

**AED:**  
Maitsev juurvili  
nõiakartul  
Lk 69

**KÖÖK:**  
Toite maailma  
kalleimast vürtsist  
Lk 70-71

**KODU:**  
Meisterdame  
lindudele söögitaja  
Lk 76-78

# Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 5 30. jaanuar 2014



## Sõidame ikka kaine peaga!

Alkomeetrite tootmine, hooldus ja müük:

### ROVICO

Vaid parim on piisavalt hea

Tallinnas - Delta Plaza 11.k, Pärnu mnt.141 E-R 9<sup>30</sup>-18  
Tartus - Sepa Keskuses, Turu 45-B E-R 9-17  
Rakveres - Põhjakeskuses T-L 10-18

Alkomeetrite müük ja hooldus: kõik EURONICSi kauplused üle Eesti.

Alkomeetrite müük: Statoil, OnOff, Autoasi, Automaailm, apteegid, Stockmann  
Ehituse ABC, ja veel üle 400 jaemüügikoha riigis.

Soodushinnad kehtivad Rovicos 02/2014 lõpuni või kuni kaup jätkub. Edasimüüjate juures võivad saadavus ja hinnad erineda.



**ALCOSCAN®**  
**9200**

**-38%**

- Väikeste mõõtetega täpne alkomeeter! Täpsusklass A.
- ELEKTROKEEMILINE ANDUR – politseitehnoloogia Sinu taskus.
- Uudne püsihuulikusüsteem tagab mugava kasutuse endale, sõprade jaoks kaasas lisahuulikud.
- Uhkusega Eestis tehtud! EAML-i tunnustusega.

**SOODUSHIND 270€ 167€**



**ALCOSCAN®**  
**Secret**

**-17%**

- Populaarseim HUULIKUGA alkomeeter
- Stiilne välimus. 4-punkti kalibreeringuga
- Uhkusega Eestis tehtud! EAML-i tunnustusega.

**SOODUSHIND 117€ 97€**



Kõik siin pakutavad Alcoscanid on uhkusega  
Eestis tehtud! Parim kodumaine kvaliteet!

Üleriigiline INFOTELEFON **6515070**. Lisainfo ja e-pood [www.ALKOMEETER.com](http://www.ALKOMEETER.com)



# Ingver lillepotis

Ostsin endale paar suuremat ingverijuurt. Üht neist ei tarvitanud ma kohe ära ja see jäi kilekotti seisma. Nüüd märkasin, et ingverijuur oli roheline idu külge võtnud ja juured välja ajanud. Mis ma selle juurikaga teha võiks? Kas tast saaks asja, kui ma selle näiteks potti pistaksin? Millist mulda ja kasvutingimusi see vajab?

Vastab

**JAAN METTIK**

**K**ui olete toataimega n-ö sina peal, on kindlasti mõtet võrsusid ajama hakanud ingveririsoom potti pista. Esiolgu, kuni võrsed pole veel täie jõuga kasvama hakanud, peaks see nõu olema suhteliselt väike ning kastagi tuleks ettevaatlikult. Istutussügavus peaks olema umbes nagu iiristel – kas risoom vahetult mullapinna alla või isegi nii, et selle “turi” mullast välja ulatuks.

Siis kui taim aga täie hooga kasvu alustab, istutage ta ümber suure potti ning viljakasse, hea veelä-

bilaskvusega mulda. Mida viljakam see on, seda kiiremini ning lopsakamalt taim kasvab. Istutusnõu võiks olla pigem lai ja madal, sest ingveritaimemeeldib oma potis laiutada. Kasvuperioodil (kevadest ning suvel) kastke teda külluslikult ning väetage kord kuus. Võite oma ingveritaimet suveks ka õue, sooja, otsese päikese ning tuule eest varjatud paika või kasvuhoonesse tõsta. Taim võib isegi otse peenrale istutada, kuid sellisel juhul on tema sügisene tupatoomine palju keerukam. Esmalt üles kaevata, siis potti istutada...

REPRO



Ingverijuur on võimas ravimtaim.

Taim tuleb tuppa tuua enne esimesi öökülmi. Kuigi mulda peitunud risoom võib need ka üle elada, siis kindlasti mõjuvad miinuskraadid lopsakatele võrsetele hävitavalt.

Talveperioodil tuleks taimi kasta tagasihoidlikult ning väetamise võib sootuks lõpetada. Kui siiski tahate taimetele sel ajal midagi mõnusat pakkuda, võite teda aeg-ajalt piserdada ning lehtedelt tolmu pühkida.

Samuti peaks taim asuma võimalikult valgusküllases paigas.

## TASUB TEADA

# Terviseturgutust ingverist

**Vürtsikas ja omapärase maitsega ingver on mitmekülgseks kasulik. Värskest riivitud ingverijuur koos küüslaugu ning meega toob kiiret leevendust külmetuse ja gripi puhul.**

Teaduslikud uuringud on tõestanud, et juurel on märkimisväärne põletikuvastane toime, mis muudab selle artriidivalude korral aspiriini tüüpi ravimitele heaks asendajaks.

Gripi, köha ja viirushaiguste puhul aitab ingverijuuretee, mida võib kombineerida teiste ravimtaimede ja nagu kaneel, küüslauk ja lagrits.

Üldteada ja ka teaduslikult tõestatud on ingveri mõju seedimisele. Ingveriekstrakt aitab operatsioonijärgse iivelduse ja oksendamise vastu, samuti meresõidul ajal. Lihtsalt



REPRO

Troopikas kasvatatakse ingverit istandustes.

võtke tükk ingverit suhu ja närige, või keetke sellest teed, lisades kahe sentimeetri pikkusele kooritud ja väikeseks hakitud juurele sidrunikoort ning liiter vett. Laske kümme minutit keeda, juues võib lisada veidi mett.

Rasedad naised peaksid kindlasti enne arstiga nõu pidama, kui iiveldust ingveriga leevendama hakata tahavad. Ingveri võimalikku ohtu rasedusele pole veel piisavalt uuritud.

Ingver stimuleerib seedetegevust, leevendab spasme, aida-

tes kõhukrampide, voolmete ja kõhulahtisuse puhul.

Ingver ei mõjuta kesknärvisüsteemi. Ingver rahustab seedetrakti kohe ega tee uimaseks.

Ingverist on kasu kehvast vereringest põhjustatud seisundite korral ning selle tõmmise, tinktuuri või kapslite tarvitamine annab märgatavaid tulemusi perifeerse vereringesüsteemi stimuleerimiseks.

TT



# Kullakarva mägimännid

**Mägimännist ja tema alamliikidest on aretatud üle 350 sordi, paljud neist on välimuselt üsnagi sarnased.**

Mägimänd (*Pinus mugo*) kasvab looduses mitme teisendina. Puukoolides ei tehta neil enamasti vahet, ka kõik mägimänni sordid pannakse ühte patta. Tavaaednikule ei olegi eriti tähtis, kuhu üks või teine sort kuulub – valime ju taime ikka tema kasvukujust ja okkavärvist lähtudes.

Üldiselt leiab puukoolides 3–4 mägimänni sorti, vaid suuremates saab valida kümnekonna vahel. Poogitud sordiistikud on muidugi natuke kallimad kui seemnest paljundatud, kuid oma hinda väärt.

## Talve staarid

Talikollastest sortidest on kena seemnekülvist saadud 'Ophir'. Talvel värvuvad okkad heledamaks sidrunkollaseks. Võra sees ja varjuküljel jäävad need roheliseks, moodustades nõnda vahva kontrasti.

'Ophir' kasvab aja jooksul umbes meetri kõrguseks. Selle sordi istikuid on meil viimastel aastatel müügil olnud paaris puukoolis.

Pilkupüüdev on ka pikemate, veidi keerdus okastega 'Zundert', mis on eriti kena talvel, kuid säilitab päikesepoolsetel okstel kollaka värvuse suvekuudelgi. Kasvab aastas kümnekond cm ja saab lõpuks meetrikõrguseks.

Mõlemad sordid on saadud Hollandis.

Iga aia kaunistuseks on ka 'Golden Glow', mille okkad on kollased kogu aasta. Ta jätab hea mulje just lähedalt vaadates, kuna tugevalt lillad noored kasvud tulevad kollasel foonil ilusasti esile.

Madalamad mägimänni sordid jäävad meie talves tavaliselt lume alla. Siiski peaks veel mainima üht väga kääbusjat sorti: tiheda keraja



'Walaszcyk' on müstiliselt kollasekirjude okastega mägimänni sort, mille emastaim leiti Poolas seemikute hulgast.

võraga 'Little Gold Star' särab igal aastaajal nagu tõeline staar. Kasvukõrguselt sobib ta kivikusse või teiste madalate okaspuusortide kõrvale päikese kätte.

## Suvel värve rohkem

Praegu hakkavad moodi minema mägimänni sordid, mille noored okkad on valgekirjud. Üks selliseid on Austraalias 1989. aastal aretatud 'Misty' – tema võrsed ja okkad on puhkedes peaaegu valged. Oma soojast kodumaast hoolimata kasvab sort ka meil, istikuid võib leida eliitpuukoolides.

Teine kena valgeokkaline sort kannab tabavat nime 'Milky Way'. Tema noored okkad on kreemikasvalged. Sort sirgub aeglaselt ja sobib kasvatamiseks tüvikpuuna.

Kõik männid on valgusnõudlikud, kuid paljud valgekirjud okastega sordid kardavad eredat kevadpäikest. Mõistlik on need istutada paika, kuhu keskpäevase päikese kiired ei ulatu. Aga muul ajal peaks päikest jaguma, sest päris varjus jäävad nad kiratsema.

Nagu männid ikka, nii kasvab ka mägimänd paremini kergemal



Sordi 'Zundert' pikad keerdusokkad on kollased ka suvel.

kruusasel või liivakal pinnasel. Kuid sobib ka tavaline lahjem aiamuld.

Kõik juuresolevad fotod on tehtud Nurga Puukoolis.

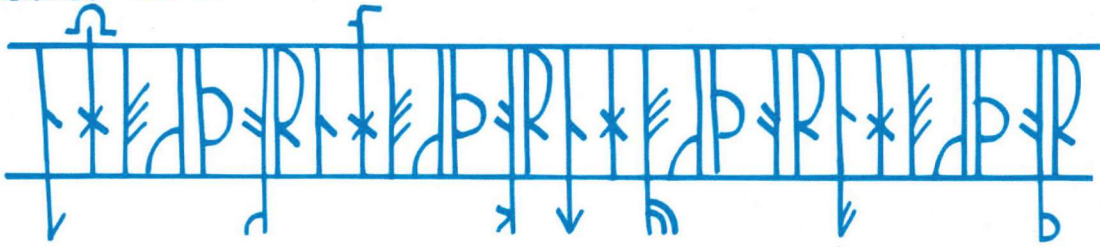
REIN SANDER



'Milky Way' säilitab suvelgi valkja tooni.



RADOKUU · veebruar



## Radokuu ehk veebruar

Radokuu, ka radu-, helme-, tõine-, soesõidu-, soe-, hundi- ja kirbukuu.

### Tähtpäevad

**2. Pudrupäev** poolitab inimeste toidu. Külma süda on lõhki. Selle päeva päike annab naistele head tervist. Pudrupäev on naiste püha – naised käivad külas, mehed teevad koduseid tööd. Saartel, Lääne- ja Lõuna-Maavallas juuakse tervistavat puna – punast jooki või lihtsalt õlut. Kindlasti keedetakse tanguputru.

**9. Luuvalupäeval** ei tohi tööd teha ega end palju liigutada, muidu vaevavad luud-kondid kogu järgmise aasta. Ka magatakse sel hommikul kauem kui muidu, et tervist kosutada. Kui sel päeval lammast niita, siis kasvab tal kare vill.

### Kuu kõvad ja pehmed ajad

**1. päev** – noore kuu kõva aja algus.

**6. päev** – kuu esimene veerand, pehme aja algus.

**13. päev** – täiskuu kõva aja algus.

**15. päev** – täiskuu.

**17. päev** – kuu kolmanda veerandi pehme aja algus.

**22. päev** – kuu neljas veerand, kõva aja algus.

**27. päev** – vana kuu pehme aja algus.

## Thunide külvikalender

Veebruar 2014

Päev	Element	Taime osa
L 1.	Õhk	Õis kella 2st
P 2.	Õhk/vesi	Õis kella 16ni, kella 17st leht
E 3.	Vesi	Leht
T 4.	Vesi	Leht
K 5.	Vesi/tuli	Leht kella 11ni, kella 12st vili
N 6.	Tuli	Vili
R 7.	Tuli/maa	Vili kella 8ni, kella 9st juur
L 8.	Maa	Juur
P 9.	Maa	Juur
E 10.	Maa/õhk	Juur kella 7ni, kella 8st õis
T 11.	Õhk	Õis
K 12.	Õhk/vesi	Õis kella 16ni, kella 17st leht
N 13.	Vesi	Leht
R 14.	Vesi/tuli	Leht kella 10ni, kella 11st vili
L 15.	Tuli	Vili
P 16.	Tuli	Juur kella 1–16, kella 17st vili
E 17.	Tuli/maa	Vili kella 8ni, kella 9st juur
T 18.	Maa	Juur
K 19.	Maa	Juur
N 20.	Maa/õhk	Juur kell 9–23, kella 24st õis
R 21.	Õhk	Õis kella 22ni
L 22.	Õhk/vesi	Õis kella 3–8, kella 9st leht
P 23.	Vesi	Leht
E 24.	Vesi/tuli	Leht kella 13ni, kella 14st vili
T 25.	Tuli	Vili
K 26.	Tuli/maa	Vili kella 5ni ja kella 10–14, kella 15st juur
N 27.	Maa	Juur
R 28.	Maa/õhk	Õis kella 12st

Istutusaeg: 9. veebr kl 00 kuni 24. veebr kl 24.

- 6. veebruaril kl 21.22 algab Kuu esimene veerand.
- 15. veebruaril kl 1.53 algab täiskuu.
- 22. veebruaril kl 19.15 algab Kuu viimane veerand.

■ Pehme (mäda) aeg on hea lagundaja ja mädandaja. Pehmel ajal lähevad haavad kergesti halvaks ja piim hapuks. Siis raiutakse võsa, laotatakse sõnnikut, hävitatakse kahjureid ning külvatakse-istutatakse kõike, mis alla kasvatab. Kõige pehmem aeg on kaduneljapäev – kaduaja neljapäev enne kuu loomist. Tänavu 10.01., 9.05., 6.06., 5.09.

■ Kõval (kalgil) ajal alustatud või tehtud asjad jäävad püsima: puu ei

mädane ja haavad paranevad hästi. Siis külvatakse teravili ja kõik muu, mis peale kasvatab (kapsas täiskuu). Aasta kõige kõvemad ajad on radokuu ümbruses, siis loigatakse ehituspalk ja muu tarbepuu. Kõik, mis kasvama peab (külv, istutus), tehakse maha ikkagi noore kuuga; mis hävima peab (võsa, kahjurid jms), tehakse vanaga.

Allikas:

“Maavalla kalender 10 226 (2014)”, Maavalla Koda



# Hõrgu saagiga nõiakartul

**Mugul-nõianõges kasvatab pisikesi, priske tõugu moodi maitsvaid mugulaid.**

Ida-Aasiast pärit mugul-nõianõges ehk nõiakartul (*Stachys affinis*) on kõrges hinnas Jaapani ja Hiina köögis. Olen hakanud teda ka ise kasvatama ja võin kinnitada: põneva kujuga mugulakesed on tõesti väga maitavad! Õrna viljaliha kergelt pähkline maitse meenutab artišokki.

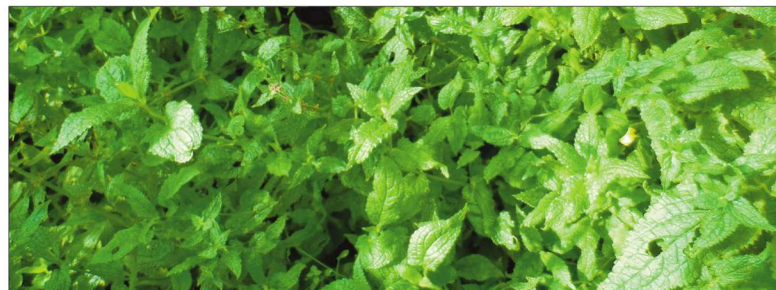
Mugul-nõianõges on mitmeaastane taim, suvega võib kasvada kuni 50 cm kõrguseks. Lehed on nagu ikka nõgesel, ainult veidi kitsamad. Varred kipuvad pikali vajuma. Lillakad õied on samuti nagu nõgestel. Kasvuhoones õitseb taim juulis-augustis.

Maa-alused varred ehk risoomid võivad end ajada taimest kuni 20 cm kaugusele. Nende külge kinnituvad väga erilise kujuga mugulakesed, mis näevad välja nagu tõugud, on kuni 8 cm pikkused ja mõne cm jämedused. Vahel on mitu mugulat kokku kasvanud. Minul kasvab valgeid mugulaid andev nõianõges, kuid neid on ka kollaseid.

Mugulad on mõnusalt krõmpsuvad ja mahlased, ainult üpris tüütu on neid soonekohtadest mullast puhtaks saada.

## Saak valmib hilissügisel

Nõiakartulit on väga lihtne kasvatada. Mida liivasem muld, seda parem. Sobib ka raskem muld, kuid siis on tülikam mugulaid puhastada.



Mugul-nõianõgese puhmikud kipuvad lamanduma.



Spiraalmakaroni meenutavad mugulad on kuni 8 cm pikkused.

See eksootiline juurvili armastab väga päikest ja talub üllatavalt hästi palavust. Kui mõni muu soojalembene taim laseb kasvuhoones suure kuumaga lehed longu, siis nõianõgest ei häiri see üldse. Aga juua tahab ta palju.

Kasvuhoonesse saab mugulad maha panna juba mais, õue veidi hiljem, kui öökülmad möödavad. Lehed miinuskraade ei talu, mugulatega ei juutu aga midagi.

Idanemine algab juba +3°...-5° juures. Tänavu talve alguse soojal ajal olidki enamikul kasvuhoonesse kasvukohale säilima jäetud mugulaist juba suured idud küljes.

Mahapanekust saagini läheb 5–7 kuud. Pika kasvuaja tõttu on nõiakartulit parem kasvuhoones kasvatada. Lisaks saab sealt mugu-

laid talv läbi mugavalt võtta, kuna pole lund, mis segaks. Taim on täiesti talvekindel.

Tuleb jälgida, et taim kasvuhoones liiga laiali ei läheks: kõiki mugulaid mullast niikuinii ei leia ja osa jääb maha, et kevadel taas rõõmsalt kasvama hakata.

## Ka toorelt mõnusad

Korjake mugulaid just nii palju, kui korraga ära tarvitate, sest õhu käes seistes kaotavad nad värvi ja maitse ning närtsivad. Jälgige kasvuhoones "hoiul" olevat saaki, sest nõiakartul maitseb väga ka närilistele.

Mugulakesi on kõige mõnusam süüa toorelt, aga väga maitavad on nad ka või sees hautatult. Neid võib ka keeta. Mugulaid ei koorita, erilise kaju tõttu olekski koort väga keeruline eemaldada.

Nõiakartul on kergesti seeditav ja sobib eriti hästi neile, kel veresuhkruga probleeme.

Mugulate saamise lugu Inglismaalt oli keeruline, kuna otse neid sealt tellida polnud võimalik. Kasutasin ühe inimese abi, kes tellis nad endale ja saatis siis Eestisse.



# Toite maailma kalleimast vürtsist

**Safran on maailma kalleim vürts, mida saadakse safrankrookuse (*Crocus sativus*) kuivatatud emakasuudmetest.**

Igal õiel on vaid kolm emakasuuet, need tuleb korjata käsitsi ja selleks on sügisei aega vaid paar nädalat. Poole kilo safrani saamiseks tuleb korjata 100 000 õit! Kuivatamise käigus kaotavad nad ligi 80% oma esialgsest kaalust. Õnneks aga on safranit toidule ainuomase kollase värvi ning mõrkjasmagusa metsalilleme maitse saamiseks vaja väga vähe.

## Safran meditsiinis ja toidus

Safran on peamine maitseaine India, Vahemere maade ja araabia maade toitudes. Seda kasutatakse suppide, hautiste, riisi, karri, kuskussi, kondiitritoodete, likööride ja juustu maitsestatamiseks ning värvimiseks. See on peamine paella, risotto alla Milanese ja bouillbaisse'i koostisosana. Safranit lisatakse ka piimaga valmistatud magustoitadesse ja saiakestesse ning sellega antakse värvi linnulihale ning mereandidele.

Safrani kasutamisel arstirohuna on pikk ajalugu. Paljud värskemaid uurimused näitavad, et sel vürtsil võib olla vähivastane toime. Samuti peetakse safraniniite ja isegi õielehti kasulikuks seedimise, närvihaiguste (parkinsonismi, Alzheimeri tõve), depressiooni, unetuse ja astma korral.

Marokos on safranteraapia omaette teadus, mida emad annavad edasi oma tütardele. Siiani kasutatakse laste hammaste tulekul igemete masseerimist kuldsõrmusega, mis on kastetud safrani ja mee segusse. Samuti annavad emad tütardele valuliku menstruatsiooni leevendamiseks juua piima või teed safraniga.

Safran leevendab kõha ja külmetust. Seda lisatakse kuumade jookide tegemiseks 0,5–1 g liit-

ri vee kohta. Safran stimuleerib ka seedimist, kui lisada seda 1 g liitri vee kohta. Suurtes kogustes võib aga safran olla mürgine (>10 g).

## Kuidas safranit kasutada

Vedelik aitab välja tuua safraniniidi aroomi ja värvi. Seetõttu peenestage seda julgelt kastmetesse, suppidesse ja puljongitesse. Kui kasutate toidus vähem vedelikku, laske safraniniitidel mõni minut kuumas vees liguneda ning siis lisage nii vedelik kui ka niidid toidule.

Samuti võite enne safranit ka õlis leotada, kuid vesi toob värvi ja aroomi paremini esile. Safran säilib pimedas õhukindlas anumases hästi kuni paar aastat. Safranit saab asendada ka odavamate analoogidega nagu safloor (*Carthamus tinctorius*) või kurkum (*Curcuma longa*). Safloori ja kurkumit kasutades saab kollase värvi küll, kuid safranile omast maitset nendega muidugi ei asenda. Kurkum on terava lõhnaga ja kirbe ning pigem meenutab ingverit.

## Hea teada

Safrani ostmisel võõramaa turgudelt peaks meele pidama kaht reeglit. Esiteks, ostke vaid safraniniite. Purustatud safran võib sisaldada ka tundmatuid lisandeid ja seega ei saa olla kindel, et ostate puhast vürtsi. Hispaania ja Kašmiri safranit peetakse kvaliteedilt parimaks.

Teiseks vaadake, et safraniniidid oleks vaid sügavpunased. Ärge valige niite, milles on ka mõned kollased osad, sest kollane ei anna sama värvi ja maitseüanssi.

## Vürtsidega safraniriis

### (6-le)

- 500 g basmatiriisi
- 900 ml kanapuljongit
- 1 tl kardemoniseemneid
- 6 nelki
- 3 pulka kaneeli
- 0,5 tl purustatud safraniniite
- 65 g võid
- 3 sl seederänniseemneid

- 3 sl jämedalt hakitud mandleid
- 3 sl jämedalt hakitud pistaatsiapähkleid
- soola
- pipart

See kaunist kollast värvi riis on piduroaks Lähis-Ida köögis. Pange riis sõelale ja valage üle kuumale veega. Seejärel loputage jooksva külma vee all. Kuumutage potis puljong koos kardemoni, nelgi ja kaneelipulkadega keemiseni ning keetke madalal kuumusel 10 minutit. Lisage safran, sool, pipar ning lõpuks riis. Laske kõik uuesti keema, vahepeal segage hoolikalt. Katke pott kaanega, alandage pliidikuumus taas madalaks ning keetke umbes 20 minutit, kuni riis on pehme. Segage sisse võiktükid ja lisage vajadusel veel soola. Röstige pannil väheses õlis seederänniseemned ja mandlid, kuni need kergelt pruunistuvad. Segage riis segusse. Serveerimisel puistake peale hakitud pistaatsiapähklid.

REPRO



Kana sidruni ja oliividega.

## Kana marineeritud sidrunite ja oliividega

### (4-le)

- 1 suur kana
- 3 sl oliiviõli
- 1 suur hakitud sibul
- 2–3 purustatud küüslauguküünt
- 0,4 tl safraniniite
- 0,5 tl jahvatatud ingverit
- 1,5 tl jahvatatud kaneeli
- 3 väikest marineeritud sidrunit (pestud ja õhukesteks ribadeks lõigatud)
- 12–16 rohelist või Kalamata oliivi

Olen alati armastanud Maroko marineeritud sidrunite omapärast maitset ja nüüd avastasin oma suurimaks heameeleks need ka meie kaupluselettidelt.

Selles retseptis on sidrunid lisatud roa valmistamise lõpuosas, kuid kastmele saab maitset anda ka vähesel hõlmatud sidruni lisamisega roa küpsemise ajal.

Pange tükeldatud kana suurde potti koos kõikide koostisainetega, välja arvatud sidrunid ja oliivid. Katke poolenisti veega ning kuumutage keemiseni. Alandage kuumust ja laske kaane all haududa





Safran.

45 minutit, kuni kana on pehme ja vedelik muutunud paksemaks kastmeks. Hautamise ajal pöörake kanatükke aeg-ajalt ümber ja lisage vajadusel vett. 15 minutit enne roa valmimist segage sisse sidruniribad ja oliivid.



Lõhe tomatikastmes.

### Lõhe (forell) safraniga maitsestatud tomatikastmes

(2-le)

- lõhe- või forellifileed
- 3 hakitud küüslauguküünt
- 1 värske hakitud tšillikaun
- 2–3 sl oliiviõli
- 500 g kooritud ja tükeldatud tomateid
- 1,5 tl suhkrut
- 0,4 tl safraniniite
- 4 cm ingverijuurt
- soola
- pipart

Tomatikastmes kala on tavaline Vahemere maade roog, mis valmib kiiresti. Selles retseptis olen kasutanud ingverit läbi küüslaugupressi pressituna. Soovi korral võib seda aga ka riivida või väikesteks tükkideks lõigata.

Kuumutage tšilli ja küüslauk pannil väheses õlis. Lisage tomatid, suhkur,

safran, ingver, sool, pipar ja laske hauda 10 minutit. Pange juurde ka kalafileed ning hautage valmimiseni, vahepeal neid ümber pöörates (umbes 10 minutit).

### Safrani panna cotta

(4-le)

- 2 želatiinilehte
- 1 vanillikaun
- 5 dl rööska koort
- 0,5 tl purustatud safranit
- 1 dl Muscovado suhkrut

*Panna cotta* on Itaalia magustoit – kooresaretis, väga maitsev. Miks mitte teha seda ka safraniga.

Pange želatiinilehed 10 minutiks külma vette ligunema. Poolitage vanillikaun ja kraapige seemned välja. Keetke röösk koor koos vanillikauna ja -seemnetega. Lisage sooja kooresegusse ka safran ning suhkur. Pigistage želatiinilehed veest kuivaks ja lisage segule. Segage, kuni želatiin lahustub.

Valmis kreem pange magustoidupokaalidesse ja hoidke külmikus vähemalt 1 tund enne serveerimist.



Safrani panna cotta.



Safranipannkook.

### Kiire Gotlandi safranipannkook

(8-le)

- 1 kg riisiputru
- 0,5 tl purustatud safranit
- 2 tl suhkrut
- 3 muna
- 1 dl kooritud ja hakitud mandleid

See magustoit kuulub nendes päevadesse, kus "tahaks midagi head...". Ja see ongi hea! Lisaks valmib väheses vaevaga.

Lisage riisipudrule purustatud safran ja suhkur. Segage ühekaupa juurde muna ning seejärel mandlitükid. Pange saadud pudrusegu 30x20 cm suurusesse ahjuvormi ja küpsetage ahju keskosas 30 minutit. Serveerige soojalt moosi või vahukoorega.



# Mängud värvipajas

PILLE HERMANN

Ka kodus saab värvida mitmevärvilist lõnga. Selleks tuleb varuda eri värvitoone ning vaba õhtupoolik, kuna mässamist on natuke enam kui tavapärasel värvimisel, sest üks lõngaviht peab ikka paar korda värvipotis ära käima.

Esimestel kordadel on mõistlik võtta väiksem viht valget lõnga, nii 100–150 grammi – sellega on lihtsam tegutseda ja näeb ka ära, kuidas lõng käitub. Ning kui ei juhtugi tulema meeldiv värvitoon, pole kahju nii suur. Edaspidi võib juba proovida suuremate vihtidega ning värvipatta võib panna korraga mitu vihti.

Esmalt on vaja värvitav materjal korralikult läbi pesta, sest mida puhtam on lõng, seda paremini värv peale hakkab.

Seejärel tulebki ette võtta kirju lõnga värvimise juures kõige tüütum asi – lõng paiguti kinni si-



Vasakpoolse vihi värvimisel on kasutatud kaht värvi – kollast ja tumeroosat. Esmalt on värvitud kollasega ja siis tumeroosaga. Parempoolse vihi värvimisel on teisele ehk tumeroosale vedelikule lisatud ka lusikaotsaga sinist värvi.

duda. Ja siduma peab tugevasti, et värvivedelik seotud kohta ei pääseks.

## Tugev käsi ja kilekott

Enne kui siduma hakkate, pange värvipott veega tulele, nii hoiab aega kokku – sel ajal kui teie valmistate lõnga ette, soojeneb ka vesi.

Värvimisel jälgige värvipakendil olevat juhendit. Oluline on, et kogu värvitav materjal saab vedelikuga ühtlaselt kaetud ning aeg-ajalt tuleb värvileent ka segada. Kuigi selle värvimistö juures ei ole halvasti lahustunud värvist tingitud lõnga ebaühtlane värvumine just väga suur probleem. On ju eesmärgiks kirju värviline lõng!

Kui vedelik pajas on piisavalt soojenenud, saab lõnga värvi sisse panna. Kindlasti tehke lõng lei-ge veega enne ühtlaselt märjaks –

see on jällegi tähtis, et värv hakkaks lõngale paremini peale.

Asetage lõng potti, kus on juba sees ka vees lahustatud värvaine ning hoidke seal kuni üks tund ning segage. Seejärel tõstke viht välja ning peske korralikult. Võtke seotud kohad lahti ning siduge nüüd kinni need, mis olid enne lahti ning värviga kaetud.

Kui tavaliselt soovitakse jätta lõng värvivette seisma, et värv võimalikult palju lõngakiusse imenduks, siis nüüd on targem lõng kohe pärast värvimise lõppu välja võtta ning ära pesta. Nii ei immitse kile vahelt värvivedelik neisse kohtadesse, mida ei soovi värvida.

Kui uued kohad on kinni seotud, valmistage ette uus värvivedelik ning pange lõng sinna sisse. Samuti hoidke vähemasti tunnike ning liigutage ka vihti potis. Edasi toimige sarnaselt nagu esimesel värvikorral.

## HEA NIPP

### Foolium appi

Kuna kile kipub sidumise kohtadelt värvivedelikku läbi laskma, on kaval enne kile panemist mässida lõngale tihedasti foolium ümber. Alles seejärel asetage kile ning siduge servadest tugevasti kinni. Kitsamate triipude tegemiseks võib lõngavihi kõvasti kinni mässida ka teisest materjalist niidi või nööriaga.



Enne kilesse mässimist katke lõng fooliumiga, et värv ei pääseks sinna, kust lõnga värvida ei soovi.



Pestud lõng katke teatud vahemaa tagant kinni, kilega kaetud kohad on need, kuhu värv ei tohi peale hakata. Kui lõng on juba varem pestud ning kuiv, siis pärast sidumist tehke see enne värvipotti panemist kindlasti uuesti märjaks.





Kirju-mirju lõng sobib lustakate sokkide kudumiseks nii suurtele kui väikestele. Kudumine on lausa lust, sest hakkama saab vaid ühe lõngakeraga, kust samal ajal jookseb mitu tooni. Samuti joonistuvad värvide vaheldumised hästi välja suurtel pindadel, näiteks õlasallidel.

## Talvist värvimist toalilledega

**Kui suvel ei olnud mahti koguda taimi, millega võiks proovida lõnga värvida, tasub talvisel ajal toas silmad lahti hoida. Värvimaterjali leiab ka toalilledel hulgast. Esmapilgul küll värvi poolest lootusetu, kuid tasub siiski proovida.**

Nimelt üks liiga suureks kasvanud aaloe ei leidnud oma otsa prügi-kastis, vaid värvipotis. Lõigake taim väiksemateks tükkideks, pange värvipotti ning valage keeva veega üle. Katke kaanega ning jätke ööpäevaks seisma. Kauemaks ei maksa seda leotist ootama jätta, sest potist tulev lõhn ei ole just meelilendav, seetõttu tasub värvimisega hoolas olla ning see õigel ajal ära teha.

Asetage pott koos taimetükkidega pliidile, laske keema ja keetke üks tund. Seejärel jahutage vedelik maha, nii et saab juba lõnga sisse panna. Kuumutage vedelikku uuesti, kuid mitte keema. Laske lõngal värvipotis podiseda pool tunnikest. Tõstke lõng välja ning lisage vees lahustatud maarjajää, segage vedelik korralikult läbi ja asetage lõng tagasi. Keetke veel vaikselt tund aega.

Tõstke pott tulelt ning laske maha jahtuda, alles seejärel võtke lõng välja ning peske korralikult läbi. Raputage nii, et taimejäänused välja tulevad.

**PILLE HERMANN**



**Kui endal taimset materjali napib, tasub küsida sõpradelt-tuttavatelt. Võib-olla on nemad juba pikemat aega pidanud plaani mõnda liiga suureks kasvanud taimede väiksemaks lõigata. Asetage taimeosad potti ning valage keeva veega üle. Ehkki algul tundub seis üsna lootusetu, sest peale ebameeldiva lõhna ning hallika värviolluse ei saagi midagi, kuid seis paraneb, kui taime enne värvima asumist ka keeta.**

**Veelgi tugevama tooni saamiseks võib taimetükid jätta värvivette – nii peaks saama iga viimase piisakese värvi lõnga sisse. Ka siin on vaja vedelikku puukepiga segada.**



**Taimedega värvimine rõõmustab eelkõige neid, kes armastavad kauneid pastel-seid toone.**



# Helkureid pole kunagi liiga palju

PILLE HERMANN

**Praegusel pimedal ajal pole helkureid kunagi liiga palju, pigem olgu neid mitu ja kõikide üleriiete juurde.**

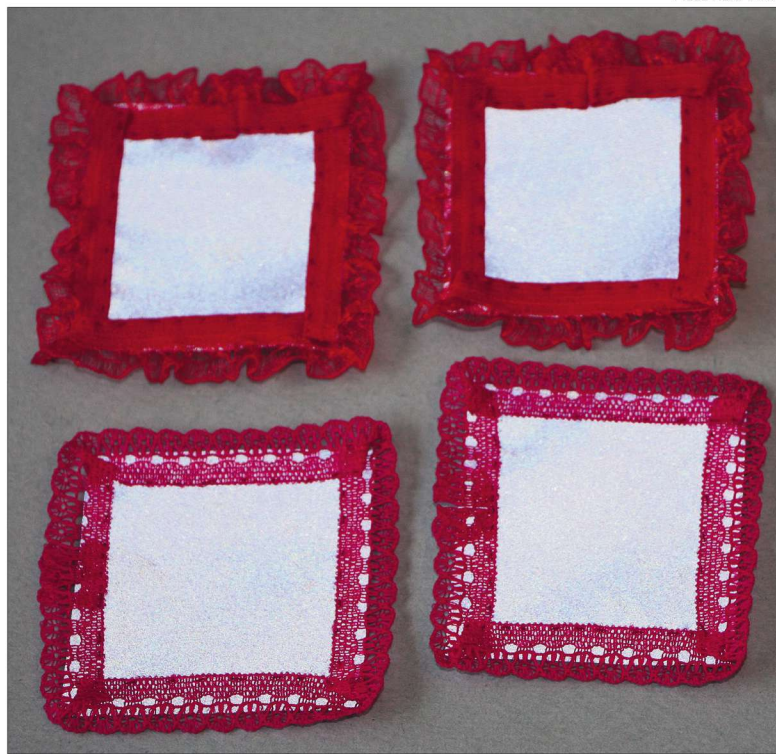
Liiasi on tillukestel helkuritel komme sageli ka "jalutama" minna. Olen kord tänavalt leidnud hulkuva "helkurkoera". Tõin ta koju, pesin puhtaks ja hakkasin tema uueks peremeheks. Aga alati nii hästi ei lähe, et iga kaotatud helkuri asemele tuleb uus. Seetõttu tuligi ette võtta helkurite meisterdamine.

Helkurpaela saab kangapoest, neid on nii laiemaid kui kitsamaid. Õmblustöödeks võib õmblusmasina appi võtta, kui aga seda käepärast ei ole, saab vajalikud pisted ka näpu vahel tehtud. Materjal ei ole nii kõva, et ei suudaks nõela läbi pista. Kes palitule või jopele ei raatsi helkurpaela külge õmmelda, võib ise meisterdada teistmoodi helkurid. Selleks on tarvis helkurpaela, kangajääke, pitsitükke, niiti-nõela ikka ka.

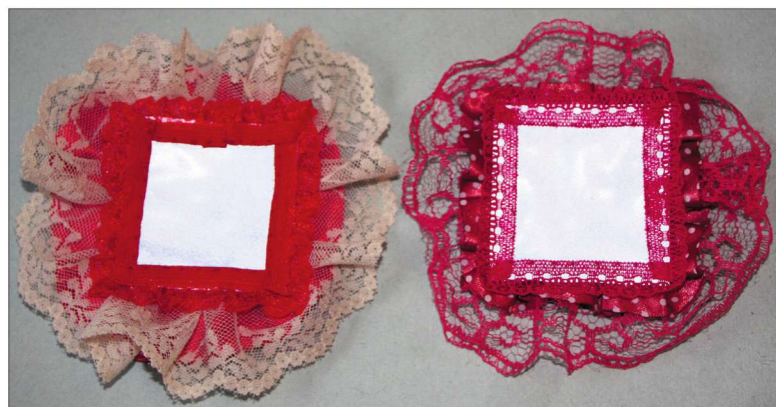
PILLE HERMANN



Helkurite puhul võib küll lähtuda reeglist, mida rohkem, seda parem. Et kaugele paista, võib panna ühe põlvkõrgusele ning teise prossi asemel rinda.



Ühe helkuri tegemiseks lõigake välja kaks sarnase kujuga tükki. Esmalt õmmelge mõlema serva pitsi.



Seejärel õmmelge need tükid omavahel kokku. Soovi korral võib neile vahele õmmelda veel kangast või laiema pitsi.



Helkurid on kaunistatud, jääb vaid üle õmmelda ka kinnituspael.



# Talisman taskusse

PILLE HERMANN

Inimesed on uskunud ja usuvad ka edaspidi, et uus, mis tuleb, on eelmisest parem. Ja seda loodetavat õnne soovitakse ju suurendada – olgu siis rituaalsete tegevustega, millela ei julgeta hommikul kodust väljagi minna, või väikese talismaniga, mis vargsi kotipõhjas lebab.

Mida toob aasta Draakonile või Ahvile, seda näitab aeg. Aga hobuseaastal sündinud inimesed on tänavu natuke rohkem ärevuses kui tavaliselt. Et kõik tõved ja kurjad pilgud mööda läheksid, on just viimane aeg meisterdada uue looma-aasta saabudes endale üks hobune. Olgu siis pisike, mis mahub pihku ning võib iga päev kaasas olla, või siis pisut suurem mängukaaslane, kellega mööda tuba ringi traavida.

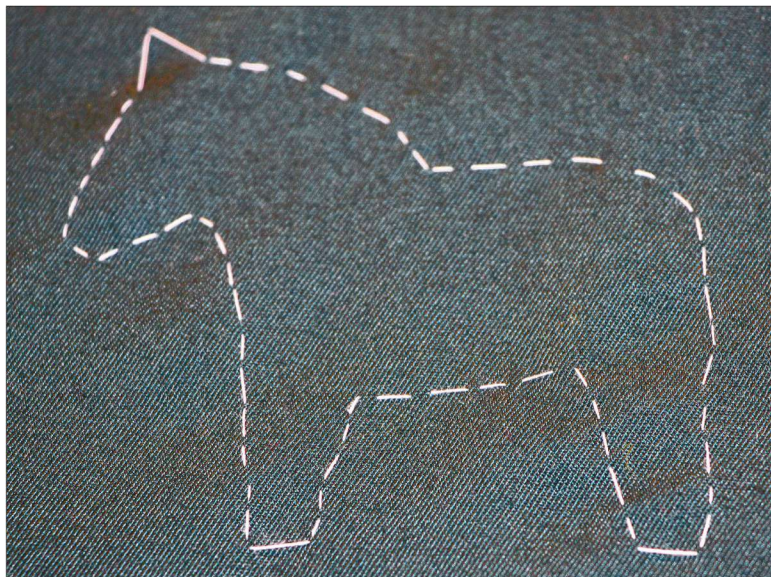
Isegi kui kaaskondsed ütlevad, et nende meelest see hobust väga ei meenuta, pigem on nagu hobuse unenägu. Oluline on ikkagi uskumine, et kõik läheb hästi, ilma suuremate viperusteta.

**PILLE HERMANN**

*Vahvate hobuste autorid on Haapsalu Kutsehariduskeskuse tekstiileriala õpilased.*



Fantaasiarikkad kepphobused – mõni meenutab hobust, mõni on rohkem jänese moodi, aga lastele meeldivad nad ikkagi, saab ju nende abil uljalt läbi toa ratsutada.



Enne tikkima asumist õmmelge tumedale kangale niidiga hobuse piirjooned. Lisaks lilledele ning südamele käivad õige hobuse juurde ikka ka sadul ning rakmed.



Täidiseks sobib vatiin või paksem villane kangas. Lõigake täidis tikitud hobusest 1–2 mm väiksem. Seejärel lõigake hobusele ka teine külj. Asetage täitematerjal kahe külje vahele ning õmmelge hobune kokku. Servad võib nõelatsaga natuke narmendavaks tõmmata.



Teadupoolest on algamas puuhobuse aasta – nikerdustega loomake leiab nüüd riiulil aukoha kui õnnetoov olevus.



# Meisterdame lindudele söögimaja

**Talv on otsustanud hakata näitama oma karmimat nägu, ja kellel veel ei ole aias linnusöögimaja, on viimane aeg see välja riputada.**

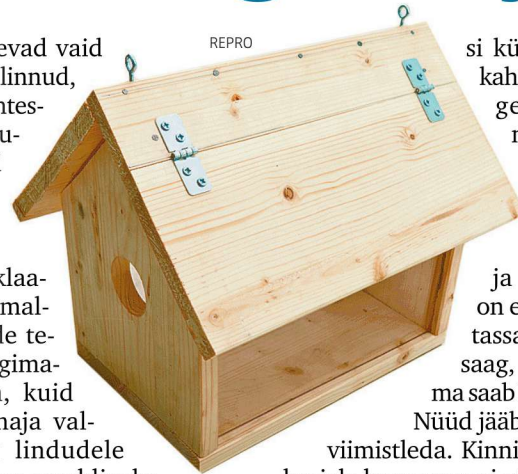
Linnusöögimaju saab osta aianodus- ja käsitööpoodidest, kuid selle majakese valmistamine ei käi üle jõu ka tagasihoidlikuma puutööoskusega inimesele. Kuid peale puidu võib neid meisterdada ka muust käepärasest ja taaskasutatud materjalist. Samas peab söögimaja olema lindudele ohutu ja toitu peaks kätte saama parajates kogustes. Muidugi ei või unustada ka omakasu – lindude tegevuse jälgimine pakub toredat meelelahutust ning majake ise võib olla talvise aia keskne kaunistus ja pilgupüüdja.

Allpool kirjeldatud lihtne linnumaja vastab kõikidele nõuetele. Linnutoit on paigutatud majja katuse alla, et toit märjaks ei saaks.

Sisse pääsevad vaid väiksemad linnud, kes otsaseintesse tehtud aukudest läbi mahuvad. Külgedeks on kasutatud pleksiklaasi, mis võimaldab lindude tegemisi söögimajas jälgida, kuid muudab maja valgeks ning lindudele seal olemise meeldivaks ja turvaliseks.

Söögimaja katuse üks viil on hingedega ja töötab nagu klapp. Selle abil saab söögimaja avada ja toitu juurde panna. Samuti võimaldab see pleksiklaasi eemaldada, kui tekib vajadus söögimaja põhjalikumalt puhastada.

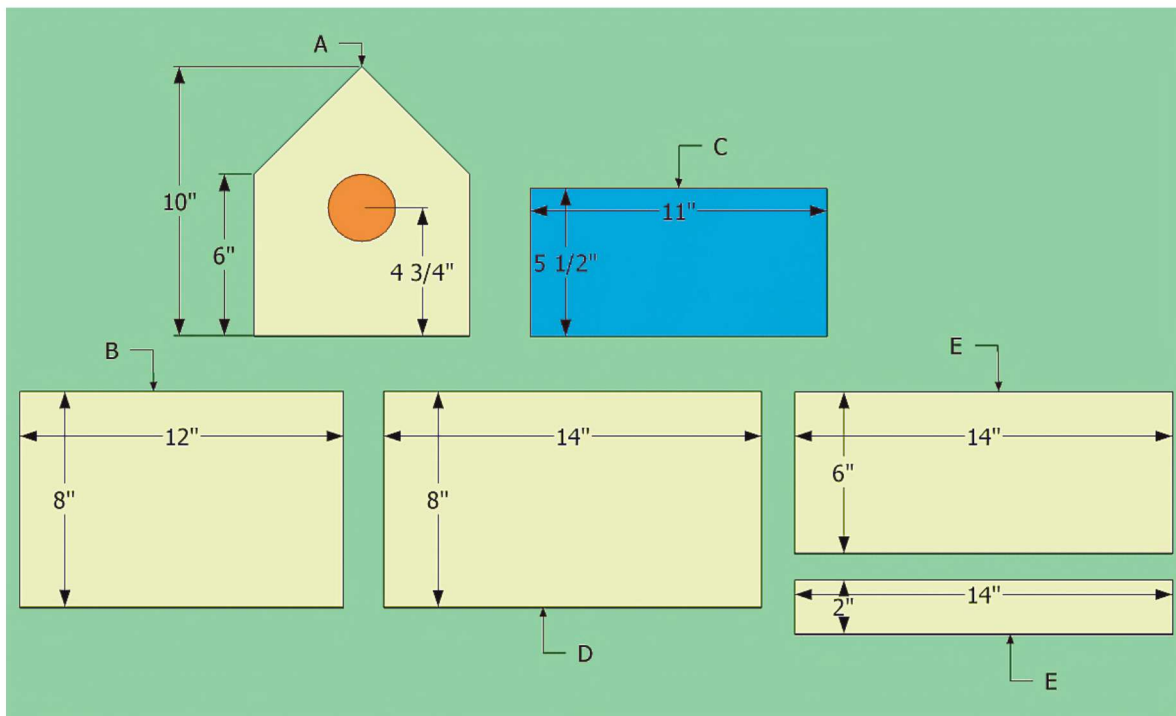
Söögimaja valmistamiseks vajate sobiva paksusega (1–1,5 cm) saematerjali, tükikest pleksiklaa-



si külgede jaoks, kaht väikest hinge katusele ning kruvisid ja naelu. Kõige parem saag linnumaja tegemiseks on elektriline ketassaag või tikkosaag, kuid hakka saab ka käsisaega.

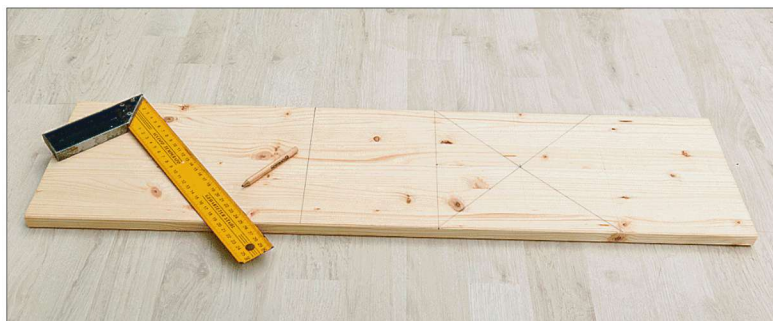
Nüüd jääb veel majake viimistleda. Kinnitage katuseharjale kummassegi otsa kaks kruvikonksu, mille abil saab söögimaja üles riputada. Lihvige veel üle karedad puiduservad ning täitke puidudefektid ja augukesed puidupahtliga, et linnud end ei vigastaks. Puidu kaitsmisel ja kaunistamisel kasutage looduslikke viimistlusvahendeid. Laske majakesel mõni aeg kuivada, et võõrad lõhnad lahtuksid.

Allikas: [howtospecialist.com](http://howtospecialist.com)



Detailide joonised, mõõdud sentimeetrites.





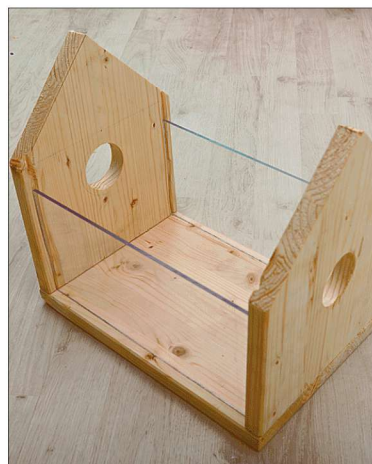
Kandke detailide mõõdud lauale ning märkige piirjooned pliiatsiga.



Saagige detailid välja ja lõigake otsaseintesse ümmargused avad. Süstage otsaseinte äärtesse, 5 mm kaugusele servast, 4 mm sügavused sooned, kuhu hiljem saate pleksiklaasi kinnitada. Lihvige väljapoole jäävad detailide servad liivapaberiga siledaks



Kinnitage otsaseinad põhjale, märkides kruvide asukohad joonega.



Märkige pleksiklaasile mõõdud, saagige seinad rauasaega välja ning lihvige liivapaberiga klaasi ääred siledaks. Kui pleksiklaas ei taha algul soontesse minna, proovige klaasi servi siledamaks lihvida.



Nüüd tehke katuse valmis. Alustage sellest, et kinnitate katuseviilu külge teise viilu ülemise detaili. Naelutage detailid oma kohale.



Kinnitage katusedetailide külge hinged ja veenduge, et hinged hakkavad korralikult käima.



# Käepärastest vahenditest söögimajad

Linnusöögimajad pakuvad inimestele ammendamatu inspiratsiooni. Söögimaja võib olla praktiline ja tehtud käepärastest materjalidest, kuid samas võib see meenutada lausa kunstiteost.

Alljärgnevalt mõned ideed kodus katsetamiseks ja edasiarendamiseks.



Plastpudeli seintest läbi pistetud puulusikate abil saavad linnud söögi ligi.



Plastpudelitest söögimaja on seinale kinnitatud puitkonstruktsiooni abil.

seks. Samas tuleb alati silmas pida linnude ohutust ja sedagi, et linnud on võimelised söögimajas kiiresti segaduse korraldama ning asjatult toitu raiskama, kui söögimaja konstruktsioon sellele kaasa aitab.

## Targu Talita



Plastist lillepotist ning lillepotialustest valmistatud söögimajal on nii katus kui ka alus, mille pealt linnud süüa saavad.



Kohvipurgist valmistatud söögimajal on purgi põhjaplekid kahekorra painutatud, et sööt välja ei pudeneks.

## TASUB TEADA

### Ohutu söögimaja

- Paigutage toidumaja mõne tihedama puu või põõsa lähedusse, kuhu lindudel on ohu korral hea pageda.
- Lindudele ei tohi anda soolapekki, -pähkleid ega muid soolaseid toite, samuti leiba. Lindudele ei sobi ka maiustused.
- Et vältida haiguste levikut, tuleks toidumajad aeg-ajalt kuuma veega üle pesta ning toidumaja ümbrus mahakukkunud seemnetest ja väljaheidetest puhastada.



Selle linnutoidupalli valmistamiseks on kasutatud viinapuuväate ja tugevat nõõri.

Uuskasutus – kaunis söögimaja kohviserviisist.



# Kas koerte nahapõletikku esineb ka talvel?

Minu koeral raviti suvel nahapõletikku ehk *hot spot*'i ja teadsin, et see on koerte suvine haigus. Nüüd aga ilmub koera nahale samasugune laik, mis taandus, kui seda ravisin. Kas tegu võib olla *hot spot*'iga?

Vastab

**KAIE PÄIKE**

loomaarst

Üldiselt ongi nahapõletiku tekkeks vaja vigastatud nahka, mille haigusetekiitajad leiavad ning end seal sisse seavad. See võib alguse saada ka näiteks hõõrdumisest, nahka ärritavatest ainetest või putukahammustusest.

Koera nahapinnal on näha suhteliselt selgelt piiritletud leemendav ja kuum laik (sealt nimetus *hot spot*), mis koera silmanähtavalt ärritab, sest võib olla nii sügelev kui valus. Haiget kohta lakkudes või kratsides kahjustab loom oma nahka veelgi ja haiguse levik võib saada nii kiire hoo, et ühest laigust õhtul võib hommikuks saada terveid kehapiirkondi kattev limane, punane ja põletikuline piirkond.

Seega tuleb nii väikeste nahahaavadega kui ka alanud märja ekseemiga tegelda kohe.

Vigastatud või nahapõletikku haigestunud piirkonna kohalt tuleb karv maha ajada. Seda võib teha väikeste teravate kääridega või pügamismasinaga. Seejärel proovige looma takistada end haige koha pealt kratsida ja lakkuda. Selleks tuleb koerale panna vastav krae.

Märja ekseemi raviks sobivad hästituntud naha desinfitseerimise vahendid, mida ka inimesed oma kriimustuste korral kasutavad. Populaarne on desinfitseerimisvahend Asept, kuid kasutada võib ka kaaliumpermanganaadi või vesinikülhipendi 3% lahust. Looduslikest vahenditest on naha hooldamisel kasuks kummeltee, taruvaigutinktuur, aaloemahl. Siiski tasuks jälgida, et looduslikud ravivahendid ei oleks valmistatud alkoholi baasil – muidu põhjustavad need vigastatud ja ärritatud nahaga kokku puutudes



HEIKI MAIBERG

Koera nahapinnal olev leemendav ja kuum laik näitab, et tegu on märja ekseemiga.

## TASUB TEADA

### Soovitusi koera naha hooldamiseks

- Kui koera nahale on tekkinud kriimustus, marrastus või putukahammustuse jälg, desinfitseerige see igaks juhuks ning jälgige ka hiljem, et ei hakkaks arenema nahapõletik.
- Kammige oma lemmikut hoolega, eriti kevadel karvavahetuse aegu, sest vanunud kohtade alustes on haadunud kohad kerged tekkima.
- Pärast ujumist kuivatage koera karvad. Mõnikord võivad koerad näiteks tiigiveele allergilised olla,

siis tuleks neid pärast suplust šampooniga pesta.

■ Allergiliste nahareaktsioonide tekke korral tuleb need ravimitega kontrolli all hoida, sest allergiast kahjustatud nahk on pinnaseks nahapõletiku tekkele.

■ Kui märg ekseem on tekkinud ja haava desinfitseerimine ei aita, pöörduge ravi saamiseks veterinaari poole. Vajate loomaarsti abi ka siis, kui koer ei lase haavale rohtu panna või kratsib ja lakub seda ägedalt.

loomale valu. Samuti ärge kasutage rasvaseid haavasalve või kreeme, mis tekitavad haigele kohale õhku mitte läbi laskva kihi. Samal põhjusel ei maksa ekseemi kinni siduda või plaasterdada, sest õhu käes on naha paranemine tunduvalt efektiivsem.

Kui kodusest ravist kasu ei ole ja ekseem laieneb, tuleb kindlas-

ti pöörduda loomaarsti poole. Arst määrab koerale antibiootikumravi ja annab vajadusel valuvaigisteid. Arstiga tuleks kindlasti nõu pidada ka siis, kui koera märg ekseem hakkab korduma. Sellisel juhul tuleb välja selgitada, mis põhjused on tinginud koera immuunsussüsteemi nõrgenemise ja need seejärel kõrvaldada.



**PARIM  
KOHT  
PÕLLUMAA  
MÜÜGIKS**

---

**tel 501 7886**

**mart@kinnistu.ee**

**www.kinnistu.ee**