

## Toad toomapäevaks korda

Rahvakalendri tähtpäevad ja nendega seotud kombestik aitab majapidamist korraldada ja tuletab meelde ohutustehnika, eelkõige tuleohutuse tähtsust.

Toomapäevaks (21. detsembriks) on vaja korstnad-löörid tahmast puhastada, seejärel pesta pesu. Kindel see, et korstnapühkija teeb riidedki tahmaseks ning pesemisest on kasu vaid siis, kui mustemad tööd lõpetatud ja pesu õhus lendava tahmata nõõrile riputatud. Pärast toomapäeva algav suur keetmine-küpsetamine võib põhjustada ülekütmist ja põlengut.

Külaühiskond jälgis hoolega reeglite täitmist ning häbistas lohakaid või muidu saamatuid. Kes oma majapidamise laokile jättis või tähtaegadest kinni ei pidanud, sellele toodi pilkeks ukse taha Tahma-Toomas.

Nüüdsel ajal on teistsugune olustik ja kombed vähem tähtsad.

Naabrivalve küll toimib ning mõni laisk pererahvas võib Tahma-Tooma asemel hoopis elusa Vösa-Petsi kaela saada.

Vanadele tavadele on lisanud uusi. Ettevalmistus jõuludeks algab aegsasti, juba päkapikkude saabudes.

Ega advendipärga, küünlaid ja muid toredusi saa ju välja panna, kui ümbrus kasimata. Kellel tolmugaajamine alles ees, saab abi vaaremade tarkusetaradest kodu leheküljelt. Mugav on pühadele vastu minna mõõdukas tempos.



KADRIN LINNA

## LUGEJA KÜSIB

# Sibulad hakkasid otsast mädanema

**Turult ostetud teadmata sordi seemnest kasvas täiesti korralik sibulasaak. Enda teada kuivatasime neid väga hoolikalt. Kuu aja pärast aga hakkasid sibulad otsast mädanema, kasutuskõlblikuks jäid mõned üksikud. Hoiuruumi temperatuur on umbes 16°. Enne mahapanekut leotasime seemet kaaliumpermanganaadi lahuses. Varem pole sedalaadi muresid olnud. Milles võis viga olla?**

Vastab

**VÄINO PALLUM**

**S**ibulate mädanemist põhjustas sibula-hakkhallitus, mida tekitab seen *Botryotinia allii*. Haigustekitaja püsib mullas seenemügaratena aastaid. Patogeeni seeneniidistik tungib kasvuperioodi lõpul eostega nakatunud pealsetest sibulakaela. Koristuse ajal ei ole haigustunnused nähtavad. Kuu või kaks hiljem pehmeneb nakatunud sibulate kaelaosa – tekib kaelamädanik.

Tänavune sademeterohke kasvuperioodi lõpp oli haiguse arenguks väga soodne, eriti kui mulla lõimise oli optimaalsemest raskem.

Kaasa võis aidata ka külvikorrast mittekinnipidamine, st sibulad olid sa-

mal kasvukohal enne 3–4 aastat ning muld võis olla seal seenemügaratega tugevasti saastatud.

Ilmselt oli teadmata päritoluga sibulasort hakkhallitusele väga vastuvõtlik.

Taimede haigustundlikkust võis suurendada veel liigne lämmastikväetiste kasutamine, millega kaasnes samaaegne fosforivaegus.

Hilinenud saagi koristamine võis samuti soodustada sibulate massilist nakatumist. Sibulate õige koristusaeg on siis, kui kuivsoomused hakkavad värvuma, kuid pealsed on veel pooleldi rohelistes.

Vihmase kasvuperioodi järel – nagu sel aastal – oleks pidanud sibulaid kuivatama 10–15 päeva 30–35° juures ning seejärel järk-järgult tõstma temperatuuri 40–43°-ni 7–10 päeva vältel. Kogu kuivatamine kulgegu hea õhutuse juures.

Sibulate kuivatusjärgne hoiustamine on edukas, kui see toimub hästi kuivas ruumis.

Kokkuvõtlikult võib öelda, et saagi halb säilivus on põhjustatud mitmete patogeeni sobivate tingimuste ja sibulatele mittesobivate tingimuste samaaegsusest esinemisest.

## TASUB TEADA

Halvasti säilivaid sibulaid ärge laske raisku minna, vaid puhastage nad, koorige, lõigake ratasteks ning pakige parajate kogustena kilekottidesse. Säilitage sügavkülmutikus.

Mugulsibulat võib ka kuivatada. Selleks lõigake puhastatud sibul 3–5 mm paksusteks viiludeks, hoidke neid 3–5 minutit külmas soolvees (see tagab ilusa värvi) ja kuivatage temperatuuril 52–65°.

Kuivatatud sibul keeb 12–25 minutit, sest mida rohkem ta suhkruid sisaldab, seda aeglasemalt keeb.

Mugulsibulat saab veel soolata ja marineerida.

Soolamiseks peske sibulad külmas vees, aurutage 10 minutit, puhastage koortest ning pange klaas- või emailnõusse. Peale valage soolalahus, mis võib olla 7-, 10- või 15-protsendiline, sõltudes sellest, kaua soovite hoidist säilitada (2, 3–4 või koguni 5 kuud).

Marineerimiseks sobivad enam väikesed sibulad, läbimõõduga 1,5 cm.

Sibulat võite hoida ka praetud kujul. Selleks valmistage sibulad ette nagu kuivatamiseks. Praadige ainult taimeõlis. Purki tõstetud sibul katke ohtra õliga.