

AED:
Hiliskülvid
kasvahoones
Lk 748-749

SUPERTOIT:
Sametkõrgest saab
korjata nüüd
Lk 752-753

KÄSITÖÖ:
Kindad kätte,
sussid jalga
Lk 755, 758

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 47 20. november 2014



SALZBURG L

3770 €
4446 €

Soojussalvestus
ja konvektsiooni-
soojus ühes



SALZBURG M

2490 €
2930 €



SALZBURG M+1

2780 €
3295 €



SALZBURG XL

4450 €
5236 €

Nordpeis
**KAMPAANIA-
AHJUD 2014**



AHJUDE TEHNILISED ANDMED

	M	M+1	L	XL
Kaal (kg)	610	717	965	1330
Mõõtmed (mm)	K 1485 L 680 S 480	K 1805 L 680 S 480	K 1740 L 800 S 550	K 1650 L 1150 S 600
Kasutegur (%)	84	85,2	90	87,6
Soojussalvestus	100% – 4,9 h 50% – 14,1 h 25% – 21,7 h	100% – 5,7 h 50% – 13 h 25% – 20,5 h	100% – 4,4 h 50% – 16,7 h 25% – 27,0 h	100% – 6,7 h 50% – 10,6 h 25% – 22,6 h
Salvestatud energia (kWh)	39,5	40,2	45,1	87,2
Suitsutoru Ø (mm)	150	150	150	150
Kõetav ruum (m ²)	kuni 50	kuni 60	kuni 80	kuni 80

Ühendus korstnaga pealt, tagant, küljelt.



Suur valik sooduspakkumisi: www.raidkivi.ee

Salong KAMINAKODA
TALLINN: Pärnu mnt 139e/2, tel 677 6977
TARTU: Tähe 127e (XNord OÜ Kaminasalong), tel 5661 5954



KAMINAKODA

kaminakoda@raidkivi.ee • www.raidkivi.ee



Õunte kärntõbe tekitab seen, mis talvitub varisenud lehtedel. Nakkusohu vähendamiseks tuleks varisenud lehed õunapuude alt kokku korjata ja kompostida.

Mis aitaks kärnatõppe nakatunud õunapuid?

Minu aia 'Krameri tuviõuntel' on viimastel aastatel ilmnenu mingi isemoodi kärntõbi. Tänavu oli vigaseid õunu juba veerandi jagu. Ka on paljud õunad kaotanud oma ilusa kuju. Kärnad on kuivad ja meenutavad puukoort. Sellised õunad säilivad isegi mitu kuud ja mädanema ei lähe.

Aga siiski tahaksin tagasi oma maitstvate õunte ilusat välimust! Palun aidake.

Vastab

VÄINO PALLUM

Kärntõve ebatavaline ilming õuntel tekkis tõenäoliselt patogeeni arengut häirivate ekstreemsete ilmastikuolude – kõrge õhutemperatuuri ja niiskusepuuduse tõttu.

Haigusetekitaja seen (*Venturia inaequalis*) talvitub varisenud lehtedel. Sealt saab alguse noorte lehtede esmane nakatumine kevadel. Lehtede ülakülgedel moodustuvad kollakasrohelised 8–15mm läbimõõduga laigud. Need ilmnevad enamasti öitsemise lõpul, olles algul nähtavad vaid lehte vastu valgust vaadates. Hiljem kattuvad haiguslaigud õrna tumeda oliivroheline kirmega – patogeeni lülieoskandjate ja lülieostega.

Lehtedelt kandub haigus õuntele. Tavaline haiguspilt on järgmine: õuntele ilmuvad tumedad oliiv- ja kirmega laigud. Nende all õuna koor korgistub ja vilja kasvades lõheneb. Viljade kahjustus ilmneb enamasti juuli teisel poolel.

Tänavune kuum ja sademetevaene juuli seiskas kärntõve aren-

gu, enamikus Eestimaa paikades jäid ka kärntõvele vastuvõtlikud õunasordid harvanähtavalt täiesti terveks.

Haiguse nakkusalgme vähendamiseks koguge ja kõrvaldage varisenud lehed, kompostihunnik katke mullaga. Pritsige puude võralused lehtede kiirema kõdunemise soodustamiseks kaaliumkloriidi lahusega (1 kg/10 l veele).

Harvendage õunapuude võrad. Optimaalne võratihedus tekitab vihmast märja lehestiku kiire kuivamise.

Pritsige õunapuid kohe pärast viimaste kroonlehtede langemist Effectoriga (5 g/10 l), Chorus 75 WGga (4–5 g/10 l) või Score 250 ECga (2 ml/10 l). Tõrjet korra 10–15 päeva möödumisel, sajaste ilmade püsimisel kaks korda.

Kujunda hauaplats pohlavaibaga

Harilik pohl (*Vaccinium vitis-idaea*) on igihaljas kääbuspõõsas, mida saab kasutada ka kalmu kujunduses pinnakatjana.

Pohlad on vähenõudlikud ja taluvad kuiva, puhmikud moodustavad tihe- da vaiba ja sügisel kattuvad viljade- ga. Kui igihaljad lehed saavadki ke- vadatel päikesest kahjustada, taastu- vad need omal jõul üsna kiiresti.

Pohladeni viis mind praktiline vajadus. Püüdsin leida taime, mis eelnimetatud tingimustele vastaks, öitseks tagasihoidlikult ja päästaks männiokaste riisumise vaevast.

Pohladeist pinnakatte rajamisel tuleb kasutada looduslikult haput turvast. Olen seganud hulka ka kõdu ja -varist. Kalmistul on turbaala raja- da kõige mõistlikum siis, kui on vih- mane periood, sest kogu turvas peab läbimärjaks saama. Pelgalt istikute kastmisest kohe kindlasti ei piisa.

Pärast istutamist on plats paar aastat üsna hõre, aga see on oma- moodi isegi ilus, kuna taimed on kor- rapäraselt istutatud. Okaspuu all kat- tub pind üsna kiiresti okastega, kuid neid ei ole vaja ära riisuda, kuna ok- kad võib turba hulka segada.

Alates kolmandast aastast hak- kavad puhmad laiutama. See ole- neb ka ilmast – kui on soojad ja vihmased suved, läheb kiiremini.

Pohlavaip vajab väga vähe hool- dust: aeg-ajalt tuleb pinnast vaid kobestada, tõmmata välja seem- nest idanema hakanud umbrohi ja mõne aasta tagant lisada turvast.

Olen kasutanud hariliku pohla sor- ti 'Koralle', mille taimi kasvatab Metsa talu Reolasoo külas Tartumaal.

Neile, kes soovivad lähedas- te kalmusid ise korrastada, olen koostanud iseseisva õppevormi ehk e-kursuse, mille leiab lehelt www.kalmukujundus.eu. Kursuse läbi- nu on võimeline ise hauaplatsi kor- rastama ja haljastama vähest hoolt nõudvate püsikutega.

PIRET PIHTJÕE

Sinu Aednik OÜ
Maakodu.ee



PIRET PIHTJÕE



Igihaljas taimevaip harilikust pohlast 'Koralle'.

Harilikust pohlast hauapiirde rajamiseks kasutati turbapätse.

SVEN ARBET

Salatipeenar varakevadeks

TIIT KOHA

Esimesed kevadkülvid võib praegu kasvuhoonesse äraagi teha – värskesalati- kraam on siis juba aprilli lõpus omast käest võtta.

Olen juba kahel aastal külvanud hilissügisel kasvuhoonesse köögivilja ehk teinud n-ö talvealust külvi. Eelmise aasta tulemused olid head: esimesena sain noppida spinati- ja salatilehti, aprilli lõpus oli saak täitsa korralik. Porgandid olid maitsmiseks parajad mai lõpus. Eelmise talve algus oli soe, veebruaril külm külve ei mõjutanud.

Esimesed kogemused on nüüd olemas – mida teha paremini, et saada värsket varajast köögivilja oma kasvuhoonest.

Peenar sügisel valmis

Kirjeldan järgnevalt, kuidas ma hiliskülve teen.

- Sügisel on hea võimalus viia kasvuhoonesse puulehti peenra täiteks. Kaevan süvendi ja puistan sinna lehed, peale rehitsen mulla. Kõdunevate lehtede kohal soojeneb kevadel muld kiiremini ja taimed kasvavad jõudsamalt.

- Sel sügisel külvasin lehtedele ka natuke sügisväetist. Kevadel on siis taimedel toitained kohe kättesaadavad.

- Kuna muld oli parajalt niiske, polnud enne külvamist vaja seda kasta.

- Talikülvid teen peenra algusesse, siis ei sega need kevadel tomati jt taimede kasvukohale istutamist.

- Kõigepealt tõmban kuni 10 cm sügavused külvivaod.

- Vao põhja puistan universaalset kasvuturvast. Olen täheldanud, et seemned idanevad siis ühtlasemalt.

- Vastu talve külvan veidi tihedamalt, sest osa seemneid ei pruugi idaneda.

- Külvatud seemned katan mullaga ja vajutan lauajupiga kinni.



Aprilli lõpp kasvuhoonepeenral. Tänu talikülville on varakult võtta vitamiinirikkaid salatilehti ja aroomikat tilli, ka ajatussibulalt saab juba saaki.

- Soovitan kasutada etikette, kuhu kirjutage kultuuri ja sordi nimi ning külvi kuupäev. See on oluline ja ka huvitav: nii saab jälgida, kui kaua seemned idanevad ja millal hakkab saaki saama.

Varakevad kasvuhoones

Sel varakevadel tödesin oma kasvuhoones, et eelmisel hilissügisel tehtud külvid tärkasid kenasti. Seemned olid hästi idanenud ja tõusmed ilusasti ühtlaselt rivis.

- Märtsis katke külvid kattelooriga: päeval võib kasvuhoones olla küll üle 10° sooja, kuid öösel võivad temperatuurid langeda miinusesse. Katteloori all idanevad seemned kiiremini ja see kaitseb juba tärganud taimi.

- Esimene kord kastke kindlasti eelsoojendatud, parajalt sooja veega (22–25°). Kasutage kastekannu peenikest sõela. Kasta võib julgelt läbi katteloori.

- Kastke hommikupoolikul, esialgu piisab paarist korrast nädalas.



Peenra põhjaks pandud puulehed soojendavad kõdunedes kevadel mulda, lehekompst teeb mulla viljakamaks.



Kasvuturbale külvatud seeme: vasakul spinat-, paremal aedsalat.

SOOVITUS

Proovige neid sorte

- Aedporgand 'Muscade' – väga varajane, juurvilja pikkus 16–18 cm, oranži südamikuga.
- Aedsalat 'Witte Dunsel' – väga saagikas ja kiirekasuline, kollakasrohelistel lusikakujuliste lehtedega.
- Aedtill 'Mammoth' – kasvu algul püsib pikka aega madalana ja annab rikkalikult lehemassi.
- Aedspinat 'Industra' – tugevad taimed on püstise kasvu ja suurte lehtedega.
- Lehtseller 'Gewone Snij' – tumeroheliste võrtsikate lehtedega.

NB! Redist ärge sügisel külvake! Kuna rediseeme hakkab idanema +5° juures, on oht, et tõusmed tärkavad juba sügisel ja talvised külmakraadid hukutavad noored taimed.



Külvid vajutage lauaga tihedamaks ja varustage siltidega.

- Sirguvat kõögivilja pole vaja kasvu ajal väetada, sest varane saak valmib ruttu.
- Päeval tehke kasvuhoone aknad või luugid lahti. Öhutamine on vajalik, et vältida liigset niiskust. Samuti võib päikesepaistelisel päeval minna klaasi all liiga soojaks ning on oht, et taimed venivad välja.
- Kui kevadsoe tuleb varakult, saab märtsis külvata kasvuhoonesse juba redist ja panna maha ajatusibula.

Saak valmib soojas ja valges kasvuhoones kiiresti. Aprilli lõpus – mai algul on vitamiinirikas varane lehtkõögivili juba laual. Spinati-, salati- ja tillilehti noppige 2–3 kaupa, esimesi lehti võib võtta juba üsna noortelt taimedelt. Porgandid on söömiseks mõnusad mai lõpu-pole.

Jõudu tööle! Kes ei katseta, ei saa ka tulemust.

Toite pehmest juustust

Meie poodidest leiab hulga pehme valge juustu sorte. Neid on mitmes valikus: juust ühe plokina, kuubikutena soolvees, kuubikutena mitmesuguste lisanditega õlis.

Alljärgnevates retseptides on kasutatud Arla Apetina valget juustu. Loomulikult sobib juust soolastesse roogadesse, kuid väga hea maitse annab see ka lisatuna puuviljadele salatites ja magustoitudes.

Head katsetamist!

Kuskussisalat mündiga (4-le)

Maitsva koosluse moodustavad värsked münd, magus mesi ja soolane juust.

- 3 dl kuskussi
- 3 dl aedviljapuljongit
- 2 sl völd
- 350 g Apetina juustu
- pool pikka kurki
- 1 dl musti oliive
- musta pipart
- 0,5 dl hakitud murulauku
- 3 dl salatilehti

Kaste

- 2 dl maitsestatamata jogurtit
- 1 sl vedelat mett
- 2–3 tl hakitud värsket mündi
- soola

Valage kuskuss puljongiga üle, segage juurde völd ja laske jahtuda. Lõigake kurk ja juust suuremateks tükkideks ning segage kuskussile juurde. Lisage oliivid, pipar, murulauk ja salatilehed. Segage omavahel kokku kastmeained ning valage salatile.

Kikerhernepallid (40 tk)

Lihtsalt valmiv maitsev suupiste.

- 800 g konserveeritud kikerherneid
- 100 g Apetina juustu
- 1 dl hapukoort
- 2 tl jahvatatud vürtsköömneid
- 1 tl soola
- 1 dl hakitud murulaugu-petersellisegu
- purustatud pistaatsiapähkleid

Nõrutage kikerherned, segage juurde juust, hapukoort ning maitsestage soola ja köömnetega. Vormige pallikesed, vee-



Kikerhernepallid.



Kurgi-melonisalat.

retage murulaugu-peterselli-pistaatsiasegus ning laske enne serveerimist üle õõ seista külmikus.

Koorige ja tükeldage melon ning kurk. Pange kaussi. Segage õli, sidrunimahl, sool, pipar ja estragon ning valage salatile. Raputage üle juustutükkidega.

Kurgi-melonisalat (4-le)

Värsked jahutatud kombinatsioon.

- 1 pikk kurk
- 1 väike melon
- 2 sl oliiviõli
- poole sidruni mahl
- 0,5 tl soola
- pipart
- 1 sl hakitud värsket estragoni
- 150 g Apetina juustu

Salat grillitud kartulitega (4-le)

Kreekapärasele salatile lisavad siin maitset grillitud kartulid.

- ¾ kg värsked väikesed kartuleid
- 1 sibul
- 4 tomatit
- 1 purk Apetina juustu oliividega õlis

REPRO



Salat grillitud kartulitega.



Soe punapeedisalat.

- 2 sl sulatatud võid
- 1 tl soola

Keetke kartulid peaaegu pehmeks. Koorige ja viilutage sibul ratasteks ning lõigake tomat tükkideks. Pange kaussi tomat, sibul ning juustutükid koos oliivide ja õliga. Kurnake kartulid ja veeretage neid soola-võisegus. Grillige, kuni need on kuldpruunid ning seejärel lisage salatile.

Soe punapeedisalat (4-le)

Värsked punapeedid on sügise hitt, mida lihtsalt peab maitsma! Serveerige salat võimalikult soojalt.

- 1 kg värsked punapeete
- 1 sibul
- 4 dl rukolalehti
- 2 sl oliiviõli



Värsked puuviljad juustuga.

- 0,5 tl soolahelbeid
- 100 g Apetina juustu

Keetke punapeedid pehmeks, nõrutage ja lõigake tükkideks. Valage peale õli, puistake soola ja segage hästi läbi. Seejärel lõigake peale sibularõngad ja rukolalehed. Pudistage peale juust. Hästi sobib grillitud liha juurde.

Värsked puuviljad juustuga (4-le)

See värviline salat rõõmustab nii silma kui ka maitsemeelt.

- 2 tükeldatud apelsini
- 2 dl arbuusikuubikuid
- pool sidrunit
- 2 sl vedelat mett
- 100 g Apetina juustu
- 1 sl hakitud melissi

Pange puuviljatükid kaussi ning valage üle sidruni-meesebuga. Pudistage peale juust ning kaunistage melissiga.



Kreeka puuviljasalat.

Kreeka puuviljasalat (4-le)

Soolane, hapu, magus... Selles desserdis on kõik olemas!

- 1,5 dl vahukoort
- 100 g Apetina juustu
- 2 sl vedelat mett
- 1 laimi riivitud koor ja pressitud mahl
- 5 dl puuviljatükke (kiivi, maasikas, melon, apelsin, nektariin, virsik)

Vahustage koor tugevaks vahuks. Murdage juust. Segage vahustatud koor, juust, mesi, laimimahl ja -koor. Serveerige saadud vaht puuviljatükkidel.

KAILI EERMA

Ka talvel tasub seenele minna

Puidu sametkõrgest (*Flammulina velutipes*) võib leida novembrist jaanuarini, kui ilmad on sulad. Eesti looduses kasvab ta lehtpuudel, kõige sagedamini pajudel, harvem halli lepa tüvel.

Jaapanis on sametkõrges hinnatud mitte ainult oma maitseomaduste tõttu, vaid ka väga hea ravimseenena.

Seene jaapanikeelne nimi on *enokitake* või *enoki* ja selle nimetuse all võib teda osta ka meie suurematest toidupoodidest, peamiselt kuivatatult. Värskest on söödavad ainult kübarad; jalad on selleks liiga kõvad ja sitked.

Viljakehad on omavahel põõsajalt kokku kasvanud ning katavad suurte kogumikena kände, lamapuitu, kuivanud ja isegi elusaid puid, olles nii saproobid (surnud orgaanilisest ainest toitujad) kui ka poolparasiidid.

Seen kasvab puudel 10–12isendilise rühmana. Kübar on hästi äratuntav, värv varieerub mee- või helekollasest tumeoranži ja pruunini, olles keskpäigast tumedam. Kübar on kleepuv ja limane, läbimõõt 3–8 cm. Eoslehekesed on algul valged ja hiljem kollakad. Jalg on tumekuni mustjaspruun, sametjas, kõhrjas, sitke ja söögiks kõlbmatu.

Seeneliha valge või kollakas, erilise lõhna ja maitseta. Värsked või kergesti kuivatatavad sametkõrgesed on eriti sobilikud talviste seenesuppide valmistamiseks.

Samuti saab seda äärmiselt vähenõudlikku seent kasvatada aias lehtpuude tüvedel või ka aknalaul.

Sametkõrgese raviomadused

Seenel on antioksüdatiivsed omadused, tugevdades meie immuunsüsteemi. Hiirte peal tehtud teadusuuringud viitavad, et sametkõrges pidurdas pea 85% katseloomadel vähi edasist arengut. Inimes-

te puhul on seenepreparaate (lisaks traditsioonilistele ravimeetoditele) kasutatud lümfoomi ja eesnäärmevähi profülaktikas (Singapuri ülikooli uurimus).

Toimeaineteks on peamiselt lektiin, lüsiin ja beeta-D-glükaanid – need koostisosad aitavad tasakaalustada immuunsüsteemi ja hoida maksa tervena. Lisaks pärsivad seenepreparaadid dementsuse ja Alzheimeri tõve süvenemist.

100 g sametkõrgest sisaldab 37 kcal energiat, märkimisväärses koguses B₆- ja D-vitamiini, mineraalainetest rauda ja magneesiumi.

Seenesoust kuivatatud seentest

- 2 kl vett
- 100 g hapukoort
- 20 g kuivatatud seeni
- 20 g nisujahu
- 1 sl võid
- 1 loorberileht
- maitseks soola ning jahvatatud musta pipart

Valage seentele peale 2 klaasi vett ja keetke, kuni need on paisunud ning pehmed. Nõrutage ning tükeldage. Praadige jahu või ja mõne lusikatäie seenepuljongiga pidevalt segades korralikult läbi, lisage ülejäänud seenepuljong ning keetke tasasel tulel 15–20 minutit. Nüüd lisage hapukoort ja sool ning laske soustil keema tõusta. Seejärel lisage sool ja peenestatud pipar, loorber ning kuumutage 3–5 minutit. Serveerige kuumade keedukartulitega.



Seenesoust kuivatatud seentest ja värsketest ploomidest.



Puidu sametkõrgest tasub hilissügisel otsida lehtpu

Seenesoust kuivatatud seentest ja värsketest ploomidest

- 2 klaasi vett
- 120–140 g mugulsibulat
- 2–3 küpsed ploomi
- 20 g kuivatatud seeni
- 20 g nisujahu



ude tüvedelt.

- 2 sl tomatipüreed
- 1 sl võid
- 1 loorberileht
- maitseks soola ning jahvatatud musta pipart

Valage seentele peale 2 klaasi vett ja keetke, kuni need on paisunud ning pehmed. Nõrutage ja tükeldage. Hakkige sibul peeneks ja hautage tomatipürees. Praadige jahu või ja mõne lusikatäie seenepuljongiga pidevalt segades korralikult läbi, lisage ülejäänud seenepuljong ning keetke tasasel tulel 15–20 minutit. Nüüd lisage hautatud sibul ja maitseained ning keetke tasasel tulel 3–5 minutit. Valmis kuumale soustile lisage hakitud seened, pooleks või neljaks lõigatud ploomid ning või. Serveerige sömera riisiga.

Seenesoust kuivatatud seentest ja värskest tomatist

- 2 kl vett
- 40–60 g mugulsibulat
- 20 g kuivatatud seeni
- 20 g nisujahu
- 1 tomat
- 1 sl võid
- 1 loorberileht
- maitseks soola, suhkrut ning jahvatatud musta pipart

Valage seentele 2 klaasi vett, keetke, kuni seened on paisunud ning pehmed, nõrutage ning tükeldage. Hakkige sibul peeneks, praadige võis läbi, segage juurde jahu, ning kui kõik on hästi segatud, lisage hakitud seened. Nüüd valage peale seenepuljong, lisage tükeldatud tomat ja sool ning keetke tasasel tulel 10–15 minutit. Lisage suhkur, pipar ja loorber ning kuumutage veel 5–7 minutit.

Seeneborõ

- 1–1,5 l lihapuljongit
- 300–350 g keedetud peeti
- 200–300 g kartuleid
- 200 g värsked või 30 g kuivatatud seeni
- 1 keskmine mugulsibul
- 1/2 juursellerit
- 1 sl võid
- 1 sl tomatipüreed või -pastat
- 1 tl nisujahu
- 2–3 sl punast veiniäädikat
- maitseks soola, jahvatatud musta pipart ja peenestatud maitserohelist

Lõigake värsked seened peeneks ja praadige võis koos tomatipüree ning jämedalt riivitud selleriga läbi. Kuivatatud seeni keetke enne kahe klaasi veega, nõrutage ja lõigake tükkideks (seenekeduvee võib

lisada supile). Lõigake keedetud peet kuubikuteks, toores kartul kangideks. Pange kartul keevasse puljongisse ja keetke, kuni see on poolpehme. Kloppige väikeses koguses külmas puljongis, seenekeduvees või lihtsalt vees lahti jahu ning segage supile juurde. Nüüd lisage kõik ülejäänud komponendid ja keetke veel 8–10 minutit. Võtke tulelt, puistake peale peenestatud maitseroheline ning serveerige, soovi korral võib lisada hapukoort.

Seenesupp praetud loomalihaga

- 1 l vett
- 600–700 g kartuleid
- 350–400 g loomafileed
- 200 g värsked või 30 g kuivatatud seeni
- 2 hapukurki
- 1 sl võid
- 1 tl suhkrut
- maitseks soola, jahvatatud musta pipart ning peenestatud maitserohelist

Lõigake värsked seened peeneks ja praadige võis koos tomatipüree ning jämedalt riivitud selleriga. Kuivatatud seeni keetke kahe klaasi veega, nõrutage ja lõigake tükkideks (seenekeduvee võib lisada supile). Lõigake loomafilee õhukesteks viiludeks ja praadige võis mõlemalt poolt kergelt läbi, asetage keedupotti, valage peale liiter vett ning keetke, kuni liha on poolpehme. Nüüd lisage kangideks lõigatud kartul, keetke veel 10 minutit, lisage kuubikuteks lõigatud hapukurk, seened, suhkur ning maitseained, keetke veel mõni minut ja võtke tulelt. Valmis supile puistake peale peenestatud maitserohelist ja soovi korral lisage ka hapukoort.

Hapukapsa-seenesupp kuivatatud seentest

- 1 l vett
- 500 g hapukapsast
- 100 g soolatud või 30 g kuivatatud seeni
- 200–250 g läbikasvanud sealihaga
- 1 keskmine mugulsibul
- 1 sl peenestatud sibulapealseid või murulauku
- 1 sl võid
- 1 tl köömneid
- 1–2 tl suhkrut
- 6–8 tera musta pipart
- 1–2 lehte loorberit ja maitseks soola

Valage sealihale vesi peale, keetke, eemaldage vaht, lisage pipar, loorber ja keetke peaaegu pehmeks. Lisage peenemaks lõigatud hapukapsas, köömned ja keetke, kuni kõik on pehme. Lõigake soolatud seened peeneks ja praadige võis koos hakitud mugulsibulaga korralikult läbi. Kuivatatud seeni keetke kahes klaasis vees, nõrutage ja lõigake tükkideks (seenekeduvee võib lisada supile). Lisage praetud seened valmis supile, keetke mõni minut ja vajadusel lisage soola. Võtke liha supist välja, lõigake õhukesteks viiludeks ning serveerige eraldi taldrikult (soovi korral pakkuge kõrvale ka kanget sinepit). Valmis supile puistake peale hakitud sibulapealseid ja soovi korral maitsestage hapukoorega.

TOIVO NIIBERG

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja

Mardilaada uustulnukad

PILLE HERMANN

Tänavune Mardilaat on ajalooks saanud, ja nagu ikka, oli seal nii taas-kohtumisi kui ka täiesti uusi ja üllatavaid leide.

Kes käib laadal jõulukungitusi valimas, kes saab kokku vanade tuttavatega, joob tassikese kohvi ning ostab kodustele kaasa ka kopsaka tüki sinki. Loomulikult ei puudu laadalt kindad-sokid, looduskosmeetika ning vaimustavad ehted. Kiusatuseks igale käsitööhuvilisele on värvilised lõngakuhilad.

See kõik käib juba traditsiooniks saanud Mardilaada juurde, kuid alati tasub sealt otsida ka täiesti uudseid ideid ja tooteid. Jagame siinkohal käesoleva aasta Mardilaadal esitletud uusi ja põnevaid leide käsitöömaailmast.

PILLE HERMANN



Kottide kollektsioon Meeri. Külluslike etnokudumitega kotid on inspireeritud Mary Poppinsi põhjatust võlukotist, Eesti etnograafiast ning tänapäeva naisest, kelle päevad on tegusid täis. Komplektis on lisaks õlakotile väiksem asjade hoidja. Autor Triin Hellat, Tasi OÜ.



Eesti kindakirjad, komplekt kudemishuvilistele. Kauni kirjaga kinnas on karbil kenasti esil, vajalik kogus villaseid lõngu vihtides ja selge juhend kaasas.



Nutikindad. Käsitööd hindavale nutisõltlasele, kes peab suhtlema pakases ja ei karda villast lõnga. Viru Käsitöö Salong, autor Kersti Loite.



Suurrätiruuduline lapitekk. Koemustrilistest villastest kangatükkidest valmistatud tekk. Ruudulised kangatükid ja teping annavad lapitekile suur-räti väljanägemise. Väikegildi Meistrid MTÜ, autor Hilja Sepp.



Kaamelikarva vilditud tänavajalatsid. Kodulähedase villavabriku kraasvil-last, naturaalkiust ääristusega tallaga vana aja hõngulised jalavarjud sobivad nii naistele kui meestele. Autor Ene Tornberg, Designhandicraft OÜ.



Suure-Jaani, Tarvastu ja Helme kandi kindad (ülemine rida).

Külma vastu

Just sellist pealkirja kannab Ulase meistrikoja kindanäitus, mis on pühendatud Eesti traditsioonilistele kinnastele.

“Paljud näitusekindad on kootud vanade eeskujude järgi. Valik tugines omapärasematele kudumisvõtetele või silma paitavamatele värvi- ja mustrikombinatsioonidele,” kirjutab Kristi Jõeste näituse tutvustuses.

Põhjamaiselt käredate talvede tõttu elutähtis kudumiskunst on siinmail olnud nii eriline ja mitmekesine, et praegugi ihalevad kujud üle maailma omandada meie silmuskudumise pärandvõtteid, hoogustades sellega omalaadset käsitööturismi.

Näituse korraldajate soov oli need kaasaegsete kudumishuviliste ja kandjate jaoks muuseumikirs-

tudest päevavalgele tuua ning julgustada üha rohkem neid taas looma. Näitusel saab näha 53 Eesti kinnast.

Paljud näitusekindad on kootud vanade eeskujude järgi. Väljas on nii muuseumi kinnaste ligilähedasi koopiaid kui ka Kristi Jõeste kavandatud kindaid. Seinul kaunistavad suured fotod neist kaunitar-kinnastest, mis on tehtud eratellimuseks ja juba ammu oma kandjate käsi soojendamas.

Näitus rändab kuni suveni, detsembris-jaanuaris on Viljandis Kondase Keskuses, veebruaris võib kindad leida aga Pärnust Uue Kunsti Muuseumist. Pilku püüavad ka setohust kindaalused, mille on valmis teinud Andres Ansper Päikesepuu OÜst.

Täpsemalt saab lugeda <http://kristijoeste.blogspot.com/>.

PILLE HERMANN

Tõstamaa, Lihula, Muhu ja Vigala kindad (alumine rida).

TASUB TEADA

Kes on Ulas?

Ulas on IV sajandil Armeenias elanud piiskopmärter Blasiuse eestikeelne nimi. Ulas oli villatöötlemise ja -kauplejate kaitsepühak, kes saatis eluajal korda mitmesuguseid imetegusi, ravides loomi ja inimesi.

Ulase meistrikoja eestvedajaks ja kunstnikuks on Eesti Kultuurkapitali aastapreemiaga tunnustatud kindameister Kristi Jõeste. Näitusekindad kudusid Kristi Jõeste, Tiina Zujenkov, Eleriin Seim, Anu Kruusimaa, Anneli Lilienthal, Majalis Mändoja, Asta Kink, Merike Saaremets, Grete Ojamaa, Aili Rätsep, Alliki Oidekivi, Gundega Agar, Sigrid Häkkinen Tank ja Liisi-Ly Viitkin.



Veel näiteid Tarvastu, Paistu ja Helme kinnastest.



Hetk pitsikeskuses toimunud keelekoolitusest.

Käsitöö peab arenema

Haapsalu Käsitööseltsi jõudis veendumusele, et arengu jätkumiseks ja liikmete taseme tõstmiseks on vaja koostada pikemaajalisem arengukava, mis seab sihid ja eesmärgid.

Paljud meist on tunnetanud, et vanamoodi jätkata pole enam võimalik. Selline hetk võib saabuda inimese eraelus, kuid vahel võib ka vabaühendus jõuda sellisesse punkti.

Nii läks ka Haapsalu Käsitööseltsiga. Tavapäraselt toimetati oma turvalises rütmis ja keskkonnas. Pärast paljude uute ja nooremaealiste liikmete lisandumist hakati tundma igatsust millegi suurema järele.

“Sinna aega jääb ka unistamine pitsse täis majast. Teadagi, head unistused täituvadki mõnikord, ja nüüd lööb Haapsalu pitsikeskuse tegemistes kaasa 64 naist,” räägib seltsi esinaine Mirje Sims.

Uus olukord, uued võimalused, senine tööstiil ja liikmete oskused sobisid väga hästi vanas olukorras,

aga uues ettevõtmises oli vaja hakata arendama nii seltsi ennast kui ka selle liikmeid.

Keeleoskus vajab täiendamist

“Arutelude tulemusena tegime kindlaks, et tarvis on keeleoskust. Turistid, kes Haapsalu külastavad, on enamasti soomekeelsed, kindlasti tuleb maja tutvustada ka inglise ja vene keeles. Seltsil puudub ka arengukava. Et teada, kuhu poole juhatuse oma tegutsemisega hoidma peab, on hästi toimiv arengukava hädavajalik. Siis toimetatakse ilma rapsimata ja liigseid tülisid tekitamata,” jutustab Mirje Sims.

Kuna seltsilt küsitakse väga palju kudumisalast nõu ja soovitakse ka koolitusi, oleks seltsi liikmetele abiks koolituskava koostamise oskused, et teaksime, kuidas seda teha ja esitada,” selgitab esinaine.

Tänapäeval on käsitöö alamaktsitud. Seda on kuulda mitte ainult Haapsalus, vaid kõikjal. Hakates uurima, milles asi, on üheks ebaõiglase hinna teguriks käsitööliline ise – ta ei julge õiget hinda küsida. Hinna küsimisele vastatakse, et “ah mis, ma niisama tegin” või “ei mina oska hinda öelda”. Ja nii panebki poodnik hinna. “Just käsitöötajate enesehinnangu tõstmine ja oma töö väärtustamise julgusta-



Pitsikeskuses meeldib kõigile hetkeks peatuda, olgu siis varraste liigutamiseks või uue kirjandusega tutvumiseks.



mine on meie seltsi järgmised eesmärgid,” räägib Sims.

“Et asi ei jääks vaid jutuks kohvitassi taga, esitasime projekti KÜSKI vabaühenduste arenguhüpevooru 15. jaanuariks 2014. Meie suureks heameeleks see ka rahastati. Projekt “Käsitööringist profes-

sionaalseks käsitöökeskuseks” algas aprillis 2014 ja kestab märtsini 2015,” tutvustab Mirje Sims. Selle aja jooksul loodetakse projekti abiga teha arengukava koostamise koolitus seltsi aktiivile ja juhatusele ning seejärel kokku panna seltsi arengukava. Lisaks on plaanis tei-

negi koolituskava koolitus, mis on justkui meie kvaliteedimärk – et see, mida õpetame, oleks õige ning vastaks nõuetele.

Vajalik abi projektist

Väga põnev saab olema ka tekstiilide hingedehoidmise õpetamine – kuidas säilitada, hoida, hooldada ja puhastada vanu tekstiilesemeid.

Projektirahaga kaetakse projektijuhi töötasu ning muud kulud, mis sellise projektiga kaasnevad. Hetkel on seltsi liikmetel olnud võimalus projekti raames õppida ka soome, inglise ja vene keelt.

“Pitsikeskuses on olnud väga töökas suvi. Augustiks, kui Haapsalus lõppes turismihooaeg, oli pitsikeskust külastanud üle 10 000 huvilise. Usun, et pärast projekti lõppu oleme veelgi kompetentsemad ning huvi meie vastu kasvab,” on Mirje positiivselt meelestatud.

Projekti “Käsitööringist professionaalseks käsitöökeskuseks” rahastavad siseministeerium ja Kodanikuühiskonna Sihtkapital.

PILLE HERMANN

Maalehe aastaraamat – asendamatu abiline!



MAALEHE TELLIJALE

soodsa hinnaga!

5,45 €

Hind sisaldab postikulu!

Ettetellimine on alanud!

Maaleht

Raamat ilmub novembri keskel ja toimetatakse tellijani postiga hiljemalt detsembrikuu jooksul.



- **Thunide külvikalender**
 - Loodusravi võimalused
 - Värvid ürdikastis
 - Ilupõõsaste lõikus
 - Looduslik taimekaitse
 - Amplitte valik ja hooldus
 - Kuidas valida toidukartulit
 - Kuidas aidata oma südant
- Ja palju muud...

*Ära unusta,
telli kohe!*

tel 680 4444, klienditugi@lehed.ee
maaleht.ee/aastaraamat

Heegeldatud sussid

Aeg on üles otsida suvel varjul olnud heegelnõelad ning ette võtta mõni väiksem töö.

Õhtul pärast päevatööd on mõnus pista väsinud jalad pehmete susside sisse ning puhkusehetke nautida. Kellele villaste sokkide jaoks tundub aeg liiga varane, võibki sokid asendada sussidega.

Kui mõned korrad harjutada ning ühed sussid valmis heegeldada, tulevad head ideed juba iseenesest ning saab ka vaikselt jõulukinkide peale mõtlema hakata, et kõik jälle viimasele hetkele ei jääks. Kui ikka varakult alustada, jõuab kõigile kingiotsajale midagi meisterdada.

Liitangi on november või siis villase austajate keeles *wovember* kuu, mis propageerib villaseid esemeid. Niiskel ja jahedal ajal tuleb ikka eelistada villaseid asju, ning miks mitte neid ka ise heegeldada ja kududa.

Samuti tasub rohkem tähelepanu pöörata poes olevate riideesemete sildile, kui palju sisaldab ese villa, või on meid taas osavalt petetud ning tootesse sisse kootud ka teisi materjale peale villa.

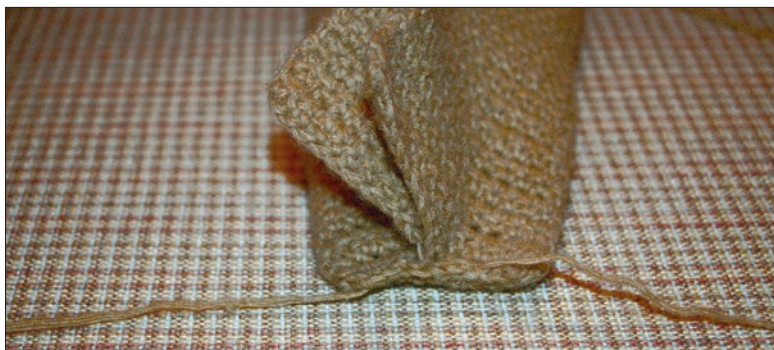
PILLE HERMANN

Õmmelge pahemalt poolt diagonaalselt kokku ka esiosa küljed, mis hiljem töö paremal pool tagasi pööratakse.

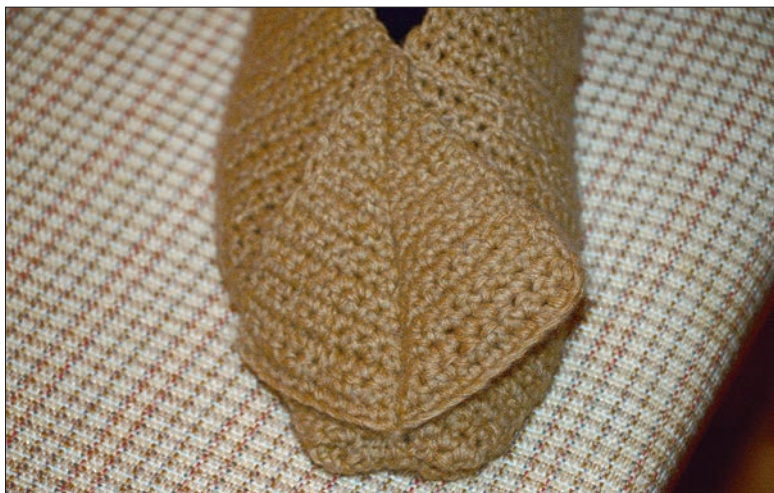
PILLE HERMANN



Sussid on heegeldatud kinnissilmustega. Esmalt heegeldage tükk suurusga 25x22 cm. Endale sobiliku suuruse arvestamiseks on kõige lihtsam võtta vana ajaleht ning selle peal proovida hakata, milline on õige suurus. Kand peab olema kinni ning varbad vabalt sussi sisse ulatuma. Kui sobiv suurus käes, murdke tükk keskelt pooleks ning õmmelge või heegeldage susside kannaosaks kokku.



Seejärel õmmelge kokku susside ninaosa. Selleks murdke töö keskele kokku ning õmmelge pahemalt poolt keskpunktist mõlemale poole 3 cm ulatuses kinni.



Valmis sussidele võib kaunistuseks õmmelda ka suure nõöbi või mõne muu toreda kaunistuse.

Teeme ise trepptooli

REPRO

Tool, mida saab ka trepina kasutada, on vajalik igas köögis või majapidamisruumis.

Seal on ikka aeg-ajalt tarvis kõrgemalt kappidest ja riulilt midagi kätte saada ning selleks otstarbeks valmistatud trepp on ronimiseks turvaline. Kui aga ronimist parasjagu ei ole, kulub köögis alati üks kena lisatool ära.

Materjalid

15mm vineer:

- kaks 400x430mm vineeritükki joonisel olevate küljeosade A1 ja A2 tegemiseks
- ülemine astmelaud (D), 100x330 mm
- 2 tükki isteplaadi (C) valmistamiseks, 200x330 mm
- alumine astmelaud (B), 20x330 mm
- seljatugi (G), 70x330 mm

21x45mm höövelmaterjal:

- 2 tugiposti (H), 820 mm
- 2 põiklatti (J ja K), 330 mm

- 21mm ümardatud liistu astmete servadele (F), 330 mm
- 2 väikest hinge (E)
- 35mm peitpea-kruvisid
- 20mm naelu
- puidupahtlit, puiduliimi, värvi või lakki

Kandke tooli külgede kujutised (A1 ja A2, kumbagi kaks) vineerile ning saagige välja. Seejärel saagige välja ka alumine ja ülemine aste (B ja D), mille pikkus on 330 mm ning laius 100 ja 200 mm. Seljatoe (G) mõõdud on 70x330 mm. Seljatoesse puuritud augud on läbimõõduga 22 ja 32 mm.

Kokkupanekut alustage astmelaudade kinnitamisest. Küljetükid (A2) ühendatakse astmelaudade C ja D abil. Küljetükkide A1 külge kinnitatakse tükid B ja C.

C-detaillid moodustavad tooli istmeosa, mis on ühtlasi ka trepi keskmine aste. Istmeosa esiserv katke ühelt poolt ümardatud liistuga.

Seljatugi moodustub kahest latist (H), mis on kruvidega kinnitatud küljetükkide külge. Lattide külge kinnitatakse ka põikpuud (G ja J).

Enne kui ühendate istme- ja trepiosaga (A1 ja A2) hingedega, värvige detailid üle. Lihvige pinnad liivapaberiga ja värvige sobiva kruntvärviga. Vajadusel pahteldage kahjustatud kohad ja katke pinnad värviga või viimistlege muul sobival moel.

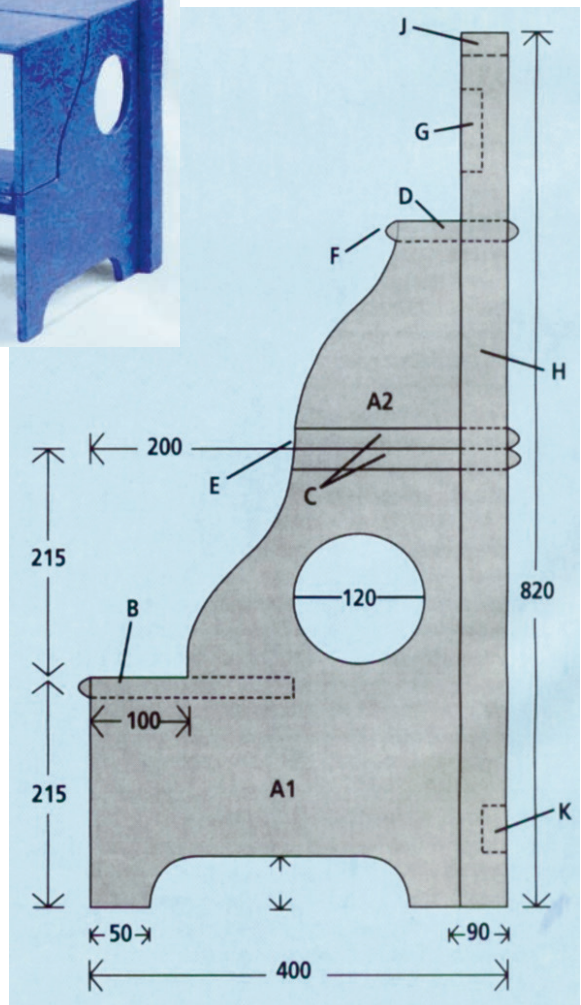
Allikas: Tee Itse, nr 3/2003



Treppitooli toolina ...



... ja trepina.



Treppitooli detailide joonis.

TUNNE VÄRVIDEST RÕÕMU!



RAAMID
JA
KLAASID

30%

EO
Eesti Optik

TERVE EESTI
VAATAB
JA NÄEB!

Tallinn, Pärnu mnt 68; **Tartu** mnt 45; Ülemiste Keskus, Suur-Sõjamäe 4; **Järve Keskus**, Pärnu mnt 238; Rocca al Mare Kaubanduskeskus, Paldiski mnt 102 **Kristiine Keskus**, Endla 45; **Magistrali Keskus**, Sõpruse pst 201/203; **Tartu**, Rüütli 10; **Pärnu**, Hospitali 14; **Rakvere**, Tallinna 16; **Paide**, Vee 3, **Jõhvi**, Narva mnt 5; **Kuressaare**, Kohtu 1; **Kärdla**, Heltermaa 14 A; **Rapla**, Tallinna mnt 16; **Viljandi**, Tartu tn 3

Täpsemad kampaaniareeglid kauplustest.

www.optika.ee