

Roheline tärkab

Hiljuti kirjutati ajalehtedes, et Eesti inimesed põlgavad puu- ja köögivilja. Nimelt oli uuringust selgunud, et vaevalt kolmandik meie rahvast sööb päevas vajaliku koguse puu- ja köögivilja. Kõikvõimalikud värsked viljad on aga teatavasti tervisliku toitumise alus.

Köögiviljapõlgajad töid ettekäandeks eeskätt ajapuuduse. Uurimust kajastanud artiklite kommentaaridest võis aga lugeda, et nimetatud vilju peetakse kõikvõimalike kemikaalidega mürgitatuks.

Erinevatest lisainetest pole siiski ka teised toidud priid. Kes mürke pelgab, võib ju kasvata da vähemalt osa köögi- ja puuvilju ise.

Praegu on parim aeg alustada toidusedelisse tervislike muudatuste tegemist. Värsket peeti ja porgandit peenralt muidugi veel ei saa, kuid kõikvõimalik roheline kraam hakkab just tärkama. Tänaest Targu Talitast võib näiteks lugeda, kuidas tarvitada toiduks karulauku. Kellel aga tõesti pole aega või maad seemne või istiku muldapistmiseks, sellel tasub meeles pidada, et kevadel saab tervistava amp-su ka naadist, võilildest või nurmenükust.

VIVIKA VESKI



LUGEJA KÜSIB

Kirju punane paprika

REPRO

Olen mitu aastat kasvatanud paprikaid ning üsna edukalt. Kollase- ja oranživiljalised sordid värvuvad normaalselt, aga punaseviljaline 'California Wonder' muutub natuke enne valmimist mustjaks (täpiliselt või laiguliseks). Milles viga?

Vastab
VÄINO PALLUM

Kahjustustunnuste väga napp kirjeldus ei võimalda selle tekitajat määratleda. Arvatavasti on tegemist füsioloogilise kasvuhäirega, mille põhjus võib olla temperatuuriniiskuserežiimi ebakõla antud sordi jaoks valmimise perioodil. Välistada ei saa ka mitteküllaldast mangaaniga varustatust viljade moodustumise järel.

Tegelikult ei pruugi olla tegemist üldsegi normist kõrvalekaldega, sest vilja värvus muutub kasvamise ja valmimise käigus. Valmimata viljadel on rohkelt värvitoone. Kui need on hele-



'California Wonder'.

dad – kas kahvatukollased, kreemikad või helerohelised –, siis ei torka värvi muutus silma. Tumede toonidega valmimata viljad võivad olla tume- või pruunikasrohelist, aga ka mustjad, kuidas kellelegi paistab. Need ehmatavad värvilaigud kaovad iseenesest, kui vili saavutab bioloogilise küpsuse.

Tõbine elulõng

Lugesin roosõielisi kahjustava bakterpõletiku kohta. Mind hakkas huvitama, kas minu elulõnga võib sama haigus kimbutada, sest kirjelduse järgi oli kahjustus samasugune. Mida peaks tegema?

Vastab
VÄINO PALLUM

Roosõieliste bakterpõletik (*Erwinia amylovora*) ohustab teadaolevatel andmetel õuna- ja piri- ning viirpuud, ebaküdooniast, küdooniast, pihlakat, toompihla- ja teisi roosõieliste sugukonna taimi. Elulõng kuulub aga tulikaliste sugukonda (nagu pojeng, mahoonia, sinilill, ülane, adoonis). Elulõnga nakatumist sellesse kurja tõppe pole seni täheldatud.

Teie elulõng on tõenäoliselt langedu fusarioosse närbumistõve küüsi, mida tekitavad mitmed *Fusariumi* perekonna seened. Siis võrsetipud närt-

sivad, kuigi muld on piisavalt niiske. Haiguse kulgu on kiire – mõne päeva pärast närbub kogu võrse ning peagi terve taim. Elulõng muutub fusarioosile vastuvõtlikuks happelisel mullal, varakevadiste järskude temperatuurimuutuste ja mulla südasuvisel liigse kuivamise korral.

Niipea kui muutusi märkate, lõigake haiged kohad kohe välja. Kogu taimenärbumisel lõigake 2–3 cm altpoolt juurekaela kõik võrsed maha ning põletage. Kontrollige mulla reaktsiooni ja muutke see neutraalseks (pH 7).

Kevadel kaitske taimi öökülmade eest katmisega. Kuumal suveajal varjutage tema juurekael ja lähedane maapind. Vältige mulla liigset kuivamist.

Ohu korral kastke ennetavalt Switch 62,5 WG-ga (25–30 ml/10 l). Kindlasti ärge istutage elulõnga liiga majaseina lähedale – sellega väldite katuseräästast tilkiva vee sattumist taimi juurekaelale.