

SUVELILLED
Begooniatega aeg
Lk 355–357

JAANILAUALE
Šašlõkk ja märtsiõlu
Lk 358–361

PUHKA EESTIMAAL
Kaks vahvat muuseumi
Lk 368–369, 372–373

JAANI OOTEL Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 23 5. juuni 2014

TUNNETA

ERINEVUST



Mida parem tehnika, seda ilusam muru – John Deere'ist paremat ei leidu.

John Deere'i aiatehnika pakkumised kehtivad 30. juunini või kuni kaup jätkub.

Külastage lähimat Stokkeri Tööriistakeskust või John Deere'i keskust ja soetage endale sobivaim traktor või niiduk. Tulge tunnetage erinevust.

Leidke lähim edasimüüja: www.stokker.ee või www.stokkeragri.ee.



STOKKER AGRI
www.stokkeragri.ee



JOHN DEERE

JohnDeere.com

SUVISELT JUMEKAS PAKKUMINE

VALIKUS
ÜLE 70 RAAMATU
2  = 6 €



**OTSI RAHVA RAAMATU POODIDEST
ORANŽI MÄRGIGA RAAMATUID,
MAKSAD KAHE EEST KOKKU VAID 6 EUROT.**

Kampaania kestab 1.-30. juunini või kuni kaup jätkub.

 Rahva Raamat  ajakirjade kirjastus

Soodushinnaga raamatud leiad Rahva Raamatu kauplustest: **Tallinnas** Viru Keskuses ja Rocca Al Mare keskuses ning Pärnu mnt 10; **Tartus** Tasku keskuses; **Pärnus** Port Artur 2 keskuses; **Viljandis** Centrumi keskuses Tallinna mnt 24;

Kuussaares Ferrumi Kaubamajas Tallinna 8.

Nõiduslik jaan

Eestlased on nüüd ka Venemaa televaatajate silmis raudselt nõiarahvas. Torgivad noaga tundmatu eluka südant ja iseenda näppu. Kord aastas, juuni lõpus, hüppavad üle tuleriida niikuinii. Ja iga viie aasta tagant laulavad suure kaare all üheskoos ja kõvahäälselt vaime välja. Või eemale.

Ise oleme eestlasi ikka pidanud töökatteks ja vagurateks oma õnne sepiatjateks. Sest ka jaaniõiseks üle lõkke hüppamiseks ja seitsme lille korjamiseks on vaja vaeva näha. Aga teisalt kihutasid jaaniuskumused meie esivanemaid vägagi kahtlastele tegudele...

Näiteks kui õnn ikka ise õuele ei tulnud, pidi selle naabritelt varastama. Kuidas teisiti tõlgendada uskumust, et kui jaaniõhtul võõralt põllult rukkipäid löikad, hakkab enda põllul vili hästi kasvama.

Põllumehe kalendris algas jaanipäevast heinaaeg: pühadehommikul kolistati vikateid, et niitmine jõudsamini edeneks. Sellest uskumusest ongi ehk sünninud komme pühapäevahommikuti naabreid muruniitjaga äratada.

Vanarahvas teadis ka, kuidas jaani aegu hõlpsasti kesvamärjusest hankida. Tuli lähikonnas ringi vaadata, leida üks Jaan, too kinni krabada ja õhku visata. Kui Jaan jalad taas maha sai, pidi ta kõigile õlut või viina välja tegema.

Jaanidele jäi lisaks jalgadele maandumisele üks väike õnnelikkus veel. Uskumuse kohaselt pidi Jaan eluks ajaks õnnelikuks saama, kui ta jaanipäeva hommikul ärgates kinnisilmi ütleb, milline ilm väljas on.

Meie heitlikus kliimas võib aga õnnelikuks pidada inimest, kes on õnnelik ... iga ilmaga!

Nõiduslikku jaani!

KAJA PRÜGI



Begonia Solenia
'Dark Pink'.

REPRO

Suvitame koos lilledega

Suvine potilill on nagu lemmikloom, kelle eest tuleb iga päev hoolt kanda: joota, toita ja mitte liiga kauaks üksi jätta.

Ka maakodudes, kus ometi pinda laiemalt käes, kasvatatakse õitsvaid taimi üha enam konteinerites, pottides ja amplites. Sel moel on lilleilu kergem tuua just sinna, kus puhkamiseks parim paik või kus too kõige paremini silma hakkab – terrassile, trepile, aknalauale...

Eesti ühe suurima – nii mastabilt kui kogemustelt – aiandusettevõtte AS Nurmiko juhataja Jaak Ungersoni sõnul lõppes nende aiandis maiga võõrasemade aeg, tähtsaimaks suvelillepotitaimeks on tõusnud begoonia.

Nurmikosse jõuavad väikesed ettekasvatatud taimed Hollandist, siin koguvad nad jõudu ja löövad õide. “Meie kliima on Hollandi omast karmim, seepärast on taimede elujõuliseks kasvata-

miseks vaja hoolt ja aega,” räägib Ungerson.

Ikka kipub keelele küsimus moest ehk kas saab rääkida ka selle suve lilletrendidest?

Vanad lemmikud, uued sordid

“Ligi 20 protsendi ulatuses katsetame pidevalt uute sortidega. Tänavu on meil kasvamas 50 petuunia sorti, aga leiame neid enda jaoks aina juurde.

Alanud on begooniate aeg. Minu lemmik on *Begonia Solenia*, kes on mugulbegoonia ja roosbegoonia ristand, edasi paljundatakse pistikutega. Ta on jahukaste suhtes resistentsem kui roosbegoonia. Ja mis kõige tähtsam: õitseb rikkalikult, riputades end rohkelt ja kaugele amplist välja. Ta aina kasvab ja kasvab... Begoonia kogub oma vartesse nii palju vett, et isegi kui potis on muld kuivanud, on taim ikka veel elus.”

Järg lk 356



Algus lk 355

Veel kiidab Ungerson oma lemmikuteks daaliaid, neid on kasvamas 15 eri värvi.

Aga omamoodi moeasjaks nimetab ta nn Trixi ehk siis potti, kus ühte istutuskuubikusse valitakse kolm omavahel sobivat taime, näiteks eri-värvilised ühte sorti lilled või hoopis eri taimed.

Eestis on viimastel aastatel suurt populaarsust kogunud hortensiad. "Kasvatame üha rohkem ja võimsamaid hortensiaid, sest nõudmine aina kasvab. Hortensia on väga tundlik, ta ei tohi läbi kuivada, aga ohtlik on ka liiga palju kasta – mõlemad seisundid hävitavad selle uhke taime.

Jaak Ungerson arvab, et toahortensiat võiks proovida ka ületalve kasvatada. Kui toas taim ära õitseb, lõigake selle oksad väikseks "siiliks" tagasi ning istutage maha. Talveks tuleks taim katta okstega. Teine variant on viia hortensia talveks null kraadi juurde keldrisse.

Trixi
Calibrachoa
'Bolero'.

Nurmikos on uueks potililleks õelill potis ja potikarikakar. "Soomes on potikarikakar väga moes, katsetame nüüd ka ise. Jaanipäevaks lööb kindlasti õide."

Endiselt nähakse amplis ilu ja kasu koos: üha enam nõutakse maasika- ja toma-tiampleid.

Ungersonile sõna "mood" ei meeldigi, ta usub ikka seda vana tõde, et ilu on vaataja silmades ja trendikas on just see lill, mida oma koju ihaldad. "Aga kui üldse trendidest rääkida, siis moes on kõik suur: suured taimed, suured amplid – läbimõõdu-ga 30 sentimeetrit, ligi ühek-sa taime sees. Moes on kõik, mis on suur ja õitseb rikkalikult."

Palju hoolt: vett ja toitu

Jaak Ungerson on seda meelt, et maakodus peaks lillede kastmine järgnema kohe hambapesule. Ehk siis kuuluma igahommikuse rutiini hulka.

Kastmisvesi virgutab õi-sest jahedusest ärganud tai-



Taimedeta õu on tühi, lilledeta pole pühi!

NURMIKO AIANDIPOOD – pood otse aiandis!

Nurmiko on Eesti suurim lillekasvataja ja Nurmiko Aiandipoes on parim valik suvelillettai- ja ampleid. Kõik ikka otse kasvuhoonest.

Müügil laias valikus suvelillettai- ja ampleid, lilli ja kõike seda, mis kuulub lillede juurde – lillimullad, lillepotid ja ümbrised, lillekosmeetika, lilleseadebivahendid jne.



NURMIKO AIANDIPOOD

Juuliku tee 3, Saku vald,
75512 Harjumaa

Avatud
E-R 8-18, L 10-18, P 10-16

Info tel 6737530,
aiandipood@nurmiko.ee

WWW.NURMIKO.EE





REPRO

**Hortensia
'Love You Kiss'.**

me ärkvele ja õitsele. Kui aga vihmutada õitsvat taime erk-
sas päikesepaistes, saab ta
šoki ja haigestub.

Potis olevate suvelillede
puhul soovib Ungerson väet-
tist lisada igal kastmiskorral.
Kas taim on väetist vähe või
palju saanud, loeb välja leh-
tede värvist. Kui lehed muu-
tuvad väga tumeroheliseks,
võib väetisekogust vähenda-
da (näiteks korgitäre asemel
pool). Kui taimepott on läbi
kuivanud, tuleks esmalt anda
vaid puhast vett, alles teisel
korral väetiselahust.

Vana reegel, mida tihti-
peale unustatakse, on ka när-
bunud õite ja sorakil võrdse-
te äranappimine-lõikamine.
Millegipärast peljatakse tai-
mede pügamist – ilmaasja-
ta, see toob taimele vaid kasu
ehk annab kasvujõudu.

“Kui maakodus kas või kol-
meks päevaks ära sõidetakse,
soovitan ampli tõsta põõsa
alla varju, et päike teda läbi
ei kuivataks.”

Tunne hetkest rõõmu

“Suvelill ei ole investeering
tulevikku,” filosoferib Jaak
Ungerson. “Ta õitseb oma
eluea ära, mõne nädala, kuu,
kaks või kolm. Tundkem siis
temast rõõmu, iga hinna eest
ei peagi taime eluiga pikenda-
dama. Lill on nagu pudel vei-
ni – sa naudid teda, ja ühel
hetkel saab see otsa. Vana ki-
dura taime kompostihunni-
kusse viskamine on asjade
loomulik käik, mida ei mak-
sa peljata.”

KAJA PRÜGI

A Member of
The Linde Group

AGA

Ohutult AGASOL® vedelgaasiga.



Ostes või vahetades
vedelgaasiballooni meil, saad
kinnitusrihma kauba peale.



Kampaaniapakkumine kehtib 1. maist – 31. juulini 2014 ning sisaldab gaasi
ja gaasiballooni maksumust (koos käibemaksuga). Pakkumine kehtib kõigile
AGA eraisikutest püsiklientidele ja püsikliendiks registreerujatele.

© AGASOL on Linde Groupi registreeritud kaubamärk.

MyAGA.ee/vedelgaas

Õlu teeb šašlõki pehmeks,

Malle Mägi, kes on Saaremaa Lihatööstuses eestlaste maitse-eelistusi dikteerinud juba 30 aastat, teab, mis maitseid meile grilltoodete juures kõige paremini istuvad.

Igal suvel valmib tema retseptide alusel 150 tonni marinaadis lihasid, ribisid ja šašlõkke. Millised maitseid aga sel aastal eestlastele mokaõõda on, jagas Malle heal meelel ka meiega. Vestluse käigus valmis traditsiooniline šašlõkk uudses õllemarinaadis.

Malle Mägi sõnul on šašlõkk alguse saanud idamaadest ja Kesk-Aasiast. Tänu roa lihtsusele ja suupärastele tükidele levis see kiiresti üle kogu maailma ning on muutunud eestlaste seas populaarseimaks grillroaks.

“Algupäraselt valmistati šašlõki lambalihast, kuid meie inimeste jaoks on õige šašlõkk ikka sealihast tehtud ning sobivaimaks palaks on kaelakarbonaad, milles on piisavalt palju rasvakiude, mis annab šašlõkile mahlasust juurde.

Šašlõkki saab valmistada ka tagatikist ja fileest, kuid siin peaks meele pidama seda, et mida taise- m tükki, seda tuimem liha,” selgitab Malle Mägi lihavaliku reegleid.

Traditsioonid, traditsioonid, traditsioonid

Eestlasi iseloomustab suuresti traditsioonidest kinni pidamine, ja seda ka šašlõkimaitsete puhul.

“Ikka soovitakse klassikalist äädika-sibularinaadis tehtud šašlõkki, mis on tootmises olnud vähemalt 30 aastat ja usutavasti on ka järgmised 30 aastat,” ütles ta

RETSEPT

Sealihašašlõkk õllemarinaadis

Selle šašlõki juures on kasutatud väga lihtsaid ja kõigile käepäraseid komponente. Liha pehendamiseks ja huvitava maitseüansi lisamiseks pannakse marinaadi kaks osa õlut. Maitsebuketti täiendavad sibularattad, küüslauguküüs, sool, pipar, vürts ja rosmariin. Viimase asemel võib kasutada ka muid ürte, näiteks aed-liivateed või peterselli.

ÕLLEŠAŠLÕKK NELJALE

Vaja läheb

- 500 g sea kaelakarbonaadi
- 200 ml heledat õlut (A. Le Coq Premium)
- 100 ml vett
- 1 tl musta pipart
- 1 tl soola
- 0,5 tl vürtsi ehk lõhnapipart
- sibulat vastavalt soovile
- 1–2 küüslauguküünt
- rosmariini, peterselli või aed-liivateed

Lõika kaelakarbonaadist u 3 cm paksused lõigud. Viiluta lõigud omakorda pikupidi pooleks ning kahest ribast omakorda 3cm läbimõõduga ühesuurused kuubikud ja asetage need kaussi.

Marinaadi tegemiseks lahusta 100 ml vees sool, pipar ja vürts ning lisa segu seejärel 200 ml õllele. Seni, kuni

õlu marinaadis “rahuneb”, tükelda sibulad ja küüslauk, millest lõika õhukesed rattad. Pärast on neid hea ka šašlõkivardal lihale vahele pista.

Vala marinaad kausis olevale tükelatud lihale, asetage peale sibularattad ja küüslauk, sega kätega korralikult läbi. Lisa rosmariini-, aed-liivatee- või petersellioksid ning sega veel kord, et liha oleks igast küljest marinaadiga kaetud.

Jäta šašlõkk külmkappi 2–3 päevaks maitsestuma. Grillimise päeval serveeri šašlõkivarras kohe grillilt tõstetuna värskes kurgis ja tomati salatiga.

MALLE MÄGI ŠAŠLÕKIVALMISTAMISE 3 KULDREEGLIT

1. Vali hea tooraine. Eelista kodumaist liha – šašlõki puhul on parimaks tooraineks kaelakarbonaad.

2. Ära maitsesta šašlõkki üle. Mida lihtsamad ja omavahel haakuvad maitseid, seda suurema tõenäosusega sobib see kõigile.

3. Jälgi šašlõki küpsetamist. Šašlõkki on tarvis igalt küljelt ühtlaselt küpsetada – see vajab pidevat jälgimist ja keeramist, et toit ära ei kõrbeks ja kuivaks ei muutuks.

ning lisas, et väga raske on eestlaste harjumusi selles osas muuta.

Oma pikaajalise töökogemuse jooksul on Malle saanud selgeks aga ühe põhitõe – selleks, et šašlõkk oleks kõigile meeltemõõda, tuleb valida lihtsad maitseid ja jälgida, et liha maitse ikka alles jääks. Samast põhitõest lähtub ta ka oma tootarenduses ning sellel aastal töötaski välja lihtsa šašlõki õllemarinaadis.

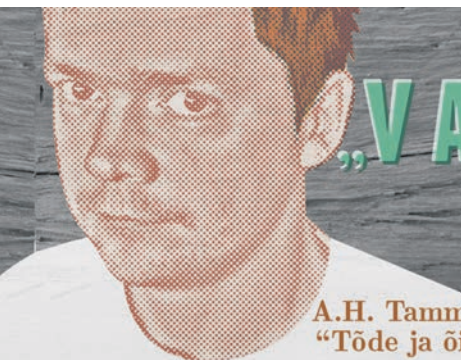
“Õllel on väga pikk ajalugu ning lisaks juuakse õlut ka grillimise kõrvale, mistõttu sobib selle maitse ka lihaga hästi kokku. Kui maitseid juba haakuvad, siis miks mitte kasutada seda marinaadiski,” selgitas ta oma seekordset inspiratsiooniresepti väljatöötamisel. Koostöös

Eesti suurima õlletootja A. Le Coqiga ongi nad turule toonud sealihashašlõki Premiumi marinaadis.

Õlu pehmendab ja annab hea maitse

Malle Mägi soovib marinaadis julgelt äädika asemel õlut kasutada, sest ka õlu aitab oma koostise- ga liha tekstuur pehendada, kuid erinevalt äädikast jätab see šašlõkki alles kogu mahlasuse.

“Õlu annab lihale juurde lisaks mõnusalt mõrkja humalamaitse ning aroomi, mis aga ei muutu domineerivaks, vaid pigem täiustab roast saadavat maitsebuketit.” Et õlle maitse šašlõkis väga tugevaks



A.H. Tammsaare / U. Lennuk
“Tõde ja õigus” I osa põhjal

„VARGAMÄE UNISTAJA“

LAVASTAJA
Urmas Lennuk

OSADES

Ott Sepp

Tarmo Tagamets
(Rakvere Teater)

Loore Martma
(Von Krahli Teater)

Liisa Pulk

KUNSTNIK
Anni Rajas

A.H. Tammsaare
muuseumis
Vargamäel

19.07, 20.07, 23.07,
30.07, 31.07, 01.08
ja 03.08 kell 19.00

24.07, 25.07, 26.07
ja 27.07 kell 14.00

INFO:
Kalju Kertsmik
tel. 5214279
kertsmik@albn.ee

PILETID
PILETILEVIS

mahlaseks ja maitsekaks

ADA TAMMIK

ei muutuks, on soovitatav kasutada heledat õlut, mille maitse on mahe-dam. "Näiteks A. Le Coq Premiumil on pehme ja kerge maitse, mis ei hakka šašlõki juures domineerima ning seetõttu peaks grillpala sobi-ma nii klassikalise äädikamarinaadi armastajatele kui ka neile, kes otsi-vad erilisi maitseelamusi." Lisaks õl-lele on marinaadi lisatud maitseks sibulat, küüslauku, soola, pipart ja vürtsi.

Lõppviimistlus toimub grillil

Kuigi kõik eeldused mahlaseks šaš-lõkiks annab marinaadis kasutatud õlu, toimub roa lõplik viimistlus siis-ki grillil. Lihameister soovib kind-lasti šašlõkki grillida sütel, see an-nab mõnusa suitsuse aroomi. Grill-süsi tuleb enne korralikult põlema panna ning oodata õiget kuumust.

"Kui grill on nii kuum, et kätt saab selle kohal hoida vaid paar-kolm sekundit, võib šašlõkivarda grillile asetada. Põhiline viga, mida tehakse, on see, et grillile pannak-se tuli otsa ja kohe visatakse ka var-ras restile. Siis võib leek liha ära kõr-vetada," selgitab Malle. Samuti soo-vitab ta süüdata sütt süütevedeliku asemel toiduõliga, sest mida vähem kemikaale, seda parem ja naturaal-sem maitse jääb ka šašlõkile.

"Šašlõki grillimisel tuleb jälgi-da, et varras saaks igast küljest ilu-sa pruuni küpse kihi, milleks kulub 15–20 minutit," täpsustab ta. Šaš-lõkki soovitab ta serveerida lihtsa tomati-kurgisalatiga, et taldrikul jääks domineerima ikka liharoog.

ADA TAMMIK

Malle Mägi soovitab marinaadis julgelt äädika asemel õlut kasutada – nii jääb liha mahlasem.



Haanja vald esitleb **hirmus-naljakas lugu** Piip ja Tuut Teatri uus lavastus

DOKTOR KREUTZWALD JA MUST KUNST

Suure Munamäe vabaõhulaval

Ainult kolm etendust **16.juulil kell 19.00 ning 17.juulil kell 15.00 ja 19.00** Piletid PILETILEVIST

Osades: Haide Männamäe, Toomas Tross, Meelis Kubo, Karl Eelmaa ja Siim Aimla ansambel
kunstnik - Kristel Maamägi ja produtsent - Marek Demjanov

Juba vanarahvas teadis, et õige jaanipeo juurde käib ka toop õlut. Seda traditsiooni järgides kas pannakse jaaniõlu pööripäevaks käima või mekitakse tehaste toodangut.

Ennevanasti, kui õllepruulimisel veel tavapäraselt tehnoloogiat ei kasutatud, joodi suveperioodil märtsiõlut. Nime järgi võiks arvata, et tegu on õllega, mida tuleks juua eeskätt märtsikuus, aga miks on see veel jaanipäeva eel kauplustes müügil?

Mis õlletüüp on märtsiõlu ning kust see endale nime on saanud, rääkis meile A. Le Coqi õllemeister Lauri Lipping, kes hetkel ainukese mehena Eestis ka märtsi-tüüpi õlut pruulib.

Lauri on hakkamist täis noormees, kes A. Le Coqis õllemeisterina töötanud juba üle 10 aasta. Oma teadmised on ta saanud Berliinis VLB õlleinstituudis. Esimestel minutitel saab kohe selgeks, et just sealtsamast õllekultuuririigist Saksamaalt on pärit ka märtsiõlu ehk Märzen.

Aastaajad määrasid õllepruulimise perioodi

Lauri sõnul on märtsiõlu pärit kesk-aegselt Baierimaalt, ning nagu kõik vanaaegsed õllesordid, on ka märtsiõlle nimetus tekkinud tolaeagsest pruulimisvõimalustest.

Nimelt täheldati sadade aastate jooksul õlletootmise juures kummalist isearasust – suvel pruulitud õlu riknes kergesti, sügisest varakevadeni valmistatud õlled olid aga enamasti puhta maitsega ning isuäratavad.

MÄRTSIÕLUT rüüpa suvel

“Tänapäeval on selle põhjus loomulikult teada. Sügistalvisel ajal oli Alpide jalamil temperatuur märksa jahedam ning madalamal temperatuuril käärimise tulemusena oli selle mikrobioloogiline rikkumine vähetoenäoline. Seevastu suvel soojakraadide juures levisid bakterid kiiresti ning rikkusid ka õlle,” teab Tartu Ülikooli keemiaharidusega õllemeister rääkida.

Selleks et tagada kvaliteetne pruul aasta ringi, võtsid Baierimaa õllepruulijad 1553. aastal vastu lihtsa, kuid efektiivse seaduse, mis garanteeris joogikõlbliku õlle ka suvel. Määrati kindlaks, et õlut tohtis pruulida 29. septembrist kuni 23. aprillini ning selle aja sees tuli ette toota ka suvine õllevaru.

“Kui õlletootmise periood lahiti läks, töötati tehastes täiskoormusel, samuti kaasati lisajõude, et suviseks õlletarbimise kõrghooajaks piisavad varud tagada. Suveks pruulitava õlle tootmist alustati varakevadelt ja viimased odralinnased kasutati ära märtsis. Sellest tuleneb ka õlletüübi nimi – märtsiõlu ehk Märzen,” pajatab Lipping õlle nime tekkimise tagamaast.

Kangem õlu, punakas värv

Õllemeisteri sõnul on märtsiõlled väga eriline värv ning iseloomulik maitse võrreldes eestlastele tuntud traditsioonilise laagriõllega.

“Selle õlle kääritamiseks keedetakse tihedam virre, mida iseloomustab punakalt vaskjas või merevaigutoon, veidi kõrgem alkoholisaldus ja tugevam linnaseline maitse,” kirjeldab Lipping. “Humal ja kõrgem alkoholiprotsent kindlustasid õlle säilimise terve suve vältel, pikem laagerdamisprotsess koos tihedama virdega tekitas õllele meeldiva järelmaitse ja tummise hinge, mis andis jõudu suvisteks töödeks.”

Et märtsiõlut pidi jätkuma kuni sügise keskpaigani välja, tuli leida õllele sobilikud hoiustamistingimused. Õlle värske terve suve vältel tagas hoiustamine jahedates keldrites ja mägikoobastes, mis tihti olid täidetud talvel kogutud jää ja lumega.

“Vanemate õlletehaste juures on tänase päevani säilinud omal ajal märtsiõlled hoiustamiseks ehitatud suured laagrikeldrid. Neid on näha ka meie oma tehase juures, kuhu omal ajal koguti talviti jääd Emajõe pealt,” lisab ta.

Märtsiõlle pruulimine Eestis

Lauri Lipping teab rääkida, et veel 1800. aastate alguses pruuliti Tartus vaid pinnakäärutuse meetodil saadud koduõlle sarnast hägusat ja settega rüübet.

Korralikku märtsi-tüüpi õlut hakati pruulima 1826, mil Saksamaa juurtega kaupmees Justus Reinhold Schramm avas Tartus õllefabriku,

Kuldne Trio 40

Suvetuur „LAIP ON LAIP“

KOMÖÖDIATEATER
T:503 8045

Saadab ansambel E-Retro, külalised Brigita Murutar ja Maia Vahtramäe

11.07 Paide Vallimägi
13.07 Rakvere Laululava
14.07 Toila Laululava
15.07 Viljandi Laululava
16.07 Elva Laululava
17.07 Haapsalu Piiskoplinn

18.07 Keila Laululava
19.07 Kuressaare Lossihoov
21.07 Tartu Laululava
22.07 Pärnu Vallikäär
23.07 Võru Kandle aed
24.07 Tallinn A Le Coq Arena

Õhtujuht Henrik Normann, õnnitlema tulvad Jaak Joala, Siiri Sisask, Juhan Parts, Angela Merkel, Mati Murumaa, Peeter Oja, Sepo Seeman jt.

Soodushind: pensionärid, tudengid, õpilased!
Piletid: Piletimaailm, Piletilevi, Selver, Rimi, Statoil ja kohapeal!

Algus kell 20





Lauri Lipping soovib A. Le Coq Imperial Märzenit serveerida jalaga pokaalist, jahutatuna 6–8 kraadi juurde.

JAKO ARULA

mille ülesanne oli alustada pudeliõlle tootmisega. See õllesort kujutas endast mitu kuud jääkeldris laagerdunud kvaliteetõlut, mida müüdi mitte ainult pudelisse villitult, vaid ka vaatides.

“Esimest korda pakuti kohalikele Tartu elanikele uut märtsi-tüüpi õlut 1826. aasta 10. aprillil ja pudel erakordset kesvamärjusest maksis 20 kopikat,” teab Lipping ajaloolist fakti. Sarnaselt pruuliti Tartus õlut

kuni 1860. aastateni, mil ka Ema-jöelinnas jõudis õlletootmise uus ajajärk – õlut hakati tootma aurumasinaga joul.

Tehnoloogia timbib maitse, värvuse ja kanguse

Lauri Lippingu sõnul tänapäeval enam hea märtsiõlle tootmisel nii palju mängima ei pea. “Õlletootmise tehnoloogilised vahendid kont-

rollivad virde valmistamist, temperatuure, käärimisprotsessi ja filtreerimist, mis kõik võimaldab toota õlut aasta ringi. Samamoodi saab kvaliteetsete karamell-linnaste ja humalatega pruulimisel paika ka märtsiõllele iseloomuliku humalase maitse, merevaigutooni ning virde kanguse.”

Jaanipäevaks soovib noor õllemeister proovida ikka ka Märzenit, sest algupäraselt just seda tüüpi õllesid suviseks perioodiks pruulitigi.

“Õlu sobib hästi grillvorstide kõrvale ning tänu kõrgele linnasesisaldusele ja pehmele maitsele BBQ- ja lamba- või sealiharoga de kõrvale, kastmete ning moppide ehk grillmarinaadide sisse.”

Soovitatav serveerimistemperatuur klaasi välja valamisel on jahutatuna 6–8 kraadini, mis toob esile õlle õige maitsebuket ja aroomi. Tänu täidlusele sobib seda aga proovida ka 10–12 kraadi juures, eriti siis, kui eelistatakse pudelitest juua,” andis õllemeister kaasa soovitused õlle nautimiseks.

ADA TAMMIK

Naturaalsed sääse- ja puugitõrjed kogu perele



Mosi-guard Natural® on üks efektiivsemaid viise kaitsta end putukahammustuste eest. Vahend on soovitatav täiskasvanutele ja lastele alates 6. elukuust. Mosi-guard Naturali toimeaine on naturaalne tsitriodiol® (suure PMD sisaldusega botaaniline õli, >64% PMD) ekstrakt Citriodiol®. Mosi-guard Natural on kõige laialdasemalt kasutatav ja populaarseim naturaalne putukatõrjevahend maailmas. Peale sääskede pakub Mosi-guard Natural kaitset ka liivakärbestele, puukide, kihulaste ja kaanide vastu.

Reisieelne kodutöö pole liiast

Agaramad on suvise puhkusepaketi ammu ära tellinud, kuid paljud alles vaagivad, kuhu ja millal minna.

Harilikult ei möödu puhkuseriis pelgalt kuumal rannaliival lebedes või basseini ääres päikest võttes. Iga reisikorraldaja pakub sihtkohas ekskursioone. Valikuga tasuks kodus enne tutvuda ja huvipakkuvamad välja valida. Internet on lisateabe hankimisel suureks abiks, samuti sõbrad, kes sihtkohas varem viibinud. Maitseid on mõistagi erinevad, kuid valik jääb teile.

Loe raha ja vali giid

Esimene päev kulub kuurordis sisseelamisele, tark on tutvuda pakutavate ekskursioonide valiku, laevasõidu- ja veesportdivõimalustega. Seda saab teha nii tänaval kui ka mõnda reisibüroosse sisse astudes.

Igal suuremal Lääne-Euroopa reisikorraldajal on hotellides oma esindajad, kes kindlal ajal kohal viibivad. Nendelt võib alati nõu küsida ja nad aitavad meelsasti. Nende pakutavate ekskursioonide kvaliteedis pole vaja kahelda. Giidid on oma ala meistrid ja võimelised ekskursioone tegema kahes-kolmes keeles korraga sõltuvalt sellest, millise keele kõnelejaid on grupis.

Hispaanias ja Türgis tasub tänavabüroodes tingida – see ei ole enda alandamine, vaid kuulub lõunapoolsetes riikides hea tava juurde. Hinnas saab kindlasti alla.

Eesti reisikorraldajad pakuvad ekskursioone eesti ja vene keeles. Paaril korral olen saanud nende teenid kasutades negatiivse kogemuse. Nüüd uurin hoolega, kes on giid, s.t kas tema pakutav teave on usaldusväärne.

Inglise, Saksa ja Vene turismifirmad pakuvad Kreekas, Türgis ja Hispaanias piisaval arvul kuurortidest lähtuvaid ekskursioone, nii ühe- kui

kahepäevaseid. Nendele võivad pannaustada puhkajad, kellele pole oluline oma seltskonnaga liikumine. Noored valdavad tänapäeval piisavalt hästi inglise keelt ja enamik ekskursioone just selles keeles ongi.

Tegu on kohalike atesteeritud giididega, kes tunnevad oma maa ja rahva kombeid ning räägivad ajaloost huvitavaid fakte. Lisaks on nad alati kõnelema kohalike elust-olust. Kohalike büroode pakutavatel ekskursioonidel kuulub reeglina hinna sisse lõunasöök koos joogiga. Mõnikord saab bussis ka tasuta jooke. Hinnalt on need ekskursioonid tubli kolmandiku odavamad kui Eesti reisisindajate pakutavad.

Iseseisvalt rendiautoga

Kui on soov ise ringi liikuda, otsige kohalik rendiautofirma ja pange sõiduk aegsasti kinni. Te ei ole kuurordis ükski, sõita soovijaid on palju. Kindlasti tasub uurida, kas tegu on *full insurance*'iga (täielik kindlus-

 EESTI KUNSTIMUUSEUM

Kunsti puudutus

Eesti klassikud kolmes kunstimuuseumis

KUMU



Nikolai Triik. Modernismiaja klassikud

28. septembrini Kumu kunstimuuseumis
(Weizenbergi 34 / Valge 1)

MIKKELI
MUUSEUM



Kuldaja värvid.

Eesti klassikaline maalikunst Enn Kunila kollektsioonist

7. septembrini Mikkeli muuseumis (Weizenbergi 28)

adamson-eric



Põhjala lummuses. Eesti kunstnikud Põhjamaades

17. augustini Adamson-Ericu muuseumis
(Lühike jalg 3)

KÜLASTA KOLME NÄITUST SOODSA ÜHISPILETIGA:

täispilet 8 € / perepilet 12 € (tavahind 10,50 € / 20 €)

Pakkumine kehtib 17. augustini 2014. Piletid müügil Eesti Kunstimuuseumi muuseumides

VAMBOLA PAAVO



Muinasjutuline Saksaa linn Rothenburg ob der Traube, kus paikneb kuuluis jõulumuseum.

tuskate) või tuleb ise mingi risk võtta. Panustada tasub täielikule kattele, sest sel juhul pääseb rahakoti kergendamiseks, kui kirglikku sõidustiili harrastav kohalik autol näiteks peegli puruks sõidab või tekib mõni mõlk.

Kui rendiauto kasutamine peaks langema augustikuus 15. kuupäevale ehk Neitsi Maarja päevale, on tark tegu juba kodus rendiauto broneerida. Kohapeal võib asi osutada tuluks. Katoliiklikus maailmas on sel päeval paljud rendifirmad suletud ja

väljasõit on lootusetu. Broneeritud auto tuuakse hotelli igal juhul.

Ringisõitmiseks sobib väiksemat sorti auto, sest seda saab hõlpsasti parkida. Huviväärsuste juures on ruumiga kitsas. Väiksem sõiduk passib ka kitsastele mägitseedele paremini kui maastur.

Rendiauto puhul tuleks kohe kontrollida, kas paak on täis või poollik, hiljem võib tagastamisel probleeme tekkida. Tähelepanematus kasutatakse ära ja hiljem nõutakse asemele *full tank* ehk täis paak.

Kes armastab reisida bussiga, peaks teadma, et kaasas on reisisaajad, mitte giidid. Euroopa suurlinnades nagu Berliin ja Pariis või Lõuna-Euroopa turismikeskustes tohib ekskursiooni teha vaid kohalik giid, kellel on selleks pildiga luba ja litsents. Grupiga kaasas olev reisisaaja võib tõlkida vaid tema juttu. Mingil juhul ei tohi võtta 30–40 inimest sappa ja hakata suvalisel väljakul või tänavanurgal jutustama. Turismipolitseile vahelejäamisel tuleb patustamisel arvestada 3000eurose trahviga.

Riigid ja linnad kaitsevad kiivalt oma turgu. Parem on maksta kohapeal ekskursiooni eest lisatasu, kui et hiljem sekeldusi klaarida.

Kohalikud giidid on harjunud töötama konveiermeetodil, üldjuhul nad ei oota, millal keegi grupist pildistamise lõpetab. Mõistlik on giidiga enne kokku leppida, millal busi juures uuesti kohtutakse.

Ühelegi reisile ei soovita minna kehtiva reisikindlustuseta. Säastes tühised paarkümmend eurot, võib hiljem tõsisema häda korral ja poliisi puudumisel asi väga kalliks minna.

VAMBOLA PAAVO



Rüütli 14, 10130 Tallinn
tel 644 4744,
641 8350, 641 8285
e-post info@mainedd.ee
www.mainedd.ee

KAUGREISID :

- MIAMI – KARIIBI MERE KRUIIS MAAILMA SUURIMA KRUIISILAEVAGA 03.–14.12.2014 H: 2999 €
- AUSTRALIA – UUS-MEREMAA 15.–30.11.2014 H: 4589 €
- USA LÄÄNERANNIK: NEW YORK, LAS VEGAS, GRAND CANYON, SAN FRANCISCO, HAWAII, LOS ANGELES 20.09.–04.10.2014 H: 2999 €
- UUS!** LAS VEGAS, SAN FRANCISCO, LOS ANGELES 20.–28.08.2014 H: 2199 €
- GRAND CANYON, SAN FRANCISCO, HAWAII, LOS ANGELES 24.05.–07.06; 20.09.–04.10.2014 H: 2999 €
- SINGAPUR – SUMATRA SAAR – LANGKAWI – KUALA LUMPUR 27.02.–12.03.2015 H: 2890 €
- VIETNAM-KAMBODŽA 15.–28.11.2014; 17.–30.04.2015 H: 2899 €
- HONGKONG-MACAU-TAIWAN-FILIPIINID 08.–22.05.2015 H: 2999 €
- SUUR INDOHIINA RINGREIS: VIETNAM, LAOS, KAMBODŽA 20.03.–03.04.2015 H: 2999 €
- WASHINGTON – PHILADELPHIA – NEW YORK 09.–17.08.2014 H: 1999 €
- KUUBA – KARIIBI MERE PÄRL – CANCÚN – MEXICO CITY 22.11.–05.12.2014; 27.03.–10.04.2015 H: 3220 €
- ARGENTINA-BRASIILIA 25.10.–07.11.2014 H: 3699 €
- EKSOOTILINE LÕUNA-AAFIKA – VICTORIA OSK 04.–20.10.2014 H: 4299 €
- SALAPÄRANE TAI JA KULDSETE TEMPLITE BIRMA 20.02.–05.03.2015 H: 2995 €
- KULDSETE TEMPLITE BIRMA 15.–25.11.2014 H: 2699 €

- HAWAII SAARED 15.–23.11.2014 H: 2999 €
- EKSOOTILINE LÕUNA-INDIA JA SRI LANKA 18.–29.10.2014; 06.–17.03.2015 H: 1999 €
- RANNAPUHKUS JA RINGREIS EKSOOTILISEL SRI LANKAL 20.–29.10.2014; 09.–17.03.2015 H: 1599 €

LÄHIREISID :

- SOOME JÄRVEDE VÕLU JA IMATRA KOSE VETEMÄNG 11.–13.07; 08.–10.08.2014 H: 219 €
- UUS!** SOOME – HIIDENLINNA JA DISAINIKESKUS – FIKARS RUUKKI 27.07.2014 H: 128 €
- UUS!** HORVAATIA: DUBROVNIK – SPLIT – DROGIR – LJUBLJANA 20.–27.09.2014 H: 980 €
- HISPAANIA – (ANDORRA) – PORTUGAL – GIBRALTAR 28.09.–09.10.2014 H: 950 €
- GOTLAND – ROOSIDE SAAR 03.–08.08.2014 H: 569 €
- UUS!** GOTLANDI KRUIIS: ROOSIDE LINN VISBI 06.–08.07; 27.–29.07.2014 H: al 198 €
- UUS!** SITSILIA-SARDIINIA-KORSIKA 08.–19.10.2014 H: 1250 €
- VELIKIJE LUKI 27.–29.06; 25.–27.07; 22.–24.08.2014 H: 240 €
- UUS!** KALININGRAD-NIDA 11.–13.07; 08.–10.08.2014 H: 248 €
- LOODUSKAUNIS JA LUMMAV PÕHJA-POOLA 12.–17.08.2014 H: 370 €
- LÕUNA-POOLA – VARSSAVI – KRAKOV – ZAKOPANE 12.–17.07.2014 H: 385 €
- UUS!** VAHEMERE KRUIIS KRUIISILAEVAGA OASIS 12.–18.09.2014 H: 1999 €
- RÜGEN – VALGETE KALJUDE SAAR 25.–31.08.2014 H: 555 €

EESTI REISID :

- UUS!** ROMANTILINE VORMSI 26.07; 23.08.2014 H: 39 €
- RUHNU SAARELE 13.–14.08.2014 H: 99 €
- RÄPINA MÕISA AIAD – PABERIVABRIK – PIUSA KOOPAD – SETO KUNINGRIIK 14.–15.06; 19.–20.07.2014 H: 89 €
- HIUMAA KOHVIKUTE PÄEVAD 02.–03.08.2014 H: 92 €
- UUS!** MUHUMAA – SAAREMAA JA VILSANDI 12.–13.07.2014 H: 109 €
- KUREMÄE KLOOSTER – ALATSKIVI LOSS – SIBULATEE 30.–31.08.2014 H: 75 €
- LÕOGASTAV PÄEV KIHNU SAAREL 13.06; 20.07.2014 H: 75 €
- PÕHJA-EESTI MÕISAD: KILTSI, PALMSE, VIHULA 15.06; 16.08.2014 H: 36 €
- LINNAPUHKUS :**
- LONDON – WINDSORI LOSS 25.–29.06; 16.–20.07; 20.–24.08; 10.–14.09.2014 H: 565 €
- MAAILMALINN PARIIS 23.–26.07; 22-25.10.2014 H: 650 €
- ANTIKNEN ROOMA 11.–15.06; 10.–14.09; 10.–14.12.2014 H: 650 €
- UUS!** PUNANE IGAVIKULINN MARRAKECH 24.–29.10.2014 H: al 989 €
- UUS!** PÄIKESELINE BARCELONA 06.–09.09.2014 H: 650 €
- UUS!** DUBAI – ABU DHABI – ARAABIA ÜHENDEMIRAADID 10.–17.11.2014 H: 1399 €
- Lõunamaa reispaketid, soodsad lennu- ja laevapiletid, reisikindlustus. Grupireisid vastavalt tellimusele.



Ise tehtud ILU



Rukkilill
rinda.

Rukkilill, hõrkõrn õlasall, kaitsev pihuloom – tee järele või maksa kinni!

Kõik algas rukkilillest, mille noppisin Maamessil Tartumaa Käsitöösalongi käsitööletilt. Ehe igas mõttes – rinda või juustesse sätitav, aga nagu päris lill! Mitte tasapinnaline, vaid peenelt heegeldatud õielehelehtritega.

Nii nagu käsitöövõtteid, antakse ka mustreid põlvest põlve ja ajakirjast ajakirja edasi, aga täiesti ainulaadsel näputööl on hoopis teine hingus ja võlu.

Ilu ja äri üheskoos

“Seda Enike Sabaliski välja mõeldud-tehtud rukkilille on püütud ka järele teha, aga tulutult,” räägib Maire Henno, kelle nime ette võiks kirjutada tiitli “eelnimetatud käsitööpoe turundusjuht” või “Ülenurme Käsitöö- ja Rahvuskultuuri seltsi Nurmenukk juhataja esimees”. “Keeruline pidi olema juba algus ehk südamiku heegeldamine.”

Maamessil alguse saanud uudishimust kantuna jõudsin Tartumaa Käsitöösalongi, kus leidsin eest väi-

Sel kaunil moel saab
kaelas kanda päris lilli.

JAANISIMMAN

21. JUUNI • VANAMÕISA VABAÕHUKESKUSES, SAUE VALLAS • ALGUSEGA 19.00

KULDNE TRIO

www.vabaohukeskus.ee

Soojendavad: **BROCOL JA MENTAL FLOSS**
ÕHTUT JUHIB **VALMAR DREGER**

VÕISTLUSED JA MÕÕDUVÕTMISED • LASTEALA
PILET 6 €, alla 140 cm sissepääs tasuta



ELRON

Tule rongiga • Saue jaamast 10-minutilise jalutuskäigu kaugusel
Vaata rongiaegu www.elron.ee



saku



Endla Talu



RAIVO TASSO



Niblatud prossid.

kese iseilutegijate paradiisi kogu oma kauniduses ja originaalsuses.

Maire tunnistas, et Eestimaal teist niisugust MTÜd polegi kui Tartu Maanaiste Liit. Nagu seitset ametit pidav Hunt Kriimsilm, tegeleb see MTÜ ka poepidamisega, seda küll koos Pulloveri poega, kellega kauplusepinda jagatakse.

Kuna liidu alla kuuluvad omakorda seltsid, oskab Maire eri-



Kui laulupeol päike lagipähe lõõmab, on kasu Merle Aadla rahvarõivatriibulisest mütsist.

ti Ülenurme käsitööseltsi arengu- loost rääkida.

“Kangakudumisega alustasime ja seda me ei jäta. Kangasteljed on kallid ja võtaksid kodus palju ruumi, pealegi on kanga ülesvedamiseks tarvis korraga mitut kätepaari, seepärast on kangakudumine meil sõna otseses mõttes seltskondlik käsitöö. Usun, et meie kaltsuvaibad on kujunenud juba omamoodi hitiks ja seltsi kaubamärgiks.

Oleme iseõppijad, ja oskused levivad ikka nii, et kui üks liige midagi oskab, õpetab teistele. Üheskoos käime koos nii seltsiruumides kui ka metsas – eesti keeles sitaseeni (verevad ja verkjad vöödikud, sametvahelikud jne) korjamas – nendega värvime lõngu ning kooime pleedideks või kampsuniteks või siis sokisäärtesse muhedateks mustriteks.”

Ühisest käsitöö tegemisest ärini oli Maire sõnul keeruline tee. Eesti naine on loomult tagasihoidlik ja umbusklik, aga elu õpetab ja seab uusi sihte.

“Kui endale kõik vaibad ja muud käsitööesemed tehtud, siis valmistati neid tuttavatele kingiks, järgmisel aastal järgmine ring ja ... kuhu edasi?”

Maire Henno vildisooja linase salliga.

Maire meenutab, et tema elu esimene laadalkäik teisel pool letti oli Alatskivil ja tema kaltsuvaibad võeti hästi vastu. Nõnda sai ta julgust ka teisi naisi kodust ja seltsiruumidest välja meelitada.

“Naised olid ju alguses nii tagasihoidlikud, et isegi meie enda näitustel pelgasid esemete juurde oma nime panna. Nüüdseks olen suutnud neid sedavõrd ümber veenda, et meie poes on igal esemel kaasas lipik autori nimega.”

Kuulsus on levinud

Äärelinnast Tartu raekoja platsi naabrusse kolimine on poe tuntu- sele kõvasti kaasa aidanud. Seda kahel moel: siia on leidnud tee nii ostjad kui ka liiduvälised käsitö- tegijad.

Erinevus teadagi rikastab ning nende inimeste ja tööde üle on kõigil hea meel. Kokku arvab Maire autoreid olevat umbes 200 ringis.

“Üks tore autor on meil lausa Peterburist – Natalja Belov. Tema toob meile klaasvitraaže ja kaelahteid, kus klaaside vahel päris taimed.

Ja need peened prossid on nibla- nud Roomet Veermäe. Ma pole as- jatundja, aga tundub, et ülipeeni- kesest traadist.”

Järg lk 366








**VANAMÕISA KÄSITÖÖLAAT
KOOS SUVELÕPUPEOGA**





**KAUPLEJATE
REGISTREERIMINE
ON ALANUD!**

23. AUGUST 2014 VANAMÕISA VABAÕHUKESKUSES SAUE VALLAS

**OTT LEPLAND
SVJATA VATRA
GRETE PAIA**

Põnevad tegevused
ja atraktsioonid
kogu perele



Eesti Toidu Telk
Kulinaarne Duett
UUS! Sibulatänav

Lisainfo ja kaupluseks
registreerimine
www.kasitoolaat.ee
5345 8450



Siid, lina, vilt – milline kooslus!

Algus lk 364

Veel ühed prossid äratavad mu tähelepanu. Maire teab, et seda nimetatakse *scoutache*-tehnikaks, aga täpse kirjelduse saaks nende autorilt Kadri Kangurilt. Maire oskab vaid kirjeldada, et riidest või nahast põhjale kinnitatakse üks toekam lame helmes ning selle ümber hakatakse keerutama ja nõeluma peenikesi siidpaelu, mille vahele põimitakse suuremaid ja väiksemaid helmeid, nii kuidas fantaasiatlend seda just ette ütleb.

Ene Jõelaiu tehtud kotikesed on samuti omanäoline kaup. Kui teostamise tehnikast rääkida, siis satsid viitavad vägagi otseselt tunamullu ülipopulaarseks saanud satsillidele.

Maalitud siidsalle tehakse käsitööringides tavaliselt hobivärvidega, aga Tiiu Jaansonil maalitud sallid on tehtud profivärvidega ja autoklaavist läbi lastud.

Minu vaieldamatuks lemmikuks saavad Ljudmila Makušina ja Anneli Kriiski õlasallid, mis sündinud vildi ja pitsi, vildi ja linase ning vildi ja siidi kooslusest. Meie suveõhtud on ju sageli jahedad, ja sooja jope alternatiivina... tahaks ju ka imeilus olla.

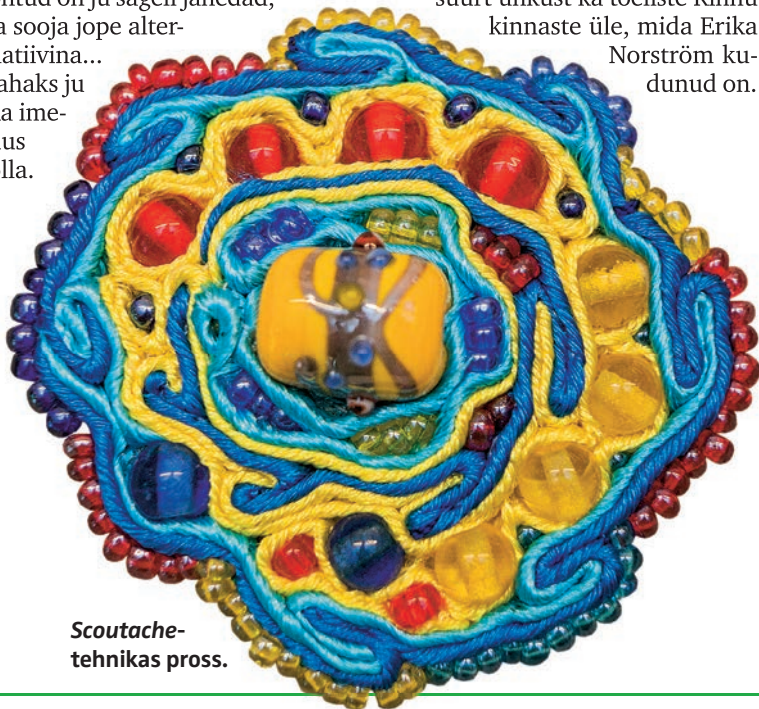
Satsikotike.



Jaani ootuses ei kipu küll veel talve peale mõtlema, aga nii nagu vanarahvas rautas suvel rege, tasuks kindlasti endale meelepärased kindad ja sokidki ära osta. Vildisse pressitud pits teeb Ljudmila Makušina soojad kindad ülainaiselikuks ja armsaks.

Väikest pihulooma hoitakse aga niisama peos, sest selle kõhul asetsev maagiline märk kaitseb kurja silma ja teo eest (karukese autor Aino Uusen).

Hoolimata sellest, et poes on isikupärased au sees, tunneb Maire suurt uhkust ka tõeliste Kihnu kinnaste üle, mida Erika Norström kundanud on.



Scoutache- tehnikas pross.



EESTI VABAÕHUMUUSEUM

Ajal on lugu

Suur ja vägev jaanipidu Eesti Vabaõhumuuseumis!

- * Eri ajastute jaanituled muusika, ühislaulmiste, mängude, tantsude ja imelugudega.
- * Esinevad Väikeste Löötspillide Ühing, Leigarid, Raimo Aas ja paljud teised.
- * Süüa-juua pakub Kolu kõrts koos sõpradega.

Tasuta bussid Viru hotelli eest ja Väike-Õismäelt!
Ürituse kava muuseumi kodulehel www.evm.ee





Pihukaru.



RAIVO TASSO

Kihnu kindad.



Pitsiga kaunis-
tatud
vildist
kindad.

Käsitöö erinebki ehk kunstist selle poolest, et kui kunstiteose matkimist nimetatakse plagiaadiks, siis käsitööoskusi ja -nippe antakse põlvest põlve ning üks-teisele lahkelt edasi.

Ehk kui loo alapealkirja juurde tagasi tulla, siis paljud käsitööarmastajad tegutsevad äraspi-

diselt: maksavad kinni ja teevad järele. Siiski peetakse käsitöögi puhul toredaks ja eetiliseks, kui eset täpp-täpilt maha ei kopeerita, vaid väärt ideede midagi omalt poolt lisatakse. Sellest tõelise käsitöömeistri ära tunnebki.

KAJA PRÜGI

VIHULA MÕISA

SUVEMUUSIKA

03. juulil
Marko Matvere
ja Peep Raun

10. juulil
Birgit Õigemeel
ja Mihkel Mattisen

17. juulil
Zorbas -
Kreekapärane
elamus.

24. juulil
Kõrsikud

31. juulil
Tanel Padar ja
Tarvo Valm

Kontserdid algavad
kell 19.00

PILETILEVI
Kultuur on lähedal

Postimees

m
Vihula mõisa
Country Club & Spa

Eesti Muusikaagentuur

Roman Baskini **SUVELAVASTUSED** juulis ja augustis

HAMLET
RAKVERE linnuses

PREILI JULIE
KÕUE mõisas

PREILI JULIE
KÕUE mõisas

MESALLIANSS
OHTU mõisa tallisaalis

MESALLIANSS
OHTU mõisa tallisaalis

RUKKILEIB JA LINA

Eesti Põllumajandusmuuseumis

Eesti Põllumajandusmuuseumis tutvustame muuseumiprogrammide kaudu kõigile huvilistele – eriti noorele põlvkonnale – talurahva omaaegseid töid ja tegemisi ning traditsioone.

Seni oleme keskendunud kahele projektile: rukkileivale koos teiste toiduteraviljadega ning linale. Need on sisuliselt õppeprogrammid, mis täiendavad põhi- ja kutsekoolides ning gümnaasiumides antavat vastava ainevaldkonna kohustuslikku õpet. Loomulikult saavad muuseumiprogrammides osaleda ka täiskasvanud külastajad.

Teraviljad ja leib meie laual

See muuseumiprogramm täiendab üldhariduskoolis läbi võetavat teemat “Inimese toiduvalmistamine ja tervislik toitumine”.

Programm on liigendatud vanusegruppide alusel ning kestab 1–2 tundi. Muuseumi või- ja leiva-programmi raames tutvustatakse maaviljeluse ja rukki leviku ajalugu, rukkileiba kui eestlaste rahvuskultuuri üht osa ning piima ja piimasaaduste tervislikkust.

Enim on osaletud põhikoolidest, seepärast nende programmist lähemalt.

Õpikojas tutvustatakse eesti rahvustoitute (rukkileib, koorevõi, kama, verikäkid, Mulgi puder jm) ajalugu videoklippide ja eksponaatide abil.

Näitusel ja küünis jätkub praktiline tegevus.

Näitusel “Põllumajanduse ja maaelu areng Eestis läbi sajandite” õpitakse tundma maaviljeluse ajalugu ja tööriistu, teraviljade kasvatamist ning eristamist, teraviljasaadusi, leiva valmistamise protsessi ning rukkileiva kui Eesti traditsioonilise toiduaine väärtuslikkust ja tervislikkust.

Küünis sorteeritakse teri, pekstakse kootidega vilja, jahvatatakse jahu jahvektivide, uhmri ja käsikiviga, et võrrelda eri aegadel kasutusel olnud jahutegemisviise ja tööriistu. Lisaks



Linaküpsised.

EESTI PÕLLUMAJANDUSMUSEUM

Linasaadused terviseks!

Arstid ja toitumisteadlased soovivad iga päev tarbida 30–40 g linaseemnesaadusi. Moostes tegutsevad agrobiotehnoloogia selts ja Linaagro OÜ on Eesti suuremad linaseemnesaaduste arendajad ja tootjad.

LINAJAHU sisaldab limaaineid (lignaaniid-bioaktiivsed ained), mis tervendavad seedekulglat ja reguleerivad rakutasandil ainevahetust. Selle tulemusel tugevneb inimese vastupanuvõime vähkkasvajatele ja hoitakse ära veresoonte varajane lupjumine.

10% linajahu süsivesikutest on mittelahustuv kiudaine, mis puhastab organismi jääkainetest. Linajahust üle 35% on valgulise koostisega, sealhulgas 11,3% on asendamatud aminohapped. Linajahu lipiidide (13,1%) sisaldusest 57% on oomega-3-rasvhapped.

LINAÕLI erilisus seisneb küllastumata rasvhapete (88%) ja oomega-3-rasvhapete sisalduses 57%. Toitumisteadlaste arvates võiksime iga-päevasest toiduenergiast saada 25–27% lipiidide (rasvhapete) kaudu. Küllastunud rasvhapped



võiksid moodustada sellest 1/3 ja küllastumata rasvhapped 2/3.

Eesti toitudes on oomega-3 suhe oomega-6sse 1 : 10 kuni 1 : 25, nn tööstustoitutes koguni 1 : 30. Õige suhe oomega-3 ja oomega-6 vahel peaks meie igapäevapäevases toidus olema vähemalt 1 : 3, ideaalne suhe on 1 : 1.

Arstiteadlased on jõudnud järeldusele, et oomega-3 vähesus inimese ajus on üheks stressi ja depressiooni tekitajaks.

Kalju Paalman

MTÜ Agrobiotehnoloogia Selts

Linaseemnesaadusi küsige apteekidest. Jae- ja hulgimüük: Loodustoode OÜ, Kadaka tee 1/3, Tallinn

RETSEPTE LINAJAHUST

Kodused kotletid linajahuga

- 1000 g hakkliha
- 200 g linajahu
- 2 sl riivsaia
- 2 küüslauguküünt
- soola ja pipart vastavalt maitsele

Linajahu ja riivsaia paisutada vee ja piima seguga 10 minutit. Lisada hakkliha-le ja kloppida korralikult läbi. Küpsetada kuumas õlis.

Linaküpsised

- 400 g margariini
- 200 g suhkrut
- 3 muna
- 700 g nisujahu
- 1 tl soodat
- 1 tl sidrunhapet
- 5 tl linajahu

Margariin, suhkur ja muna vahustada. Kuivained segada ja lisada munavahule. Segada tainas, rullida see lahti õhukeseks ning vormiga lõigata pisikesed küpsised ja küpsetada.

Linajahuvaht

- 5 dl maitsetatud jogurtit
- 2 dl vahukoort
- 2 sl linajahu
- maitse järgi vanillisuhkrut

Linajahu segada jogurtiga. Kohupiimapasta vahustada ja lisada vanillisuhkur – lõpuks omavahel segada kokku. Kautistada värske või külmutatud marjadega. Serveerida kohe.

*Retseptid pärinevad
Kalju Paalmanilt,
Agrobiotehnoloogia Selts MTÜ
Moostes*

tutvutakse vanaaegsete kaalude ja kaaluühikutega ning kaalutakse viljakotte.

Leivatares õpitakse leivataina tegemist, klopitakse võimasinaga võid. Lõpetuseks vaadatakse filmi rukki ajaloo ja põllutöödest, maitstakse leiba, võid ja taimeteed.

Lina meie igapäevaelus

Lina on üks vanemaid kultuurtaimi, ladinakeelne botaaniline nimetus *Linum usitatissimum L.* ehk "kõige kasulikum".

Idamaadest jõudis linakasvatust Euroopasse. Esiialgu õpiti tundma linaseemet ainult toiduainena, millest saadi energiat ja hoiti tervis korras. Juba 400 a eKr õpetas Kreeka arst Hippokrates, et linaseemnetega saab pehmeda seadepõhiseid hädasid. Näiteks küpsetati Rooma sõdalastele sõjakäikudel ka linaseemneleiba.

Eestis on lina kasvatatud üle 3000 aasta. Algul oli lina kohaliku tähtsusega põllukultuur. Eksportkaubana omandas lina turuväärtuse XVI–XVIII sajandil, kuigi juba 1377. aastal veeti Pärnu sadamast välja linakiudu ja -seemet.

Väärtusliku linakiu saamist soodustas Baltimaade jahe ja niiske kliima. Linakasvatust laiendas Eestis eriti XIX sajandi teisel poolel, mil kasvupind ulatus ca 60 000 hektarini. Rohkesti külvati lina Viljandi- ja Võrumaa lõunaosas ning Rääpi ja Vigala ümbruses, palju vähem aga Põhja-Eestis.

Linakasvatust soodustas Eesti arengut tugevasti, eriti talude päriseksostmist Lõuna-Eestis. Aeg on aga möödunud ja nüüdisaegne linakasvatust meie maal on üsna väheseks jäänud. Alates 2000. aastast kasvatatakse Eestis ainult õlilina, millele on turunõudlus.

Et möödunud mitte unustada, täiendasime senist linakasvatust näitust uue ekspositsiooniga "Lina meie igapäevaelus". Ajaloo paremaks tundmaõppimiseks pakume oma külastajatele vastavateemalisi linaprogramme.

Osalejad õpivad tundma linatoodete (seemned, jahu, õli) mõju inimorganismile ja nende raviomadusi. Tutvustame linaseemnekooki kui väärtuslikku loomasööta tervislike toiduainete saamiseks (tervisjuust, -munad, -piim).

Õpikojas vaadatakse filmi "Eesti lina lugu". Räägitakse lina olulisest osast Eesti talude ja majanduse arengus XIX ja XX sajandil.

Programmi praktilises osas tutvutakse linataime välis- ja siseehitusega, arenguga, uuritakse kasvuks vajalikke tingimusi, et saada kvaliteetset ning suurt kiu- ja seemnesaaki.

Tutvutakse ekspositsiooniga "Lina meie igapäevaelus". Kõnelatakse linakasvatust ja linatöötlemise ajaloo, õpitakse tundma eri aegade vahendeid ja masinaid

Küün-töötoas jätkatakse praktilise tegevusega. Töödeldakse lina eri aegade tööriistadega, tutvutakse lähemalt linakiu ja -õli kasutamise võimalustega tänapäeval: tööstuses, ehituses, toiduainena, meditsiinis. Meisterdatakse vildist kuumaalus (või puidust ese) ja kaetakse see linaõlivärviga.

Leivatares tutvutakse tervislike linaseemnetoodetega (õli, jahu). Programmi lõpus maitstakse tervislikke linajahutooteid (linajook, linajahuvaht).

MARE VIIRALT

Eesti Põllumajandusmuuseumi näituste ja muuseumipedagoogika osakonna juhataja



Eesti Põllumajandusmuuseum asub ajaloolises Ülenurme mõisakompleksis. Muuseumi põhiülesanne on koguda ja tutvustada avalikkusele põllumajanduse ning maaelu arenguga seonduvat.

- Näitused
- Haridusprogrammid
- Käsitöökursused
- Sünnipäeva- ja pulmaprogramm
- Ruumid seminarideks, koosolekuteks ja koosviibimisteks
- Toitlustus
- Kohvik
- Suurüritused

Muuseum avatud: T, K ja R-P 10-18 ja N 11-19

Kohvik-turismiinfokeskus avatud: E-K ja R-P 10-18 ja N 11-19

Muuseumi suurüritused 2014:

- 12 juuni - **Viss 2014**. Eesti holsteini ja eesti punast tõugu lehmade 25. iludusvõistlus
- 14. juuni - **Üleriigiline masinapäev. Ülenurme mõisa- ja talupäev**
- 21. juuni - **Ülenurme valla ja Eesti Põllumajandusmuuseumi jaanipäev**
- 16. august - **Rukkimaarjapäev**
- 6. september - **Tartu sügisnäitus. Tõuloom 2014**
- 11. oktoober - **Stiilipidu "Kolhoosi lõikuspäha"**

Pargi 4, Ülenurme, 41714, Tartumaa

Tel: +372 738 3810, +372 5373 7124

epm@epm.ee www.epm.ee



Koristamine ajab aevastama?

Kas teil on kunagi koristamisel või pesumasinast pesu välja võtmisel hakanud nina vett jooksuma või tugev lõhn löönud hingamisteed kinni?

Asi ei pruugi olla üldse liiga tolmu- ja keemias, vaid kasutatavas kodukeemias. Nõusid pestes ja kodu koristades ei süüvi me tavaliselt kodukeemikaalide koostisse ega mõtle, kuidas tööstuslikud puhastusvahendid meid ümbritsevas õhus kemikaalide taset tõstavad ning allergiatele hoogu annavad.

Ärritajad sinu kodus

“Paljud puhastustoodete kemikaalid on söövitava toimega, ärritades nahka ja hingamisteed ning põhjustades allergiaid,” selgitavad Lilian Somelar ja Anne-Liis Himma, kes hakkasid aasta jagu tagasi alguses enda ja oma pere tervisele mõeldes

ning järk-järgult ka teistele huvilistele tooma Eestisse 100% looduslikke ja allergiavabu puhastusvahendeid. Naiste sõnul teevad Eesti inimesed enamasti otsuse hindaja ja mugavust arvestades, viitsimata lugeda toodete silte. Samuti ollakse veidi skeptilised “ökovahendite” võimete osas.

“Ega selle aastaga meie silmis üldises plaanis midagi väga muutunud ole: on palju inimesi, kes ei mõista kodukeemikaalide ohtlikkust tervisele ja ümbritsevale keskkonnale. Aga on ka neid, kes leiavad, et vesi on täiesti piisav koristamiseks, väga rasvaseid nõusid saab ju tegelikult puhtaks kuuma vee ja soodaga. Selliseid nippe on palju, mida kasutada kemikaalide asemel, aga kes viitsib mässata kiire elutempo juures. Mugavam on osta poest vahend, mida on kogu aeg kasutatud.”

Anne-Liis lisab: “Rääkides oma tutvusringkonnast – meie sõbrad on muutunud juba palju keskkonnateadlikumaks just tänu jagatud kogemustele. Suust-suhu-reklaam on

parim, rahulolu kasvatab usaldust. Kohtusin äsja tuttavaga, kes kasutab Earth Friendly nõudepesuvahendit. Ta oli mehe peale veidi pahane, sest viimati poes käies oli too ostnud Fairy, kehitades õlgu ja õigustades, et mis seal ikka vahet on. Siit loebki välja, et kes korra juba kasutab ökotoodet, ei taha enam muud. Kes ei teadvusta endale, mis vahe on looduslikel vahenditel ja kontrollimata sisaldusega kodukeemial, ei saa aru ka selle mõttest.”

Ökotooted on ohutumad

Liliani ja Anne-Liisi jaoks algas elu tervislikumaks muutmine toitumisest, kodukeemia mõjule hakkasid nad tähelepanu pöörama pärast laste sündi. Kuna oma lapsele soovib iga vanem parimat, leidsid ka nende kodudes oma koha esimesed ökotooted, mis aga ei rahuldanud nõudlikku maitset.

“Nii tuli meil idee leida sada protsenti looduslikud, ent samas

Ohutu tuletegemise nõuandeid küsi Päästeala infotelefonilt 1524!

Helista 1524 ja küsi, kuidas suvepäeval ohutult lõket teha ja grillida!

Looduses matkates vali tuletegemiseks avalikud lõkkeplatsid, mis on tuleohutuse nõudeid arvestades Sinu jaoks juba ette valmistatud. Kui soovid teha lõket väljaspool avalikku lõkkeplatsi, siis tuleb enne tuletegemist küsida selleks nõusolek maaomanikult.

Arvestama peab selles omavalitsuses kehtivate eeskirjade ja Tuleohutuse seadusega kehtestatud küttekoldevälise tuletegemise nõuetega.



Kui leiad katmata kaanega kaevu, siis ära mine mööda, vaid anna sellest teada 1524-le! Üks telefonikõne võib päästa elu!



HÄIREKESKUS

KINDEL / KIIRE / ASJATUNDLIK

www.112.ee

ERAKOGU



Lilian Somelar ja Anne-Liis Himma.

efektiivsed puhastusvahendid ning praegu pakume Eestis üle 25 Earth Freindly toote: üldpuhastusvahendeid, pesugeele, nõudepesuaineid, kangavärskendajaid-puhastajaid, puhastusvahendeid mänguasjadele ja köögiviljadele,” loetleb Lilian Somelar. “Eks oma valiku peab igäiks ise tegema, kuid meie soov on häid asju inimestele lähemale tuua.”

Läbi aegade on puhastamiseks kasutatud looduslike vahendeid nagu söögisooda, pesusooda, äädikas, savi, sidrun, sool jne. Ehk taaks ka sõprussuhted looduslike vahenditega taas üles soojendada?

GERLI RAMLER

NÕUANDED

Lõhn ja värv ei tee kodukeemiat tõhusamaks

- Ärge valage erinevaid kodukeemivahendeid omavahel kokku, sest nendes sisalduvad kemikaalid võivad omavahel reageerida ning kokkusegamisel moodustada mürgiseid gaase.
- Vältige tugevalt lõhnavaid kodukemikaale. Lõhnaained on sageli ohtlikud ega anna puhastusomadustele midagi juurde.
- Eelistage värvituid puhastusvahendeid. Erinevate värvainete liisamine ei paranda toote omadusi.
- Suhtuge kriitiliselt tootjate rohevaidetes. Eelistage tunnustatud ökomärgistega tooteid.
- Ohtliku kodukemikaali tunneb kõige kergemini ära tema pakendi peal oleva oranži ohusümboli järgi – kui pakendil on näiteks must rist oranžis kastis, siis on kodukemikaal ärritav või kahjulik, seega ka ohtlik.
- Kodukemikaali jääke ei tohi valada ühiskanalisatsiooni, sealt satuvad nad keskkonda ja kahjustavad seda.
- Ärge ostke pesuvahendeid, mis sisaldavad fosfaate, NTA-d, EDTA-t või klooripõhiseid valgendajaid, kuna need ained on ohtlikud nii tervisele kui ka keskkonnale.
- Enne kui ostate puhastusvahendeid, soovitage vaadata pakendi pealt, mida seal on kirjutatud koostisainete kohta. Uurige järele ja mõtelge, mida te kasutate kodus ja kas need ained on ka ohtlikud.
- Kodukemikaale peab kodus hoidma lastele kättesaamatus kohas, võimaluse korral kapis luku taga. Nii Eestis kui ka mujal maailmas on saenenud mürgistusjuhtumid, mis on seotud pesukapslite või geelikuulikeste allaneelamisega. Väikelapsed arvavad, et tegemist on millegi söödavaga. Samamoodi ei tohi puhastusvahendeid valada ümber näiteks joogipudelisse.

Allikas: www.bioneer.ee

Loodus ravib



ONYCOR

Kas teie varba- või sõrmeküüs on traumast kahjustatud? Kas soovite ergutada küünte kasvu või soodustada tallanaha elastsust?

Onycor sisaldab tõmmiseid järgmistest looduslikest komponentidest: agaav, sirel, pune, valge sinep, Cayenne'i pipar, kadakas, lisaks taruvaik ja etüülalkohol.

Küünekahjustuste ja/või -kasvu kiirendamiseks tilgutage mõned tilgad küüne alla ja vällile. Liigsarvestunud tallanaha pehendamiseks või jalanaha hoolduseks hõõruge jalanahale piisav kogus 2–3 minuti jooksul pärast jalgade pesemist ja kuivatamist.



KLUX

Kas teid vaevavad mao ülehappesusest tingitud probleemid ja kõrvetised? Või olete oma kõhu liiga täis söönud? Ehk on stress tekitanud seedehäireid?

Klux koosneb looduslikest preparaatidest: lagriits, kardemon, ingver, samuti glütseriin, etüülalkoholi sisaldus kuni 18%.

Manustage 2 korda päevas enne sööki 40 tilka puhtalt või lahustatult 50 ml leiges (toasoojas) vees. Ennetamaks söögitoru limaskesta kahjustuste tekkimist, on soovitatav mao ja söögitoru hoolduskuuride tegemine 1–2 korda aastas ühe kuu vältel. Sobib kasutamiseks koos ravimitega. Ei soovitata kasutada raseduse ja imetamise ajal. Sapikivide kahtluse korral kasutada ettevaatusega.

PAPS-20

Kas tunnete, et olete oma lihastele või liigestele liiga teinud? Või häirivad teid nahamarrastused ja -kriimustused? Ehk on teid hammustanud mõni putukas?

Paps-20 koosneb looduslikest preparaatidest: agaav, sirel, taruvaik ning etüülalkohol. Ülitundlikkuse korral üksikkomponentide suhtes tuleb pidada nõu arstiga.

Kandke PAPS-20 õhukese kihina vastavale kehapiirkonnale kuiva naha peale, soovitatavalt 3–4 korda päevas.



PROPOLISE EKSTRAKT

Kas teid on hammustanud mõni putukas? Kas teie organism on nõrgestunud ja vajab puhastust?

Propolise ekstrakt sisaldab 10% propolist (taruvaiku). Propolis sisaldab erinevaid looduslike ühendeid, sealhulgas bioflavonoidide ja flavoone. Bioflavonoidid on taimse päritoluga polüfenoolsed ühendid, mis juba väga väikestes kontsentratsioonides võivad hävitada mitmesuguseid kahjulikke mikroorganisme.

Välispidiselt kasutatakse Propolise ekstrakti antiseptilise vahendina, seepidise organismi tugevdamiseks ja puhastamiseks. Propolise ekstrakt toimib antiseptikuna ja aitab desinfitseerida nahka kriimustuste, haavade ja põletuste korral. Propolist ehk taruvaiku on kasutatud rahvameditsiinis loodusliku antibiootikumina.

Manustamisel lahustage 1 ml ekstrakti 20 ml vees, vajaduse korral tarvitage 2–3 korda päevas, enne sööki. Päeva ei soovitata manustada üle 50 ml.

Toidulisand ei ole mitmekesise toitumise asendaja. Enne tarvitamist loksutada. Suukaudselt tohib Propolise ekstrakti kasutada ainult lahjendatult. Veega lahjendamisel muutub vedelik piimjasvalgeks. Kasutajatel, kellel on ülitundlikkus üksikkomponentide suhtes, oleks enne kasutamist soovitatav konsulteerida arstiga. Ei soovitata kasutada raseduse ja imetamise ajal. Sobib kasutamiseks koos ravimitega.



Lisainfo:
www.massuno.ee

Küsigie Massuno loodustooteid apteekidest. Apteeker annab ka teavet, millises apteegis toodet parajasti saadaval on.

Järvemuuseumi kalad

GEORGI LOGUNOV

Järvemuuseumi pea kaks aastat kestnud uuendamise hakkab lõpule jõudma ning Võrtsjärve idakaldal paiknev turismimagnet ootab taas kalu uudistama.

Järvemuuseum, kus juba 2006. aastast on saanud akvaariumides näha Eesti mageveekalu, on kerkinud poole suuremaks. Muuseumi laiendamine oli hädavajalik – uute akvaariumide jaoks polnud enam kohta, õppeklass jäi kitsaks, ekspositsiooni tarvis nappis ruumi.

Õnneks saadi keskkonnahariduse edendamiseks Euroopa Regionaalarengu Fondist ja Keskkonnainvesteeringute Keskusest toetust, et luua paremad tingimused nii küllastajatele kui meie elavatele eksponaatidele – kaladele.

Eesti Maatülikooli limnoloogiakeskuse ehk järveuurimiskeskuse asukoht on lõunaestlastele hästi teada – juba aastakümneid tagasi käidi siin ekskursioonidel teadlaste eluga tutvumas.

Siis oli akvaariumides ka mõningaid looduses elavaid kalu näha, kellest kuulsaim oli valge anger-



Muuseumiküllastajate ja -asukate huvi võib olla ka vastastikune. Pildil haug.

jas – teda meenutatakse vahel siiani. Limnoloogiakeskuse üks tühjana seisev hoone ehitatigi ümber järve muuseumiks, mis nüüd veel kord rekonstrueerituna ja laiendatuna uksed avab.

Ainulaadne akvaariumimaja

Maailmas on palju populaarseid akvaariumikeskusi, kus püüavad pilku värvikad troopilised kalad ja ohtlikuna näivad mereelukad. Ka Tallinna Loomaaias on selliseid ning akvaariumikalu peetakse meil päris palju kodudes.

Järvemuuseumi kalad on aga hoopis erilised, sest nad on täies-

ti tavalised, meie enda veekogudes elavad liigid. Aga on nendegi seas haruldasemaid, nagu albiino säga, ja kaitsealuseid, nt tõugjas.

See “tavalisus” sõltub ka meie kalateadmistest. Kui haugi, ahvenat ja angerjat oskab nimetada iga eestlane, siis selliste kalade nagu turb, rüüt või nurg olemasolust pole paljudel aimugi. Aga need kalad ujuvad meie akvaariumides (ja muidugi ka looduses) rõõmsalt ringi ning ootavad küllastajaid – isegi eriti liikuma ei pääse, liiga palju vett tuleks kaasa vedada.

Praegu on järve muuseumis kümme avarat akvaariumi, teist sama palju peaks valmima juunis.



Ainult juunis Eesti ainsast lipupoest

lipuvabrik.ee

Eesti lipud ja vimplid **-10%**

Lisaks eripakkumine

Eesti majalipp 105 x 165 cm **16€**

Eesti mastivimpel 35 x 200 cm **16€**



LIPUVABRIK

FLAG FACTORY
EST. 1994

Säästa aega ja telli veebist!

Kampaania kehtib ka esindukaupluses Türi 3 Tallinn

ootavad külla

Hetkel ujub neis kakskümmend liiki Eesti mageveekalu, akvaariumide lisandudes suureneb ka liigirikkus.

Esmapäeval võivad paljud kalad tunduda täpselt ühte nägu, kuid lähemal vaatlusel ja giidi abiga saab selgeks, kuidas neil vahet teha. Ja seda oleks kasulik teada – satub ju õnge otsa teinekord liik, keda ei tunne. Kuid siis ei tea ka, kas ta on kaitsealune või muude püügipiirangutega ning tuleks vette tagasi lasta.

Kalad on niisamagi huvitavad jälgida, kuigi nad on kõik ühtmoodi kalanäoga. Näha, kuidas angerjas hingab, karpkala suu toidu järele põhja poole välja sopistab või haug talle söögiks pandud kalakese välkkiirelt tabab – see pakub elamust!

Lisaks kaladele on muudki huvitavat – kalastusvahendeid (ka keelatud!), järveteadlaste uurimisvahendeid, suve edenedes toome valiku veetaimi.

Miljonivaade Võrtsjärvele

Kuigi Tartust vaid 50 kilomeetrit eemal, tundub järvemuseum olevat maailma serva peal. Otse Võrtsjärve, meie suurima siseveekogu kõrgel kaldal on vaade seminariruumist imeline. Sellel on veel üks suur pluss – kui lektor ikka kehvapoolne, saab auditoorium nautida vähemalt miljonivaadet.

Katuseterrassilt on vaateulatus veelgi avaram. Tuulise ilmaga saab vaadet nautida teise korruse galeriist või alumise korruse kohvikust. Kohvikuterrassil pakub päikese eest kaitset suur pärnapuu. Ei midagi pompooset, tormilist või mürarohket, selline väike kena kohakene.

Parvesaun ja õngelaenus

Võrtsjärv on kalarikas järv, nii et kaluritest jääb midagi ka õngemeestele. Kel oma püügivahendeid käepärast pole, saab meilt õnge laenutada ja anna ka vihmaussid söödaks kaasa. Eriti põnev on kalastamine lastele, neid tuleks juba varakult harjutada looduses viibima, kalaretk on selleks üks parimaid viise.

Vanasti kalastati Võrtsul kalepurjekaga, millega tuule abil kala välja traaliti. Nüüd on kaks kalepurjekat, mis soovijatele lõbusõitu teevad ja kus võimalik süüa ka angerjasuppi või suitsulatikat.

Järvel saab sõita ka parvesaunaga, kuulata meeskonna jutte järvest ja kalastusest, või jääda ankrusse ja teha üks korralik saun – järve hüppamiseks ei pea kaugele minema.

Õppeprogrammid

Rege tuleb rautada suvel ja usinad kooliõpetajad saavad juba nüüd plaanida järgmiseks õppeaastaks loodusõppepäevi.

RETSEPT

Mõnusa päeva pakett

Võta

- 1–1,5 tundi järvemuseumis
- 1 tund õngitsemist
- 1 tund kalepurjekasõitu
- 1 ports angerjasuppi
- 0,5 suitsulatikat
- 3 tundi parvesauna

Kasuta tavalisel viisil!

Võrtsjärve õppekeskus, mis õigupoolest ongi järvemuseumiga tegeleva Eesti Maaülikooli ühe üksuse nimetus, pakub õpilastele rikkalikku valikut loodusõppeprogramme, alustades kaladest ja harrastuspüügist kuni rabamatkani välja.

Õpetajal piisab vaid teatada õpilaste vanus ja olemasolev ajavaru, meie pakume välja sobivad tegevused ja viime need läbi.

Kindlasti tasub õpilastega tulla kaema meie kalu, sest kuigi paljud õpetajad on väga suurepärased looduse tundjad, ei silka kalad metsa all ringi ega kasva pargis, neid on looduses palju raskem kohata.

Kui mõnikord on arutletud eurorahaga rajatu otstarbekuse üle, siis järvemuseumis on see küll läinud õigesse kohta. Kes ei usu – tulge vaadake oma silmaga. Teised tulevad nagnii.

Meie kalad ootavad teid!

ANU METSAR

TULE JÄRVEMUUSEUMI!

**Akvaariumites meie mageveekalad
Kalastusvahendid
Miljonivaade Võrtsjärvele
Õppeprogrammid**

**Õngelaenus
Parvesõit
Kohvik**

Avatud:
juunis E–R 10–18
juulis ja augustis E–L 10–18, P 10–16
riigipühadel suletud

OTSE VÕRTSJÄRVE KALDAL!



Eesti Maaülikool
Estonian University of Life Sciences

www.emu.ee

Limnoloogia tee 1, Vehendi küla, Rannu vald, Tartumaa
tel 522 9570
e-post anu.metsar@emu.ee
<http://kalala.emu.ee/kalala>

SUVI ja õigesti valitud kosmeetika sobivad kokku

Kuigi kosmeetika on aastate jooksul täiustunud, pole kuhugi kadunud müüt, et selle kasutamine päikese käes kahjustab nahka. Ja et seepärast peaksime suvel ringi käima tõeliste looduslastena.

Ilu- ja tervisenõustaja Enel Eha hindab sellise väite peale sügavalt sisse ja välja. “Kosmeetika kasutamisega seotud müüdid on tõesti visad kaduma. Lepime kokku, et me ei räägi lihtsalt suvisest näo- ja nahahoolidusest, vaid teeme vahet, kas viibime rannas või linnatänaval. Kui läheme randa päevitama, pole tõesti vaja nagu lisajumestada, piisab korraliku SPF-kaitsega päevakreemist.”

Jumestuskreemistki ei tuleks loobuda

Jumestuskreem ja puuder on esimesed kosmeetikatooted, mis kevadel tavaliselt ära jäetakse. “Ilmaasjata,” arvab Enel Eha. “Jumestuskreemi ülesanne on nahka ühtlustada, kuid lisaks päevakreemile kaitseb see näonahka ka liigse saaste eest. Linnas, kus on õhusaaste üsna kõrge, võiks nahka pigem kaitsta, kui et seal päevitada.

Rusikareegel on see, et näole kantav jumestuskreem peaks olema samas toonis kaela ja dekoltee nahaga. Naisel võiks olla kodus kaht tooni jumestuskreemi. Üks heledam toon talviseks jumestamiseks, teine

suviseks jumestamiseks, kui nahk on juba päevitunud. Neid kreeme saab siis aasta ringi vastavalt naha tooni muutumisele omavahel segada. Usun, et keegi ei tee enam seda rumalust, et hakkab jumestuskreemiga nagu pruunimaks muutma, see jätab ebaloomuliku mulje.”

Jumestuskreem on nii kollaka varjundiga, roosaka alatooniga kui ka oliivikarva, kuidas nende vahel valida? Enel Eha soovib jälgida oma naha alatoon, milliseks nahk päevitades muutub ning sellele vastavalt valida õiget tooni jumestuskreemi.

Põsepunastki ei pea ilunõustaja sõnul suvises linnas loobuma. Siinkohal tuleb ta meelde reegli, et puuderdatud nahale kantakse puuderjas põsepuna, vaid kreemitatud või lisaks jumestuskreemitatud näole sobib ideaalselt kasutada põsepuna nii puudripärleid kui ka kreemjat põsepuna. Sobimine tähendab seejuures loomulikkust.

Suvised nahahoolidusvahendid on leebemad

Väidet, et näonahk vajab suvel puhkust, ei tule Enel Eha sõnul samuti puhta kullana võtta. “Kui puhkuse all mõeldakse seda, et näonahk ei vaja kreemi ega kaitset UV-kiirguse ega saaste eest, siis on see küll rumal mõte. Kuid puhata võib liiga spetsiifiliste omadustega kreemi-

dest – nahapinguldajatest, kortsutõstjatest... Suvel võib vahelduseks valida kergemad, intensiivselt niisutavad ja SPF-kaitsega kreemid. Samuti vajab kogu keha niisutust, kehakreemid võib vahetada niisutava te emulsioonide vastu.”

Iga kosmeetikafirma laseb harilikult suveks välja *light*-tooted, mis on konsistentsilt kergemad ja niisutavad.

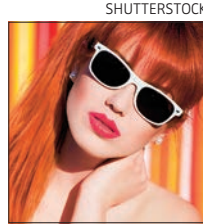
Kui juba hommikul on plaan randa minna, tekib küsimus, kas kasutada näol tavalist päevakreemi või kohe päikesekaitsekreemi. Enel Eha soovib hommikul kohe

kreemitada nagu oma tavapärase päevakreemiga. Kui selles SPF puudub või on liiga madal, siis umbes pool tundi enne päevitamist võiks sellele kanda tõhusama SPF-kaitsega spetsiaalse päikesekaitsekreemi.

“Unustada ei tohiks huuli, ka need vajavad oma kreemi või palsamit. Osal huulepulkadel on märgitud ka SPF-faktor või antioksüdantiivne toime. Ka tasub uurida, kas teie huulepulg on kirjas säilivusaeg. Vanadest huulepulkadest tuleks küll loobuda.”

Kuuma päikese käes vajavad kaitset ka juuksed, ka nende jaoks on igal heal kosmeetikafirmal omad tooted. Kas eelistada suvekübarat või päikesekaitse spreipalsamit, on maitse asi, kuid kübara kandmise puhul võib lihtsalt juhtuda, et seal, kus lõpeb kübar, vahetavad juuksed äkitselt värvi.

KAJA PRÜGI



SHUTTERSTOCK

Inglit Pai®

Kõige puhtam
kodumaine
kosmeetika



100% looduslike toodete sari.

Eesti esimene ja suurim loodusliku kosmeetika tootja Inglit Pai.

Soovitame randa minnes ja rannast tulles kasutada Inglit Pai sarja „Topeltpäike” päikesesõlisesegu ja päikesepiima.

Ideaalsed just pärast päevitamist: niisutavad päikesest kuivanud nahka, rahustavad punetust ja annavad ühtlase jume. Sarja „Topeltpäike” regulaarne kasutamine aitab päevitusest saadud jumet säilitada.

Inglit Pai tõhusad looduslikud tooted sarjast „Säasehirm” on sääsele ebameeldiva, kuid inimesele meeldiva lõhnaga.

Sarja kuuluvad Säasepetaja lõhnalampi, Säasepetaja ihule ja riietele pihustamiseks ning sääsekupu leevendaja sääsekuppude ja putukahammustuste raviks ning sügelamise leevendamiseks. Säasekupu leevendajat soovitame ka lastele.

Sel suvel saadaval ka Olerexi tanklate poodides üle Eesti!

info@inglipai.ee

Inglit Pai facebookis



Uus mereteemaline näitus AHHAAs!
7.05–2.11.2014

UJUB Või UPUB

Suur käed-külge näitus
loodusjõududest merel

TALLINNAS
13.02–26.07.2015

LENNUSADAM
SEAPLANE HARBOR

TARTUS
7.05–2.11.2014



Teaduskeskus
AHHA

Külasta ka
AHHA 4D elamus kino
Tartu Lõunakeskuses!

4D



www.ahhaa.ee



TUNNETA

ERINEVUST



Kas teadsite, et John Deere tähendab enam kui 175 aastat kvaliteetset põllumajandustehnikat?

Meil on lai valik multifunktsionaalseid väiketraktoreid, töö- ja vabaajasõidukeid, muruniidukeid ja murutraktoreid. John Deere'i masinad teevad teie elu lihtsaks ja töö tegemise tõhusaks nii põllul, spordiväljakul, metsas, suvilas kui ka koduaias.



JOHN DEERE



3036E+305
19 188 €



X165
3 790 €



JM36
585 €



Külastage lähimat Stokkeri Tööriistakeskust või John Deere'i keskust.
Hinnad kehtivad 30. juunini või kuni kaupa jätkub.
Hinnad on käibemaksuga.

STOKKER AGRI

www.stokkeragri.ee

JohnDeere.com