

Köögis vajalik tabel

SEEKORD avaldame köögi-külgedel tabeli toiduainete massi- ja mahumõõtude vahekorras, selle koostas Sirje Rekkor Targu Talita jaoks 2002. aastal. Tabel peaks olema igas köögis, et paremini orienteeruda retsepti aineloeetus antud mõõtühikutes.

Mõnda toiduainet on mõnusam mõõta mahuühikutes – detsiliitrites või liitrites, mõnda massiühikutes – kilodes ja grammides, aga mõnda tükkides. Seetõttu on retseptides tihti kasutusel kõik ühikud, mis mõne pere-naise segadusse ajab. Nii lihtsalt kui 20 aastat tagasi ei saa soovitada – võtke pakk võid, pool pulka pärmi või purk majoneesi, sest pakendatud toidukauba valik on praegu enneolematult rikkalik.

Kogenud keetjal on sööjate arvule vastavas suuruses potid-pannid teada, aga ka üks kindel mõõduklaas ja -lusikas alati käepärast võtta. Kõigest hoolimata saab sama retsepti järgi küpsetades nii mitu pisut erinevat kooki, kui on tegijaid. Sinna pole midagi parata.

Näiteks sõltub tulemus sellest, kas kasutada suurt (250 ml) või väikest klaasi (200 ml), võtta triiki lusikatäie asemel kuhjaga kuivainet ja lusikatäie vedeliku, mida muidugi mõista liiaga mõõta ei saa või põhjustab seda kasutatud tooraine.

Ainulaadsuses koduse toidu võlu seisnebki.



KADRIN LINNA

LUGEJA KÜSIB

Söödikud pirnides

Juuni lõpul leidsin pirnipuu alt palju näpuotsa suurusi viljakesi. Need olid ebatavalise väljanägemisega, tumenenud, närbunud ja seest tüh-jaks söödud. Mõnes pirnis märkasin ka väikesi ussikesi. Kes see kahjur on ja kuidas tema rüüstet ära hoida?

Vastab
VÄINO PALLUM

Tei pirne kahjustasid pirni-pahksäse (*Contarinia pyrivora*) vaglad. Tegu on Eestis suhteliselt harvaesineva kahjuriga. Pahksäse määrdunud helekollased, täiskasvanult kuni 4 mm pikkused hüppevõimega vaglad tegutsevad noortes pirni-viljades ja söövad ära nende sisu. Vaklu võib olla ühes pirnis kuni 50.

Kahjustatud viljad paistavad varakult silma ebanormaalselt kiire kasvu poolest. Neil puudub ka tüüpiline pirnikuju – nad on kas rohkem kerakuju-lised või muul moel moonduvad.

Paharettide süljeeritise toimel värvuvad noored pirnid punakaks kuni mustjaspruuniks, muutuvad kühmuliseks, mõnikord ka lõhenevad

Hiljem nad närbuvad ja varisevad. Vaglad arenevad pirnis 30–40 päeva. Juuni lõpul ja juuli algul väljuvad nad pirnist ja laskuvad maapinnale. Osa vilju on selleks ajaks juba varisenud.

Täissöönud vaglad poevad 5–10 cm sügavusele mulda, kus moodustuvad



enda ümber kookoni. Septembris-oktoobris nad nukkuvad, jäädes nii talvituma. Kevadel veidi enne öienuppude avanemist ilmuvad valmikud – 2,5–3 mm suurused, pikkade jalgade ja tundlatega, kollakaspruunide tiibadega sääsed.

Pika muneti abil munevad nad pooleldi avatud pungade sisemusse, 4–6 päeva pärast kooruvad vaglad, kes puurivad end peagi sigimikku ja alustavad viljahakatiste sisu söömist.

Pirni-pahksäsed eelistavad tegutseda tuulevarjulises kohas kasvaval puul.

Kontrollige pirnipuid ja kõrvaldage puult kahjurikahtlased viljad varakult, s.o kaks nädalat pärast öitsemise lõppu ning hävitage koos nendes pesitsevate sääsevkladega.

Nädal enne öienuppude avanemist pritsige puid Fastac 50ga (8–10 ml/10 l) või Mavrik 2 F-iga (6 ml/10 l).

Kuidas tomati lehti murda?

Vastab **KADRIN LINNA**

Teil on õigus. Ükskõik kas alumised kolletanud lehed on vaja eemaldada või on taimede seis liiga tihedaks muutunud ja seepärast tuleb osa alumisi lehti kõrvaldada – ikka peab seda tegema alt ülispoole painutades. Siis ei teki murdmise kohta haa-va, mille kaudu võivad taime tungida seenhaigused.

Olge head ja tulge mulle appi. Nimitelt tekkis mul kodustega riid üsna tühisest asjast nagu tomati lehtede murdmine. Abilised vajutavad lehte allapoole, aga mina nõuan, et nad lükkaks lehe alt ülispoole vastu vart. Tean seda ammu ajast, aga teised ei pea seda oluliseks ning naeravad minu neile pentsikuna näiva tahtmise üle. Kuidas siis õigem on?