

# Selle suve moos

Veel on mõni päev aega saata konkursile moosiretsepte. Täna saavad kokku kõrvist ja ebaküdoonia.

## TOMATI-KÕRVITSA-EBAKÜDOONIA MARMELAAD

Avastasin selle enda jaoks viis aastat tagasi. Tegelikult oli retsept olemas ammu enne seda, aga suhtusin sellesse eelarvamusega – tomat ja kõrvits? Kuni ükskord otsustasin need koos potti panna. Ja nüüd on see minu vaieldamatu lemmik.

Korjan enne öökülmi viimased punased tomatid, samuti kõrvitsad ja ebaküdooniat. Teen nendest suve lõpu viimase moosi.

1 kg tomateid

1 kg kõrvitsat

0,4 kg ebaküdooniat

1,5 kg suhkrut

Koorin-tükeldan tomatid ja kõrvitsa. Puhastan ebaküdooniat seemnetest ning tükeldan.

Keedan nagu marmelaadi ikka. Vett lisada pole vaja.

PS. Ebaküdooniaste seemned kuivatan, jahvatan kohviveskis jahuks ja lisan talvel pannkookitainasse.

SIRJE AIDULO,  
Pärnumaa

## VALE APRIKOOSIMOOS

1 liiter ebaküdooniat (tükeldatult)

2 liitrit kõrvitsat (tükeldatult)

2–2,5 kg suhkrut

0,5 l vett

Peske ebaküdooniat ja lõigake üsna väikesteks tükkideks. Koorige-tükeldage kõrvits. Keetke tasasel tulel 10 minutit. Kindlasti



REPRO

Ebaküdoonia annab moosile mõnusa maitseüansi.

pange keetmise alguses poti põhja vett. Lisage suhkur ning keetke segades niikaua, kuni kõrvitsatükid on pehmed ja läbipaistvad – 10–15 minutit. Rii-

suge vaht ning valage kuumalt purki.

ELLE KULL, Tartumaa

## HÜVA NÕU

# Seenest iga nurga pealt

Maaleht.ee foorumis vastas lugejate seeneteemalistele küsimustele Eesti Maaviljeluse Instituudi taimekasvatuse osakonna teadur Veiko Kastianje.

**Olen kuulnud, et seened ei sisalda inimese organismile midagi väärtuslikku. On see nii või saab mõnest liigist ikka mingeid vitamiine ja mineraale ka?**

Saab ikka, aga häda on selles, et neid ei ole kuigi palju. Keskeltläbi jääb seentes leiduvate kasulike ja inimesele omastatavate ainete kogus vast paari protsendi kanti. Tõsi küll, seal on nii haruldasi vitamiine kui ka asendamatuid aminohappeid.

On muidugi lausa raviomadustega seeni, näiteks must pässik, läikvaabik, hiidlehtervahelik jt.

**Kas seenete valik söögiks on rahvuseiti erinev?**

Ikka on. Kui näiteks soomlased eelistavad reeglina ku-



KRISTEL KIRSS

Suured sirmikud.

keseeni puravikele ja kutsuvad viimaseid tattideks, siis itaallased armastavad just puravikke ning põlgavad kukeseeni. Aafrikas eelistatakse kärbseseeni jne.

**Kas sitaseen on päriselt olemas eraldi liigina või öeldakse niimoodi ükskõik**

**mis imeliku seene kohta?**

Mõlemat. Rahvasuu kutsub sitaseeneks pea kõiki seeni, mis ilusad välja ei näe või mida mõni inimene ei tunne. Süstemaatiliselt on ametlik nimi sitaseen eesti keeles antud perekonnale *Anellaria*. Harilik sitaseen on seega *Anellaria fimiputris*.

**Milline on lollikindel viis suure sirmiku äratundmiseks? Millised on need tunnused, mis eristavad seda tollest mürgisest aedteisendist?**

Mürgine aedteisend on hoopis teisel sirmikuliigil ja nimelt safransirmikul. Safransirmik eristub suurest sirmikust oma väiksema viljakeha, soomusteta palja jala ja vigastatud kohadest kiiresti roosaks värvuva seeneliha järgi.

Mainitud safransirmiku aedteisendiga ei ole lood mitte päris ühesed – ta VÕIB mõnel inimesel mürgitust põhjustada, päris kindlalt mürgiseks teda siiski ei loeta. Aga ära tunneb teda eelkõige väga suurte lamedate kontarstsete pruunikate kübarasoomuste järgi.

**Kust on tulnud meie keelde ütlus: mine seenele!**

Tüütute kaasvestlejate kaugele saatmiseks on palju väljendeid, kes ja miks just selle kasutusele võttis, ei oska arvata. Päris oma õuest enamik inimesi seeni ei korja, nii et ehk lihtsalt kaugemale mineku sünonüüm. Või vahest on oma osa ka sellel, et Jumala loomingu hulgas ei ole seeni teatavasti märgitud.

Lugege rohkem [www.maaleht.ee/foorum](http://www.maaleht.ee/foorum)