

kodumaiseid taimi ja nende õisi, mille maitse on harjumuspärane ega tekita võõrustust. Lillepoest või turult ostetud kraami ärge mingil juhul kasutage.

Omakasvatatud korjates peate teadma, ega mõni teie pereliige pole äsja teinud aias taimekaitsetöid. Tihti on pritsitud puid-põõsaid, aga tõrjevahendit on sattunud ka lähikonnas kasvavatele rohttaimedele.

Endastmõistetavalt sobivad kaunistuseks ainult puhtad, haiguste- ja kahjuritevabad terved värskest korjatud õied või õisikud.

Ainult õite kroonlehtedest salatit segada ei soovitaks, küll võiksite neid mõõdukalt värviks või maitseks lisada.

Varakevadel on esimese õitsejana väljas paiseleht (*Tussilago farfara*), pärast teda tulevad harilik võilill (*Taraxacum officinale*), harilik nurmenukk (*Primula veris*), aaskannike (*Viola tricolor*), aedkannike ehk võorasema (*Viola wittrockiana*), lõhnav kannike (*Viola odorata*), kirikakar (*Bellis perennis*), murulauk (*Allium schoenoprasum*), karulauk (*Allium ursinum*), harilik saialill (*Calendula officinalis*), harilik päevalill (*Helianthus annuus*), punane ristik (*Trifolium pratense*), kurgirohi (*Borago officinalis*), mustkõõmen (*Nigella sativa*), suur mungalill (*Tropaeolum majus*), ahtalehine peulill (*Tagetes tenuifolia*), mugulbegoonia (*Begonia tuberhybrida*).

Loetelu võiks veel jätkata paljude maitsetaimedega, aga peale rohttaimede võib kaunistuseks kasutada ka kõikide viljapuude ning marjapõõsaste õisi ja õisikuid.

## MOOD EI VAJA OHVREID

Väikelastele võib õielehtede söömine saatuslikuks saada, eriti kui nad mänguhoos peenrast ise valida võivad. Vanemate eeskujul tegutsedes ei pruugi alati kõik manitsused ja õpetused meeles püsida ning õnnetus ongi käes. Niigi on tegemist marjade söögikõlblikkuse selgitamisega, mida vajavad peamiselt linnas elavad mürsikud.

Paljud ammustest aegadest tuntud taluaedade lilled (kukekannused, pojengid, käokingad, nartsissid vm) on mürgitaimed, aga vähesed täiskasvanud teavad seda, ammuigi siis lapsed.

Lapsed on mürgide suhtes palju tundlikumad kui täisealised, mürgitusnähud tekivad neil kiiremini ja väiksemast kogusest. Sageli oskab pisipõnn teistele märkamatult midagi maast või põõsast suhu pista ning pärast on raske mõistatada, millest äkiline haigushoog on võinud tekkida.

KADRIN LINNA

## LUGEJA KIRJUTAB

### KALASUPP LESTAST

Olen kuulnud-näinud kokkuhoidlikke inimesi, kes üksikuna peavad piskuga läbi ajama. Kasvasin ka nii-öelda kehviku peres, seepärast tean, mismoodi ema toidutegemisel kombineeris ja vaeva nägi. See komme on mullegi külge jäänud. Soovitan kalasuppi, mis on maitsev ja suvel hea teha ning praelesta saate veel pealekauba.

¾–1 l vett  
4 keskmist lesta  
1 kartul  
1 sibul  
1 väike porgand  
1–2 sl riisi  
peterselli  
tilli  
soola  
½ loorberilehte  
musta terापipart

Kui lesta puhastate, pange eraldi väikesse nõusse pead, sabaots ja uimed. Kääridega on neid kerge lõigata ja äraviskamiseks jääb üsna vähe – sisikond.

Loputage pead-sabad vees puhtaks ja keetke aeglasel tulel, kuni vahtu enam eemaldada pole vaja. Siis kurnake leem, lisage riis ja tükeldatud porgand, sibul ning kartul. Keetke köögivilj poolpehmeks, seejärel maitsestage ja keetke veel 5 minutit.

Värskest kalast leem on nii maitsev, et kala ennast ei pruugi selles olla. Kui aga soovite, võite praetud lesta luudest puhastatud tükke lisada taldrikusse. Kes vähke söönud, võib omaette köögis sooja lesta peadki lutsida, mis sellest, et keele kipitama paneb.

Praetud lesta võite süüa soojalt kartulite kõrvale või külmalt kurgisalati ja võileivaga.

JUTA Harjumaalt



HEIKI MAIBERG

**KARUSMARJAKOMPOTT MELISSIGA**  
Mul on aias esiasest kasvama jäänud üks väga vana sort 'Roheline pudelmarj'. See paksukestaline karusmari sööma ei ahvatle, küll saab tema poolküpsetest marjadest head kompotti. Olen oma tutvusringkonnas kõiki niisugust kompotti tegema pannud, kuigi neil teistsugused karusmarjad, aga lõpptulemus on ikka hea.

Pärast kuivaperioodi hakkavad karusmarjad vihmaga põõsal lõhki pakatama ning hiljem ei ole palju täisküpseid söögikõlblikke marju enam tulemas. Korjan seepärast pooltoored marjad ära, puhastan õietupsudest ja vartest ning pesen veega üle kallates.

Nõrutatud marjad laon tihedalt purkidesse ja valan peale hästi magusa siirupi, mille valmistan järgmiselt.

Panen sidrunmelissi lehtedega varred keeva vette tõmbama, tunni aja pärast kurnan tee klaaspotti, lisan suhkru ja kuumutan veidi, et suhkur paremini lahustuks. Suhkru lisamisel levib tugev täidisega karamellpadjakeste (kunagi tuntud kompekkide) lõhn. Just see annab seismisel väga mõnusa maitse, aga kompotti kuigi magusaks ei muuda.

Kuumutan purke, kuni marjad valkjaks tõmbuvad ning kaanetan.

ANU Läänemaalt