

AED:

Lihtsad nipid
aia hooldamiseks
Lk 541

KÖÖK:

Maitsvad ja kasulikud
kukeseed
Lk 544–545, 550

HOIDISTAMINE:

Kuidas pihlakatest
mahla teha
Lk 546

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 35 27. august 2015

MAHLAPRESS



OMA AIA ÕUNAMAHL TEEB TERVEKS!

Parim, hoolikalt valitud varustus õunamahla tegemiseks

*Mahla pressimine
õigete vahenditega
on lihtne:*

1. Kogu õunad kokku.
2. Pane nad õunapurustajasse ja siis mahlapressi.
3. Ongi naturaalne ja tervislik õunamahl valmis!



TASUTA
kohaletoimetamine
üle Eesti!

Vaata kõiki pakkumisi:

mahlapress.ee

Kuidas säilitada sibulat ja teha vanikut?

Tänavu kasvas mul päris korralik sibulasaak ja neid jätkuks vähemasti jõuluni, kui suudaksin neid ka säilitada. Andke nõu, kuidas on sibulaid kõige parem säilitada ja kuidas teha sibulapatsi.

Vastab
Targu Talita

Sibulate hea säilivuse nimel peate need koristama õigel ajal. See aeg saabub siis, kui pealsed hakkavad kuivama ja vajuvad maa peale. Sibulad koristatakse kuiva päikesepaistelise ilmaga koos pealsetega ja kuivatatakse paar nädalat õhu käes ning seejärel soojas ruumis.

Ilma sundventilatsioonita kuivatis peaks sibulaid kuivatama 3–5 päeva, tõstes seal temperatuuri pikkamööda 30–35 kraadini. Selliseks kuivatuskohaks sobib väga hästi saun ja eriti suitsusaun, kus kuivatamise lõpul saab sibul ka kerge suitsuse maitse.

Pärast kuivatamist võite sibulapealsed ära lõigata, jättes külge 3–5 cm pikkuse tüüka. Populaarne säilitusviis on ka sibulate palmikuisse köitmine.

Palmiku punumiseks on vaja parajalt pikka nõörjuppi, mille lahtised otsad tuleb omavahel tugevasti kinni sõlmida. Punumistöö on mugavam, kui kinnitate nõõri mõne konksu või puu külge.

Võtke esimesel sibulal pealsetest kinni ning kinnitage nõõrist tehtud silmusega nõõri otsa. Sellest sibulast saab ühtlasi ka sibulapalmiku ankur.

Kõik järgmised sibulad punuge nii, et sibulapealsed teeksid peale sibula tiiru ka ümber telje, milleks on kahekorndne nõör.

Tippu ehtivale sibulale teiste juurde punumisel lisandub nõõrile aina juurde ka eelmiste sibulate pealseid, see tähendab, et kõiki järgmiste sibulate lisamisel pea-



ESTER VAITMAA

Sibulaid tuleb kõigepealt õhurikkas kohas kuivatada.



RAIVO TASSO

Sibulavanikud.

vad nende pealsed olema nii pikad, et need ulatuksid ka ümber nõõrile naalduvate pealsete.

Sibulapalmikut punudes tuleb liikuda ringiratast. Tehnika sarnaneb võillepärja punumisega, vahe

seisneb ainult selles, et iga järgmise sibula paigutate allapoole jäävate vahekohtadesse.

Allikas: Maalehe raamat
"Sibul aias ja köögis"



Forbese kirgaslille säravsinine laik.

Sinised laigud aprillikuises aias

Käes on sügisene lillesibulate istutamise aeg. Tahan, et mu aed hakkaks juba varakult elama ja seal oleks värvilaike. Lumikellukesed, lumekupud, võrkiirised ja krookused mul on, aga madalaid ja varaõitsevaid lillekesi võiks veel olla. Nägin tuttava aias armsate siniste tähekujuliste õitega lillekesi, mida esmapilgul pidasin silladeks. Sain teada, et need on hoopis kirgaslilled. Polnud varem neist kuulnudki. Tekkis huvi nende kohta rohkem teada saada.

Vastab

SULEV SAVISAAR

Kirgaslille (*Chionodoxa*) perekond kuulub hüatsindiliste sugukonda ja on tõesti lähedane sillale ehk siniliiliale (*Scilla*). Aias on kirgaslilled hinnatud väga varase ja rikkaliku õitsemise tõttu.

Forbese kirgaslillel (*C. forbesii*) on säravsinised ja valge südamikuga 2–3cm läbimõõduga ratasjad õied, mis puhkevad aprillis. Õied on 4–12 kaupa kobaras. Sibul on

väike, sellest kasvab kaks kitsast juurmist lehte.

See kirgaslille liik kasvab Türgi lääneosas 1000–2500 m kõrgusel männi- ja seeditrimetsades ning avatud mäenõlvadel.

Forbese kirgaslille sortidest on tuntumad lillakasroosade õitega 'Pink Giant' ja 'Rosea' (viimasel on kitsamad õielehed), paljude suurte siniste õitega on 'Blue Giant'. Leedu aretatud 'Blue Mound' on samuti sinine.

Sinise kirgaslille (*C. luciliae*) nimetas botaanik Boissier oma noore naise Lucile'i auks ja mälestuseks. Naine hukkus 27aastaselt oma meest ühel ekspeditsioonil saates.

Sinine kirgaslill õitseb samuti aprillis. Tema lavendelsinised tähtjad õied on kahvatuma südamega, õie läbimõõt on 2–3 cm. Püstised õied asetsevad 2–3 kaupa 10–15 cm kõrgusel varrel. Forbese kirgaslillest on ta kaks korda madalam.

Liik kasvab Lääne-Türgi mäenõlvadel 1600–2000 m kõrgusel.

Sinise kirgaslille suureõielised sordid ja seemikud on ühendatud

Gigantea sordirühma ehk hiid-kirgaslilledeks (*C. gigantea*). Nende õied võivad aias saavutada isegi 4–5cm läbimõõdu. Laiguna kasvades on hiid-kirgaslill aprillikuises aias üks ilusamaid lilli.

Kuulsaim hiid-kirgaslille sort on valgeõeline 'Alba'. Läti sordi 'Lilacina' valgetel õitel on puhkedes tugev lilla varjund.

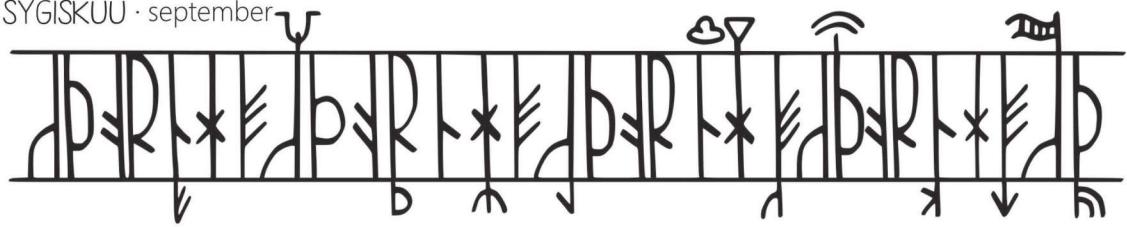
Väga varajane Leedu sort 'Lilac Mist' on heledate lillakassiniste õitega. Tallinna botaanikaaiast saadud hiid-kirgaslille huvitavatest variantidest annaks hea tahtmise korral nimetada paar uut sorti.

Kirgaslill on aias sama visa ja vähenõudlik taim nagu silla või lumikelluke. Ta eelistab kasvada viljakal parasniiskel mullal lehtpuude all, kuid tunneb end hästi ka päikesepaistel. Liigne kuivus ja kuumus suvel ei mõju sibulale siiski hästi.

Kirgaslill paljuneb hästi nii vegetatiivselt kui ka isekülviga, moodustades aias ilusaid taevasiniseid laike.

Sibulad istutage 2,5cm vahedega 8 cm sügavusele.

SYGISKUU · september



Sügiskuu ehk september

**Sügiskuu, ka sügise-,
kanarbiku-, jahi-, pohla-
ja leheminegikuu.**

8. Ussi urguminemise päe-
val kaotavat ussid mürgi ja hakka-
vat talvitumispaika otsima. Kartes
roomajaid häirida, ei minda mõ-
nel pool metsa. Kodustest töödest
pole õmblemine ja kudumine soo-
vitatavad, kuna siis võib uss järg-
misel aastal häda teha.

20. Pekopäev. Sügiskülvi ja
viljalõikuse lõppedes tähistati Se-
tumaal Peko püha ja võib-olla tä-
histatakse kusagil praegugi. Peko
on setu põllu-, karja- ja viljakus-
jumal, kelle puust või vahast kuju
hoitakse salaja aidas. Üksnes Peko
pühadel või külvamise ajaks tuuak-
se kuju välja.

23. Pööripäeva tuul jääb
püsima ja ennustab ette sügise ja
talve ilmasid.

29. Kasupäev on sügise-
ne pööripüha. Sellest, kuidas ka-
supäeva peetakse, sõltub inimese
käekäik talvel. Nagu pööriajal ikka,
ennustatakse ette talveilmasid ja
inimsaatusi ning tehakse tuld. Pi-
dulaud olgu sügisandidega rikkali-
kult kaetud ja seal peaks olema tin-
gimata värskest lihast valmistatud
roogasid. Sügiskuu algusest peale
on liikvel esivanemate hinged. Kui
käia kasupäeva öösel ehk hommi-
kul kolm ringi raudasjaga vastu-
päeva ümber maja, hoiab see pare-
mini sooja ning kodus ei juhtu õn-
netusi.

Kuu kõvad ja pehmed ajad

- 5. päev** – kuu neljas veerand,
kõva aja algus
- 11. päev** – vana kuu pehme aja
algus
- 13. päev** – kuu loomine

Thunide külvikalender

September 2015

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

Septembri planeedikonstellatsioonid vahendavad jätkuvalt sooja, Päike on kuni 16. septembrini, Marss alates 7. ja Veenus 22. septembrist Lõvi soojuselemendis. Neid toetavad Jupiter ja Pluuto ning 6. septembri soojustrigoon. Neitsi tähtkujus liikuv Merkuur koos Saturni ja Uraaniga vee-elementis põhjustab öist udu.

Istutusaeg: 6. IX kella 21 kuni 21. IX kella 14.

- 15. päev** – noore kuu kõva aja al-
gus
- 21. päev** – kuu esimene vee-
rand, pehme aja algus
- 26. päev** – täiskuu kõva aja algus
- 28. päev** – täiskuu
- 30. päev** – täiskuu pehme aja algus

Pehme (mäda) aeg on hea la-
gundaja ja määndaja. Kõige peh-
mem aeg on kaduneljapäev – ka-
duaja neljapäev enne kuu loomist.
Tänavu 13. VIII ja 10. XII.

Kõval (kalgil) ajal alustatud või
tehtud asjad jäävad püsima: puu ei
mädane ja haavad paranevad hästi.
Kõvad-pehmed ajad ei välista noo-
re-vana kuu üldtuntud tähendusi.
Kõik, mis kasvama peab (külv, ist-
utus) tehakse maha ikkagi noo-
re kuuga, ning mis hävima peab
(võsa, kahjurid jms), tehakse va-
naga.

Allikas: “Maavalla kalender
10 228 (2015)”, Maavalla Koda



Kui niiduki ühe poole ratastega saab sõita kividel, ei pea muru serva hiljem murukääridega viimistlema, kuna kõik saab korraga niidetud.

Planeerige aed õigesti

Aia hooldamine muutub palju kergemaks, kui see on juba algusest peale läbimõeldult planeeritud iga pisimatki tööd arvesse võttes.

Mida vähem on aias üksikult paiknevaid põõsaid ja püsililli, seda vähem kulub vaeva nende hooldamisele. Ühte suurt istutusala on hulga mugavam korras hoida, kui nokitseda mitme väiksema kallal. Samuti raiskab palju aega muru sisse istutatud pojengide ja ilupõõsaste ümber niidukiga manööverdamine.

Kujundage püsitutest ja ilupõõsastest üks suur peenar, neid võib istutada ka rühmiti piki krundi servi. Sellised istutusala avaldavad hulga suuremat mõju kui muru siin-seal üksikult kasvavad lillepühmikud ja põõsad.

Põõsaste ja muru piirile sobivad hästi püsitute ja sibullilled rühmad. Siis vajab hooldust üksnes murupoolne serv.

Mugavalt hooldatav muruserv

Kui rajada peenar keset muru, siis tuleb võidelda sissekasvavate rohttaimedega kogu peenra piiril. Umbrohi "haistab" kerge pääsemise võimalust – viimaks ometi leia-

vad nad hea koheva mullaga paiga, kust neid alatasa maha ei niideta. Seepärast tuleb peenraserva korrapäraselt terava labidaga puhaks raiuda.

On saadaval plastist peenraääri, mis kaevatakse veidi maasse, et takistada rohu sissekasvamist, kuid need ei ole kuigi tõhusad. Paljud risoomiga levivad umbrohud nagu näiteks orashein ja naat poevad kergesti nende alt läbi. Pealegi tekib muru serva raskesti hooldatav ala, kuhu muruniiduk ligi ei pääse ja mida tuleb siis lõigata käsitsi murukääridega või trimmerdada.

Parem on kõrge plastpiire täielikult maasse kaevata ja asetada piki peenraserva sellele peale sügavimmutatud laud või kiviplaatide rida. Nii tekib peenra ja muru vahele nägus üleminek ja muru niitmisel saab niiduki ühe rattaga piki serva sõita.

Muru on suurim orjastaja

Kord nädalas tuleb muru raudselt niidukiga üle käia, et see liiga kõrgeks ei kasvaks. Murust täielikult loobuda ei saa, sest see on hea taust värvikatele ilutaimedele ning suvel on murul paljajalu mõnus käia. Muru pind võiks olla nii suur, et selle saaks siuh-säuh mõnekümne minutiga ära niita. Kui loobuda ka kaunilt looklevatest peenraser-

vadest ja teha need sirgeks, on veelgi lihtsam niita.

Ära tasub sillutada ka piirdetara äärsed ribad ja räästaalused, kus muru niikuinii viletsalt kasvab ja kus seda on ebamugav niita.

Taimed seina ääres

Majaseina ääres eenduva katuse-serva all on alati kuiv. Sinnani vihm ei ulatu, pealegi ei sobi see ala vundamendi kõrvale pandud täitematerjali ja дренаaži tõttu kuigi hästi harimiseks.

Kui soovite sellegipoolest seinte ääres midagi kasvatada, siis kaevake kõigepealt täitemass 40–50 cm sügavuseni välja. Seejärel tehke süvendisse savipõhi, mis on maja seinast veidi eemale kaldu. Täitke süvend hea mullaga. Seina ääres kasvavaid taimi tuleb korrapäraselt kasta, muidu need kuivavad ära.

Nii toimides saab seinte ääres edukalt kasvatada näiteks võrestikule suunatud ronitaimi. Tulemus on istutuskoha rajamise vaeva väärt.

Lihtsam on rajada peenar majast veidi eemale. Siis peab see jääma kaugemale alast, kuhu talvel langeb katuselt varisev lumi. Raske ja tihe lumi võib murda oksa ning taimi lõhkuda.

Allikas: "Hooldame aeda lihtsalt ja looduspäraselt"

Kodumaiseid sorte jätkub igale maitsele

Pollis aretatud sordid on läbi aegade vaimustanud tarbijaid väga hea maitse, ilusa välimuse ja hea saagi poolest.

Aastakümnete jooksul on Pollis aretatud üle saja puuvilja- ja marjasordi. Aianduslikul katseasutuses on olnud oluline osa uute sortide loomisel kohe alates asutamisest 1945. aastal. Seal loodud sordid on Eesti puuviljanduses hinnatud ja tähtsal kohal.

Ka praeguses soovitussortimendis on Polli sortide osatähtsus suur. Näiteks sügisõuntest on ligi pooled Polli omad: 'Kaja', 'Koit', 'Krista', 'Sügisdessertõun', 'Tiina' ja 'Liivika'.

Taliõuntest on kaua väga saagika ja maitstva sordina heaks hinnatud 'Talvenaudingut', kuigi viimasel ajal on muret toonud tema säilitamishäda. Teist Pollis aretatud taliõuna 'Katre' alles õpitakse tundma.

Kuid tulemas on veelgi uuemaid talisorte: Lätis on lootustandvatena katsetes 'Aule' ja 'Kersti'.

Pirnisorte ei ole Pollis palju aretatud, kuid 'Pepi' on kõigest hoolimata – rohke saagi tõttu jäävad piriid väikeseks – olnud meie aedade esisort.

Rõõmustavalt palju ploome

Polli ploomisortide arv aga teeb tõesti heameelt. Parimate hulgas on 'Ave', väga maitsev 'Julius' ning imeliselt hea ja väga vara valmiv 'Liisu' (samuti viimase sõsarsort 'Kadri').

Teine varajane sort 'Suhkruploom' on väga magus ja maitsev. Katsed on näidanud, et temast saab parima külmuivatatud toote, mida on hea talvel lauale panna ja maiuspalana krõbistada. Nii viisi kuivatatud ploom on kohev (kerge) ja võrreldav sefiiriga.

Kahjuks peab lisama, et ei ole olemas ploomisorte, mis väga külmadele talvedele vastu paneks: rohkele saagiaastatele, mil ini-



'Tiina'.



'Pepi'.

mesed oma aia ploome ei jõua ära süüa, võivad järgneda suurte kahjustustega talved.

Väga jahedate suvede korral juhtub ka parimate välismaa ja meie kodumaiste sortidega, et ploomid ei saavuta sügiseks tavapärase head maitset, kuigi puudel on hea saak.

Maasikad ja vaarikad

Kunagi olid meie aedades levinud Polli maasikasordid. Nüüd on olukord muutunud – maailmas on maasikaaretus niivõrd võimas, et uued sordid aina tulevad ja tulevad. Seetõttu lõpetati Pollis maasikate aretamine.

Lõunamaised maasikasordid on väga suured, kõvalihalsed ja säilivad müügileil kaua. Sageli meenutavad nad plastist marju. Ka maitse pole neil selline nagu varasematel sortidel.

Marjasortide aretamine on Pollis olnud mõne kultuuri puhul siiski edukas. Näiteks poole vaarika soovitussortimendist moodustavad Polli sordid. 'Tomo' oli alles hiljuti esikohal. 'Helkal' on siiani parim kollane vaarikas – magus ja suure viljaga.

Nüüd (2010) lisati soovitussortimenti uued Polli punaseviljalised sordid 'Aita' ja 'Alvi', mis on hea talvekindlusega.

TARGU TALITA ARHIIV



'Meelika'.



'Varmas'.



'Aita'.



'Suhkruploom'.



'Polli esmik'.

Praegu moodi läinud taasviljuvaid ehk remontantsorte pole Polli suutnud veel välja lasta. Kuid selliste uute sortide hakatised on juba ootamas.

Lausa üheksa maguskirssi!

Teine talveõrn viljapuu on maguskirsipuu, mida tasub kasvatada ainult pehmete talvedega paigus. Maguskirsside sortiment koosneb peaaegu täielikult Pollis aretatud sortidest.

Soovitussortidest on Polli päritoluga üheksa: 'Anu', 'Arthur', 'Elle', 'Karmel', 'Kaspar', 'Meelika', 'Mupi',

'Norri' ja 'Polli murel'. Nende hulgas on varajase ja hilise valmimisajaga sorte, väiksema ja suurema viljaga. Suured kirsid on 'Anul' ja 'Mupil'.

Väga armastatud sort on 'Arthur', teistest mõnevõrra talvekindlam on 'Meelika'.

Võrratud mustad sõstrad

Sõstarde sordiaretus on olnud Pollis alati tähtsal kohal.

Praeguses soovitussortimendis on kaks Pollis aretatud musta sõstra sorti, mis maitseheaduselt on ületamatud: 'Varmas' on vara-

jane, suure marjaga ja tõesti väga maitsev.

Väga uus soovitatud sort 'Karri' on samuti suure marjaga ja maitse poolest üks parimaid. Teda on sobiv võrrelda sordiga 'Intercontinental', millest ta on kindlalt etem.

Ka valge sõstar 'Hele' on väärt hea talvekindluse ja haigustele vastupidavuse tõttu.

Aretajaid on Pollis vähe, mistõttu lõpetati karusmarjasortide loomine. Katseasutuse algusaegadel aretatud 'Polli esmik' on aga praegugi sortimendis. Ta annab head saaki, marjad on ilusad ja üsna suured. 'Polli esmik' väärib kasvatamist, kuigi uute välismaa sortide juurdetulek tugevdab konkurentsi.

Pollis ei ole aretatud astelpaju, jõhvikat (häid jõhvikasorte saab Nigula looduskaitsealalt), mustikat, viinapuud ega söödavat kussapuud.

Kuid lootusrikas on kärntõvekindlate õuna- ja pirnisortide aretus: nii mõnigi uus sort on juba ootel. Ka ploomi- ja kirsiaretus edeneb. Kõige lähemal ajal võib Pollist tulla aiapidajate rõõmuks uusi sõstra- ja vaarikasorte.

KALJU KASK



Kukeseened mitmel moel

Kukeseentest saab nii sousti, suppi kui hautist.

Kukeseened on enamasti puhtad ja ussidest puutumata ning nende puhastamiseks piisab vaid harjamisest.

Kui kukeseened vajavad pesu, siis tuleks seda teha kiiresti ja voolava veega ning seejärel seened kiiresti köögipaberiga kuivatada. Samuti ei talu kukeseened liiga pikka kuumutamist, see muudab nad vintskeks ja nad kaotavad oluliselt ka maitstes.

Kodune kukeseenekaste

- 600 g värskaid kukeseeni
- 50–100 g pekki
- 2 keskmist sibulat
- 1/2 kl hapukoort
- 1 sl nisujahu
- 1 sl peenestatud ürte (pune, iisop, majoraan, tüümian, raudürt või piparrohi)
- 1 sl värskest peenestatud peterselli või tilli
- 1 tl suhkrut
- maitse järgi soola ja jahvatatud musta terapiart

Puhastage sibulad ja lõigake väikesteks kuubikuteks. Tükeldage pekk väikesteks kuubikuteks ja pruunistage pannil, lisage hakitud sibul, tükeldatud seened, suhkur ning veidi musta jahvatatud pipart. Segage ja hautage kaane all 5–6 minutit. Segage juurde hapukoor ja hautage tasasel tulel, kuni seened on läbi küpsenud. Nüüd sõeluge pidevalt segades juurde jahu. Segage tasasel tulel pidevalt kuumutades,

kuni kaste on paks. Võtke tulelt, segage juurde maitseroheline ja serveerige keedetud kartulitega.

Pikantne kukeseenekaste

- 250 g värskaid kukeseeni
- 200 g 35% rõõska koort
- 1/2 kl õunaveini
- 1 sl võid
- 1 sl mett
- 1 mugulsibul
- maitseks veidi soola ning kuivatatud või värskest hakitud tüümiani ja punet

Puhastage kukeseened ja hakkige sibul parajateks kuubikuteks. Sulatage või ja hautage sibul potipõhjas klaasjaks. Nüüd lisage vein ja mesi ning kuumutage alko-

holi aurustumiseni. Seejärel lisage seened, valage peale koor ja kuumutage tasasel tulel pidevalt segades, kuni kaste muutub parajalt paksuks. Lisage maitseained. Serveerige koos keedetud kartulite, grillitud koha või seafileeaga.

Kukeseenesupp

- 1 l kanapuljongit
- 1 l väiksemaid värskaid kukeseeni
- 1 sibul
- 2 sl kaerahelbeid
- 2 sl peeneks hakitud värsket peterselli
- 1–2 sl võid
- maitseks soola ja jahvatatud musta pipart

Hakkige sibul kuubikuteks, sulatage või ja hautage sibul potipõhjas klaasjaks. Li-



Kodune kukeseenekaste.



Kukeseenesupp.

sage seened ja kuumutage pidevalt segades, kuni eraldub seenemahl. Valage peale kuum puljong ja lisage kaerahelbed, sool ja pipar ning keetke tasasel tulel umbes 20 minutit. Enne serveerimist lisage petersell. Serveerige koos röstsaija ja hapukoorega.

Hautatud kukeseened tomatipastaga

- 500 g värskeid kukeseeni
- 1 sibul
- 2 sl võid
- 1–2 küüslauguküünt
- 2 sl tomatipastat
- 1 sl sidrunimahla
- 1 tl suhkrut
- maitseks veidi jahvatatud musta terapart või 1 tl hakitud aed-piparrohtu
- soovi korral noaotsaga tšillit

Puhastage seened ja vajadusel tükeldage. Hakkige sibul kuubikuteks, sulatage või ja hautage potipõhjas klaasjaks. Lisage seened, tomatipasta, suhkur, pressitud küüslauk ja sool ning hautage tasasel tulel kaane all aeg-ajalt segades, kuni seentest on eraldunud mahl. Aed-pipar- rohi lisage valmis hautisele. Serveerige koos sõmera riisiga.

Õuntega hautatud kukeseened

- 500 g värskeid kukeseeni
- 2–3 haput õuna
- 1/2 kl puljongit
- 2–3 sl võid
- 1 sl nisujahu
- 1/2 klaasi hapukoort
- 1–2 tl suhkrut,
- maitseks soola, tilli ja peterselli

Koorige õunad, eraldage südamikud ja tükeldage kuubikuteks. Sulatage pajapõhjas või ja lisage terved või tükeldatud seened ja kuumutage tasasel tulel aeg-ajalt segades, kuni hakkab eralduma mahl. Lisage õunakuubikud ja kuumutage pidevalt segades, kuni seentest on eraldunud enamik mahla. Segage jahu külmas puljongis, valage see seenetele ja kuumutage pidevalt segades, kuni

hautis on paksenenud. Nüüd lisage hapukoor, segage hästi läbi ja kuumutage tasasel tulel kuni keemiseni ja maitsetage. Serveerige koos keedetud või praetud kartulitega.

Kukeseene-porgandivorm

- 600 g porgandeid
- 500 g värskeid kukeseeni
- 50–100 g koorevõid
- 2 keskmist sibulat
- 1 kl hapukoort
- 1–2 sl riivjuustu
- 1–1,5 sl nisujahu
- maitsestamiseks soola

Keetke porgandid parajalt pehmeks, jahutage ja lõigake parajateks tükkideks. Puhastage sibulad ja lõigake väikesteks kuubikuteks. Puhastage seened ja lõigake väiksemaks. Asetage pann tulele, lisage või ja kuumutage. Lisage tükeldatud sibul ja pidevalt segades kuumutage, kuni sibul muutub klaasjaks. Lisage tükeldatud seened ja hautage kaane all 5–6 minutit, et eralduks seenemahl. Segage juurde hapukoor ja kuumutage veel mõni minut. Sõeluge juurde jahu ja segage pidevalt, kuni kaste pakseneb. Tõstke seenehautis ahjuvormi ja segage juurde tükeldatud porgandid. Puistake peale riivjuust ja küpsetage 180kraadises ahjus helepruuniks (25–30 minutit).

Hakk-kotletid kukeseentega

- 4–6 kotletti
- 3–4 sl searasva
- 1 l värskeid kukeseeni
- 1–2 haput õuna
- 1–2 lihakamat tomatit
- 1–2 punast kaunipart
- maitseks veidi soola ja jahvatatud terapart

Praadige kotletid rasvas mõlemalt poolt helepruuniks ja asetage eelsoojendatud vaagnale. Koorige õunad, eemaldage südamikud ja lõigake parajateks viiludeks. Puhastage paprikad ja lõigake pikkadeks ribadeks. Tükeldage seened ja hautage ülejäänud rasvas pehmeks. Kui on aurustunud enamik seenemahlast, lisage



Kukeseenepasta.

tükeldatud õunad ja paprikaribad. Kuumutage kaane all 3–4 minutit. Peske tomatid ja lõigake õhukesteks ratasteks. Seejärel tõstke seenehautis kotlettidele, kõige peale laduge tomativiilud ja serveerige. Juurde pakkuge praetud kartuleid või sõmeralt keedetud riisi.

Kukeseenepasta

- 300 g jämedamat pastat
- 200 g värskeid kukeseeni
- 100–150 g suitsupeekonit
- 1 porgand
- 1 punane sibul
- 1 punane paprika
- 1/4 kl valget veini
- 1–2 sl riivsaia
- 2–3 sl tomatipüreed
- 1–2 sl peeneks hakitud värsket maitserohelist
- 1 sl võid
- maitseks soola ja jahvatatud musta terapart

Keetke pasta väheses soolaga maitsestatud vees pehmeks, kurnake ja asetage vaagnale nii, et keskele jääks süvend seenehautisele. Lõigake seened väiksemateks tükkideks ja peekon ribadeks. Puhastage sibul ja paprika, lõigake sibul õhukesteks viiludeks ning paprika väikesteks kuubikuteks. Puhastage porgand ja riivige jämeda riiviga.

Asetage pann tulele, lisage või ja peekoniribad. Kuumutage pidevalt segades mõni minut, kuni peekon hakkab kergelt pruunistuma. Tõstke peekoniribad pannilt teisele alusele. Nüüd lisage pannile kukeseened ja kuumutage veidi aega. Kui on aurustunud enamik seenemahlast, lisage sibul, kuumutage veidi, kuni sibul muutub klaasjaks, ja siis segage juurde riivitud porgand ja paprikakuubikud. Hautage kaane all 3–4 minutit. Lisage praetud peekoniribad, valage juurde valge vein ja puistake üle riivsaia. Segage ja hautage pidevalt segades, kuni kaste pakseneb. Tõstke kaste pastasüvendisse, puistake roog üle peeneks hakitud maitserohelisega ning serveerige.

TOIVO NIIBERG

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja



Pihlakamarjadest saab väärt mahla.

Kuidas valmistada pihlakamahla?

Õuna- või marjamahla valmistamine on küllap iga perenaise igasügisene kohustuslik kava. Ent veidi erilisematest toorainetest pressitud mahlad lisavad huvitavaid maitseüansse.

Pihlakamarjadest saab teha linnastustatud, külmpressitud või aurutatud mahla.

Biokeemiliselt väärtuslikuma mahla saamiseks peske pihlakamarjad kobarates ning purustage õunaveskis.

Purustatud mass pange suurematesse puhastesse klaas- või muudesse toiduainete säilitamiseks mõeldud nõudesse ning valage peale keedetud jahutatud vesi, nii et see kataks purustatud massi. Siduge nõule peale linane riie ja laske seista kuni käärimistunnuste tekkmiseni ehk linnastustamiseni. Seejärel pressige mahl välja. Valage see keedunõusse, lisage iga mahlaliitri

kohta 150–300 g suhkrut, segage ja kuumutage 85 kraadini. Seejärel valage kuumalt pudelitesse ja sulgege need kohe õhukindlalt.

Mahl külmpressmeetodil

Külmpressmeetodil saab pihlakamahla edukalt valmistada õunamahla pressiga. Külma pressitud mahla pastöriseerige 80 kraadi juures 20 minutit, lisades ühe liitri mahla kohta umbes 300 g suhkrut. Mahla võib kuumutada keedunõus, valades selle seejärel kuumadesse pudelitesse ja sulgedes õhukindlalt. Sellist kontsentreeritud mahla saab kasutada lahjendatult, kuid ka likööride, limonaadide, keediste ja marmelaadide maitsestamiseks.

Pihlakamahlale saab lisada maitseüansi, kui segate seda õunamahlaga vahekorras 1 : 5.

Siirupi valmistamiseks lisage 400 grammile kontsentreeritud mahlale 600 g suhkrut ja 1 klaas ebaküdooniamahla. Ajage mahl keema ja riisuge vaht. Võtke 0,75-l pudel,

pudeli põhja valage 50–75 g rummi või brändit, valage peale kuum siirup ja sulgege pudel kohe õhukindlalt.

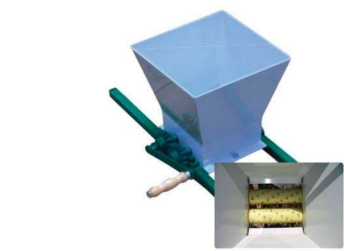
Siirupit võite kasutada lisandiks jäätise juurde või näiteks tee maitsestamiseks.

Ebaküdooniamahl

Ebaküdooniad eraldavad mahla halvasti. Seetõttu oleks mõistlik vilju enne kuumutada.

Võtke 1 kg seemnetest puhastatud ebaküdoonialõikude kohta 200 g suhkrut, segage need omavahel ja asetage mahlaaurutisse. Kuumutage 40–60 minutit, arvestades aega vee keemaminekust mahlaaurutis. Valage kuum mahl eelkuumendatud purkidesse-pudelitesse ja sulgege kohe õhukindlalt. Järelejäanud ebaküdoonialõigud võite ajada läbi hakklihamasina ja segada näiteks õuna- või kõrvitsapüree hulka, kasutades seda salatina.

Targu Talita



**PARIM VALIK
MAHLAPRESSE, PURUSTAJAID
JA TARVIKUID**



Cider Mill OÜ
tel 5351 6054
info@cidermill.eu
www.cidermill.eu



Eesti vabaõhu- muuseum näitab pitsse

Eesti vabaõhumuuseumi näitus "Pits ja pits. Setu ja peipsivene mustrite maailm" on pühendatud just nende piirkondade meeste ja naiste käsitööle ning sealsetele elumustritele ja -värvidele.

Setud on läbi aegade olnud õigeusklik rahvas meie kagupiiril. Olles küll eestlased, on neil tugevaid slaavi mõjutusi kombestik, rõivastuses ja arhitektuuris. Peipsi järve läänekaldal elavad vanausulised on aga nende sügavalt usklike venelaste järeltulijad, kes pagesid siia Venemaalt XVII ja XVIII sajandil pärast kirikulõhet usulise tagakiusamise eest. Mõlema rahva ühisosa ulatub vanavene kultuuri.

Setu värviline pits

XIX sajandi lõpukümnendil hakati Setumaal valmistama värvilist heegelpitsi. Sellega kaunistati abielunaise pealiniku otsi ning ikoonide ümber seatud pühaserätte. Esialgu heegeldati lihtsamaid geometriliste kirjadega pitsse punasest ja valgest puuvillasest lõngast nagu varem niplispitski. Sajandi lõpupoole võeti kasutusele peenvillane poelõng, Riia lang, mida toodi Riist.

Armastati küpsid ja tugevaid värvitoone, mis annavad pitsile ainuomase ilme. Ajapikku muutus villane heegelpits järjest keerukamaks ja laiemaks, kuni 20 cm laiuseks. Vahel ilmusid ornamentid ka lillede ja lindude kujutised.

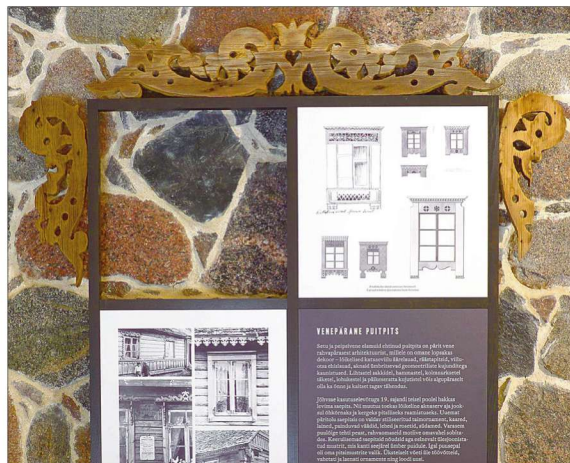
Mustrid levisid talust talu ja külast külla. Osavamad loojad leidsid innustust ümbritsevast elust ja kodustest kirjadest. Iga pits kandis endas tegija arusaamu ilust, keeluliste mustritega oli võimalik pälvitada tunnustust ja tähelepanu, sest need polnud sugugi kõigile jõukohased.

Setu pitsi valmistamine on aeganõudev. See peab olema äärmiselt korrektne – mõlemalt poolt ühesugune, ilma ühegi sõlmeta. Sage-



Värvidega lisati hallile argipäevale kirkust ja elurõõmu. Aniliinvärvide tulekuga läksid pitsid üha kirevamaks. Olgugi et valitsevaks jäi "elu värv" punane, ei hoitud erksat värvimeelt vaka all – nii võis ühes pitsis koos olla kuni kümme värvitooni.

XIX ja XX sajandi vahetusel tulid moodi ka heegelmotiividest pitsid, mis sarnanesid liri pitsiga.



Näituse stendidki on kaunistatud puitpitsiga. Värvikireva Setu pitsi kõrval tasub tähelepanu pöörata puitpitsile ning ka kivimustritele.

li jätkab pealina või pühaseräti pits sellele kootud ornamente, kasutab neis esinevaid värve – justkui jätkates sama teemat, aga teises keeles.

Venepärane puitpits

Setu ja peipsivene elamuid ehitatud puitpits on pärit vene rahvapärasest arhitektuurist, millele on omane lopsakas dekoor – lõikelised katuseviilu äärelauad, räästapitsid,

viiluotsa ehislauad, aknaid ümbritsevad geometriliste kujunditega kaunistatud lauad. Lihtsatel sakkidel, hammastel, kolmnurksetel täketel, lohukestel ja päikeseratta kujutisel võis algupäraselt olla ka õnne ja kaitset tagav tähendus.

Näitus on vabaõhumuuseumis avatud septembri lõpuni. Täpsem info: <http://evm.ee>

PILLE HERMANN

Kingitus uuele ilmakodanikule

PILLE HERMANN

Mis oleks sobilik kingitus, kui on ees katsikule minek? Kinkida võiks ka lihtsaid asju, eriti, kui need on eriliselt pakitud.

Eks värsked vanemad on ju oma kingisoovid öelnud ning üks asi, mida kindlasti hakkab vaja minema ja kunagi liiga palju ei ole, on mähkmed.

Kui poepakend tundub sellisel tähtsal päeval liiga tavaline, võib kodus ise mähkmetest tordi valmis teha. Just nii suure, kui süda lustib.

Selleks keerake mähkmed rulli, siduge kinni või kasutage kinnitamiseks peenikesi kumme. Tordi kõige alumiseks kihiks võib võtta kandiku, millele mähkmeid sättima hakata. Kui seda ei ole, võib lõigata tugevamast papist aluse, millele hakake üksteise kõrvale laduma rulli keeratud mähkmeid.

Ka tordikihtide arvu otsustab igauks ise. Soovi korral võib kõige pealmise kihi keskele jätta tühimiiku, kuhu pista mõni mänguasja või hoopiski meelehead emale ja isale.

Kui kihid on paika sätitud, võib neile omakorda kaunistuseks ümber siduda rõõmsat värvi paelad.

PILLE HERMANN



Mähkmekihtide vahele võib peita sokke, sipupükse ja mänguasju. Või hoopiski midagi värsketele vanematele heameeleks.

Tark raamat taskusse

Ilm kipub tänavu olema heitliku meelega. Seetõttu tulebki pikemale sõidule asudes tagavaraks riideid kaasa pakkida ja varuda ka lugemisvara, mis aitab vihma ajal aega veeta.

Hea on kaasa pista just selline väike raamat, mis ei võta ruumi, kuid mille saab vajaduse korral kottist välja sikutada ning mida aegajalt lehitseda.

Kudumine muutub aina populaarsemaks, aga puhkusele teadagi ju kõiki kudumisraamatuid kaasa ei vea. Veel vähem neid võõrkeelseid ajakirju, mis sahtlipõhja seisma jäänud, kuna ei saa päris täpselt

aru, kuidas peab ühte või teist mustrit kuduma. Kahjuks ei ole seni ka sõnastikes sellist spetsiifilist sõnavara märganud.

Nüüd on aga selles vallas suure töö ära teinud Saara Kirjastus, kel-



“Väike kudumissõnastik” (Saara Kirjastus, 2014). Sõnastik on kudumisjuhendi või mustri tõlkimisel abiks neile, kes inglise keelt oskavad, ja ka neile, kes seda ei valda.

le väike töökas kollektiiv on materjali kokku kogunud ja koostanud erilise sõnastiku, millel pealkirjaks “Väike kudumissõnastik”.

PILLE HERMANN

Kukeseened – maitsvad ja kasulikud

Käes on kukeseente aeg ja kui aasta on helde, jagub neid nii lõunasöögiks kui ka tallele panemiseks. Peale maitseelamuste pakuvad kukeseened ka organismile kasulikke aineid.

Oma ilusa kuldkollase värvuse eest võlgnevad kukeseened tänu karotenoididele. Beetakaroteenist suudab meie organism sünteesida ka A-vitamiini. Seda on kukeseenes mitu korda rohkem kui porgandis, seepärast kasutatakse Hiinas kukeseene preparaati nägemise kor-

rigeerimiseks. Samuti on kuldse kübara kandjas ka märkimisväärselt D-vitamiini ja erinevaid B-rühma vitamiine.

Kukeseened on rikkad ergosteriini poolest, nad on paistetusevastase ja immuunsüsteemi stimuleeriva toimega.

Täheldatud on ka kukeseente kasvajatevastast mõju. Kukeseened aitavad põletikuliste protsesside korral, olles loomulikuks antibiootikuks.

Kuid seente kõige imelisem omadus on see, et nad aitavad helminthooside korral ehk võitlevad praktiliselt kõikide usside vastu inimorganismis. Sellist omadust – mitte ainult hirmutada ja viia organismist

välja parasiite, vaid ümbritseda parasiitide mune ja lahustada neid kilega – ei ole mitte ühelgi teisel seenel ja pole täheldatud ka ühelgi taimel. Toores seen on kibeda maitse ja erilise lõhnaga, mis teeb sellest väga ussikindla seene: ussitanud kukeseeni kohtab üliharva.

Ravieesmärkidel on kukeseeni sobiv kuivatada ning pulbriks peenestada. Edasi võiks teha universaalset tömmist: võtta 1 sl peenestatud pulbrit ja 200 g vett, lasta 10 päeva pimedas tõmmata, iga päev loksutada. Mitte mingil juhul ei tohi segu filtreerida! Veelgi enam: enne kasutamist segu loksutada ja juua koos sadestunud ainega.

RAIVO TASSO



On kukeseente aeg.

Kasutamine

- **Ussnugilised:** 2 tl enne magamajäämist 20 päeva vältel.
- **Maksa- ja kõhunäärmehaigused:** 1 tl öhtuti 3–4 kuu vältel.
- **Hepatiidi korral:** 1 tl hommikul ja öhtul 4 kuu vältel.
- **Maksa puhastamiseks:** 2 tl öhtuti 15 päeva vältel.

Kukeseene toiteväärtus

Kukeseen sisaldab 91–93% kaalust vett, 2,5% valke, mis inimorganismis seeduvad 70–80% ulatuses. Samuti leidub kukeseentes süsivesikutest glükogeeni ja trehaloosi (2%), 0,4% rasvu ja kiudaineid. 100 g kukeseentes on 30 kcal energiat.

Välj käsitlemisel võivad kukeseened aga muutuda ootamatult vintsketeks ja kaotada oma hea maitse. Seente puhastamisel tuleb vältida vett ning seened tuleb kuivalt puhtaks harjata, raputada või pühkida; äärmisel juhul võib hõreda kurna peale asetatud seened veega korraks üle kallata, misjärel tuleks kollased iludused kohe köögipaberiga kuivaks patsutada.

Et seened järgneval kuumtöötlemisel vintsketuks ei muutuks, peab hoolega vältima kõrget temperatuuri ning liiga pikka kuumutamist.

TOIVO NIIBERG

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja

Veekogu puhastamine aitab hoida looduses tasakaalu



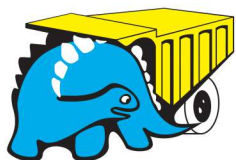
VKHT OÜ pakub veekogude puhastamise teenust üle Eesti ja seda juba alates aastast 2001. Pikaajaliste kogemustega spetsialistidel on kogemusi igasuguses seisukorras veekogude puhastamisel. Keskmiselt võiks veekogu üle vaadata vähemalt iga viie aasta tagant, kuid harvad pole ka juhused, kus loodussõbralik veekogu omanik laseb talle kuuluva veesilma üle vaadata iga aasta.

Jõgede omanikele teevad elu raskeks koprad, keda leidub Eestis päris ohtralt. Lisaks murduvad ja langevad veekogu peale selle ääres paiknevad puud ja suured oksad, mis sinna jäädes korjavad enda külge teisi okse ning risu. Selline puidutomp hakkab pikema aja jooksul tõsiselt häirima vee voolu ja tekitab üleujutusi.

Firma on osalenud ujumiskohtade korrastamisel, kodutiikide, jõesängide ja järvede puhastamisel, biotiikidest muda eemaldamisel. Samuti on olemas kogemused veega seotud suuremate maa-alade korda tegemisel. Näiteks võiks tuua Vesiroosi terviseraja korrastamise Raplas, Pärnu matkaraja ehituse, aga ka Pääsküla, Vigala ja Keila jõge ning Vasknarva kanaleid. **Tasuta konsultatsioonid tel. 513 5008.**

www.vkht.ee

PARIMAD NÕUDLIKELE TINGIMUSTELE!



ETVA
Truck and trailer parts

TARTU

Riia mnt.136b
tel. 730 2050
tartu@etva.ee

TALLINN

Peterburi tee 83
tel. 605 4617
tallinn@etva.ee

PÄRNU

Savi 17
tel. 443 3557
parnu@etva.ee

NARVA

Tiimani 5
tel. 356 3010
narva@etva.ee

RAPLA

Võsa 5
tel. 5694 0571
rapla@etva.ee

VILJANDI

Puidu 17a
tel. 435 8223
viljandi@etva.ee

PAIDE

Pikk 42
tel. 385 0850
paide@etva.ee

VALGA

Transpordi 1
tel. 766 0106
valga@etva.ee

SAUE

Tule põik 1
tel. 655 2556
saue@etva.ee

RAKVERE

Võidu 2c
tel. 322 1224
rakvere@etva.ee

info@etva.ee www.etva.ee