

niiske, mitte läbi vettinud. Samuti tuleb jälgida, et poti alla vett ei jääks.

Vanill vajab palju valgust, kõrget õhuniiskust ning sooja vähemalt 20 kraadi. Kui tal neid tingimusi pole, siis ta õide ei puhke. Õitsema hakkab meelsamini kasvuhoones. Kauris ja huvitav amplitaim on ta tegelikult ka ilma õiteta.

Ümberistutamist orhideemulda vajab taim iga 2–3 aasta järel, väetamist orhideeväetisega kord kuus. Looduses lianina kasvavale varrele asetage ka talle toeks looduslik tugev oks, mida mööda ronides tekib huvitava välimusega toataim. Toas võib kasvada kuni 10 m pikkuks ja pikemaksiki.

Ravimina leiab vanill kasutatust aroomiõlides, kreemides ja aerosoolides. Indiaanlased arvasid, et vanill koos kakaoga alandab ärevust ja tõstab meeleolu.

Ametlikult kuulutati vanill ravimtaimeks Londonis 1721. a, rõhutades seda kui seedimist, menstruaatsiooni ja sugutungi soodustavat vahendit.

Massaaž vanillikreemiga on mõeldud neile, kellele meeldib va-

nilli lõhn. Traditsiooniliselt seostatakse vanilli seksuaalsusega, sest ta õhutavat õrnuust ja meelelisust ning tugevdab vaimu.

Põliskasukad uskusid, et vanill suurendab armurõõme ja tugevdab südant. Massaaž vanillikreemiga mõjub hästi ka psüühikale – tõstab enesekindlust, kõrvaldab tundedõkked, suurendab organismi vastupanuvõimet. Sobib hästi psüühilise väsimuse puhul. Oma soojendava toime poolt kehatemperatuuri tõstev ja sügavalt lõdvestav.

### Vanill vürtsina

Vanill on klassikalistest vürtsidest üks nooremaid, kuid väieldamatult üks asendamatumaid ning aromaatsamaid maitseaineid maailmas.

Kahtlemata on kõige parem toiduvalmistamisel kasutada ehtsat vanillikauna, mis nõuab aga oskuslikku lähenemist, seemnetest puhastamist ning on üsnagi kallis. Pealekauba vanillikaunad kuivad aja möödudes ning kaotavad oma väärtusliku aroomi.

Vanilli peenestatakse fajanssuuhmris. Uhmrisse lisatakse järkjärgult tuhksuhkrut, kuni kogu vanill on peeneks hõõrutud. Väiksema kontsentratsiooniga vanillisuhkru saamiseks asetatakse vanillikepikesed tuhksuhkruga poolenisti täidetud purki ning lastakse seista, kuni suhkur omandab vanillilõhna. Vanilli lisatakse toitudele üsna vähe: piisab 1/20 vanillikepikesest toiduportsjoni kohta. Vanillisuhkru valmistamisel võetakse ühe vanillikepikesega 0,5 kg suhkrut.

Vanilliga maitsestatakse hinnalisi tooteid nagu šokolaad, martsipan, tordid, küpsised, jäätis, konjak, viskid ja liköörid. Pagaritoodele lisatakse vanill tainasse, magustoitadele aga pärast kuumtöötlemist. Kohupiimakreemidele ja teistele külmadele magustoitadele lisatakse vanill valmistamise lõpul. Torte ja biskviite immutatakse vanillisuurupiga pärast küpsetamist. Lihatoitudest on vanill sobilikum koos teiste vürtsidega lamba-, kanguru- ja jaanalinnulihale.

### TOIVO NIIBERG

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja

Konkursiveinide kogumine on alanud!



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

#### Ajakava:

2012 suvi ja sügis ♥ käis usin veinitegu

2013 veebruar ♥ algas veinide vastuvõtt konkursiks

2013 aprill ♥ toimuvad eelvoorud, kus valitakse finalistid

2013 juuni ♥ suur finaali Haapsalu veinipeol

Eraldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine, puuvilja- ja marjaveine, dessertveine ja lauaveine ning sel aastal esimest korda ka siidreid. Hindajateks on Eesti nimekaimad veinitundjad.

Iga veinimeister võib konkursil osaleda mitme veiniga, aga mitte rohkem kui kuuega. Iga veini tuleb esitada 3 pudelit.

## Konkursiveinide kogumine 29. märtsini!



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.

Veine ootame kuni 29. märtsini.

Täpsemad tingimused 28. veebruari Targu Talitas.

KONKURSSI TOETAJAD

VIINITALO MELKKO OY

OTALIN  
www.talvepõhikarjatek.ee

www.joogikoollused.ee

HAAPSALU  
A.D.1279

Dan  
Sukker

VEINIVILLA  
A.D.1279

VEINIVILLA  
Vaniga loodud

Maaleht  
HEA EESTI LEHT