

Ilus ümbrus teeb meele rõõmsaks

Tänasest Targu Talitast leiaste kodukaunistamise võistluse “Kaunis Eesti kodu 2009” väljavalitute nimekirja. Moto oli tänavu “Ilus kortermaja kaunistab selle elanikke ja asumit”. Esmakordselt kuulutati välja erikategooria “Kauneim kortermaja” ning antakse välja vastav eriautasu.

Tore, et kodukaunistamise liikumine püüab ka korterinimesi rohkem kaasa haarata ja innustada, et oma ühiskodu ning selle hoov kaunimaks muuta. Kahetsusväärset palju ehitati vene ajal kortermaju ka maale ja väikestesse asulatesse, kus need praegu mõjuvad nagu võõrkehad. Eriti kurb, kui ka maja ümbrus on kõle ja räämas. Samas on seal kodud, kust palju del pole võimalik ära minna.

Agaga nagu öeldakse: kui asjaolusid pole võimalik muuta, siis keerakem need oma kasuks. Ka korteris elades saab kodutunne alata juba ammu enne seda, kui võti korteriukse lahti keerab.

Kõigepealt läheb vaja tahtmist, küll siis leitakse ka võimalused. Aitab nutikus ja loomingu- gulus. Meile on ju tegelikult omane oma koduümbruse eest hoolitseda ning seda kaunistada. Ka kõige lihtsamate ilupõõsaste, kõige tavalisemate talu- aia lilledega saab ümbrust kauni- lult kujundada. Ja tulemus ongi kodusem, eestilik.



KAJA KURG

LUGEJA KÜSIB

Kuidas säilitada varssellerit?

Kirjutage varsselleri kasvatamisest ja ka sellest, kuidas teda ületalve hoida?

Vastab

KADRIN LINNA

Seller on nii köögivili kui maitsetaim, kuid varsseller (*Apium graveolens var. dulce*) nagu juurselleri pigem köögivili kui maitsetaim. Ettekasvatatud taimed võib peenrassa panna alles püsivate soojade saabudes. Enne väljaistutamist peab neid välisõhuga harjutama, st karastama. Juurselleri kasvuaeg on 150–200 päeva, kuid varsselleril on see lühem – 140–160 päeva, lehtselleril ainult 80–90 päeva.

Maalehe Raamatu “Till aias ja köögis” autor Tiiu Väinsaar soovib varsselleri kasvatamisel reavaheks 30–40 cm ja taimevaheks reas 15–20 cm. Mida tihedam taimevahe, seda õrnemad, pikemad ning maitavamad on varred. Olenevalt sordist peab varssellerit muldama rohkem või vähem. Pleegitamist vajavate sortide puhul tuleb seda suve teisel poolel korrata niikaua, kuni varred on mullas. Seejuures on vaja olla väga tähelepanelik, sest muld ei tohi sattuda lehekodari- ku keskele, kust taim ajab välja uusi lehevarsi.

Vanu sorte ajatati õige maitse saamiseks ka pimedas. Kasulik on kasvatada muldamist mittevajavaid sorte, millest üks kiidetuimaid on ‘Tall Utah’.

Niisugune sortide hooldusnõude erinevus rõhutab veel kord, kui tähtis on teada taime sordinime. Paraku peetakse selle küsimist lihtsalt pirtsutamiseks või peenutsemiseks.

Varsselleri peate koristama varasügisel, kuna ta ei talu väikseimatki öökülma. Külme teeb varred sitkeks, ka maitse halvneb. Tegelikult algab varsselleri koristus juba jaanipäeva paiku, kestes sügiseste öökülmade tulekuni.

Varsselleri peate lõikama ühes juurekaela tüki, et varred koos püsik-



REPRO

sid. Lehed eemaldage ja kuivatage. Neid kasutage ravimteks või toidu maitsestamiseks. Lehti võite ka sügavkülmutusse panna. Koristamisel lõigatud varsselleri lehestiku südames kasvanud varred koos õrnade lehtedega on eriti head – lausa delikatess. Need tuleks tarvitada võrdlemisi kiiresti, sest kilekotti pakitult säilivad nad külmutus vaid paar nädalat.

Varsi võite pikemat aega hoida kilekotis, milles on õhugaugud, jahedas (2–4°) panipaigas. Tervelt ülesvõetud taim säilib keldris niiskes liivas kuni üks kuu, aga siis ei tohi samas ruumis olla õunu ega teisi etüleeni eraldavaid vilju.

Kõige kauem ja paremini seisab varsseller sügavkülmutikus. Selleks lõigake varred tükkideks, kupatage neid paar minutit ning pange portsjonite- na õhukindlalt suletavatesse kilekotidesse.

Kui otsustate varssellerit kuivatada, tehke seda ositi – varred ja lehed eraldi, sest kuivamise aeg on neil erinev.

Varsi võite veel hapendada koos teiste köögiviljadega või siis omaette.

Eriti hea on varsseller vähe kaloreid andva aedviljana kehakaalu langetajatele.