

# Kompostikast kaubaalustest

**Kompostikasti on alati kenam vaadata kui jäät-mehunnikut aianurgas. Eriti hõlpsasti ja soodsalt saate kasti ehitada näiteks vanadest kaubaalustest.**

## Vaja läheb

- 3 kaubaalust (1,2 m x 1 m) seinteks.
- Hõõveldamata lauda 10,4 meetrit (paksus 2,5 cm, laius 9,8 cm). Sellest on vaja saagida kaks 1,17 meetri pikkust lauda kasti ülemiseks ja alumiseks tugipuuks ning üheksa 90 cm pikkust lauda eemaldatavaks esiseinaks.
- Tugevat latti 4,6 meetrit (2,5 x 2,5 cm). Saagige latti neljaks 1,14 meetri pikkuseks jupiks.
- 10–12 tk 90mm kruvisid kasti nurkade kinnitamiseks.
- 12 tk 45–55mm kruvisid ülemise ja alumise tugipuu ja esiseina kinnitustlattide kinnitamiseks.
- 18 tk 45–50mm kruvisid esiseina laudade õhuvahede tegemiseks.



REPRO

**Kui panete esiseina laudadesse kruvid, tuleb sein õhuvadega. Võite kruvid ka ära jätta, siis saab kompost õhku seinte ja ülaosa kaudu.**

- Saagi.
- Akutrelli.

## Kuidas teha

1. Valige tasane paik. Kohta valides võtke arvesse ka seda, et tahate võimalikult hiljem ehitada teise osa juurde. Kompostikast ehitatakse otse maapinnale. Seda pole vaja maase rammida, püsib niigi piisavalt hästi.

2. Tõstke kaks kaubaalust püsti seineteks, lühem külj vastu maad. Asetage alused teineteise suhtes vaheliti 90kraadise nurga all. Kinnitage need kahe vastassuunas puuritud 90mm kruviga üla- ja alanurgast ning ühe kruviga keskelt. Kinnitage kolmas sein samal viisil.

3. Kinnitage paari 45–50mm kruvi tulevase esiseina alaosa tugilaud.

4. Kinnitage tugilaud kasti ülaossa.

5. Kinnitage mõlema küljseina esiserva püsti kaks latti nii, et lattide vahele jääb umbes 3cm vahe, mille vahele saab pista esiseina laud.

6. Saagige lauast 90 cm pikkused tükid esiseina jaoks. Kui soovite õhulisemat esiseina, võite kruvida laudade mõlemasse otsa 45–50mm kruvid nii, et need on laudade sees vaid poolenisti. Siis ei toetu laud otse alumise peale, vaid kruvidele.

7. Töödelge seguga, milles on üks osa linaõli, üks osa tärpentinini ja lisaks tõrts tõrva.

Ajakirjast Viherpiha refereerinud  
**VIVIKA VESKI**

Raamatud on saadaval kõigis hästi varustatud raamatukauplustes üle Eesti. Tellimine telefonil 666 2540 või [www.mlraamat.ee](http://www.mlraamat.ee)

**EESTI EKSPRESS**  
RAAMAT



12,90 €

## Itaalia dieet

GINO D'ACAMPO

Pitsa ja pasta ei tundu just kõige tavalisem valik, kui tahate kaalust alla võtta või tervislikult toituda. Süüakse ju Itaalia roogi hiigelsuurte portsudena ja need on tulvil kaloreid ja rasva, eks? Tegelikuses pole mingit vajadust täita end kodujuustu ja porgandimahla-ga: tõeline itaaliapärase toitumine on äärmiselt tervislik. Sellest raamatust leiad sada retsepti, mille järgi valmistatud toidud on lihtsad ja täis maitseid, aga mille puhul ei ole tunnet, et loete kaloreid.



TELLIJALE  
16 €

## Köök. Jagamise rõõm

ANGEELIKA KANG, SIKKE SUMARI

Nende kaante vahele on jäädvustatud kauneid Eestimaa paiku, kus võeti ette põnev maitserännak pere ja sõprade seltsis, et tunda rõõmu kõigest sellest omast ja heast, mida meil looduses küllaga jagub. Üheskoos kokkamine ja toidu nautimine ei ole mitte lihtsalt lõbus tegevus, vaid ühendab ka pereliikmeid ja sõpru. Heameel ühiselt veedetud ajast, võrratutest maitsetest ja jagamise rõõmusest!

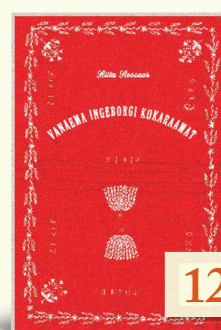


TELLIJALE  
12,72 €

## Sushi. Riisist rullini

TOOMAS LEMBER

Esimene kodumaine oma autorite retseptidele leiade raamatust *sushi*'sid, mis on valmistatud just kohalikest Eesti toorainest. Peale retseptide leiab raamatust kõik vajaliku, mis puudutab *sushi* tegemist: missuguseid töövahendeid ja aineid vaja läheb ning kuidas valmistada eri *sushi*-liike. Lisaks annab raamat ülevaate *sushi*-ajaloo, teadmisi *sushi*'st kui tervislikust ja täisväärtuslikust toidust, näpunäiteid etiketist.



12,72 €

## Vanaema Ingeborgi kokaraamat

RIITA ROOSAAR

Raamatusse on kogutud üle saja retsepti ja nipi, kuidas säästlikult lihtsaid ning puhtaid maitseid kasutades, oma perekonda ja sõpru rõõmustada. Need retseptid järgides ei tule toidupoodi liiga palju raha jätta. Lihtsuses peitubki võlu. Need on vanavanaemade, vanaemade, emade ja tütarde koos valmistatud lihtsad ja igapäevased road: salatid, soojad ja külmad road; liha- ja kalatoidud ning muidugi magustoidud.