lustakas sokk, mis mahutab lisaks šokolaadidele ka mõne maitsva puuvilja.





# Lihtne mänguasjakast

**Päeval, kui mänguasjad puhkavad ning nende omanik on koolis või lasteaias, aitab korda hoida kast, mis on tehtud mänguloomade pesaks.**

Seal nad võivad rahulikult puhata, kartmata, et keegi neile peale astub. Poest võib leida väga erineva suuruse ning väljanägemisega kaste ja karpe. Üks edevam kui teine, ja nii on ka hindadega. Vaatad, tore kast, aga hinnaks on paar-kümmend eurot. Las ta siis jääda, nii tarvis seda nüüd ka ei ole.

Kodus laiali olevaid asju silmitsedes tekib mõte, et oleks vist pidanud kasti ära ostma. Kodus vaja mitmesuguseid kaste ja eri suurusega.

Kohvi juues ja mõtiskledes tuleb meelde, et kusagil on nähtud kohvitassi ümber õmmeldud villasest kangast soojendajat, ja mõte hakkab liikuma, et miks ei võiks ka kastile kangast „toru“ ümber õmmelda. Vanad pappkarbid, kangas ja natuke õmblemist, ning neist saab kokku üsna tegusa asja. Kanga asemel võib kasti katmiseks kasutada ka värvilist paberit.

**PILLE HERMANN**



Seejärel pöörake kangal tagasi nii ülemine kui alumine serv, et valmis töö jääks korrektne. Venitage valmisõmmeldud kest ümber kasti.



Esmalt sättige paika kasti alumine serv. Kinnitamiseks sobib PVA-liim. Seejärel pöörake tagasi ka ülemine serv ning kinnitage seegi.



PILLE HERMANN

Tarbetud kastid, mille esimese tuhinaga rebiks katki ja paneks prügikasti või kütaks nendega ahju.



Ka kõige tavalisematest pappkastidest saab valmis teha kena hoiupai-ga, mida ei pea kusagile peitma, vaid see võibki jääda ruumi kaunistama. Mõõtke kasti laiust ning kõrgust. Põhja tarvis jätke varuks 2–3 cm, sisse-poolse pööramiseks võiks arvestada pool kasti kõrgusest. Lõigake sobiva suurusega tükk välja, õmmelge külj võimalikult täpselt kokku, et kangas tugevasti ümber kasti oleks.



Kasti võib kasutada mänguasjade hoidmiseks, aga sama hästi sobivad sinna lõngad ja muud käsitöötarvikud.





Korralik alus muudab ristsõnade lahendamise mugavaks.

# Alus ristsõnade lahendamiseks

**Selline alus teeb ristsõnade lahendamise mõnusaks, kui istute tugitoolis, sõiduvahendis, pikutate voodis, samuti erivajadustega inimesele ratastoolis.**

Siin on käepärast kirjutusvahendid, kustutuskuum või korrektorpliats.

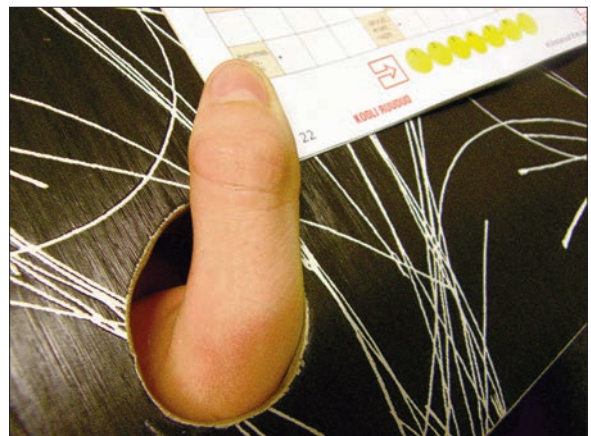
Pildil olev alus on valmistatud Soome papist mõõtudega 300 x 500 mm. Aluse nurgad ümardage, aluse pinnad võib jätta katteviimistluseta või katta mõne huvitava paberiga.

Tagumisele küljele liimige soovi korral valge paberileht märkmete tegemiseks. Ülaserva on soovitatav ristsõna fikseerimiseks kinnitada kirjutusaluse klamber või paberikausta kiilmehhanism. Kinnituseks sobivad ka lihtsalt nööri pidi aluse külge riputatud pesupulgad.

Alust saab muuta veelgi käepärasemaks, kui vasakusse alumisse nurka puurida ava ja töödelda see ovaalseks nagu kunstniku värvipaletil. Kirjutustarvete tasku tehke nahatükist sellise jaotusega, kui palju vahendeid kasutate. Tasku võib alusele liimida või kinnitada klambripüstoliga.

**VILLU BAUMANN**

**Alust on mugavam käes hoida, kui puurite serva ovaalse ava, kust põial läbi pista.**



Ristsõnavihiku võib aluse külge kinnitada klambrite või isegi pesupulkadega.





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

# MÜNDIPOOD

MEENEMÜNTIDE ASJATUNDAJA



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



Kitse aasta 2015 kollase pärliga Fiji hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 1 unts  
Hind: 99 €



Klaasitiivadega Liblikas - klaaslisandiga hõbemünt, Palau 2014  
Hõbe: 92,5 % / Kaal: 50 g  
Hind: 325 €



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



Kitse aasta 2015 Austraalia hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 1 unts  
Hind: 99 €



"Sündinud vanemate rõõmuks" Austraalia 2014 hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 15,591 g  
Hind: 89 €



Sodiaagimärgid - Kaljukits - Makedoonia 10 Dinaari hõbemünt  
Hõbe: 92,5 %  
Kaal: 21 g  
Hind: 119 €

Sodiaagimärgid - Ambur - Makedoonia 10 Dinaari hõbemünt  
Hõbe: 92,5 %  
Kaal: 21 g  
Hind: 119 €

"Armastus on hinnaline" 2014 Uus-Meremaa värvitrükis hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 1 unts  
Hind: 125 €



Shakespeare - Uus-Meremaa 2014.a hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 1 unts  
Hind: 125 €



Anne Geddes - Beebi 2014, Uus-Meremaa hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 1 unts  
Hind: 125 €



Kolm tarka ahvi - Tanzania 2014 hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 1 unts  
Hind: 135 €



Kuldkalad - Uus-Meremaa 2014.a kuld münt  
Kuld: 99,99 % / Kaal: ¼ untsi  
Hind: 550 €



Kitse aasta 2015 Laose DV Jadeidiga hõbemünt  
Hõbe: 99,9 % / Kaal: 2 untsi  
Hind: 290 €



Unts Õne - Ristikhein, Palau 2015.a hõbemünt  
Hõbe: 92,5 %  
Kaal: 1 unts  
Hind: 119 €



Moldaviit meteoriid - Cooki Saarte 2014.a hõbemünt  
Hõbe: 99,9 %  
Kaal: 1 unts  
Hind: 115 €



Vatikani 2014 euromüntide komplekt  
Hind: 125 €

Malta 2 € juubelmünt 2014 - Iseesivuse 50. Aastapäev  
Hind: 9 €

Leedu käibemüntide komplekt  
Hind: 19,90 €

Vatikan 2 € 2014 juubelmünt - Berliini müüri langemise 25. Aastapäev  
Hind: 55 €

Luxemburgi 2 € juubelmünt 2014 - Suurhertsog Jeani troonile tõusmise 50. Aastapäev  
Hind: 7 €

Suur valik 2 € meenemünt!



Balti keti 25. aastapäev - Läti Panga 2014.a hõbemünt  
Hõbe: 92,5 % / Kaal: 22 g  
Hind: 79 €

VISTA Euromündialbum kassetiga 2014. Hind: 45 €



Sloveenia 2 € 2014 juubelmünt - Barbara Celjska kroonimise 600. aastapäev  
Hind: 7 €

Läti euromüntide komplekt 2014  
Hind: 25 €

Portugali 2 € 2014 juubelmünt - Rahvusvaheline pereettevõtluse aasta  
Hind: 7 €



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



Soome 2 € 2014 juubelmünt Ilmari Tapiovaara sünniaastapäev  
Hind: 7 €



Suur valik erinevaid luupe

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