

AED:
Mured
hekiga
Lk 596–597

KÖÖK:
Mõnusalt
maitsestatud kalatoidud
Lk 598–599

KÄSITÖÖ:
Meeleolukad kotid
poeskäikudeks
Lk 604–605

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 37 12. september 2013

Nordpeis

**KAMPAANIA
AHJUD 2013**



AHJUDE TEHNILISED ANDMED

	M	M+1	XL	XL+1
Kaal (kg)	610	717	1330	1672
Möödud (mm)	K 1485 L 680 S 480	K 1805 L 680 S 480	K 1650 L 1150 S 600	K 2050 L 1150 S 600
Kasutegur (%)	84	85,2	87,6	88,6
Soojasalvestus	100% – 4,9 h 50% – 14,1 h 25% – 21,7 h	100% – 5,7 h 50% – 13 h 25% – 20,5 h	100% – 6,7 h 50% – 10,6 h 25% – 22,6 h	100% – 6,9 h 50% – 10,4 h 25% – 21,7 h
Salvestatud energia (kWh)	39,5	40,2	87,2	88,6
Suitsutoru Ø (mm)	150	150	150	150
Kõetav ruum (m²)	kuni 50	kuni 60	kuni 80	kuni 90
Ühendus korstnaga pealt, tagant, küljelt.				



SALZBURG M
2490 €
~~2930 €~~



SALZBURG M+1
2780 €
~~3295 €~~



SALZBURG XL
4450 €
~~5236 €~~



SALZBURG XL+1
4999 €
~~5886 €~~

Suur valik sooduspakkumisi: www.raidkivi.ee

Salong KAMINAKODA
TALLINN: Pärnu mnt 139e/2, tel 677 6977
TARTU: Tähe 127e (XNord OÜ Kaminasalong), tel 5661 5954

 **KAMINAKODA**
kaminakoda@raidkivi.ee • www.raidkivi.ee

Pisaratest kaelakee

JAAN METTIK

Mulle toodi Indiast väikestest hallikasvalgetest ja mustadest seemnetest kaelakee. Esialgu arvasin, et tegu on plastiga, aga kui asja lähemalt uurisin, tundus, et see on mingi looduslik materjal. Küsisin siis kinkijalt, mida ta mulle tõi. Töö kostis, et kee olevat mingitest seemnetest ja nende nimi oli kellegi pisarad. Kelle täpselt, ta enam ei mäletanud.

Nüüd tahaksingi teada, mis taim seemned need võiksid olla.

Vastab

JAAN METTIK

Tõenäoliselt on teie kaelakee tehtud hariliku pisarheina (*Coix lacryma-jobi*) seemnetest. See taim on “vääriskivitootjana” väga tuntud ning tema seemneid kasutatakse sellel otsatarbel peaaegu kogu maailmas. Jutt pisaratest, millest kingitooja rääkis, tuleneb sellest, et mitmes keeles kutsumakse pisarheina seemneid liibi pisarateks.

Looduses kasvab harilik pisarhein püsikuna Kagu-Aasias, kuid tänu oma ilusatele seemnetele kasvatatakse seda taimet kogu maailmas, ning Uues Maailmas on ta siin-seal isegi naturaliseerunud.

Harilik pisarhein kasvab kuni meetri kõrguse puhmikuna ning tal on kõrrelise kohta väga laiad ja lopsakad lehed. Õied on ühesugulised ja paiknevad tipmistes pähikutel; õnneks on taim siiski ühekojaline, nii et saagi saamiseks pole eraldi isas- ja emastaimi tarvis.

On kaks pisarheina tüüpi. Tuntumad on neist kõvakoorelised *Coix lacryma-jobi* var. *stenocarpa* ja *Coix lacryma-jobi* var. *monilifer*. Need kannavadki seemneid, millest saab helmeid valmistada. Pehmekoo-



reliste seemnetega on *Coix lacryma-jobi* var. *ma-yuen* ning seda kasvatatakse teraviljakultuurina.

Helmeste tegemiseks on pisarheina seemneid tarvitatud juba aastasadu ning eriti populaarsed on need seemned olnud just palvehelmeste tegemisel. Nii ema Theresa kui paavst Johannes Paulus II lemmik-palvehelmed olevat olnud valmistatud just neist seemnetest.

Pisarheina saab ka meil kasvatada, kahjuks siiski mitte püsiku, vaid suvelillena. Seemneid pakub näiteks firma Seemnemaailm. Pisarheina kasvatada pole keeruline ning kui te saate hakkama näiteks maisiga, õnnestub teil ka see taim.

Avamaal kasvatamiseks tuleb pisarheina istikud kindlasti ette kasvatada. Külvake seemned pottidesse aprillis, kasvatage taimi soojal ning võimalikult valgel aknalaual ning istutage karastatud istikud püsikasvukohale alles pärast öökülmaohu möödumist.

Kuna tegu on troopilist päritolu taimena, peaks püsikasvukoht

olema võimalikult soe ning kaitsitud külmade tuult eest. Pinnase viljakuse osas pole pisarhein kuigi nõudlik, liiga rammus muld võib soodustada taimede lamandumist, kuid kasvuperioodil peate taimede pidevalt tagama piisava niiskuse.

Pisarheina võib kasvatada nii omaette rühmades kui ka teiste suvelillede vahel täitetaimena. Seemneid tuleks koguma hakata niipea, kui need valmivad.

Valminult pudenevad pisarheina “pisarad” kergesti. Ükskõik kui hoolas saagikorjaja te olete, ei maksa meie tingimustes kuigi suurt seemnesaaki loota. Eestimaa suvi pole sellele taimetele piisavalt pikk ning soe.

Kui soovite suuremat seemnesaaki ja teil on kasvuhuones ruumi üle, võite taimed ka sinna istutada. Meeles tuleb vaid pidada, et tegu on tuultolmleva taimena ning kasvuhuones võiksite tema parema viljastumise ning suurema seemnesaagi tagamiseks tolmlevaid pähi- kuid iga päev veidi sasida.





Punapõskne õunaaed

Õunapuude suvine lõikus tegi imet: hõredas võras, kuhu päike pääses küpsemaid vilju paitama, kasvasid hulga ilusamad õunad.

Sügisel Eestimaal ringi sõites ja teeäärseid õunaaedu vaadeldes hakkab silma eriilmeline vaatepilt. On kauneid puuviljaaedu, kus puud on suurtest punapõsksest õuntest loogas. On võsastunud, luudakasvanud viljapuid, nukraid aedu, kus peremehed on oma kasvandikud unarusse jätnud.

Meie väikeses koduaias on vaid neli õunapuud: 'Krügeri tuviõun', 'Melba', 'Tellissaare' ja 'Põltsamaa taliõun'. Oleme püüdnud nende võrasid ikka aasta-paari tagant varakevaditi harvendus- ja noorenduslõikusega kujundada, kuid suviti tekkisid puulatvadesse vesivõsud nagu hekk, mis õunu päikesest eest varjas ja viljad väikeseks jättis.

Tuli midagi ette võtta ja aktiivsemalt puude piiramisse sekkuda. Liiatigi veel põhjusel, et nende kaugusteistest on vaid 4–5 meetrit. Puuviljandusõpikuid ja Targu Talita õpetusi järgides võtsime ette ka suvise "puuhekkide" lõikuse. Et olime õunapuid sügavvæetisega kenasti toitnud, kõrgusid puudepealsete iga-aastased võsud ligi pool meetrit võrast kõrgemale.

Sügavvæetamine käib meil nii: teen ümber puu tüvest meetri kaugusele 40 cm tagant kangiga augud (sügavus 25–30 cm), need valan täis kanakakaleotise lahust. Meil on liivane maa ja see kraam lippab kergesti allpoole. Mõne aja pärast panen teise ringi. Olen sellist dopingut rakendanud nii kevadel kui suvel.

Eriti tegi meid kurvaks see, et tuttavatel asjatundlikel aiapidajatel olid alati laual ilusad punapõsksed õunavaagnad, meil aga rohelised ja väiksevõitu ubinad.

"Võta saag ja aiakäärid kätte, roni puu otsa ja hakka võsusi lõigates ise päikest püüdma," soovitas aiatargast peremees.

Kui päike sulle silma paistab, helgib ta ka paisuvat õuntel ning värvib oma energiapintsliga nende palged kaunitult punakasroosaks.

"Ära unusta pärast lõikust võrast mütsi läbi viskamast. Kui see peaks veel okstesse takerduma, oled oma tööd pinnapealselt teinud ja pead seda jätkama," kõlas järgmine väärt näpunäide.

Oleme neid lõikusi, eriti 'Krügeri tuviõuna' ja 'Melba' peal, paaril suvel proovinud, ja ennäe imet: õunad, mis varem olid väikesed, hapuvõitu ja rohelised, lõid päikeses käes iga päevaga ikka rohkem särama ja võtsid palgeile kauni puna.

Tänavu on varasügisene desertsõun 'Melba' ka kärntõvest lahiti saanud.



Parajalt hõredas puus kasvavad suuremad ja ilusamad õunad. Suvel on puitumata vesivõsud mugav murda lihtsalt käega, et lasta päike võra sisse. Aga kui suvel polnud aega, võib neid vabalt eemaldada ka hilissügisel, mil lehed on langenud ja väljas pole veel külmaks läinud. Ent nüüd läheb vaja juba aiakääre.

Muidugi on sortidele juba aretades geneetiliselt kaasa antud erinev värvigamma ning kõikide õunte palged ei saagi ühtmoodi punakaks värvuda. Kuid päikesest tomine õunaaeda sõltub küll paljugi aednikust endast.

MATI NARUSK

Hekk – silmarõõm või muretekitaja?

Praegu on väga sobiv aeg istutada hekki, sest ilm on jahe, kastmise eest hoolitseb taevast ja taimed juurduvad seetõttu hästi.

Okaspuudest ja lehtpõõsastest hekid jäävad oma kohale aastateks, muutudes ajaga nii kõrgemaks kui laiemaks. Seetõttu on oluline istutada need õigesse kohta. Siis on hiljem mugav hekki hooldada ning see ei hakka häirima naabreid ega möödujaid.

Mida peab hekiomanik silmas pidama, et roheline piire ei hakkaks probleeme tekitama? Nõu annab Saku vallaaednik Tiina Kubbi.

1. Sirelihekk õitseb vaid siis, kui saab kasvada vabakujuliselt. Samas võib aastaid pügamata hekk minna nii laiaks, et hakkab takistama parkimist ja teehooldust ning piirab ristmikul nähtavust. Seetõttu tuleb ka vabakujulisena peetavat hekki piirata, kui oksad ulatuvad juba sõiduteele. Pildil olev sirelihekk on täielikult vallutanud teepeenra.



1. Teepeenra vallutanud vabakujuline sirelihekk takistab parkimist ja piirab nähtavust.



VICTORIA PARMAS

2. Noor hekk kiratseb vana varjus.

2. Kui vana hekk on oma aja ära elanud, tuleb see asendada uuega. Uue heki võib kasvama panna ka enne vana mahavõtmist, kuid siin on oma ohus. Pildil võib näha, kuidas noortel elupuutaimedel on tekkinud vana kõrge heki varjus kasvasid nii toitainete- kui valgusepuudus. Taimed on jäänud kiratsema.



3. Krundist väljaspool olev hekk võib segada teehooldust jm töid.

3. Kinnistu omanikule võib küll tunduda, et tema aia taga on palju vaba maad, kuhu saaks istutada mõned puud, põõsad või koguni heki.

Krundist väljaspool olev hekk võib aga segada teehooldust, kaablite paigaldust jne.

Kui vaja, võib maaomanik (nt omavalitsus) lasta sellise heki eemaldada. Seega on targem istutada puid-põõsaid ikka vaid oma kinnistule.

4. Heki ja piirdeaia vahele tuleb jätta selline vahe, et mahuks hekki hooldama.

Kui soovite kõrget ja laia hekki, mida ei ulatu maast pügama, tuleb see istutada piirdest nii kaugele, et treppredel, tellingud või tõstuk vahele mahuks.

Samuti tasub läbi mõelda, kuidas kujundada heki ja piirde vaheline maariba. Kui tahate sinna muru, peab niidukiga ligi pääsema. Okaspuuheki hooldusriba võib katta ka killustikuga, lehtpuuheki korral on viimasel tülikas lehti eemaldada.



4. Kõrge heki hooldamiseks jätke piirdevara vahele maariba, kuhu mahub redel, tellingud vms.



5. Naabri aeda kasvanud hekk.



6. Sirguvat kuusehekki võib hakata varakult külgedelt pügama, siis saate ilusa tiheda müüri.



7. Vana laiaks kasvanud kuuseheki äärde ei saa enam talvel sõiduteelt lund lükata.

5. Heki istutamiseks kinnistu piirile tuleb see kooskõlastada naabriga ja leppida kokku, kuidas hekki hooldama hakatakse. Kauni piirde saamiseks tuleb seda mõlemalt poolt ühtmoodi ja üheaegselt pügada.

Probleeme võib tekitada ka krundi piirile liiga lähedale istutatud hekk, mis aastatega kasvab naabri hoovi. Et hekk nägus välja näeks, tuleb omanikul käia seda naabri krundil pügamas.

6. Ilusa tiheda kuuseheki saamiseks võib hakata seda külgedelt pügama enne, kui puud on planeeritud kõrguse kätte saanud. Pildil oleva kuuseheki puhul ongi nii talitatud ning alumine osa on juba ilus tihe. Igal aastal lõigake ära kaks kolmandikku aastakasvust.

7. Pildil olev elupuuhekk, mida pidevalt korralikult pügatud, on 40 aastaga kasvanud nii laiaks, et riiwab juba sõidutee äärt. Talvel lumekoorma all vajub ta lausa teele ja segab autode liikumist. Samuti pole enam sõidutee ääres ruumi, kuhu lükata talvel lumi.

8. Kuna heki omanik (vt nr 7) ei olnud nõus sellest loobuma, lõigati üle krundi piiri kasvav osa mootorsaega ära.

Vana okaspuuhekk, mis on seest rohkem kui meetri jagu tühi, ei taastu aga kunagi.

Omanik istutas vana heki kõrvalle sissepoole oma kinnistule uued lehtpõõsad, millest sirgub varsti uus roheline piire.



Kitsamaks lõigatud vana okaspuuhekk ei taastu kunagi (vt ka pilti nr 7).

VICTORIA PARMAS

Mitmesuguseid kalatoite

REPRO

Kalapäev pole kohustuslik, kuid paljudele võib see siiski rõõmu teha.

Pohlade ja jõhvikate ajal tuleks muude hoidistamisviiside kõrval neid marju talveks ka natuke kuivatada. Neid on hea mõnele toidule tervelt lisada või koguni peeneks jahvatatult kasutada, näiteks kala paneerida. Nii nagu ahvena paneerimiseks sobib pohla-rukkijahu ka teiste valge lihaga kalade, näiteks siia, koha, haugi ja lutsu paneerimiseks.

Räimetoitude valmistamiseks ja nende maitsestamiseks on tohtu hulk võimalusi.

Pohlajahu paneeritud ahvenad

- 500 g ahvenafileed
- ¼ kl pohlajahu
- ¼ kl rukkijahu
- 1 tl soola
- ¼ tl jahvatatud valget pipart
- 1 tl kuivatatud aed-liivateed
- 1 sl võid
- õli
- peenestatud tilli

Puistake pohla- ja rukkijahu kandikule, segage hulka pipar ja sool. Pange kuumale pannile pisut võid, lisage õli. Kastke kalafilee mõlemalt poolt jahusegusse ja praadige parajalt pruuniks. Kui pöörate fileed pannil, vähendage kuumust ja küpssetage aeglaselt lõpuni. Tõstke tilliga ülepuitatud vaagnale. Juurde andke keedetud kartuleid ja mädarõikamajoneesi.

Räimed õunamahlas

- 1 kl vett
- ½ kl lauaäädikat
- 250 g räimefileed

Marinaad

- 1 sibul
- tükike ingverijuurt
- ½ kl õunaäädikat
- ½ kl naturaalselt õunamahla
- ½ kl vett
- 1 tl aniisiseemneid
- 1 loorberileht
- 1 tükike kaneelikoort
- 1 sl suhkrut
- 2 tl meresoola
- 1 väiksem punane sibul
- 1–2 tiheda viljalihaga aroomikat õuna

Segage vesi äädikaga, pange räimefileed sellesse paariks tunniks likku. Soovi kor-



ral võite enne seda fileedel naha maha võtta. Hoidke fileesid äädikavees seni, kuni liha muutub valkjaks.

Marinaadi keetmiseks segage vesi, mahl ja äädikas. Tükeldage kooritud sibul ja ingver, lisage need marinaadile, samuti maitseained. Keetke kaane all tasasel tulel umbes 15 minutit ja pange jahtuma.

Nõrutage räimefileed äädikaveest. Lõigake õunad ja kooritud punane sibul õhukesteks viiludeks. Laduge õuna- ja sibulalõigud vaheldumisi kalaga suure suuga madalasse purki ning kallake jahtunud marinaad peale. Kui tahate maitseainete hulgast loorberi, aniisi ja kaneelikoore eemaldada, siis valage marinaad läbi sõela ning korjake need välja, aga sibulatükid tõstke purki. Hoidke kaanetatult 12 tundi külmikus. Marineeritud kala võite säilitada 3–4 päeva.

Tšilliräimed

- 1 ½ kg värsked räimi
- 1 kl vett
- ¼ kl äädikat (30%)
- 1 sl meresoola

Marinaad

- 2 sl oliiviõli
- ½ sidruni mahl
- ½ tšillikauna
- ½ tl suhkrut
- ½ tl purustatud musta pipart
- 1–2 sl hakitud tilli

Puhastage värsked räimed – eemaldage pea ja sisikond. Peske, jätke sõelale nõrguma. Valage kaussi vesi, lahustage selles sool, lisage äädikas ja pange kalad umbes kolmeks tunniks ligunema. Pärast

äädikaveest nõrutamist on lihtne roogsid eemaldada.

Valmistage keetmata marinaad: segage õli sidrunimahla, lisage purustatud pipar ja suhkur. Keerake räimed rulli, laduge kaussi. Vahele puistake tilli ja lõigake kääridega tšillikauna peenemast otsast õhukesed lõigud sekka. Katke kauss kaanega ja asetage külmikusse. Umbes 3 tundi pärast on räimed söögiks valmis. Juurde andke keedetud kartuleid ja musta leiba.

Hautatud räimed

- 500 g räimefileed
- soola
- jahvatatud valget pipart
- ½ kl oliiviõli
- ½ kl haput õunamahla
- 2–3 kooritud tomatit
- 1 tl mett
- hakitud petersellilehti
- hakitud tilli

Laotage fileed lauale nahk allpool, maitsestage soola ja pipraga. Murdke fileed kokku ja laduge madalasse paksupõhjalisse keedunõusse. Peale tükeldage tomatid. Maitsestage õunamahl meega, lisage õli, segage ja valage kaladele. Peale puistake maitse järgi peterselli ja tilli. Hautage kaane all keskmises kuumuses umbes 30 minutit.

Hautis maitseb nii soojalt kui ka külmalt. Kui toit on mõeldud külmalt serveerimiseks, laske sel kaane all jahtuda. Kui õunamahla pole, asendage see muu hapu mahlaga. Värske tomatite asemel sobib lisada konserveeritud tomateid või tomatipüreed.



Pune ja köömnetega maitsestatud räimehautis

- 500 g räimefileed
- 3 sl võid
- 2–3 tomatit
- ½ kl tomatimehu
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 1 tl jahvatatud köömneid
- 2 tl peenestatud kuivatatud punet
- 1–2 tilliõisikut või ½ sl tilliseemneid
- hakitud petersellilehti
- hakitud rohelist tilli

Määrige madal ahjupott võiga, keerake räimefileed rulli ja laduge potti. Ülejäänud või tükeldage pisikesteks paladeks ja poetage kaladele. Maitsestage kalad soola, pipra, köömnete, tilli ja punega. Peale pange viilutatud tomatid ja kallake juurde tomatimehu. Katke ahjupott kaane või fooliumiga. Hautage mõõdukas kuumuses 30–40 minutit. Valmis hautisele puistake hakitud maitserohelist. Juurde andke keedetud riisi või kartuleid.

Aedubadega hautatud luts

- ca 500 g lutsufileed
- 500 g rohelisi aedube
- 2 sl võid
- 1 sl õli
- 4 sl riivitud juustu
- 2 kl piima
- riivsaia
- soola
- jahvatatud musta pipart
- peenestatud tilli

Aurutage puhastatud ja kaheks-kolmeks tükiks lõigatud oakaunu 5 minutit. Kalafilee tükeldage laiemateks ribadeks, kastke riivsaia sisse, praadige õli-võise-gum mõlemalt poolt kergelt läbi. Maitse-

tage soola ja pipraga. Määrige ahjuvorm võiga, tõstke praetud kala vormi, peale pange aurutatud oakaunad. Valage piim peale, hautage kaane all keskmises kuumuses umbes 10 minutit. Siis võtke kaas ära, puistake toidule riivsaia segatud juust ja küpsetage veel 10–15 minutit. Enne serveerimist puistake peale peenestatud tilli.

Pähklitaidisega väikesed forellid

- 4 beebiforelli (à 250–300 g)
- 100 g võid
- 100 g kreeka pähkleid
- 4 sl riivsaia
- hakitud petersellilehti
- 1 tl soola
- sidrunimahla
- praadimiseks õli ja pisut võid

Puhastage kalad soomustest, tõmmake sisikond koos lõpustega kurgu alla tehtud ristlõikest välja. Köhtu ärge lõhki lõgake. Peske ja nõrutage kalad, piserdage üle sidrunimahla ja hõõruge kergelt soolaga sisse. Kõhuõõnsuse pritsimiseks sobib hästi pehmes pudelis mahlakontsentraat.

Jahvatage kergelt pannil kuumutatud pähklituumad peenemaks, aga mitte pulbriks. Segage toasooja pehme võiga. Lisage sool, peenestatud petersellilehed ja riivsaia ning hõõruge pastataoliseks seguks.

Täitke kalad seguga, kinnitage kurgu-alused hambaorgi või mõne muu puutikuga. Praadige kalu pannil, millele piserdatud pisut sidrunimahla. Ilusa välimuse saavad kalad või-õlise-gum.

KADRIN LINNA

HÜVA NÕU

Praeahju kuumusest

Praeahjus toidu küpsetamisel soovitatakse kasutada erinevaid temperatuure. Juhtub aga, et majapidamises pole reguleeritava kuumusega ahju või on retseptis täpsete kraadide asemel antud üldsõnalisi soovitusi, võib kogemusteta algaja hätta jääda. Kodustes oludes, kus vastavat termomeetrit pole, kontrollitakse kuumust valge paberiga, asetades selle hetkeks praeahju. Asjatundjad kasutavad kokkuleppeliselt temperatuuri vajalike astmeid järgmiselt:

- nõrk kuumus (75–125°) – valge paber ei pruunistu, kuid muutub kollakaks 10 minuti jooksul,
- mõõdukas kuumus (125–180°) – valge paber muutub helepruuniks 5–10 minuti jooksul,
- keskmine kuumus (180–225°) – valge paber muutub pruuniks 1–2 minuti jooksul,
- kuum ahi (225–275°) – valge paber muutub pruuniks 15–30 sekundi jooksul.

Küllap on teada tõsiasi, et oma kodus tunneme kütteseadmeid ja nende iseärasusi paremini kui võõras köögis toimetades. Ka uue pliidi sissetootamine võtab aega, enne kui temaga ära harjume. Seepärast ei peaks kohe väga täpset küpsetusrežiimi nõudvaid roogi tegema hakkama.

Vilumuse kasvades võib ahju kuumust ka käega proovida.

Oluline on enne küpsetama asumist praeahi 15–30 minuti jooksul vajalikul määral kuumaks kütta.

TARGU TALITA



Maitsestatud salatid ja püreed

REPRO

Rikkalike maitseainesidega lisandid sobivad hästi lihale ja kalale.

Teades oma pere maitse-eelistusi, saate kokku segada suurepärase püree või salati, mis sobib kastmeks toidu kõrvale.

Kabatšoki-õunasalat

- 1 kg kabatšokki
- 1 kg hapumaid õunu
- 2–3 tl soola
- kaneelikoort
- nelki
- vürtsi
- 2–3 loorberilehte
- suhkrut

Koorige vanemad kõva koorega ülekasvanud kabatšokid, eemaldage pehme sisuosa ja riivige. Riivimise asemel võite lõigata puhastatud kabatšoki ka peenemateks ribadeks. Siis segage hulka sool ja jätke seisma, kuni mahl eraldub. Valige tihkema viljalihaga hapud õunad, mis keetmisel ei lagune, puhastage ja lõigake ribadeks.

Pange kabatšokiribad omas mahlas tasasele tulele keema. Lisage maitseained kohvikannu paberfiltris ja hautage kabatšokk pehmeks. Lisage õunaribad ja oma maitse järgi suhkrut. Kuumutage segades korralikult läbi, eemaldage maitseained ja tõstke kuumadesse purkidesse. Sulgege õhukindlalt.

Tomati-maitseköögiviljasalat

- ½ l tomatimehu
- 200 g sibulaid
- 200 g mugulsellerit või peterselli ja pastinaaki
- 100 g porrut
- 1 ½ sl soola
- 1 sl suhkrut
- 1 sl tilliseemneid
- või 2 sl peenestatud tillilehti
- 100 ml õli
- 1 tl jahvatatud vürtse

Puhastage ja peske supijuured, lõigake nuudlitaolisteks ribadeks või riivige jämedalt. Kuumutage keedunõus õliga. Segage aeg-ajalt. Kui õli on peenestatud supijuurtesse imbunud, valage peale tomatimehu, lisage sool ja suhkur. Kuumutage tasasel tulel kõik parajalt pehmeks, aga mitte pudruks. Maitsestage endale meelepäraste vürtsidega ja tõstke kuumalt väikestesse purkidesse. Sulgege õhukindlalt. Tomati-köögiviljasalat on hea lisand mitmesugustele kalatoitudele.



Vürtsikas puuviljapüree

- 1 kg kividest puhastatud ploome või kreeke
- 1 kg puhastatud õunalõike
- 1 kg pirne
- 1 kl vett
- 100–200 g suhkrut
- 3–6 sl peenestatud värsket majoraani
- 1 tl soola

Pange ploomid madalasse keedunõusse, lisage õunalõigud ja vesi ning kuumutage tasasel tulel. Pirnid koorige ja lõigake peeneks. Lisage pirnilõigud keedunõusse ja kuumutage segades, kuni mass on püreestatav. Püreele lisage suhkur ja hästi peenestatud majoraani, keetke tasasel tulel pidevalt segades umbes pool tundi. Tõstke kuum püree pooleliitristesse purkidesse ja kuumutage veevannis 85° juures 15 minutit. Sulgege õhukindlalt.

Mõrkjas aedviljapüree

- 500 g sibulat
- 250 g rohelist paprikat
- 250 g punast paprikat
- 500 g kabatšokki
- 500 g rohelist tomatit
- 1 keskmine baklažaan
- 2–3 peenestatud küüslauguküünt
- 1 sl soola
- ½ tl tšillit
- 1 sl paprikapulbrit
- 1 ½ suhkrut
- 1 ½ kl veini- või õunaäädikat

Koorige sibulad ja kabatšokid, paprikatelt eemaldage seemned. Lõigake aedviljad umbes 1 cm suurusteks tükkideks ja pange paksupõhjaliselt keedunõusse. Kui hakkab mahla eralduma, lisage maitseained ja küüslauk. Keetke tasasel tulel aeg-ajalt segades umbes tund aega. Siis lisage äädikas ja suhkur ning keetke veel 20–30 minutit.

LUGEJA KIRJUTAB

Pohli vähe, arooniaid palju

Tänavu, kui pohlamarjad on kuivaga kasvades peened ja tüütud korjata, keetsin pohlad koos arooniatega ja õuntega salatiks. Ilma igasuguste muude vürtside ja lisanditeta. Kuna pohlamoos või -salat on minu lemmik, siis olen oma "avastusega" väga rahul. Eriti tänuväärne on see retsept aiapidajale, kel omal õunad ja arooniad olemas, aga pohli tuleb osta.

Aroonia-pohla-õunasalat

- 1 l musta arooniad
- 1 l tükeldatud õunu
- ¼ l pohli
- ½ kl vett
- 200–250 g suhkrut

Panen pestud ja puhastatud marjad vähese veega keema. Kui marjad on keema tõusnud, keeran tule kinni ja jätan marjad natukeks ajaks kaane all hauduma. Hiljem lisan õunatükid, lasen uuesti kõik keema ning siis katan keedunõu jälle kaanega ja keeran tule ära. Kui õunatükid pehmed, lisan suhkru, segan hoolega läbi ja kuumutan kaaneta nõus veel 10 minutit. Kui vahtu juurde ei teki, panen purki ja kaanetan.

KADRIN LINNA

MAIRE Põlvamaalt

Maalehe hoidisekonkurss

OLUSTVERES

Käes on aeg konkursi- hoidised teele saata!

Pane purki parimad kodumaised toorained ja osale Maalehe hoidisekonkursil, mille suur finaal toimub populaarsel Olustvere hoidistemessil!

Ajakava:

- Terve suve käib tegus hoidiste valmistamine ja purki kaanetamine.
- Valmis hoidiste saatmine konkursile toimub **alates 16. septembrist 2013**.
- Žürii valib parimad hoidised Olustvere hoidistemessil 28. septembril 2013.



**Parimale
auhinnaks raamiga
mahlapress
Fratelli Baesso F20.
Lisaks palju toredaid
auhindu Maalehelt
ja Olustvere mõisa
kodadelt!**

Osalemistingimused:

KONKURSILE OOTAME kodumaisest toorainest (komponentidest 70–80%) valmistatud hoidiseid viies kategoorias: **salatid, moosid, kompotid, pläustid** (kastmed) ja **muud nutikad meistriteosed**. Hoidised võivad olla nii soolased kui ka magusad. Eriti oodatud on uued ja põnevad ahhaa-retseptid. Kaunimalt kujundatud hoidistele eriauhinnad!

KONKURSIL VÕIB OSALEDA kuni 5 hoidisega. Osalemiseks tuleb **igast hoidisest saata 2 näidist** (100–500 ml), täpne retsept ja valmistamisõpetus, märkida ära kaanetamise kuupäev ja retsepti autor. Teretulnud on ka lühike kirjeldus autorist ja tema hoidiste valmistamise kogemusest.

VALMIS HOIDISED koos nimetatud lisamaterjalidega palume saata **alates 16. septembrist aadressil Olustvere mõis**, Suure-Jaani vald, 70401 Viljandimaa, märgusõnaga „Maalehe hoidisekonkurss“ või tuua finaalpäeval hiljemalt kell 11 Olustvere hoidistemessile Maalehe telki.

HUVITAVAD RETSEPTE ootame aga juba juulist e-postil targutalita@maaleht.ee või aadressil Maaleht, Narva mnt 13, 10151 Tallinn, märgusõnaga „Maalehe hoidisekonkurss“.

Targu Talitas avaldamiseks valitud retseptide autoritele eriauhinnad!

Lisainfo:

Maalehe lisas Targu Talita ja kodulehel www.maaleht.ee/hoidisekonkurss





Hariliku maapähkli viljad arenevad ja valmivad maa all.

Pähkel, mis polegi pähkel

Harilik maapähkel on toidutaimena hästi tuntud. See põneva ajaloo taim väärrib aga tähelepanu tänu kõrgele toiteväärtusele ja üsna kummalisele käitumisele.

Harilik maapähkel on pärit Lõuna-Ameerikast, Brasiiliast ja Boliiviast. Vanimad leiud pärinevad aga Peruuist, kus arheoloogiliste väljakaevamiste käigus on leitud u 7500 aasta vanuseid maapähkli seemneid. Harilikku maapähklit tuntakse ka selliste nimetustega nagu ahvi pähkel, Hiina pähkel ja arahhis.

Hariliku maapähkli viljad arenevad ja valmivad maa all. Kuivas õhus valguse käes kaunad ei arene. Sellist kohastumust nimetatakse geokarpiaks. Sellele viitab ka taime liigiepiteet *hypogaea*, mis tõlkes tähendab maa-alune või salajane.

Liblikõieline taim

Harilik maapähkel on üheaastane rohttaim liblikõieliste (*Leguminosae*) sugukonna 69-liigilisest perekonnast. Kuigi taime ametlik nimetus on maapähkel, kuulub ta vili botaaniliselt kaunviljade hulka. Taim kasvab 30–50 cm kõrguseks. Paarissulgjad liitlehed on nelja lehekesega. Lehtede kaenlas maapinna lähedal paiknevate kollaste õite läbimõõt on 2–4 cm.

Õied avanevad päikesetõusul, tolmlevad varajastel hommikutun-

didel ning näruvad juba keskpäevaks. Järgnevatel päevadel kasvavad viljaraod pikemaks, pöörduvad allapoole ning tungivad 2,5–7 cm sügavusele pinnasesse.

Viljarao tipus hakkab arenema vili. Igas kiulises kaunas on 1–3 ovaalset punakaspruuni seemnekestaga kaetud seemet. Maapähkli kaunad on kuni 6 cm pikad ja 1,5cm läbimõõduga.

Palju rännanud taim

Sajandite vältel on harilik maapähkel teinud pikki ja põnevaid rännakuid. Lõuna-Ameerikast jõudis maapähkel Aafrikasse, Indiassa ja mujale Aasiasse. XVII sajandi algul rändas maapähkel Portugali kaupmeeste kaudu Hiinasse, kus teda kohalikel põldudel kasvatama hakati.

Maapähklikid muutusid Hiinas väga populaarseks. Hiinast jõudis maapähkel Euroopasse. Siin sai maapähkel tuntuks Hiina pähklina. USAsse jõudis maapähkel arvatavasti Aafrikast orjakauplemise aegu, kuid juba XIX sajandil hakati Põhja-Ameerikas uut värtuslikku toidutaimena innukalt kasvatama.

Ameerika arsti ja taimetoitluse pioneeri dr John Harvey Kelloggi eestvedamisel hakati 1894. aastal tootma maapähklivõid. Dr Kellogg hakkas seda valmistama esmalt oma patsientidele. Maapähkli või kogus kiiresti populaarsust ja on hinnatud toiduaine ka tänapäeval.

Maapähklist valmistatakse õli, gluteenivaba jahu ning piima, mis on laktoosivaba piimataoline jook.

Tänapäeval on maapähkel peamine valguallikas miljonitele inimestele maailmas. Lisaks valkudele sisaldub seal ka rohkesti mineraalaineid ja vitamiine, märkimisväärses koguses kaltsiumi, rauda B-grupi vitamiine ja A-vitamiini.

Maapähkleid kasutatakse kas värskelt või röstitult. Nendest valgurikastest seemnetest jahvatatakse ka jahu.

Maapähklist valmistatakse mitmesuguseid toite, nendega maitsestatakse suppe, kastmeid, salateid ja magustoite. Neid kasutatakse valgurikka lisandina leibade, kookide ja mitme teise küpsetise valmistamisel.

Valgurikas toiduaine

Maapähkli röstitud seemneid on kasutatud ka kohvi aseainena. Maapähkliõli sobib edukalt toiduõlits, seda kasutatakse ka margariini valmistamiseks. On allikaid, mis väidavad, et maapähkliõli kasutas Saksamaa leiutaja ja mehhaanikainsener Rudolf Diesel 1892. a esimese diislikütusena.

Maapähkliõli hinnatakse ka kosmeetika- ja seebitööstuses ning kasutatakse värvide ja plasti tootmisel.

Suurimad maapähklitootjad tänapäeval on Hiina, India, USA ja Nigeeria. Vähesel määral kasvatatakse maapähklit ka Euroopas, Hispaanias, Valgevenes, Moldovas ja Ukrainas.

KRISTA KAUR

Tallinna Botaanikaia metoodik

Sallipitside mustrid ja nende lood

**Kõik legendid saavad mil-
lestki alguse. Tänapäeva
kiire elu on pannud palju-
sid unustama muinasjutte
ja legende, ehkki just neist
võiksid inimesed otsida
julgestust ning headust
ja oskust kõike märgata.**

Ülle Ehala võttiski kätte ning mõt-
les välja mõned uued legendid, se-
gas kuulnud juttudega ning andis
kuduja vaatenurga.

Nii sündisidki sallipitside must-
rid ja nende lood. Vardaveeretami-
se kõrvale on vanaemad alati leid-
nud aega ka lastelastele lugusid ju-
tustada, nii muinasjutte kui tõesti-
sündinud lugusid elust enesest.

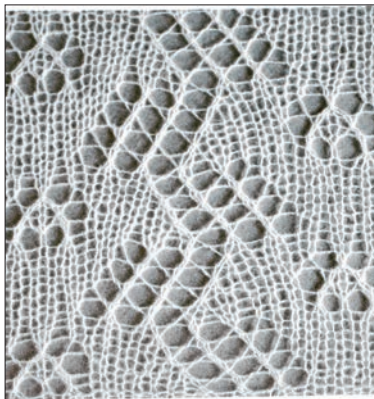
Läheneva talvehooaja suure-
mad kudumistööd ning jutuvestmi-
sed on veel ees. Anname siinkohal
ka lugejatele võimaluse osa saada
Haapsalu pitsipäeval Ülle Ehala ju-
tustatud õnneliku lõpuga muinas-
jutust, mida pere kõige väiksema-
tele ka edasi rääkida. Või mine tea,
ilus on ju uskuda, et just nii see kõik
juhtuski ammu aega tagasi... Lase-
me legendi inimeste sekka elama.

Lossiaia ilmutused

Haapsalu lossiaiaist on ikka va-
randusi otsitud. Nõnda otsustan-
ud kord ka üks vaene käsitööneiu
muistsetest rikkustest osa saada.
Neitsi seadnud enne sammud aga
nõia juurde, et salatoimetuse pasli-
ku aja ja koha kohta seletust saada.
Moor käskinud neidisel minna au-
gustikuu kolmandal täiskuuööl va-
remete vahele jalutama ja seletan-
ud, et siis ilmutavad end salamär-
gid, mis õnnetee kätte juhatavad.

Läinudki varanduseotsija mää-
ratud ajal linnusesse. Augustiöö oli
sume ja sametine. Linnutee helk-
les laotuses kuidagi väga eriliselt
ja kohe kutsus end imetlema ning
mällu haarama. Kummaline tund-
mus paisutas neiu rinda ja haaras
meeli ning aegade kutse haaras ta
enesesse...

Korruga märkas neiu, et kõik lin-
nuse seitse torni oma endises uh-
kuses öös hõbedaselt vastu kuma-
sid. Sealsamas hakkasid helenda-
ma ka iidised müürid, mille kividelt
volasid pärlendavad veepaelad



**Linnuteekiri (foto raamatust
"Haapsalu sall", Siiri Reimann,
Aime Edasi, kirjastus Saara 2009).**



**Tornikiri (foto raamatust
"Haapsalu sall", Siiri Reimann,
Aime Edasi, kirjastus Saara 2009).**

maaliliste mustritena alla. Neid sei-
sis lummatuna kogu öö... Koidikul
pöördus ta koju tagasi.

Põgusas unenäos ilmutas piigale
end lahke haldjas, kes imepeenest
lõngast pitsisalli näitas ja kudumi-
seks ka juhatusi andis. Keskhom-
mikul ärgates tundis neid, et kohe
peab vardad kätte võtma ja öise il-
mutuse mustriteks looma. Nõnda
kuduski ta ühte salli Linnutee, tei-
se müürikivide hõbedase õnnele-
hekirja ja tornid said veel kolman-
da salli sisse.

Õhkõrnad õlakatted meeldisid
paljudele, tütarlapse nobedad nä-
pud said üle linna kuulsaks ning
peagi pidi ta uusi ja uusi salle ku-
duma. Nõnda oli leib alati laual ja
mõnda jagus sukasäärdegi pane-
kuks.

PILLE HERMANN

PILLE HERMANN



**Giid Ülle Ehala viis huvilised
pitsilisele jalutuskäigule ning
jutustas võimalikke lugusid
mustrite sünnist.**

Riidest kandekotid

PILLE HERMANN

Kangast õmmeldud kotid on muutunud väga populaarseks. Enam ei osteta igal poeskäigul uut kilekotti.

Põhjuseks nende kallis hind nii keskkonnale kui poeskäijale. Lisaks on riidest kotid omanäolised ning neid saab õmmelda just sellises suuruses nagu kandjal tarvis.

Suvest on märkamatu saanud sügis oma kohustuste ja toimetamistega. Suve kerge meeleolu jääb pikkamisi seljataha ning vahetub tõsiste tegemiste ja käimistega. Kes sätib end pärast puhkust taas töömeeleollu, kellel on hea meel taaskohtumisest vanade koolikaaslastega, kes harjutab alles lasteaia teed. Nii ongi igapäev oma tähtsad ülesanded. Ei piisa enam ühest hiigelsuurest kotist, kuhu enne suvist väljasõitu oma asjad sisse visati. Nüüd peab kõigil olema vajalike asjade jaoks oma kott, olgu siis suurem või väiksem.

Riidest kottide õmblemisel saab ära kasutada kangareste ning ka riidesemeid, mida enam ei kanta. Tugevast kangast ning tiheda õmblusega kotid peavad vastu ka rasematele kandamitele. Kui kangast kotti välja löikama asudes ei kujuta hästi ette, kas plaanitud suurus on ikka paras – ei liiga väike ega liiga suur –, on mõttekas enne teha paberist proovitöö. Nii saab suurusel kõige paremini aru ning vastavalt vajadusele ka pikkust ja laiust juurde anda või hoopistükki vähendada. Esmalt võib see tunduda lisatööna, aga kui kogemust napib, on selline toiming osutunud ikkagi aega ja materjali kokkuhoidvaks.

PILLE HERMANN



Ajahammas ning sage ülekoormus oleks sellele kotile saanud peaaegu saatuslikuks – nii ei jäänudki kotil muud üle, kui tähelepanu saamiseks ühel hetkel otsast rebeneda. Prügikastist päästvaks asjaoluks osutus töötav lukk ning tugevad sangad. Need panid omaniku mõtlema, et ehk saab terve osa külge uue koti õmmelda. Liati ei peaks lukuga mässama hakkama.

Rebenenud osa on ära lõigatud ning selle asemele õmmeldud kotile uus alumine osa.



Kuna uus ja vana osa on eri materjalidest ning ka toonid erinevad, on värvikülluse rõhutamiseks õmmeldud õmbluskohale samet-pael ning ka kangast rosetti.



Kott, millel on eri pikkuses sangad – nii käe otsas tõstmiseks kui vajadusel ka õlal kandmiseks. Valmis kotti mõõtmed on 42 x 50 cm. Pikemad sangad on 46cm. Sanga laius on 2,5 cm.



Koti suurust saab kavalalt reguleerida – kui on vähem asju, võib liigse ülemise osa “panna kotti”. Vähe-mate asjadega ning kerget kotti on hea võtta näpu otsa või kanda käevangus. Väiksema sanga õmblemiseks mõõtke koti ühe külje laius ning lisage sellele 23 cm. Samamoodi arvestades õmmelge ka teine sang.



Koti sangad ning küljed on õmmeldud eri mustri-ga kangastest. Kaunistuseks puidust nõöbid.



Aplikatsioonitehnikas kaunistatud kott, mille põhidetailile ehk koti küljele on peale õmmeldud teisest materjalist kujundatud pilt. Aplikatsiooni võib peale õmmelda käsitsi või masinal siksak-pistetega. Sellise koti õmblemiseks tuleb varuda natuke kannatust ning ka aega. Kel fantaasiat ja soovi, võib koti küljed kaunistada piltidega. Kui õmbluspildil on mitu detaili, tuleb õmblemist alustada suuremast. Väga levinud on see, et pere pesama joonistab pildi, mis siis ema või vanaema abi ja õmblusokustega tarbeesemeks kujundatakse. Kott on õmmeldud tugevast puuvillasest riidest ning kaunistamisel on kasutatud õhemat eri toonides kirjut siitsi.



Lisaks vastupidavusele on riidest kottide eelis ka see, et neid saab vajadusel sageli pesta. Selleks et nad pärast pesu kohe inetuks ei muutuks, on õige valida kangad, mis ei anna pesu värvi.



Kuidas aidata

Kõigil meil on kodus vanu raamatuid, mis tugevalt kannatada saanud.

Kallid ja väärtuslikud üllitised vajavad taastamist, ning sellelegi, kuidas anda abi kaantest ilma

jäänud raamatule, leiab nõu Virgylia Soosaare raamatust "Kõitev köitmine".

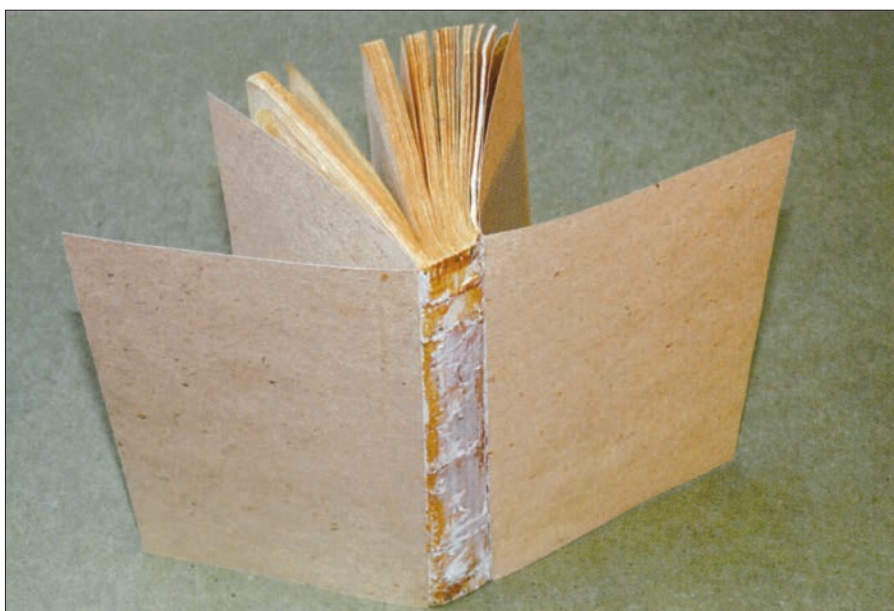
Vajalikud töövahendid: harilik pliiaats, käärid, joonlaud, nuga, voolimisluu, nõel, liimipintsel ja liim (näiteks PVA). Lisavahendite-
na otsapael ja õhem kangas.

*Allikas: Virgylia Soosaar,
"Kõitev köitmine",
Maalehe Raamat*



1. Kõigepealt tuvastage raamatu kahjustused. Eemaldage lahtised osad, ja kui otsapael on hävinud, tehke uus.

2. Enamasti on raamatutel hävinud esi- ja tagakaane leht. Selle taastamiseks leidke piisavalt tugev paber, murdke pooleks ja lõigake sisuga samasse suurusesse. Liimige äärtest umbes 5 mm laiuselt ja kleepige kinni.



3. Avatult näeb raamatu-sisu õigesti liimitud esi-lehtedega välja selline.

räsitud raamatut?



4. Kleepige otsapaelad. Need peavad olema seljaga täpselt sama mõõtu.



5. Katke selg korralikult PVA-liimi ja kangaga, mis on selja pikkusest natukene lühem, kuid külgedelt ulatuks umbes 1–2 cm üle. Seejärel liimige (tehke seda alles siis, kui esi- ja tagapaberid on kleebitud).



6. Valige välja kaane katmiseks sobivad materjalid ja lõigake köitepapist kaaned. Kaanepapi soovitatavad mõõdud: sisu kõrgus +1 cm, laius võrdne sisuga. Üle 1,5 cm paksuse köite puhul seljaliistu ei tehta.



7. Katke kaaned. Selja mõõtudeks arvestage: köite sisu paksus + kaks kaanepapi paksust + 1 cm.

8. Kleepige esi- ja tagapaber kaante külge, jättes äärest umbes 5 mm ruumi. Valmis köitele saab anda viimistletud välimuse, kui voolimisluga kaanepapi ja selja vahelisel soonel voolida.





**SÜGISESELT
SOODSAD
HINNAD!**

- **TERASKATUSED**
- **VIHMAVEESÜSTEEMID**
- **KANDVAD PROFILID**
- **LISATARVIKUD**
- **TURVATOOTED**

Tel 529 0177, myyk@bestroof.ee

www.bestroof.ee

TRANSPORT ÜLE EESTI • JÄRELMAKSU VÕIMALUS