

Eesti suurima leiliruumiga

Urvastes Uhtjärve ürgorus asuvas Nõiarigiis ei pea suured saunaseltskonnad enam muretsema, et korraga leili viskama ei mahu. Mais avas turismitalu uue, kuni 35 inimest mahutava leiliruumiga sauna.



KRISTINA KALLION

Esimesed külalised said Nõiarigi uut ja uhket sauna katsetada mai alguses.

“Sauna ehitamine oli hädavajalik, sest meie eelmine saun põles detsembris elektrikapist alguse saanud õnnetuse tõttu maha. Kohe jaanuaris alustasime uue rajamist, mõeldes kogemustele toetudes täpselt läbi, milline saunamaja tulema peaks ja mida uues projektis muuta,” meenutab Nõiarigi peremees Aivo Värton. Esimesed külalised said uut sauna katsetada mai alguses.

Kuidas tekkis idee nii suure leiliruumiga saun ehitada? “Kujutage ette saajale inimesele korraldatud ettevõtte suvepäevi, kus saunaskäimise ajaks on mõeldud kolm-neli tun-

di. Kui paljud neist selle ajaga üldse sauna jõuavad, kui lavale mahub vaid viis-kuus inimest korraga?” küsib peremees.

Suure leiliruumiga sauna juures on erilist veelgi: meeste ja naiste koos saunatamisel mõnikord probleeme tekitav riiete vahetamise mure on lahendatud väikeste riie-tusboksidega nagu kauplustes.

“Kliendile teenust pakkudes ei tohi kunagi unustada sõu tähtsust. Meil on selleks saunaruumi seinale riputatud kõverpeeglid. Oi, nendega saab end ikka kõvasti lõbustada!” muigab Aivo Värton ja lisab, et kui

veel peoseltskonnal paar õlut sees, ei suuda keegi naeru pidada.

Lisaks õppis ta viimatisel Egiptuse reisel ära saunalinadest ja käterätidest lamba- ning hantlikujutiste tegemise ning need muudavad samuti saunapeo meeldejävvamaks.

Nii suurt ahju, mis 35 inimese leiliruumi mõistliku ajaga soojaks küttaks, poest ei leia. Nõiarigiile valmistab saunaaahjud samas külas asuv metallifirma, kellega koos katsetuste ja prognooside abil ahjude mõõdud ja võimsus paika sai timmitud.

“Tegelikult oleme neilt tellinud juba kolm ahju, sest keskmiselt on

REKLAAMTEKST

Kõik vajalik koduveini, õlle ja napsude valmistamiseks

Erinevatest viinamarjasortidest kontsentraat 5 l karbis või kannus + õpetus + veinipärm, toiteained ja seletusained (karbis sees ja kannu all).

Valmisveini 23 liitrit. Käärib 3–4 nädalat, selgineb 1 nädal. Tulemuseks maitsev ja kristallselge kuiv vein. Soovi korral võib selget veini maitse järgi magustada (ei lähe käärima).

Veinipäri retseptipakk (veinipärm, toiteained, pärmistopp, 2 seletusained, õpetus ja retseptid) marjadele ja puuviljadele. Valmisveini 23–25 l. Kristallselge ja aromikas vein. Käärimisaeg (oleneb marjast) 1–6 kuud.

Tarvikud veini valmistamiseks:

Kääritamiseks 30 l plastämber mõõtudega ja suletava kaanega kääritustoru, spetsiaalne sifoon/voolik kumamiseks.

- hüdromeeter (suhkrusisalduse määraja, aitab kontrollida käärimise lõppemist ja saab arvutada veini kangust)
- rest ja kott veinist purustatud fruktide väljakumamiseks
- veinipudeli korgid 30 tk pakis
- korgipanija
- pudelisuule ilukapslid (keevas vees kahanevad) 30 tk pakis
- pudelisildid 30 tk pakis

Austraalia Coopersi õllekontsentraadid 23 l õlle valmistamiseks. Kaane alla õllepärm. Vastavalt maitsele alates heledast kuni hästi tumedani. Tulemuseks selge ja kvaliteetne õlu, mis külmas laagerdudes säilib aasta või rohkemgi.

Tarvikud õlle valmistamiseks:

- õllepudelikorgid 75/200 tk pakis • korgipanija • plastankur 30 l + süsihappegaasi dosaator

Naturaalsed essentsid kange alkoholi maitsestamiseks

1 pdl 25 ml on mõeldud 0,75 l 40% kangele puhtale alkoholile (viinale) lisamiseks. Laagerdamine umbes 3 nädalat annab parema tulemuse. Likööridele lisatakse suhkrut või suhkrusüripit (seguneb hästi). Lõpptulemus on originaalisarnane.

Pärmid:

- veinipärm • restart uuesti veini käärima panemiseks • õllepärm

NB! Kauba tellimine kodulehelt SmartPostiga või Eesti Postiga.

Edasimüüjad: AS Seemi, aianduskeskus Hortes, Hansaplanti ja Handymani kauplused
Vaata lisa kodulehelt!

OÜ Varlek tel 5647 9962, 565 3832

LÕPETA
Metsik kääritusviis

www.koduvein.ee OÜ Varlek