

# Õunapuutus, septembri

**Kui õunu on rohkem kui ära süüa jaksad, on paslik meelde tuletada, mida head selle kalli saagiga peale hakata. Piia Tiigemäe Rebase talust annab soovitusi.**

**A** ELEN LUHT  
elen.luht@aripaev.ee

**Õunamoosi tee hapukatest õuntest, need lagunevad keetes hästi.** Sobivad sordid on Aia ilu, Antonovka, Tellissaare, Sügisjoonik. Kasuta ka erinevaid lisandeid, et talvel põnevam oleks. Kui sügavkülmas leidub maasikaid, vaarikaid või muid marju, siis lisa neid moosi hulka. Väga maitstva moosi saab astelpajumarjadega. Jõuluse meki annavad jahvatatud nelk või kaneel.

**Kuivatatud õunteks sobivad magushapud või hapud sordid, millel on valge tihe sisu.** Näiteks Valge klaar, Krügeri tuviõun, Sügisjoonik, Põltsamaa taliõun, aga ka Kramereri tuviõun, Koit, Cortland, Melba, Tellissaare, Paide tali.

**Küpsetamiseks sobivad hapud, pehme viljalihaga õunad.** Näiteks Valge klaar, Antonovka, Sügisjoonik.

**Säilitamiseks parimad on näiteks Katre, Tellissaare, Talvenauding, Veteran.** Õige aeg korjata talveõunu on siis, kui seeme on poolpruun. Õunte hoidmine kartulite ja teiste juurviljadega tihes keldris vähendab nende säilivusaega ja juurde tuleb spetsiifiline n-õ keldri maitse. Kui muud võimalust pole, võib isoleerida õunakastid juurviljadest papi ja tekstiiliga. Kuiva ja tsementpõrandaga keldri nurka võiks panna niiskust andva veeanuma.

**Ja mis oleks talv ilma koduse õunamahlasta?** Hästi sobivad selleks Sügisjoonik, Valge klaar, Kuldrenett, Kramereri tuviõun, Sügisdessert, Melba, Lembitu, Suislepp, Koit, Talvenauding, Cortland.

# 15 000

**õunasorti arvatakse olevat maailmas, Eestis peaks olema vähemalt 370 sorti.**



## Õunaaias jalutades

**Õunasorte on palju rohkem kui esimesena meenuvad Valge klaar, Kuldrenett ja Antonovka.** Igaühel neist on oma maitse ja eriline välimus, igaühel oma otstarve. Oma Maja tutvustab mõnda põnevamat suve-, sügis- ja talvesorti.

### Veteran

Suur, magushapu, hästi mahlane, väga hea maitsega talveõun. Üks maitsvamaid talviseid lauaõunu. Viljad saavad söögikõlblikuks detsembris-jaanuaris ja säilivad märtsi keskpaigani. Õuntel on sinakas vahakirme, mis tagab hea säilivuse. Sobib mahlaks ja kuivatamiseks.

### Krügeri tuviõun

Väga hea omapärase maitsega vähese happesusega suvine dessertõun. Söögikõlblikuks saab augusti keskpaigas. Valmib järk-järgult, tänu sellele saab teda tarbida mitme nädala vältel. Temast saab eriti maitstva kompoti, aga ka mahla ja moosi, sobib kuivatamiseks.

### Sügisjoonik

Üks parimaid mahlaõunu, sobib ka moosiks, kompotiks ja kuivatamiseks. Sobib koduaeda inimesele, kes armastab palju hoidiseid valmistada. Magushapu keskpärase maitsega. Koristus septembri keskpaigas, tarbitav veel ka oktoobris.

FOTOD: PIIA TIIGEMÄE