

AED:
Sügisvärvid
aiavaasis
Lk 644-645

KÖÖK:
Rammusaid toite
lehtkapsast
Lk 646-647

KÄSITÖÖ:
Värvime seentega
lõngu
Lk 654-655

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 40 3. oktoober 2013



ROHELISEM VILL ON KOHAL!

Uue loodusliku sideainega Isover
G3 touch mineraalvillad on keskkonna-
sõbralikud ja mugavad paigaldada.



VEEL EFEKTIIVSEM

Kõik **G3 touch** tooted on hinnatud Isoveri omadustega. Kvaliteetsed, vaieldamatu soojaning mürapidavusega ja elastsed, pakist võttes hea tagasipaisumisega. Lisaks niiskust mittedividavad, veeauru läbilaskvad ning mittepõlevad - kõrgeim tuleohutuse klass A1.



VEEL KASUTAJASÕBRALIKUM

Pehme, elastne, eriti mugav käsitleda ning tolmab vähe - need pole ainsad **G3 touch** villade parimatest omadustest. Isover tooted sobivad kohe paigaldada lõikamata kujul karkassi enamlevinud postivahedesse (s600, s900 ja s1200).



VEEL KESKKONNASÕBRALIKUM

G3 touch mineraalvillad koosnevad 95% ulatuses looduslikest mineraalsetest toorainetest, milles taaskasutatud osa on üle 80%! Isoveri pehmete ehitusvillade kokkupressitavus pakendamisel aitab kahandada oluliselt CO₂ paiskamist keskkonda vähenevate transpordivedude ning toodete peale- ja mahalaadimise tööde arvelt. Sama kehtib ka pakendijäätmete kohta.

www.isover.ee

ISOVER
SAINT-GOBAIN

Traatussidele meeldis kuiv suvi

Sel sügisel kartuleid üles võttes avanes kurb vaatepilt: väga paljud mugulad on traatussidest rikutud. Kasutasin küll korralikku sordiehtsat seemet. Pole ammu nii suurt kahjustust näinud. Miks see nii on ja mida ma valesti tegin?

Vastab

KADRIN LINNA

Rahvapärase nimetusega traatussid on tegelikult mullas elavad naksurlaste (*Elateridae*) vastsed, kes kahjustavad paljude taimede maa-aluseid osi.

Vanemad tõugud ajavad kartulimugulatesse peeni käike. Tugeva kahjustuse korral on kartulid kahjurikäikudest läbi puuritud, toiduks kõlbmatud ning hakkavad hoidlas kergesti mädanema. Kahjurile meeldib kergema lõimisega

happeline muld. Eriti ohtralt võib traatusse esineda orasheinaga läbi kasvanud põllumaal. Tänavune kuiv suvi oli traatusside tegevusele soodne, seepärast oli ka laiaulatuslikku kahjustust kurvastavalt palju.

Kõigepealt peaksite välja uurima, missugune on põllumaa mulla happesus, sest parim aeg lubiväetiste andmiseks on sügis. Kasulike näpunäiteid mulla pH määramise kohta leiate ajakirja Maakodu selle aasta augustinumbrist.

Teiseks on vaja korralikku mullaharimisega vabeneda tülikast juurumbrohust orasheinast. Peale kartuli nõuavad ka juurviljad hea saagi saamiseks umbrohtudeta mulda.

Pange kartulid maha põllule, kus eelviljana kasvas kapsas, kaalikas, hernes või uba. Külvikord ja õige viljavaheldus võimaldavad taimekahjustajaid tublisti vähendada, mõni-

kord koguni vältida. Eri kultuuride puhul kasutatavad mullaharimisviisid aitavad vähendada nii naksurlaste, öölaste kui ka nälkjate esinemist.

Väiksema kartulimaa puhul katsume rakendada vihmust. Kastmine kuival ajal hoiab ära ka mugulate deformeerumise ja nakatumise harilikku kärna.

Kartulimaad peaksite regulaarse vaheltharimisega hooldama, eriti kahjurite nukkumise perioodil juulis. Mulla kobestamine ja muldamine hävitavad sel ajal muldas või maapinnal olevaid kahjurite mune ja nukke.

Paljud kahjurid, sealhulgas naksurlaste vastsed, jäävad pärast saagi koristamist mulda. Sügiskünniga või mulla sügava ümberkaevamisega saavad nad vigastada või satuvad sügavusele, kus temperatuur ja niiskus pole neile enam sobivad.

Toakask langetas lehed

Mul on mure kolmeaastase toakase pärast. Tahtsime, et toas oleks üks ilus puuke. Kasvas ilusti, nüüd on kõrgust tal ligi 2 meetrit. Üleüldse pole tal kääridega kallal käinud, aga kastmisveega andsin talle ikka väetist ka. Kastsin korra nädalas. Õisi oli tal palju, kuid ühel päeval hakkas toakask lehti massiliselt maha laskma ja viimased õienupud kukkusid koos lehtedega. Paari päevaga oli puu raagus, ainult kolm lehte jäi külge. Väga kahju temast. Mida valesti tegin ja kas on lootust tema päästmiseks?

Vastab

KADRIN LINNA

Lehtede langetamiseks võib olla mitmeid põhjusi. Kirja järgi on raske aimata, mis oli hooldamise peamine viga. Võib-olla tekitati palaval ajal toa õhustamiseks tõmbetuult või lülitati konditsioneer tööle.

Kas kuivasid juured läbi, või vastupidi, jäi liigne vesi poti alumisse ossa, kuna väljavooluavad olid juur-



REPRO

test ummistunud. Kahju võib tekkida ka siis, kui verandal kasvava toakase lähedusse toodi säilitamiseks suurel hulgal õunu. Ehk on mingi uue lillega kaasa tulnud kedriklest, kes toas taimelt taimele levib.

Toakask ehk rooshibisk on ainult siis väga ilus ja õitseb hästi, kui tal on kasvuks küllalt ruumi ning õhurikas ja valge kasvukoht. Suvel on sobivaim temperatuur 18–20°, talvel aga 14–16°. Suveajal kuumas kuivas ruumis, kuhu veel ere päike peale paistab, vajab puuke rikkalikumat kastmist ja ka piserdamist. Niisutamine on tähtis veel seepärast, et väga soojas kuiva

õhuga ruumis võib esineda lehetäide kahjustus. Rooshibiski ei soovitata suveks õue viia.

Hibisk vajab suhteliselt avarat potti ja kiirekasvulise taimena palju toitaineid. Vaatamata väetamisele kasutab ta need peagi ära. Ümberistutamata taimel ei jää ka potis uute juurte moodustamiseks ruumi ja juurestik hakkab kanguma. Seepärast tuleb noort toakasket igal kevadel suuremase potti istutada. Ümberistutamisel peaks kõiki oksa 1/3 võrra tagasi lõikama, siis tekib noorte üheaastaste võrsete tippudes rikkalikumalt õisi. Kärpimata hibisk kasvab kiiresti liiga suureks ja tema eest on siis ka raskem hooldada.

Kas teie lemmik ellu jääb, ei saa kindel olla. Kontrollige juuri. Kui viga on neis, istutage ta ümber. Seejuures eemaldage kõik haiged juured ja vana muld. Sügisel ajal ümber istutatud taim ei pruugi korralikult juurduda, et elujõuliseks talvele vastu minna. Võite toakasket sobivasse kohta jättes ja mulda tagasihoidlikult niiskena hoides oodata tema seisundi paranemist.

Suurpuhastus kasvuhuones



Kasvuhoone pesemiseks võib kasutada tavalist nõudepesuvahendit ja rohelist seepi, aga müügilt leiab ka spetsiaalseid kasvuhuone pesuvahendeid.

Saagiaeg kasvuhuones on läbi. Millega ja kuidas majake nüüd puhtaks pesta?

Suve jooksul koguneb klaasidele tolmu ja mustust, niisketel pindadel on mõnus kasvada samblal ja vetikatel. Haigusetkitajad on kanda kinnitanud mullal ja raamid, kahjurid pugunud talvituma pragudesse ja taimejäänuste alla.

Kõige selle pärast tasub kasvuhuone desinfitseerimise ja puhastamisega sügisel vaeva näha, siis on järgmisel aastal taimekahjustajatega tüli vähem. Puhtas kasvuhuones on ka endal rõõmsam tegutseda ning see püsib kauem töökorras.

■ Punane kedriklest on üks sagedasemaid kahjureid, kes kiusab nii kurki, tomatit kui paprikat. Kahjuri täiskasvanud viljastatud emaisendid talvituvad kasvuhuone puitosade pragudes ja prahi all. Kedriklestast on väga raske vabaneda, tõrjega tuleb alustada juba sügisel.

Pritside kasvuhuone seestpoolt üle putukatõrjepreparaadiga Vertimec, mis on välja töötatud spetsiaalselt kedriklesta tõrjeks. Lisaks lestadele mõjub see hukutavalt ka ripslastele ja lehetäidele. Pritside tasub juba enne, kui viite taimed kasvuhuonest välja, sest siis töötlete ka neid enne komposti viskamist. Kõige parem on need muidugi põletada.

■ Kindlasti põletage ka kõik kasutuses olnud sidumisnöörid, sest üsna tõenäoliselt on need saastunud haigusetkitajatega. Järgmisel aastal vanu nööre kasutades saa-



Pildil on hästi näha, kuidas sidumisnõör puutub kokku haigete taimeosadega. Haiguseostega saastunud nöörid visake tulle, ärge kasutage neid järgmisel aastal uuesti.

vad haiguseosed kohe tegutsesema hakata.

■ Kui kasvuhuone on tühjaks tehtud, peske see seest ja väljast igalt poolt puhtaks. Nii klaasi kui ka polükarbonaadi ehk kihtplasti võib voolikust lihtsalt veega üle uhada.

■ Tõhus puhastusvahend on kasvuhuone-keldri septik, mis on müügil aiaärides ja mujalgi. See hävitab hallitusseeni, baktereid ja ka viiruseid. Lahusega võib pritsida, aga pinnad võib ka lihtsalt svammiga üle nühkida. Toime on tõhusam, kui kasutate septikut kuiva ilmaga, et ruum saaks kiirelt kuivada, püsivas niiskuses võib mikroorganismide kasv taastuda.

■ Klaaside ja muude pindade pesemiseks sobib hästi aga ka tavalise nõudepesuvahendi või rohelise seebi lahus. Viimast on aiapidajad läbi aegade kasutanud ka loodusliku taimekaitsevahendina. Lahuse tegemiseks lahustage 1 liitris vees 150 ml vedelat rohelist seepi. Pärast loputage kastmisvoolikust pinnad üle.

■ Kodustest vahenditest võib desinfitseerimiseks kasutada kaaliumpermanganaadi lahust (10 liitri vee kohta võtke seda 10 g). Pärast peske pinnad puhta veega hoolikalt üle.

■ Pesemiseks võib kasutada suurt svammi või lausa põrandaharja, et töö kiiremini edeneks. Käsi puhasti (kasutada võib mürgipritsi) abil satub puhastusvahend ka klaasi- ja raamivahedesse. Eriti kiirelt saab kasvuhuone nii seest kui väljast puhtaks aga survepesuriga.

■ Tasub teada, et polükarbonaadi pinda on väga kerge kriimustada. Suurem tolm ja lahtine liiv peske enne suure veega maha, alles siis on svammiga ohutu nühkida.

■ Tühjas ja puhtas kasvuhuones on nüüd hea üle vaadata, mis vajab parandamist: ehk on mõni luugiserv viga saanud, ühendus lahti tulnud või klaas pragunenud-purunenud. Enne talve on mõistlik kõik korda teha.

Sügis aiavaasis

Lilleanumas peavad sügisel vastu vaid sellised taimed, kes taluvad niiskust, vähest valgust, väiksemaid külmakraade ja temperatuurikõikumisi.

Mõne nädala pärast on puud ja põõsad langetanud oma kireva leherüü ning õuele jäävad silma rõõmustama vaid värvikad sügisvaasid. Kui anumasse valitud taimede eest õigesti hoolitseda, võib värve jätkuda jõuludeni ning pehme talve korral kauemgi. Poti põhja pan-

ge dreneažiks korralik kiht kergkruusa ning võimalusel paigutage aiavaas sellisesse kohta, kus vihm otse peale ei saja.

Kuidas kasta

- Seni kuni väljas on päeval plusskraadid ja muld pole anumaskülmunud, kontrollige aeg-ajalt, kas see on piisavalt niiske. Läbi tiheda taimevaiba ei pruugi vihma piisad mullani jõuda, taimed jäävad janusse ja kuivavad.
- Sügisel võib taimed kergesti aga ka üle kasta, kuna ilm on jahe ja

potis olev muld püsib hulga kauem niiske kui suvel.

Kui läheb külmaks

- Kui on oodata miinuskraadidega ööd, katke taimed katteloori või pakasekangaga.
- Suurema külma puhul mähkige ka ümber nõu pakasekangas vmm, mis sooja hoiab.
- Nutikas on juba enne istutamist, kui täidate nõu mullaga, vooderdada seinad vahtplasti või kivivillaga. Hästi hoiab sooja ka u 5 cm paksune kiht vermikuliiti.

SVEN ARBET



Punase kanarbiku panevad särama temaga vaheldumisi istutatud helehallid padipõõsad (*Leucophyta brownii*). Padipõõsas sureb miinuskraadide saabudes, kuid tema kena värv ja põnev vorm säilivad kevadeni.

Kogukasse aiavaasi mahtus ka väike tihe kuuseke. Seni kuni puu on veel väike, saab teda järgmistelgi aastatel anumaskasutada, hiljem istutage ta aeda. Kuna harilik kuusk on täiesti külmakindel, sobib ta hästi anumasse, mis jääb ka talveks välja.

Väga vastupidav ja talvekindel on aiavaasis ka kääbus-mägimänd (*Pinus mugo* var. *pumilio*), mille tumeroheline võra on heaks taustaks värvikatele kanarbiketele, eerikatele, alpikannidele jt. Sügisvaasis on tore kasutada veel hariliku elupuu kääbusjaid keravorme nagu näiteks 'Danica' ja 'Tiny Tim'.

Suurde anumasse torgake ka pika jalaga küünlaternaid, kus pikkadel pimedatel sügisõhtutel ja advendiajal põletada küünlaid.



Punased marjad kaunistavad lamavat talihali (*Gaultheria procumbens*) jõuludeni, lisaks maalib külm tema lehed punaseks. Kevadel hakkab talihali õitsema.

Värd-eerika (*Erica x darleyensis*) hakkab samuti õitsema alles kevadel, aga seni on kenad ka tema heledate õienuppudega varred. Mõni taim võib siiski sügiselgi õisi näidata.

Vaasi keskel sirutub ülespoole harilik sinihelmikas (*Molinia caerulea*) 'Moorhexe'. Külмага kõrrelise lehed kolletuvad, kuivanud õisikud aga peavad vastu kogu talve. Härmatisega on need eriti kaunid.

Kevadel istutage hapulembesed talihali ja eerika turbaaeda. Sinihelmikas lõigake 10–15 cm kõrguselt tagasi ja pange tavalisse aiavõltsu.



Mängides välja kordusmomendile, saab hakkama väga lihtsalt – efektse kompositsiooni võib teha ka vaid ühte taime kasutades. Suurtes aegunäinud ilma savikaussides (ülemine läbimõõt 42 cm) säravad saledad eerikad (*Erica gracilis*). Suured ja kohevad eerikad on toredate sellegi poolest, et väikestel lindudel meeldib nende sees askeldada.

Eerikate puhul kontrollige eriti hoolikalt, et muld oleks niiske – nad ei talu läbikuivamist! Veepuudusesse jäänud taimede õienupud kuivavad ja varisevad. Kastke eerikaid hoolsalt seni, kuni muld pole veel külmunud.

Kuigi külmaga sale eerika sureb, säilitab hästi joodetud taim oma õied ja nende värvi. Kevadel visake taimed ära.

Teravatipulise talihami (*Gaultheria mucronata*) puhmad on mattunud isuäratavate rosoade marjade alla, süüa need siiski ei kõlba. Heledate padipõõsaste vahel lillatavad ilukapsad, üle anuma serva langevad hariliku luuderohu sabad.

Talihami elab üle paar külmakraadi, aga kui kraadiklaas langeb lühiajaliselt juba alla 5 miinuse, visake anumale peale paar kihti pakaseloori. Muidu näpistab külm talihami ilusad värvikad marjad pruuniks ning närtsitab ka ilukapsa.



Harilikul kanarbikul (*Calluna vulgaris*) on palju värvikaid sorte, valgest tumepunaseni. Eriti kaua hoiavad oma värve pungõitsevad sordid. Kuna nende õiepungad ei avane täielikult, ei saa vihm neid rikkuda.

Kanarbik ei karda külma, küll aga liigniiskust ja kuivust. Kuivale jäänud taimed ei ela talve üle, õiepungad kuivavad ja varisevad.

KAJA KURG

Pildid on tehtud aianduskeskuses Hansaplant.

Rammusaid toite

lehtkapsast ja õuntest

Juba antiikajal tuntud lehtkapsast süüakse Lääne- ja Kesk-Euroopas meelsasti nagu õunugi.

Lehtkapsas on hilissügisene ja talvine köögivilj. Kuna lehtkapsas on veelgi külmakindlam kui rooskapsas, võib ta peenrale talvituma jääda. Siiski tuleks ta meil enne sügavama lumikatte teket üles võtta ja varjualusesse viia, sest paksu lume alt on teda raske koristada. Pealegi võib ta seal kapsast nautivaid metsloomi ligi meelitada. Madalal temperatuuril muutub tähtsaks lehtedes suhkrus, mis parandab maitset. Sellepärast võib teda enne tarvitamist ka sügavkülmas hoida. Samuti paraneb lehtkapsa söödavus pärast kuuma auruga töötlemist, see kaotab kibeda maitse.

Kuigi lehtkapsas on kõige suurema toiteväärtusega kapsateisend, suhtutakse temasse Eestis pigem kui ilutaimet või nimetatakse põlglikult söödakapsaks. Küllap põhjustab seda kultuuri vähene tun-

tus. Peamiselt on ta hinnatud üksikute harrastusaednike ja taime- toitlaste poolt. Täiskasvanud lehtedest kahjuks enam head toorsalati ei saa, seepärast jääbki ta paljudele kõrvale heidetuna söögikõlbmatuks. Noored käharad lehed sobivad aga külmlaua ehteks. Iseenesest väga tuimana tunduv kapsas nõuab maitstva toidu saamiseks rohket rasva, mida enamik tavaliselt vältida püüab.

Lehtkapsasupp

- 1 ½ l lihapuljongit
- 400–500 g lehtkapsast
- 1 sibul
- 3–4 sl rasva
- 1 sl jahu
- soola
- riivitud muskaati
- peenestatud maitserohelist

Lehed peske hoolikalt voolava vee all (eemaldage rootsud) ja lõigake peeneks ning pange puljongisse keema. Peenestage sibul ja hautage pannil rohkes rasvas klaasjaks, lisage jahu ja kuumutage segades 2–3 minutit. Kui kapsas on peaaegu pehmeks keenud, lisage supile sibulad. Maitsestage soola ja muskaadiga. Kui kasutatav rasv on juba soolane, pole

supile enam soola vaja lisada. Suppi serveerides andke juurde puljongi keetmisest järele jäänud lihatükikesi või praetud singikuubikuid.

Hanesupp lehtkapsaga

- 2 l vett
- hanelõikmeid
- 600 g lehtkapsast
- 2 sibulat
- 2 sl hanerasva
- 100 g sellerijuurt
- 1 kl porgandimahla
- 200 g kuivatatud ploome
- soola
- purustatud musta pipart
- riivitud muskaati
- hapukoort
- peterselli lehti

Keetke lõikmed koos riivitud selleriga vees pehmeks. Kui liha on juba kontide küljest lahti, võtke leemest välja. Kontidelt saadud lihapalad pange supi sisse.

Teises keedunõus hautage rasvas pehmeks peenestatud kapsas ja sibul, vajadusel lisage natuke vett. Tõstke hautatud kapsas lihaleemesse, valage juurde porgandimahla ja lisage kuivatatud ploomeid.

Maitsestage soola, pipra ja muskaadiga. Keetke veel tasasel tulel umbes 10 minutit. Serveerige hapukoore ja peenestatud maitserohelisega.

REPRO





Lehtkapsas õuntega

- 500 g lehtkapsast
- 3 suurt magushaput õuna
- 3–4 sl sea- või hanerasva
- 1 sibul
- 1 sl jahu
- soola
- suhkrut
- purustatud valget pipart
- riivitud muskaati

Puhastage kapsalehed rootsudest, keetke 5 minutit, nõrutage, lõigake peeneks. Riivige õunad jämedalt ja hautage 2 sl rasvas koos kapsaga. Hautamisel lisage veidi kapsakeeduvett. Ülejäänud rasvast, jahust, kapsakeeduveest ja maitseainetest valmistage helepruun kaste, segage hautatud kapsaga ja kuumutage veel 5 minutit. Serveerige ahjupraega.

Õuntega hautatud kana

- 4 suurt broilerikoiba või väiksem tükeldatud kana
- 6 sl võid
- 1 sl oliiviõli
- 1–2 sl jahu
- ½ kl kanapuljongit
- ½ kl siidrit
- 2 sl brändit
- 4 suurt vürtsikat lauaõuna
- soola
- jahvatatud musta pipart
- ½ kl paksu hapukoort
- väike kimp ürte (punet, aed-liivateed, peterselli)

Kuumutage laial pannil 2 sl võid ja õli, pruunistage selles kanatükke 5 minutit. Hästi pruunistatud kanatükid kastke jahusse. Valage paksuseinalisse haudepotti puljong, siider ja brändi, lisage ürdikimp, maitsestage jahused kanatükid soola ja pipraga ning asetage puljongisse. Riivige kolm puhastatud õuna, puistake hau-

depotti kanale ja kuumutage keemiseni. Siis katke haudepott kaanega ja pange 45 minutiks keskmise kuumusega ahju.

Umbes 10 minutit enne hautamise lõppu pange pannile ülejäänud või, puhastage õun, lõigake neljaks ja küpsetage võis kuldpruuniks.

Pehmeks haudunud kanatükid tõstke vahukulbiga sügavale vaagnale, lisage küpsetatud õunasektorid. Siis õngitse ürdikimp haudevedelikust välja ja kurnake vedelik pannile, millel küpsetasite õunasektoreid. Kontrollige maitset, vajadusel lisage pisut soola, kuumutage keemiseni ning segage juurde hapukoort. Valage kaste vaagnale asetatud toidule. Juurde andke keedetud riisi või aedvilju.

Lambaliha mündi ja õuntega

- 600–700 g kondita väherasvast lambaliha
- 2 sl rasvainet
- 1 suur sibul
- 200–250 g vürtsikaid lauaõunu
- 2 tl maisitärklist
- 1 ½ kl kanapuljongit
- 2 sl õunasiidrit
- 1 sl pruuni suhkrut
- 1–2 tl peenestatud münti või ½ tl kuivatatud münti
- soola
- purustatud musta pipart
- värskeid mündilehti kaunistuseks

Sulatage rasvaine suurel paksupõhjalisel pannil, lõigake liha 1–1 ½ cm paksusteks ribadeks ja praadige kõrgel kuumusel aegajalt segades 10–15 minutit. Korralikult pruunistatud liharibad maitsestage soola ja pipraga, tõske vahukulbiga pannilt kuumakindlasse kaussi, katke kaanega ja hoidke soojas. Koorige sibul, hakkige hästi peeneks ja kuumutage segades pannil 6–7 minutit, pehmeks haudunud kuldpruun si-

bul tõstke liharibadele. Koorige õunad, lõigake õhemateks sektoriteks ja praadige pannile jäänud rasvaines mõlemalt poolt kuldseks. Tõstke vahukulbiga kaussi liha ja sibulate peale. Segage maisitärklis külma puljongiga, lahustage suhkur siidris ja valage mõlemad pannile, kuumutage keemiseni. Lisage peenestatud münt, keetke umbes 5 minutit. Seejärel kuumutage soojas olnud kausist praetud lõigud pannile ja segage kastmega. Korralikult läbi kuumutatud toit kaunistage mündilehtedega.

Ühepajatoit õuntega

- 500 g õunu
- 400 g peete
- 400 g kapsast
- 300–400 g kartuleid
- 2 sl rasva
- 300 g soolapeekonit
- 3 kl vett
- soola
- jahvatatud musta pipart
- haput õunamahla või õunaäädikat
- sibulapealseid
- petersellilehti

Lõigake peekon kuubikuteks, sulatage haudepotis 1 sl rasva ja praadige selles lihakuubikud kergelt pruuniks. Siis lisage ribastatud kapsas ja kuubikuteks lõigatud porgand. Kuumutage segades korralikult läbi, valage peale vesi ning lisage kartulikuubikud. Et peet punast värvust säilitaks, hautage peedikuubikud eraldi 1 sl rasvas. Hautage kaane all, kuni kõik on poolpehme. Maitsestage soola, pipra ja õunamahla. Siis lisage koorimata tükeldatud õunad ja eraldi hautatud peet. Hautage üheskoos veel 10 minutit. Enne serveerimist puistake toidule peenestatud sibulat ja peterselli.

Õunte hapendamine

REPRO

Hapendamiseks sobivad eeskätt suuremad või keskmise suurusega ning tihke viljalihaga taliõunad.

Hapnema panekuks valige ühe sordi võimalikult ühesuurused viljad, mis peavad olema õigel ajal koristatud. Ülevalminud õunad hapendamiseks enam ei kõlba. Kaks nädalat pärast õunte mahavõtmist on paras aeg hapendama hakata, siis on juba nähtavale tulnud nende varjatud vead. Väljalitunud viljad peavad olema täiesti terved, ilma ühegi ussiaugu, pleki või muljumisjäljeta. Seega tuleb need üksahaaval käsitsi puult korjata, mitte alla raputada või maast korjata.

Säilituseks on kohased suured klaaspurgid, emailnõud või puupütid. Koduseks tarbimiseks pole mõtet suurt tünni täita. Kui emailikiht on rikutud või pütt pole küllalt turd vedelikku hoidma, kasutage täitmisel kildest hapenduskotti. Selle suu keera ke pärast suhkrusoolalahuse pealekallamist kergelt kinni. Peale asetage kaas ja kerge vajutus. Järgmisel päeval pärast nõu täitmist tuleb vedelikku juurde valada, sest algul imendub õuntesse seda õige ohralt.

Käärimisprotsessi käivitumiseks peab temperatuur olema 15–18°. Hapnemisvedeliku pinnale kogunenud vahtu tuleb nädalapäevad järjekindlalt eemaldada. Seejärel on aktiivne käärimine ja igapäevane hool lõppenud. Vajadusel lisage vedelikku juurde (säilitamise vältel peab 3 cm lahust üle õunte ulatuma, muidu pealmine kiht õunu rikneb), asetage vajutuskaas ja vajutus peale, katke nõu suurema kaanega ning paigutage jahedasse ruumi, kus toimub järelkäärimine. 30–40 päeva pärast on hapendatud õunad söömiskõlblikud.

Ka talvine hoiukoht peab olema ühtlaselt jahe. Mida ebasoodsamad on säilitustingimused, seda väiksemat kogust on mõttekas hakata siseste tegema.

Kuna oktoobri alguseks on retseptides soovitatud kirsi- ja sõstralehed hoidistamiseks juba kõlbmatud, võib maitsestamiseks kasutada estragoni või piparmünti. Ka sobivad hapendusvariandid õlgede, rukkijahu ja linnastega.



Hapendamiseks sobivad õigel ajal koristatud ning ühesuurused õunad.

Hapendatud õunu, nagu muidki hapendatud aiasaadusi, antakse salatina külma või sooja roa juurde. Seejuures on tähtis hoidise vedeliku puhtus (selgus), sest enne laualeandmist ei soovitata neid loputada. Korralikult hapendatud õunad on karged, roheka või kroomika värvusega, meeldiva magus-hapu maitsega ja lõhnavad hästi.

Hapendamine suhkruga ja õlgedega

- 10 kg õunu
- 300 g nisu- või rukkioõlgi
- 4 l vett
- 300 g suhkrut
- 100 g soola
- 1 sl sinepipulbrit või estragoni

Lõigake puhtad korralikud õled 10–20 cm pikkusteks juppideks ja valage paar korda kuuma veega üle. Katke nõu põhi ja küljed õlgedega. Õunad laduge harvalt, et nad üksteisega kokku ei puutuks. Peale pange paari cm paksune õlekiht (osa õlgi läheb õunte vahele).

Keetke veest, soolast ja suhkrust lahus, maitsestage ning kallake leigena õuntele.

Hapendamine rukkijahu või linnastega

- 10 kg õunu
- 300 g õlgi
- 100 g rukkijahu või 75 g linnaseid
- 4 l vett
- 150 g suhkrut või 200 g mett
- 50–60 g soola

Segage rukkijahu vähese veega leivatainast meenutavaks seguks ja hoidke 3–4 tundi jahedas. Siis segage see sooja keedetud veega ja kurnake läbi tihedama sõela. Linnaste puhul valage neile kuum vesi ja keetke 15 minutit ning kurnake. Segage hulka suhkur ja sool. Kui kasutate mett, lisage see jahtunud lahusele. Võite keeta suurendatud koguse lahust, siis on hea seda hiljem juurde kallata. Kui lahust ikkagi väheseks jääb, tohib vähesel määral lisada ka puhast keedetud vett.

LUGEJA KIRJUTAB

Soolatud supijuurad

Üks ammune viis, kuidas toime tulla olukorras, kui värsked supijuurid pole käepärast. See igivana nõuanne on pärit ajast, mil külmikuid oli vähestes peredes ja sügavkülmutust veel ei kasutatud. Võib-olla pole see moodus tervislik ja võiks teha segu ka kuivatatud supijuurtest, sest siit ja sealt totalsikust iga liistaku eraldi otsimine vajab kannatust, viidab aega ja mõni komponent võib hoopis ununeda.

Minu vanatädi tõi emale ikka liitri purgi soolatud supijuurid ning lastele moosi ja õunu, kui jõuluks linna tuli. Moos lõppes muidugi ruttu otsa, aga head suppi saime kevadeni. Eriti maitset meile kartulitega frikadellisupp.

Järjest kiirema elutempo juures on tore võtta supiluskatäis segu, lisada vette pakk külmutatud aedvilju, nuudleid või midagi muud, ja toit saab ruttu valmis.

- ½ kg porgandit
- ½ kg sibulat
- ½ kg porrut
- ½ kg sellerijuurt
- ½ kg petersellijuurt
- 1 ½ kl soola

Peske ning puhastage sibul, porru ja juurikad, tükeldage väiksemaks ja laske läbi hakkimasina. Segage kausis ühtlaselt läbi, tõstke purki ja raputage soola kihiti vahele. Pange plastkaas peale. Hoidke külmikus või jahedas panipaigas. Säilib järgmise sügiseni, kui enne ära ei tarvitata.

ANNE Läänemaalt

Targu Talita



VEINIVILLA ESITLEB:

Maalehe koduveinikonkurs

a.D. 2014

Maaleht ja Veinivilla kutsuvad juba neljandat aastat taas veiniteole! Valmista konkursiks uus koduvein või pane võistluseks tallele oma vanemad veinid!

A J A K A V A :

2013 SUVI JA SÜGIS

☘ käib usin veinitegu

2014 VEEBRUAR ☘ algab veinide vastuvõtt konkursiks

2014 APRILL ☘ toimuvad eelvoorud, kus valitakse finalistid

2014 JUUNI ☘ suur finaal

Eraldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine, õuna-, kirsi-ploomi-kreegiveine, sõstraveine, rabarberiveine jne ning siidreid. Tähelepanu all on kodumaine tooraine.

Hindajateks on Eesti nimekaimad veinitundjad.

Iga veinimeister võib konkursil osaleda mitme veiniga, aga mitte rohkem kui kuuega. Iga veini tuleb esitada kolm pudelit.

Lisainfo konkursi kohta ilmub Maalehe lisas **Targu Talita**. Kui soovid saada infot e-postiga, läkita kiri aadressile info@veinivilla.ee märgusõnaga „Konkurs“.

KONKURSSI TOETAVAD:

VIINITALO MELKKO OY

OTALIN
viin, tšokolaad, pakasrikked



www.joogikoolitused.ee

Dan Sukker



VEINIVILLA
Uus õgu koduvein

Maaleht
HEA EESTI LEHT

Siidriaeg on käes!

REPRO



Kodune siider jääb üldiselt häguseks, kuid setet võib hiljem ka külmutamismeetodiga eemaldada.

Enam pole vaja laulda “Oh siidriaeg, oh siidriaeg, millal sina tuled?”, sest siidriaeg ongi käes. Iga õunaaia omanik ning vahel isegi tema sõbrad ja sugulased panevad praegu kodus siidrit käima. Alljärgnevalt nõuanded, kuidas seda õigesti teha.

Siidrit tehakse traditsiooniliselt õunamahlast, suhkrut lisamata, kääritates alkoholiks mahlas endas leiduva loodusliku suhkru. Tulemuseks on kerge kuiv alkoholne jook, mille kangus enamasti 2–6%.

Siidri tegemiseks sobivad paremini sügis- ja talveõunad, sest neis on happeid rohkem ning siider saab maitsekam, tugevam. Suveõunad on kahjuks liiga happesed ning ainult nendest pressitud täismahlast tehtud siider võib jääda lahja ja iseloomutu, lameda maitsega ja igav.

Sel puhul aitab mahla happesuse tõstmine kas sidrunhappe, viinhappe või muu sarnasega. Näiteks ‘Antonovka’, ‘Sügisjook’ või ‘Tellissaare’ on väga head nii siidriks kui õunaveiniks. ‘Suislepp’, ‘Valge klaar’ ja ‘Krügeri tuviõun’ võiks jääda pigem lihtsalt joogimahlaks või vajavad nad virde happesuse asjatundlikku reguleerimist.

Kui mahl on valmis pressitud, valige sobiv käärimisnõu. On kaks võimalust: kas teha siidrit õlleankrus või tavalises käärimisnõus, mille järel toimub teine käärimine pudelitesse villitult.

Siider käärimisnõust

Lisage veinipärm või spetsiaalset siidripärm otse virdesse ja segage. Käärimine võiks 18–22° juures kesta kuni kolm nädalat. Kui käärimine on lõppenud, villige siider pudelitesse – soovitatavalt paksust klaasist vahuveini-, šampanja- või õllepudelitesse ja lisage igasse pudelisse teelusikatäis suhkrut. NB! Pudelisidrisse jäägu ruumi ka gaasi tekkimiseks, s.t jätke pudeli ülemine kolmandik tühjaks, muidu hakkavad

need lõhkema või korke pealt ära viskama. Hädapärast sobivad ka plastist 1,5–2-liitrised limonaadipudelid.

Seejärel sulgege pudelid kroonkorkide või šampanjapudeli korkidega ning hoidke neid 3–4 päeva toasoojas, hiljem tõstke jahedamasse, umbes 11–15°. Teisel käärimisel, mis toimub nüüd juba pudelis, hakkab jälle eralduma süsihappegaasi.

Kuna gaas kinnisest pudelist välja ei pääse, lahustub see siidrisse ja nii tulebki pudelisse mull sisse. Pärast nädalat jahedas on teie siider juba joomiskõlblik, kuid mõnekuuline laagerdumine toob maitseid paremini esile.

Siidri valmistamine õlleankrus

Kui kasutate siidri valmistamiseks õlleankrut, pange mahl sealsamas ankrus veinipärmiga või ka ainult loodusliku pärmiga käärima, laske neli päeva käärida, sulgege seejärel kaas õhukindlalt ja laske ilma suhkrut lisamata siidril rõhu all lõpuni käärida.

Jällegi tekib edasisel käärimisel joogi sisse mull. Õlleankrus tehakse ei pea siidrit pudelitesse ümber vilima, sest nii läheb süsihappegaas kaotsi. Jooge parem sealsamast ankrust lastes.

Naturaalne siider ei ole kunagi magusa maitsega, vaid ikka ainult kuiv. Kahjuks on Eesti inimesed hakanud siidriks pidama ka mitmesuguseid magusaid täiskasvanute limonaade plekkpurgis.

Naturaalne siider käärib kuuks, ning kui suhkrut lisate, käärivad siider muudkui edasi, muutub kangemaks ja on lõpuks ikkagi jälle kuiv, s.t ilma suhkruta, hapu. Paraku tuleb leppida tõsiasiaga, et kõiki asju kodus järele teha ei saa, ja magus siider on üks neist.

Muidugi kui hakata siidrit õlleankrust kohe hästi varakult tarvitama, mil käärimine alles poole peal, saab suhu ka väheke magusamat maitset.

Poesiidrid on sillerdavalt selged. Kodusiidri pudelisse aga koguneb teisel käärimisel jälle mõningane pärmisete. Lihtsam on jooma hakates kallata siidrit ettevaatlikult,



et põhjast sadet üles ei keerutaks. Aga on ka keerulisem meetod, millega pudeli sisu puhtaks saab. Selleks tuleb teha ettevalmistusi juba siidrit pudelitesse villides.

Nimelt tuleb pudelid sel juhul sulgeda kroonkorkidega. Vahuveinipudelite jaoks on olemas natuke suurema läbimõõduga kroonkorked kui need, mis õllepudelile sobivad. Paraku tuleb nende sulgemiseks soetada ka spetsiaalne korgisulgur, mis just nende korkide sulgemiseks mõeldud. Korgid kinni, las algab pudelites teine käärimine, nagu ta ikka peaks käima.

Kirgus siider külmutamisega

Paari kuu pärast tuleb pudelitel keerata pea alaspidi, et kogu tekiv pärmisade koguneks mitte pudeli põhja, vaid korgi peale. Aegajalt võib pudeleid keerata ja raputada, et sade ei kinnituks pudeli seintele, vaid vajuks korgile.

Õigel hetkel, kui tundub, et siider võiks valmis olla, tuleb pudelikaelad külmutada. Talvel võib selleks sobida lumehang, lumevaesel ajal aga segu lumest (jäakuubikutest), jämedast soolast ja atsetoonist. Seesugune segu jääb piisavalt külm, pudel ega tõmbu sulades klippi, nii et pudelikaelad saavad sinna sisse seisma panna.

Pudelikaelad (ja pärmiklomp nende sees) külmutavad selles segus 20–30 minuti jooksul. Nüüd tuleb pudel ettevaatlikult võtta oma juhtivasse kätte (paremakäelistel paremasse, vasakukäelistel vasakusse) ja tõsta see püsti. Külmunud klomp peab püsima endiselt korgi juures. Seejärel tuleb kiire liigutusega

eemaldada pudelilt kork, ning pärmiklomp lendab survest vabanenult pudelist välja.

Oma osavama käe põidlagi tuleb pudel kiiresti sulgeda, kuigi algajatel lendab esimestel kordadel siiski pool pudeli sisust tõenäoliselt samuti vastu taevast (seina, põrandat, abistavat sõpra jne). Seejärel kohe soetama ühe varupudeli, kust teistesse pudelitesse peale kallata, kui liiga palju siidrit peaks kaotsi minema.

Kui suurem kihisemine pudelisuul on lõppenud ja siider pisut rahunenud, sulgege pudel uuesti kas vahuveinikorgi või kroonkorgiga, ja ongi teil selge siider olemas!

Mida veel tähele panna

Ärge tehke kirjeldatud tegevusi toas või muus ruumis, mille seinte ja lae puhtus teile olulised ja südamelähedased on.

Leidke nende toimingute jaoks riided, millest teil kahju ei ole. Vastu igasugust loogikat leiate hiljem pärmisodi ka oma selja tagant, kukla pealt, juustest jne.

Talvel on küll hea pärmisete eemaldada, sest lund on vabalt võtta, aga õues on külm, ja kui teil on käed kogu aeg märjad, võib see lõppeda külmakohmas käest pudenevate pudelitega.

Kevadel on õues küll soe, aga ... lund on vähevõitu. Lähedalasuvad jäähallid ja kalaletid võivad siinkohal abiks olla.

Järgmise aasta kevadel toimuvall koduveinikonkursil hindame eraldi ka siidreid ja vahuveine. Vahuveini tegemisel on kogu eelnev tehnoloogia sama. Ainus vahe on, et vein käib kangem, nii umbes 11%, seega tuleks veini käärima pannes lisada ka suhkrut.

MURUMUNAD – toitvad ja ravivad seened

REPRO

Eestis kasvab 10 liiki murumune, millest enamik on haruldased. Söödavatest puguseentest (*Gasteromycetes*) võivad meid kodumurul, aias ja pargis suurema tõenäosusega üllatada harilik murumuna (*Lycoperdon perlatum*) ning mustjas maamuna (*Bovista nigrescens*).



Hiidmuna.

Mõlemad seened on esmapilgul sarnased ja kannavad rahvasuus ämmatossu nimetust. Valmides muutuvad nad tumedaks nahkjaks tol mavaks kotiks, mis püsivad ka pärast eostest tühjenemist veel pikka aega kasvukohal. Kaunis harva, aga selle eest saagikamana, võime leida peaaegu kõrvitsa suuruseks kasvava hiidmuna (*Langermannia gigantea* sün. *Calvatia gigantea*). Kõik nimetatud seened on noorelt söödavad värskelt praetuna või kasutatuna seene-vormiroogades.

Harilik murumuna on tõeline kosmopoliit ja teda võib leida kõikjal, kus kasvab veidikenegi taimestikku. Juulist oktoobrini kasvab metsades, puisniitudes, aedades. Viljakeha on äraspidi munajas või ümara pea ja lühikese silindrilise jalaga, mis alumises osas on veidi vaoline, kõrgus 1,5–8 cm.

Noor viljakeha on algul valge, lihakas, kaetud valgete pehmete näsajate 1,5–2 mm pikkuste ogadega, mis täiskasvanud viljakehal ära langevad, jättes alles võrkja struktuuri. Vana seen muutub värvilt rohekaks.

Seene viljaliha on algul tihke, vatjas, hiljem rohekaskollane, liimane, lõpuks kuiv ja tol mav. Noorena on see söödav. Sarnane liik on 2–5cm läbimõõduga, rühmiti kõduneval puidul kasvav ja söögiks kõlbmatu halvalõhnaline pirn-murumuna (*L. pyriforme*).

Mustjas maamuna on looduslikult levinud Euraasias. Kasvab metsades, parkides, niitudel, aeda-

des, üksikult või kogumitena juulist novembrini. Viljakeha kerajas, läbimõõt 3–6 cm, algul valge, hiljem šokolaadpruun. Sarnane liik on tinahall murumuna (*B. plumbea*), mis juba noorelt hallikaks värvunud ja väiksemate mõõtmetega ning küllalt harvaesinev seen. Noorelt samuti söödav. Teine sarnane liik, hallikas murumuna (*L. pedicellatum*), kuulub Eesti punasesse raamatusse.

Hiidmuna kasvab karjamaadel, rohtunud metsades augustist oktoobrini. Viljakeha on kerajas või kõrvitsakujuline, 10–50cm läbimõõduga. Eesti seni suurim, Saka lähedalt leitud hiidmuna kaalus 16 kg, ümbermõõt oli 198 cm ja kõrgus 41 cm. Noorelt on hiidmuna kaua valge, hiljem hallikaskollane või pruunikas, laguneb tükkideks. Noorena söödav, väliskiht eemaldatakse ja sisu lõigatakse parajateks tükkideks ning kasutatakse toitudes nagu sirmikut.

Murumunade raviomadused

Murumunad evivad mitmesuguseid ainult neile omaseid kemikale, mis annavad seenele spetsiifilise lõhna ja maitse. Seente täpsem teaduslik uuring viitab nende suhteliselt kõrgele antibakteriaalsele toimele, mille kasutegur võrdub antibiootikum ampitsilliini omaga, pärssides kolibakteri (*Escherichia coli*), stafülokokkide (*Staphylococcus aureus*), salmonella, strep-

tokokkide, mükobakterite ja pseudomonase (*Pseudomonas aeruginosa*) elutegevust. Juba vanas rahvameditsiinis kasutati murumunade eostolmu edukalt nahahaavade raviks ja haudumisvastase pulbrina. Samuti pärsvivad murumunad paljude mulla patogeensete mikroosente elutegevust.

Mustjale murumunale on enim osutatud hemostaatilist ja nahaava parandavat toimet. Indiaanlased koguvad ja kasutavad musta murumuna eostolmu ninaverejooksude peatamiseks.

Hiidmuna kasutamine

Ka hiidmuna eostolmu kasutati rahvameditsiinis analoogselt teiste murumunadega kui verejooksu peatavat ja haavu puhastavat vahendit.

1962. a eraldas USA mükoloog Everett S. Beneke hiidmunast bioaktiivse vähivastase aine kalvatsiini (*calvacin*), millel on sarkoome pärssiv toime.

Purustatud viljaliha on abiks verejooksude peatamisel.

Tursunud jäsemete määrimiseks valmistage tõmmis. Selleks tükeldage viljaliha ja valage peale õunaäädikas. Laske nädal pimedas seista ning seejärel kurnake. Tõmmist säilitage jahedas ja pimedas.

Hemorroidide raviks, aga ka lihaskrampide korral kasutatakse võiet, mille valmistamiseks segage purustatud viljaliha õliga.

Toite muru-, maa- ja hiigelmunast

Murumune ei marineerita. Süüakse noori seeni, kui seeneliha on veel täiesti valge. Murumunad kupa- tamist ei vaja ja need praetakse värskelt pannil sibula ja võiga ning soovi korral võib lisada hapukoort. Sobivad ka praadida paneeritult või süüa täiesti toorelt soola ja pipraga. Hiidmuna kasutatakse toitudes analoogselt tofuga.

Murumuna-kilutäidisega munad

- 200 g noori murumune
- 5–6 keedetud muna
- 3–4 vürtsikilu
- 1–2 sl õli
- ½ sidruni mahl
- maitseks soola, suhkrut, valget jahvatatud terapipart, veidi kanget sinepit
- kastmeks majoneesi
- kaunistuseks peenestatud maitserohelist

Lõigake munad risti pooleks, eemaldage munakollased ja hakkige need. Ribadeks lõigatud murumunad praadige kergelt õlis läbi ja jahutage. Puhastatud kilu hakkige väikesteks tükkideks ja segage muna ning seentega läbi, lisades majoneesi, sidrunhapet, veidike sinepit ning vajadusel soola ja pipart. Täitke saadud seguga munad ja puistake peale peenestatud maitserohelist.

Murumunatäidisega tomatid

- 8–10 keskmist tomatit
- 300–400 g noori murumune
- 1 mugulsibul
- 1–2 keedetud muna
- ¼ klaasi majoneesi
- 2 sl võid
- maitseks soola ja jahvatatud musta terapipart
- kaunistuseks peenestatud peterselli,



Harilik murumuna.

tilli ning redise- või kurgiviile või tükeldatud punast magusat pipart

Lõigake tomatitel ära 1/5 pealmist osa (nn kaas), õhnestage ja riputage sisse veidi soola ja pipart. Lõigake seemed ribadeks ja praadige võis läbi, jahutage. Praetud seemed segage hakitud muna ja tükeldatud tomati sisemise viljalihaga, kastmeks kasutage majoneesi. Tomatid täitke seguga ning kaunistage peenestatud maitserohelise, redise-, kurgi- või paprikaviiludega.

Maamuna itaaliapäraselt

- 500–600 g maamuna
- ½ klaasi peeneks hakitud sparglit
- kiududeta aedube või noori kõrvitsavõrseid
- 5–6 sl õli
- 2 sl tomatipastat
- 1 sl võid
- 1 sidrun
- 1 tomat
- 4–5 küüslauguküünt

- 1 sl peenestatud värsked piparmündilehti

- maitseks soola ja musta jahvatatud terapipart

Eemaldage maamunal väline kiht ja lõigake õhukesteks viiludeks ning piserdage peale 2 sl sidrunimahla. Ajage õli pannil kuumaks ja praadige seemed selles kiiresti läbi. Kuumutage ahi 200°ni, sulatage ahjupotis või, seejärel lisage presitud küüslauk ja tomatipasta ning ülejäänud sidrunimahl, maitsestage ning segage hästi segamini. Segage juurde seemed ja küpsetage ahjus 10 min. Asetage hakitud spargel, aeduba või kõrvitsavõrseid sõelale ja tõstke 2–3 minutiks keeva vette ning jahutage seejärel külma jooksva vee all maha. Võtke seemed ahjust ja garneerige hakitud spargli, piparmündi ja tomativiiludega, serveerige kuumalt koos pastaga, sõmera riisi või keedetud kartulitega.

TOIVO NIIBERG

Räpina aianduskooli kutseõpetaja



Mustjas maamuna.

Seentega saab võluvaid värvitoone

PILLE HERMANN

Seentega on lõngu värvitud viimased 40 aastat. Et põlvest põlve edasi antud teadmised ning väarikas ajalugu puuduvad, on avastamisrõõmu küllaga.

Ameeriklanna Miriam Rice oli üks esimesi, kes seentega värvima hakkas. 1974. aastal ilmus tema sulest raamat “Proovigem seentega värvida” (“Let’s Try Mushrooms for Color”).

Värviseeni leidub ka Eestimaa metsades, tuleb vaid natuke kirjandusega tööd teha, ning esimeseks katsetusteks piisab, kui kõige levinumad värviseened endale selgeks teha.

Kel võimalust ja aega, võib-ki metsa ainult värviseente järele minna. Kui aga seenelkäik ees, võtke lisaks söögiseente korvile kaasa ka mõni muu anum värviseente korjamiseks.

Puhastage seened lehtedest ja okastest kohe metsas, siis on kodus vähem tööd. Sügis on kiire aeg ning korjatud seened ei säili kaua. Kui pole kohe võimalik värvida, võib panna seened sügavkülma või hoopis kuivatada. Selliseid seeni saab kasutada talvel, kui tubasteks tegemisteks rohkem aega. Nii sügavkülmas hoitud kui kuivatatud seente värviomadused ei muu-



Kaunid erkollased kukeseened jäägu ikka pannile, sest vaatamata nende säravkollasele värvusele lõnga nendega kahjuks värvida ei saa – seentes olev värvaine ei lahustu vees.

tu. Suured seened võib enne kuivatamist väikesteks tükkideks lõigata, nii kuivavad need kiiremini.

Seentega värvimise põhitõed on sarnased taimedega värvimisele. Seega, kes juba taimedega katsetanud, saab hakkama ka seentega.

Kõige suurem erinevus on toonides – taimedega värvimisel saadakse enamasti rohekaid ja kollakaid, kuid seentega värvimisel võib saada ka punaseid, sinakaid ning lillakaid toone.

Nt madarapunase saamiseks tuleb koguda taime juuri; vöödiku-

ga värvides ei kahjusta korjamine seeneniidistikku ning samalt kasvukohalt võib ka järgmisel aastal seeni koguda. Liiasi on seeni lihtsam korjata kui maa seest peenikesi juuri välja kaevata ning neid puhastada. Seentega värvitud lõngad on küllaltki valguskindlad.

Kuidas värvida?

Esimesed katsetused seentega värvimisel seljatasin. Kuna olen algaja, alustasin väikese koguse, 50–100 grammi lõnga värvimisega. Sellist



Taimede ning seentega värvitud lõngad sobivad ka koos kasutada, kuna toonid harmoneeruvad omavahel. Vasakult: toomingamarjad, verkjas vöödik, verev vöödik. Viimane lõngakera on värvitud teist korda kasutatud vöödikute leotisega.



Punakaid toone saab kõige paremini vöödikutest. Värvimiseks sobivad nii verev vöödik kui verkjas vöödik. Süüa nad ei sünni, kuid värvimiseks on ideaalsed. Enamasti kasvab neid koos suures koguses, otsida tasub kuusikutest. Värv sõltub ka sellest, kas kasutada tervet seent või kübarat ja jalgu eraldi.

hulka on lihtsam käsitseda ning potti mahub ka parasjagu vett, et lõngad oleksid vedelikuga korralikult kaetud.

Olen kasutanud kõige lihtsamat meetodit ning peitsinud värvimise ajal. Enamasti teen nii, et ühel õhtul panen seened keema. Keedan tunnikesse ning ööseks jääb vedelik koos seentega jahtuma. Järgmisel päeval taas pott tulele ning seeni välja ei kurna. Lisan potti sortsu äädikat ning eelnevalt väheses vees lahustatud peitsi. Segan korralikult ning kuumutan vedelikku umbes 5 minutit, et peits lahustuks ning äädikas seguneks värvileemega.

Seejärel asetan potti pestud märja lõnga. Nüüd võib vedelikku kuumutada kuni 90 kraadini, kuid tuleb jälgida, et see keema ei läheks. Värvitud lõnga jätan ööseks värvileemede jahtuma ning alles seejärel pesen puhtaks. Pesta tuleb seni, kuni värvi enam ei eraldu. Kuivatada on parim õhurikkas ruumis, kuid mitte otsese päikese käes.

Seentega värvimisest saab lähemalt lugeda raamatutest “Seene- maagia ehk värv ja paber seentest”, autor Helle Väarsi, ning “Seentega värvimine”, autor Uve Ramst.

Miks värvida seentega?

- Punakaid toone on seentega lihtsam saada kui taimedega.
- Enamasti kasvab ühte seeneliiki koos palju, nii ei pea korjamisega palju vaeva nägema.
- Seentes on värvainet sageli rohkem kui taimedes.
- Puuseeni saab koguda mitte ainult sügisel, vaid ka talvel.
- Värvida saab ka vanade ning ussitanud seentega, mis toiduks enam ei sünni. Sageli annavad sellised seened just eriti hästi värvi.
- Sarnaselt samblikega saab paljude seentega värvida ka peitsimata.
- Ühte värvileent saab kasutada mitu korda, järgmised toonid tulevad esimesest värvimisest heledamad.



Värvitoonide saamiseks on kasutatud järgmisi seeni (vasakult vaadates) sametvahelik, kaneelvöödik, tavavahelik.



Värvitud lõngale tehke juurde ka sildike, kus on kirjas, milliste seentega on värvitud, millist peitsi kasutatud ning kust on seened korjatud.

- Ühe seeneliigi, kuid eri peitsidega saab mitut värvi lõnga.
- Seentega on põnev värvida, ükski tulemus ei kordu, kuid ometi sobivad kõik toonid omavahel.

Värvimiseks on vaja

- Värviseened.
- Villane lõng ning pesemisvahend. Seentega saab värvida vaid loomseid kiude, taimsest kiust materjal nagu lina või puuvill ei pruugi värvuda. Peske lõngad enne värvimist.
- Vesi, nii värvileeme tegemiseks kui hiljem lõnga pesemiseks.
- Roostevabast terasest või emailitud nõu värvimiseks.
- Peitsi koguse arvestamisel võite kasutada teelusikat. Teelusikatäis kemikaali on ligikaudu 5 grammi.
- Maarjajää, mis on parim peits esimesteks proovimisteks. Seda saab osta ka veterinaarapteekidest. Kel võimalus, võib hankida ka viinakivi, mis teeb toonid kirkamaks. Lisaks maarjajääle kasutatakse vaskvitrioli ning raudvitrioli.
- Äädikas, mida lisatakse lõnga pesukindluse saamiseks.
- Puukepid, millega värvileent segada.

Katsetamiseks

- Harilik kivipuravik.
- Sametpuravikud.
- Liivtatik ja lehmatatik.
- Sametvahelik.
- Vöödikud.
- Puuseened (kännupess, tuletal, must pässik). Puuseentega värvimisel on oluline lisada vedelikku nuuskiiritust, et värvaine eralduks.

PILLE HERMANN



Lisainfo:
Rüütli 14, 1013 Tallinn
tel 644 4744,
641 8350, 641 8285
e-post info@mainedd.ee
www.mainedd.ee

KAUGREISID:	MIAMI – KARIIBI MERE KRUIIS MAAILMA SUURIMA KRUIISILAEVAGA 04.–15.12.2013	H: 2999 €	
	AUSTRALIA – UUS-MEREMAA 16.11.–01.12.2013	H: 4589 €	
	UUS! ALASKA – VANCOUVER – KAMLOOPS – COLUMBIA JÄÄLIUSTIK 30.06.–13.07.2014	H: 3599 €	
	USA LÄÄNERANNIK: NEW YORK, LAS VEGAS, GRAND CANYON, SAN FRANCISCO, HAWAII, LOS ANGELES 24.05.–07.06; 20.09.–04.10.2014	H: 2999 €	
	SINGAPUR – SUMATRA SAAR – LANGKAWI – KUALA LUMPUR 23.02.–08.03.2014	H: 2890 €	
	VIETNAM-KAMBODŽA 14.–27.11.2013; 13.–26.04.2014	H: 2899 €	
	HONGKONG-MACAU-TAIWAN-FILIPIINID 10.–24.05.2014	H: 2999 €	
	SUUR INDOHIINA RINGREIS: VIETNAM, LAOS, KAMBODŽA 16.–29.03.2014	H: 2999 €	
	WASHINGTON – PHILADELPHIA – NEW YORK 09.–17.08.2014	H: 1999 €	
	KUUBA – KARIIBI MERE PÄRL – CANCUN – MEXICO CITY 23.11.–06.12.2013; 22.03.–05.04.2014	H: 3220 €	
	ARGENTINA-BRASIILIA 26.10.–08.11.2013; 25.10.–09.11.2014	H: 3699 €	
	EKSOOTILINE LÕUNA-AAFRIKA – VICTORIA KOSK 06.–20.10.2013; 01.–15.03.2014	H: 4299 €	
	SALAPÄRANE TAI JA KULDSETE TEMPLITE BIRMA 27.10.–09.11. 2013; 16.02.–01.03.2014	H: 2995 €	
	KULDSETE TEMPLITE BIRMA 19.–29.11.2013; 01.–11.02.2014	H: 2699 €	
	HAWAII SAARED 17.–25.11.2013; 16.–24.03.2014	H: 2999 €	
	PEKING – PÕHJA- JA LÕUNA-KOREA 06.–16.04.2014	H: 2966 €	
	EKSOOTILINE LÕUNA-INDIA JA SRI LANKA 17.–28.11.2013; 09.–20.03.2014	H: 1999 €	
	UUS! SINGAPUR – UUS-MEREMAA – FIJI SAARED 25.01.–08.02.2014	H: 4399 €	
	UUS! VALGE MERE KARMID SOLOVETSI SAARED JA AJALOO LINE KLOOSTER 20.–25.08.2014	H: 999 €	
IISRAEL-JORDAANIA 11.–19.10.2014	H: 1250 €		
LÄHIREISID:	SOOME JÄRVEDE VÕLU JA IMATRA KOSE VETEMÄNG 11.–13.07; 08.–10.08.2014	H: 219 €	
	UUS! SOOME IMEPÄRANE KUNSTIPÄRL – HIIDENLINNA JA FISKARSVILLA 14.–15.06.2014	H: 168 €	
	HISPAANIA – (ANDORRA)– PORTUGAL– GIBRALTAR 28.09.–09.10.2014	H: 950 €	
	INGLISMAA-ŠOTIMAA 26.06.–07.07.2014	H: al 989 €	
	GOTLAND – ROOSIDE SAAR 03.–08.08.2014	H: al 569 €	
	RINGREIS – PORTUGALI PÄRLID 18.–24.05.2014	H: al 894 €	
	UUS! SITSILIA-SARDIINIA-KORSIKA 10.–21.05; 08.–19.10.2014	H: al 1250 €	
	VELIKIJE LUKI 27.–29.06; 25.–27.07; 22.–24.08.2014	H: 240 €	
	UUS! KALININGRAD-NIDA 11.–13.07; 08.–10.08.2014	H: 248 €	
	UUS! VÕLUV KRIMM – EESTI KÜLA JA KÜTKESTAV JALTA 07.–12.09.2014	H: 599 €	
EESTI REISID:	UUS! ROMANTILINE VORMSI 25.05; 29.06; 27.07.2014	H: 39 €	
	RÄPINA MÕISA AIAD – PABERIVABRIK – PIUSA KOOPAD – SETO KUNINGRIIK 14.–15.06; 13.–14.07.2014	H: 89 €	
	HIIUMAA KOHVIKUTE PÄEVAD 02.–03.08.2014	H: 92 €	
	UUS! MUHUMAA – SAAREMAA JA VILSANDI 08.–09.06; 13.–14.07.2014	H: 99 €	
	LÕOGASTAV PÄEV KIHNU SAAREL 14.06; 12.07.2014	H: 72 €	
	UUS! JÕULUMEELEOLUS PÕHJA-EESTI MÕISAD: KOLGA-VIHULA-KILSI 15.12.2013	H: 32 €	
	LINNAPUHKUS:	LONDON – WINDSORI LOSS 16.–20.10; 18.–22.12.2013; 19.–23.03; 14.–18.05; 25.–29.06; 16.–20.07; 20.–24.08.2014	H: 550 €
		MAAILMALINN PARIIS 23.–26.10.2013; 10.–13.04; 28.–31.05; 10.–13.07.2014	H: al 650 €
		ANTIIKNE ROOMA 23.–27.10; 11.–15.12.2013	H: al 650 €
		RODODENDRONITE ÕITES HANSALINN BREMEN 17.–20.05; 31.05.–03.06.2014	H: 375 €
VIIN – SUURSUGUNE UNELMATE LINN 05.–08.12.2013		H: al 650 €	

Lõunamaa reisipaketid, soodsad lennu- ja laevapiletid, reisikindlustus. Grupireisid vastavalt tellimusele.

