

AED:
Poogi viinapuust
perepuu
Lk 341

KÖÖK:
Vahvate lisanditega
grillroad
Lk 344–345

KÄSITÖÖ:
Suvised
pitskudumid
Lk 349

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 22 29. mai 2014

ziaja

focus
on skin

Kitsepiimaga
dušigeel





Miks kurgivarred lõhenevad?

Minu kasvuhoones on kurgivarte alumisel osal praod ja sealt immitseb valkjat vedelikku. Paarile taimetele on tekkinud juurekaela piirkonnas sügavad lõhed ning lehed näruvad. Mis häda see olla võib ja millised tõrjevõtted aitavad taimi päästa. Kas see on uus haigus?

Vastab

VÄINO PALLUM

Tegu haigusega, mille nimeks kurgi askohütoos ehk kurgi-laikpõletik. Seda tõbe põhjustab seen *Didymella bryoniae*. Esmatunnused ilmnevad katmikurgigi alumisel varreosajal, kõrvaldatud lehtede ja külgvõrsete kontsudel valkjashallide kuivade piklike laikudena.

Haiguse süvenedes varred lõhenevad ja neist eraldub piimjat, hiljem pruunistuvat ja tahkuvat eritist. Mulla liigniiskuse korral muutub lõhnenud juurekael kummitaoliseks ja kattub tihedalt mustade punktisuuruste pükniidide ehk patogeeni algeostega.

Kui varrelõhed rikuvad juhtsooni või sisenevad lõhedest mullaseened *Fusarium* ja *Rhizoctonia*, närub ning hävib taim kiiresti.

Askohütoos võib mõnikord ilmnedda kurgil ka nn lehevormina. Viljakandeperioodi algul ilmuvad leh-

tedele kollakad kuni kollakaspruunid laikud, mis hiljem muutuvad valkjaks ja kattuvad pisikeste mustade pükniididega.

Erinevalt mitme teise haiguse (antraknoosi, kuivlaiksuse, lehepõletiku) laikudest, ilmuvad askohütoosi laikud algul lehelaba äärel. Läbimõõt 4–5 cm ja neid on vähe. Haiguse edenedes laikud liituvad ja haaravad enamiku lehepinnast.

Teatud tingimustes võib askohütoos levida difuusselt vaid kurgi lehekoos, ilma et laikusid tekiks. Siis muutuvad lehed paari nädalaga kollakasoranžiks (need justkui põleksid), näruvad ja kuivavad seejärel.

Laikpõletiku levimine

Haigus võib tabada ka kurgi vilju. Need muutuvad õiepoolsest otsast klaasjaks, näivad keedetuna ja kuivavad väheke kokku, kuid jäävad kõvaks. Teisel juhul tekivad kurkidele 2–5mm läbimõõduga kuivad, sügavale viljalihasse ulatuvad haavandid.

Varakult, juba idulehtede faasis võib askohütoos ilmnedda nakatunud seemne külvil. Idulehtedel on pruunid laikukesed, juurekaelal kollakaspruunid täpid.

Patogeen säilib kotteostena sulgooslates kasvumaja sisepindadel

kaks aastat, mullapinnal taimejäätustes neli kuud. Kasvuperioodil levib haigusetekitaja nii lüli- kui kott-eostega veepiiskade, tööriistade, hooldaja käte, taara ja putukate abil.

Haigust soodustavad suur õhuniiskus (ligi 100%), taimede tihe seis ja madal temperatuur (16–20°) ning selle järsk langus öisel ajal, liialt sage kastmine, lämmastiku liig ja kaaliumipuudus.

Haiguse tõrjumine

Sagedamini haigestuvad taimed juhul, kui surnud ja koltunud lehti või leherootsusi ja külgvõrsete jäänuseid ei kõrvaldata.

Tõrjeks lõigake jämedamalt kurgivarrelt kahjustatud osad välja ja tupsutage söetolmuga või pintseldage kaaliumpermanganaadi lahusega (0,5–1 g/l). Mõjusam on Switch 62,5 WG ja kriidi segust valmistatud pasta (1:1). Kõrvaldage esimesed haigestunud lehed ja hävitage.

Haiguse ilmnemisel vältige kastmist juurekaela märjaks saamist. Kastke kurki hommikuti, et taimed ei oleks märjad öötundidel.

Tagage kurgile optimaalne niiskus-, soojus- ja väetusrežiim. Koristage ja hävitage taimejätmed, desinfitseerige kasvuhoone ja kogu inventar.

Aiapäev **botaanikaaias**

Tartu Ülikooli botaanika-aed kutsub juunikuu esimesel laupäeval kõiki aiandushuvilisi traditsioonilisele kevadisele aiapäevale.

Seekord on eriti oodatud need, keda huvitab mold- ehk künaaia rajamine. Moldaed sobib kaunistama nii terrassi kui aia istumisnurka.

Kuigi moldaed võtab vähe ruumi, saab seal vägagi edukalt kasvatada mitmesuguseid huvitavaid taimi. Moldaeda õpetab rajama meisteraednik Arnold Hannust: alates moldide valamisest kuni taimestamiseni välja.

Nagu ikka, on kohal ka toredad taimemüüjad lähemalt ja kaugemalt: Järvselja taimeaed, Elise Aed, Aavikuemand, Ellen Rajatalu, Sulev Savisaar, Kristi Teras, Aarne Kähr, Siivi Raju, Lepiku-Mardi talu, Kaevandi aed, Nõrga talu, Valgeanso talu, Ahti Tiirmaa ning Viktor Goba Lätist.

Kindlasti leiavad taimesõbrad pakutava valiku hulgast oma aeda nii mõndagi uut või huvitavat. Väikese valiku taimi pakub müügiks ka TÜ botaanikaaed. Õppeklassis saab aga imetleda Järvselja taimeaia perenaise Kaie Eini fotode näitust.



Varasuvel näeb TÜ botaanikaaias palju kauneid õitsejaid, nii püsilliili ...



... kui ka puid-põõsaid.

Loeng on külastajatele tasuta. Kes soovib ka kasvuhooneid külastada, saab seda teha botaanikaaiapiletiga.

Aiapäev toimub laupäeval, 7. juunil, väravad on avatud kella 10–16.

KATRIN MÄEOTS

LUGEJA KIRJUTAB

Leevikese peale ei maksa pahandada

Nägin hiljaegu aias tööd tehes leevikesi. Talvel ei märganud ainsatki. Punase kurgualuse ja rinnaga isaslind lendas ploomiõisi nokkima. Muudkui nokkis, nokkis ja nokkis ... valgeid õielehti aina pudenes. Tuli ka helepruuni rinnaesisega emaslind.

Rahustasin kaaslas, et küllap on õite sees mingi kahjurputukad. Aga ploompüü jäi pärast leevikeste külastäiku ilma valgete õiteta...

Kuidas nähtut seletada? Kirjutasin ornitoloogiaühingule ja sain huvitava vastuse.

Selgus, et leevikesed sõid ikkagi ploompüüde õiepungi. Leevikesed on taimtoidualised linnud, nende põhitoit on okas- ja lehtpuude seemned, pungad, võrsed, noored

lehed ja õied. Inglismaal peeti leevikesi seepärast pikka aega isegi kahjurlindudeks.

Putukate ja röövikutega toidavad leevikesed vaid poegi.

Samas tasub teada, et leevikeste tehtud kahju on siiski ülimalt väike. Viljapuud lasevad ju ise vabast tahtest pooled viljaalged maha, küllap jätkub õiepungi ka leevikestele.

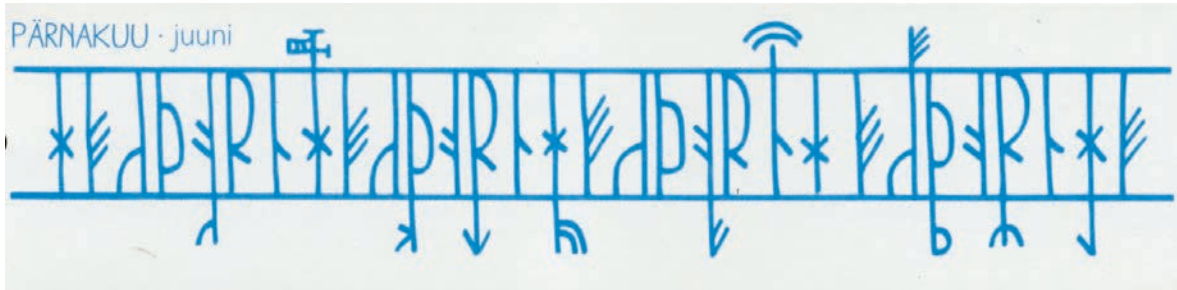
Võib-olla hoiab leevikesed eemal see, kui riputada õitsva puu külge läikivad CD-plaadid? Suure puu peale ei hakka ju võrku laotama ja pealegi pole see ka linnusõbralik.

Aga tegelikult ... las nokivad. Mulle need linnukesed meeldivad.

REET MÄNNI



REPRO



Pärnakuu ehk juuni

Pärnakuu, ka piima-, piimä-, suve-, kesa-, õilme-, sorts- ja heinakuu.

8. Suvisted on suve- ja nais- tepühad, Põhja-Maavallas ka kiige- ja munapühad. Suvistelaupäeval koristatakse kodu ja tuuakse kased tuppa. Roheliste okste ja lilledega tuuakse koju elujõudu ja edenemist. Setumaal on suvistelaupäev kevadise pekopüha aeg. Kohati on naised ja mehed pidanud seda eraldi. Pühapäeval kogunetakse kiige juurde pidutsema.

21. Suvisel pööripäeval jääb päike kolmeks päevaks pessa ja algavad suured päevad ehk leedo- aeg. Päevakaar on nüüd kõige kõrgem ja elava vägi suurim. On parim aeg saunavihtade tegemiseks, ravimtaimede korjamiseks jms.

23. Leedolaupäeval tehakse pühadetoiduks kõikvõimalikke piimarooi. Kodu koristatakse, tuppa tuuakse kased ja käiakse saunas. Tule tegemine, tulele minek ja seal olek on tähtsamaid asju leedolaupäeva õhtul. Tulele minnakse jalgsi ja igaüks viigu sinna kas või raoke. Leedotuli ravib ja õnnistab. Õsel kogutakse leedokastet, mis annab elujõudu, ravib haigusi ja õnnistab majapidamist. Leedo ehk jaanitule tegemine on üks tuntumaid maausulisi tavasid. Neid järgides hoiame elavana sidet esivanematega ning rahva elujõu allikatega.

24. Leedopäeval pöörab päike pesast välja ja päevad hakkavad lühemaks jääma. Käiakse omaste kal- mudel ja külastatakse sugulasi.

5. päev – kuu esimene veerand, pehme aja algus.

10. päev – täiskuu kõva aja algus.

13. päev – täiskuu.

15. päev – kuu kolmanda veerandi pehme aja algus.

Thunide külvikalender

Juuni 2014

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

Istutusaeg: 1. juunist kuni 13. juuni kl 8ni ja 26. juuni kella 14st kuu lõpuni.

- 5. juunil kl 23.39 algab kuu viimane veerand.
- 13. juunil kl 7.11 algab täiskuu aeg.
- 19. juunil kl 21.39 algab kuu esimene veerand.
- 27. juunil kl 11.08 algab noorkuu aeg.

19. päev – kuu neljas veerand, kõva aja algus.

25. päev – vana kuu pehme aja algus.

27. päev – kuu loomine.

29. päev – noore kuu kõva aja algus.

Pehme (mäda) aeg on hea lagundaja ja mädandaja. Pehmel ajal lähivad haavad kergesti halvaks ja piim hapuks. Kõige pehmem aeg on ka-

duneljäpäevad, tänavu veel 26.06., 23.10., 20.11. alates 14.32st.

Kõval (kalgil) ajal alustatud või tehtud asjad jäävad püsima: puu ei mädane ja haavad paranevad hästi. Siis külvatakse teravili ja kõik muu, mis peale kasvatab (kapsas täiskuuaga).

Allikas: "Maavalla kalender 10 227 (2014)", Maavalla Koda

Ka viinapuust saab teha perepuu

Nii nagu viljapuid, roose ja muid taimi, saab uusi sorte pookida ka viinapuule.

Võib juhtuda, et olete juba tükk aega vaikselt kadestanud naabrit: tema viinapuul on hulga suuremad ja parema maitsega viljad.

Kaevaks enda oma üles ja istutaks uue asemele? Aga naaber kahjuks oma sordi nime ei tea. Ja tegelikult ei tarvitsegi uus taim vana koha peal kasvama minna.

Siis ei jää üle muud, kui proovida viinapuul ümber pookida. Ega see nii keeruline olegi. Kõigepealt tooge aga naabri käest paar-kolm värsket võrset ja pange need otsapidi vette.

Pookealus ja poogend

Valige oma viinapuul välja üks ilus tugev oks, millest edaspidi uus põõsas kujundada. Murdke sellel ära kõik alumised võrsed ning jätke alles vaid paar ülemist.

Kärpiga allesjäänud võrseid alt-poolt lugesdes neljanda või viienda lehe alt nii, et peale viimast lehte jääks vähemalt 3cm varrejupp. See on pookealus, lõigake varrejupp 2–3 cm pikkuselt pikuti lõhki.

Naabri võrsest kujundage poogend. Lõigake 3–4 sõlmega ladva-osa, eemaldage sellelt lehed, v.a tipus olev noor lehehakatis. Alumisest sõlmest allapoole jätke 2–3cm varrejupp, lõigake see žiletiga kiilukujuliseks, nii et lõiked ulatuksid mõlemalt poolt esimese sõlmekohani.

Sobitage kohale

Nüüd asetage poogend pookealuse lõhesse: poogendi sõlmekoht peab jääma pookealuse tipu lähedale. Kui vaja, tehke pookealuse lõiget sügavamaks.

Kui poogend on kenasti kohale sobitatud, siduge pookekoht ettevaatlikult, kuid piisavalt tugevasti kinni.

Jälgige, et pookimislõiked oleks kogu ulatuses kaetud ja et poogend paigalt ei nihkuks.

Sidumiseks sobib hästi spetsiaalne pooketeip, kuid hakkama saab ka õhema kileribaga (lõigake nt toidukilest).

Kaitske poogendit kuivamise ja ereda päikese eest: peitke ta väiksesse läbipaistvasse kilekotti (kindlasti jälgige, et kile vahetult poo-

gendi vastu ei puutuks) ning sätige viinapuul teisi võrseid päikesevarjuks.

Kui pookimine õnnestus

Paari-kolme nädala pärast on oodata poogendi kasvu algust. Ümberpoogitud oksal ei tohi lasta tema oma võrseid kasvada, need tuleb kohe eemaldada.

Kui pookisite oma põõsal ümber ühe oksa, laske järgmisel aastal kasvada veel ka paaril ümberpookimata oksal. Alles siis, kui poogendist saab kujundada soovitud suurusega põõsa, eemaldage ülejäänud oksad.

Tegelikult võib korraga ümber pookida ka mitu oksa ning poogendid ei pea seejuures sugugi ühest sordist olema. Nagu näete, pole mingi kunst endale ise viinapuul perepuu pookida!

Seda, kuidas viinapuud pookida, saab ise proovida ka Saare-Tõrvaaugu aiandi õppepäeval 7. juunil (<http://e-aiand.net/39-oppepaevad>). Kavas on muudki: istikute valimine, istutamine, kevadsuvised hooldustööd.

HARRI POOM

HARRI POOM



'Arkadia' on sort, mida tasub endale ihaldada – nii marjade suurust, maitset ja välimust kui tarjade suurust, transpordikindlust ja põõsalsäilivust saab ainult kiita. Lisaks on ta ka ülimalt saagikas ja varavalmiv.

Lõbusad näsakurgid

HELI KUUSK

Näsakurgid on hariliku kurgi sugulased, nende väikesi vilju võib samuti süüa nii värskelt kui ka marineerida.

Algul oli näsakurgiga (*Cucumis anguria*), mida tuntakse ka Lääne-India kurgi nime all, päris palju segadust. Kulus kaks aastat katsetusi ja palju uurimist netiavarustel, enne kui sain aru, et tal on eri teisedid ja kõik süüa ei kõlbagi.

Avastasin selle kummaliste viljadega kurgi mitu aastat tagasi netist seemned otsides, tellisin need Saksamaalt. Samal kevadel nägin sama nimega kurki ka Eestis müügil, ostsin siitki pakikese ja panin mõlemad maha.

Esimesel aastal ei saanud üldse aru, mis värk nende kurkidega on. Saksamaa seemnest kasvasid maitsvad näsalised viljad, Eestist ostetust aga imelikud tulikibedad karvakerad. Viljaosa suurt polnudki, põhiliselt paksude karvade moodi pikad näsad.

Juba see pani kahtlema, et ega nad ühed õiged asjad ole. Suure etevaatusega sai siiski ka proovitud. Kartused osutusid tõeks – tegu oligi dekoratiivkurgiga, mille viljad ei kõlba süüa ja on ilmselt isegi mürgised.

Pigem roomab kui ronib

Näsakurk on pärit Ida- ja Lõuna-Aafrikast. Ta on üheaastane ronitaim, mille vars võib kasvab kuni kolme meetri pikkuseks.

Lehed meenutavad arbuusilehti, kollased õied on väikesed ja neid on väga palju. Varred on karvased. Taime ümber soovitan jätta umbes meeter maad, sest ta ajab end väga laiali. Vars hakkab harunema kohe maapinna lähedalt ja jätkab jõudsalt harunemist.

Kasvuhoones on ruumi kokkuvõtte hea ta nõõride abil ülespoole suunata. See ei pruugi aga kuigi hästi õnnestuda, sest näsakurgi taim on isepäine ja talle ei meeldi eriti ülespoole minna. Ta hakkab kiiresti uusi võrseid ajama ja need tahaksid pigem maad mööda roomata, kui et nõõri küljes kõlkuda.



Näsakurgil süüakse vaid noori helerohelisi vilju.



Näsakurgil on kena lehestik. Taim haruneb jõudsalt ja vajab enda ümber palju ruumi.

Nii nagu harilik kurk, vajab ka näsakurk viljakat mulda ja kasvu- ja arenguperioodil palju niiskust. Samas talub ta hästi ka põuda.

Soovitan kindlasti istikud ette kasvatada. Taimed istutage kasvukohale siis, kui öökülmaoht on möödas.



Saksamaalt saadud sordil 'Liso Calcuta' on ilus valgete triipude ja laigukestega koor, mida katavad väikesed teravaotsalised mügarad.



Küpse näsakurgi läbilõige. Siit on hea võtta seemet.

Olen pannud kasvuhoonesse ka mõne hariliku lühiviljalise kurgi, et saaks rutem kurke süüa hakata. Tore on see, et näsakurgilt hakkab saama vilju veelgi varem. Tärgamisest esimeste viljadeni kulub umbes kaks kuud.

Näsakurgi helerohelised ovaalsed viljad on üsnagi dekoratiivsed, kaetud üksikute ogade ja mügarikega. Osa sorte on ka sileda koorega.

Viljad on suure kodukana muna mõõdus: pikkus küünib 10 sentimeetrini, läbimõõt on 3–3,5 cm. Viljal on taga 10 cm pikkune "saba" ehk viljavars, mille küljes ta varrel ripub.

Süüakse noori rohelisi vilju, küpselt nad enam ei kõlba. Seem-

nete valmimise ajaks muutuvad kurgid kollakasoranžiks.

Lõunapoolsetes kasvatuspiirkondades annab näsakurk umbes pool-sada vilja taime kohta. Meil saagikus eriti palju alla ei jäägi, oma 30 ogalist kurgikest olen suve jooksul ühelt taimelt kindlasti saanud.

See on võimalik muidugi vaid kasvuhoones kasvatades, sest näsakurk on väga soojalembene. Samas – kuna ta hakkab ruttu vilju andma, võiks ju teda katsetada ka õues, kui leidub mõni hästi soe, päev otsa päikeseline ja tuulte eest kaitstud koht.

Ilusa lehestiku ja huvitavate viljadega näsakurk sobiks hästi ka lõunapoolsele rõdule või terrassile.



Tumerohelised "siilikessed" on väga dekoratiivsed ja sel eesmärgil neid ka kasvatatakse, süüa sellised näsakurgid ei kõlba.

Kasvuhoones tuleb jälgida, et õhk hästi liiguks, kuna näsakurk võtab kergesti külge seenhaigusi. Ühel hetkel võite ebameeldiva üllatusena märgata, kuidas varred on kattunud hallitusega ja hakavad kuivama.

Võib proovida pritsida rohelse seebi lahusega, see on teinekord aidanud. Mina keemilisi taimekaitsevahendeid ei kasuta ja sageli jääb seebist väheseks. Nii polegi taimed mul päris sügiseni vastu pidanud ja on hukkunud.

Marineeritud delikatessroog

Noorte viljade mahe maitse meenutab hariliku kurgi oma. Neid süüaksegi samamoodi kui harilikku avamaakurki. Ka mügarlik koor on söödav.

Vilju võib lisada suppidesse ja hautistele, nagu seda Aafrikas tehakse, samuti sobivad nad hästi marineerimiseks. Marineeritud näsakurke peetakse lausa delikatessiks.

Näsakurkides pole mõruaineid ja mõni allikas väidab, et nad ei korja endasse nitraate.

Noored viljad säilivad vaid mõne päeva, täisküpsed näsakurgid püsivad aga isegi kevadeni. Nii olengi uue seemne võtnud ületalve seisnud vilja seest.

Lisandid muudavad grillroad eriliseks

Soojad ilmad ja õitemeres aiad kutsuvad taas grillipidusid pidama. Seekordsed ideed grillimiseks pärinevad Rannarootsi maitsemeelajatelt ehk peakokalt Erlis Schönbergilt.

Et grillimiseks vajalik lihakraam ootab juba poes pakendis, pani peakokk rõhu lisanditele, mis loob uudseid ja vahel ka ootamatuid maitsekooslusi.



Pirni-peekonisuurpiste

Eemaldage pirnil südamik ja lõigake sektoriteks. Keerake sektoritele ümber peekoniviilud ja kinnitage need suupistetikuga. Grillige peekoni embuses pirnilõigud kiirelt grillil ja pakkuge aiapeol tervitusampsuks.

Tomati-grillvorstid hapukurgi ja tšillimaltoosaga

Maltoosa on meeldiva maitse ja aroomiga siirup, tuntud kui koduõlle tooraine. Kui aga veidike viگردada, saame linnaseekstraktist maitsva ja üllatusterohke lisandi. Selleks pikendame siirupit vee



KATRIN PRESS

või õunamahlaga, kuni oleme saanud vedelama, kaljamaitselise siirupi. Hakkige veel veidike värsket tšillit ja keetke siirup kokku. Jätke see siis paariks tunniks jahtuma ja maitsestuma.

Serveerige grillitud tomati-grillvorstid koos hapukurgiga. Magus-vürtsikas maltoosasiirup on heaks tasakaaluks kurgile ja täiendab grillvorsti maitset.



Röstitud karask salaami-grillvorsti ja ürdikreemiga

Grillipeole mõnusaks suupisteks sobiva eestipärase *bruschetta* saate kerge vaevaga valmistada karaskist. Lõigake oma lemmikretsepti järgi valmistatud plaadikaraskist suupiste suurused ruudud. Grillige

karaskiruudud kuumade süte kohal koos salaami-grillvorstiga veidike krõbedamaks.

Serveerige grillitud karaskit koos toorjuustust ja maitserohelise kokku segatud kreemiga.



Tzatziki-toorvorstid seenesalati ja karusmarjadega

Kreekapärase nimetusega ürditäpiliselt saledad vorstid koos sobivate lisanditega moodustavad täiesti vastupandamatu maitsekoosluse.

Selleks valmistage seenesalat. Hakkige salatisse seeni vastavalt enda soovile. Segage hakitud mugulsibul (soovi korral ka keedetud muna) hapukoorega. Laske salatil tunnike maitsestuda ja serveerige grillitud *tzatziki*-toorvorstid koos marineeritud karusmarjade ja maitserohelisega isuäratavalt taldrikule. Ürdised grillvorstid koos metsahõngulise salati ja hapukamate karusmarjadega on uskumatult maitsev grillroog.



Puraviku-toorvorstikesed kartuli-kilusuupiste ja oblika-Caesari kastmega

Äratuntavalt seenemaitseelised vorstikesed võite külaliste üllatamiseks serveerida täiesti uutmoodi.

Keetke kartulid tillivartega maitsestatud soolvees ja jahutage. Lõigake kartulitest sobiva suurusega suupisteruudud. Kinnitage kartulile rullikeeratud kilufileed ja kauristage tilliokstega.

Valmistage Caesari kaste ise või ostke valmistoote kaubandusest.

Kastmele saate mõnusalt tuttavat hapukat mekki juurde anda hapuoblikaga.

Selleks mikserdage kaste koos oblikatega kannmikseris või köögikombainis ning serveerige eelroana koos kilusuupiste ja puraviku-vorstikestega.



Õllesõbra grill-liha marineeritud räimed ja musta leiva müsli

Saunaõhtu vaieldamatu lemmik külma õlle kõrvale on järgmine lisandite valik. Eelmisel päeval marineerige räimed, ning mahlased kaelakarbonaadi lõigud grillige karamellise glasuuriga kaetult. Marineeritud räim ning röstitud musta leiva müsli on grill-liha kõrvale iga-ti meeldiv suutäis.

Müsli jaoks röstige leivad ahjus krõbedaks ja jahutage. Purustage krõbedad viilud köögikombainis müsli-taoliseks puruks. Müsli võite korraga teha kohe rohkem. Kuiivas ja suletud karbis säilib müsli pikka aega.

Grillilt tulnud liha ja külmikus marineerunud praetud räimed asetage taldrikule. Puistake roog üle leivamüsli.



Tzatziki-grill-liha suitsu-kalasalati ning mündi ja värse kurgi panna cotta'ga

Panna cotta jaoks püreestage värsket kurk ja mündilehed, segage hapukoorega ning maitsestage soola, pipra ja sidrunimahlagaga.

Valmistage ette želatiin ning lisage see mündi, värse kurgi ja kooresegu hulka. Segage, kuni želatiin on lahustunud. Valage segu väiksematesse vormidesse ning laske külmkapis vähemalt kaks tundi tarretuda.

Puhastage kalad (kuumsuitsuräim, -tursk või -lest) ja murendage väikesteks tükkideks. Lisage hakitud sibul, majonees, hapukoor ja sool ning segage salatiks kokku. Jätke salat külmikusse maitsestuma.

Valmis tzatziki-grill-liha serveerige mõnusalt suitsuse mekiga kalasalati ja panna cotta'ga, mis kuumal lihalõigul sulab meeldivaks kastmeks.



Teriyaki-šašlökk ahju-peatide ja marineeritud küüslaugust kreemiga

Koorige peedid ja lõigake sektoriteks. Tõstke need ahjuvormi koos kooritud küüslauguga ning segage oliiviõliga läbi. Puistake peale

tüümiani ja veidi soola. Küpsetage 200kraadises ahjus või välikameras, kuni peedisektorid on peaaegu valmis, kuid veel kergelt krõmpsud (kuni 40 minutit).

Küpsemise ajal segage peete aeg-ajalt, et need küpseksid ühtlaselt. Samas võite peete küpsetada ka grillil vormis, mis on fooliumiga kinni kaetud.

Marineeritud küüslaugud purustage saumikseriga ning segage ürtide ja toorjuustuga.

Grillitud teriyaki-šašlõki magus-soolane maitsekombinatsioon koos küüslaugukreemi ja peediga on tuttava, kuid erilise maitseomadusega.



Eelküpsutatud grillribi kruubi-singisalati ja tomati-rabarberimoosiga

Keetke odrakruubid soolaga maitsestatud vees mõnusaks. Tükeldage sink, õun ja hapukurk meelepärases koguses ribadeks või kuubikuteks. Segage kokku hapukoore või maitsestatamata jogurtiga. Soovi korral võite lisada mädarõigast või sinepit. Jätke salat külmikusse maitsestuma.

Tükeldage tomatid, rabarber, sibul ja küüslauk ning keetke vastavalt kogusele kuni tunnike madalal kuumusel. Maitsestage suhkruga, soola ja purustatud pipraga. Maitset tinnige vastavalt soovile ja eelistustele magusamaks või vürtsikamaks.

Küpsetage teriyaki- ja BBQ-tšilli eelküpsutatud ribisid kuumal grillil vaid kuus minutit. Serveerige koos lisanditega, ja kiiduväärt tulemus on kindlustatud.

Rabarber nõuab mulli!



Noored ja mahlased rabarberid on veiniteoks kõige paremad.

Rabarberiveini on ilmselt juba väga paljud teha proovinud ja tooraine uudsusega sõprade seas enam väga laineid ei löö. Nüüd oleks aeg minna tehnikatega edasi ja teha varakevadisest rabarberist hoopis siidrit või vahuveini.

Väikesed mullid võivad muidu kergete ja lahjale joogile anda õigesti jahutatuna hoopis uue vungi sisse. Pealegi tuleb klaasist mullidega jooki juues hoopis pidulikum tunne, kui niisama veini limpsides.

Siidrit ja vahuveini saab teha täpselt ühesuguste töövõtetega, vahe on pigem kanguses – siidri oma ulatub maksimaalselt 8,5%ni, vahuveinid aga algavad 10%st, normaalne kangus jääb 11–12% vahele. Seega, et siidrist saaks vahuveini, on vaja virdele suhkrut lisada, et kangus suurem tuleks. Seejärel on järgmised retseptid esitatud paarikaupa – kuidas ühest toorainest teha nii siidrit kui vahuveini.

Kõik kogused on arvestatud 25 liitri peale, sest see on tavaline keskmine käärimisnõu suurus.

Rabarberisiider

Kes tahab, võib rabarberisiidri tegemiseks proovida ka täismahla. Seda on kergem kätte saada tükel-

datud ja sügavkülmast läbi lastud rabarberivarte pressimisel. Täismahla looduslik suhkrusisaldus on keskmiselt 30 Oe, millest piisaks 4% alkoholi tekitamiseks ja see on ka siidri jaoks täiesti paras.

Paraku jääb see maitsemeeltele natuke liiga ekstreemseks elamuks, kuna happesus on kõrge ja rohused tanniinid väga tugevad. Seejärel oleks mõttekam täismahla kas lahjendada veega ja lisada pisut suhkrut või teha vesitõmmisega kõigepealt väga lahja rabarberivein, millest teise käärimisega siider saab.

Rabarberivein

Rabarberiveini tehakse nii: varsi ei tule koorida, küll aga lõigata võimalikult peeneks. Kallake käärimisnõusse rabarberid ja suhkur ning laske seista umbes üks ööpäev, et mahl eralduks.

Seejärel pigistage rabarberitest kogu mahl välja (lihtsam on selleks kasutada kurnamiskotti), uhaige rabarberimassi veel kord veega, et kogu mahla ja suhkru kätte saaks. Rabarber läheb pehmemaks, kui kasutate keeva vett. Rabarberit on ka kergem pigistada, kui see on enne tõesti peeneks lõigatud.

Seejärel võib virdesse soovi korral lisada ka teisi aineid – maasikaid/vaarikaid, võililli või rosinaid. Need komponendid võivad virdesse jääda kuni käärimise lõpuni, neid ei pea vahepeal välja kurnama. Kui virre on 20–22°, võib lisada veinipärmi.

Väike selgitus ühe komponendi, veinilubja kohta. Head veini saab ka ilma selleta, ei ole vaja muretse- da. Põhimõtteliselt kasutatakse veinilubja rabarberites leiduva oblik- happe neutraliseerimiseks.

Retsept rabarberitele

- 6–8 kg rabarbereid
- soovi korral 1 kg õunu või 750 g rosinaid, 1 kg maasikaid või paar liitrit maasikamahla
- 1,5–2 kg suhkrut siidri eelveini või 4 kg suhkrut vahuveini jaoks
- 15 g veinilubja
- 1 pakk siidri- või veinipärmi
- vett nii palju, et 25 liitrit virret täis tuleks

Lisage leigesse virdesse pärm vastavalt tootja õpetusele, käärimine algab ööpäeva jooksul. Pärast käärimise lõppu, 2–3 nädala pärast, kallake virre põhjasette pealt ära ja laske selgineda, lisades selitusvahendeid või lihtsalt lastes veinil selgemaks vajuda.

Seejärel villige jook vahuveini- või limonaadipudelitesse, lisades igasse pudelisse ühe teelusikatäie suhkrut. Sulgege kork ja jätke seisma. Paari kuu pärast võib juba proovida, kas mullid on pudelisse tulnud.

Leedriõied ja angervaksad

Praegu õitsevad või kohe alustavad seda ka veiniks ja siidriks sobivad mustad leedrid ja angervaksad. Toreda mullijoogi saab nendestki.

Leedriõie- või angervaksa siidri valmistamiseks tehke kõigepealt, nagu ikka, valmis lahja (või vahuveini jaoks ka kangem) leedrivein, millest teise käärimisega mullijoo-

gi saab. Retsept on mõeldud 25 liitri tegemiseks.

- umbes 60 leedriõisikut
- 3 kg suhkrut (vahuveini jaoks 5 kg)
- 3 tl sidrunhapet või 3 sidrunit (mahl pluss riivitud koor ilma valge säsa)
- 1 pakk siidripärmi ja toitesoolasid

Lilleveine tehakse enamasti ühe skeemi järgi. Kogutud õitele tuleb peale kallata kuum, vedelaks sulatatud suhkur ja lasta mõni tund tõmata. Lilledel endal ei ole mingit hapet, seega tuleb lisada kas sidruneid, sidrunhapet, õunu, apelsine, rabarbereid või nende mahla. Meeles peab pidama, et pärmi tohib lisada siis, kui vesi on u 22 kraadini jahtunud.

Kui vein on käärinud umbes ühe nädala, kurnake õied virdest välja, laske lõpuni käärida, villige pudelitesse ja lisage igasse 1 tl suhkrut.

7. juunil Haapsalus peetava koduveinikonkursi finaalis on sel aastal siidreid nii tavapärasest õunast kui mõnest muust huvitavast toorainest. Tulge rahvažüriisse, saate ka maitsta! Registreerige endale žüriisse koht: info@veinivilla.ee.



TIINA KUULER
Veinivilla perenaine

Veini jaoks pole rabarberivarsi vaja koorida, kuid need peab üsna väikesteks tükkideks lõikama.

Kohtumiseni Haapsalu veinipeol!

VEINIVILLA ESITLEB:

Maalehe koduveinikonkurs

a.D. 2014

Veinivilla ja Maalehe korraldatud koduveinikonkursile laekus **160** veini, mille hulgast valis Eesti nimekaimatest veinitudjatest koosnev žürii välja **18** finalistit ja ühe eripremia väärilise veini, mis hakkavad omavahel võistlema **7. juunil Haapsalus**.

Koduveinikonkursi finaali toimub laupäeval, 7. JUUNIL HAAPSALU KUURSAALIS.

Kokku tuleb ka rahvažürii, kuhu soovijatel on võimalik end registreerida aadressil info@veinivilla.ee.

Terve päeva toimub veinihuvilistele kultuuriprogramm!

KONKURSSI TOETAVAD:

VIINITALO MELKKO OY

OWALIN
www.tuukijätkäprojekt



Dan Sukker



Maaleht
HEA EESTI LEHT

Valmistame puuviljabatoone

Kevadel kaotavad inimesed justkui pea ning tekib tungiv vajadus igale poole jõuda ja kõike teha.

Nii tundubki, et soojal ajal on nädalavahetusi vähem kui talvel. Vahel unustatakse isegi õigel aja söö-

PILLE HERMANN



Puuviljabatoonide valmistamiseks võtke oma lemmikud kuivatatud puuviljade ja pähklite hulgest. Peske need ning kuivatage. Väga kõvad puuviljad vajaksid enne ka pisut leotamist.

mine, ning kui see toitev tegevus meelde tuleb, süüakse vats triiki täis. Et vältida hilisemat kahetsevat lauset “Oh, nii palju sai jälle söödud, et kohe raske on olla!”, tuleks sellisel tegusal ajal ligi hoida mõni toidupaluke, et poest tühja kõhuga kõike arulagedalt kokku ei ostaks.

Porgand on küll hea krõmps, aga selle najal kaugele ei sõida. Seevastu energiarikas puuviljabatoon annab jõudu ning väldib ka hilisemat ülesöömist. Neid tervislikke maiustusi on lihtne ise kodus valmistada.

PILLE HERMANN



Kui kodus köögi-kombani ei ole, ajab asja ära ka vana hea hakklihamasin. Pange masinasse pehmeid ja kõvemaid puuvilju vaheldumisi, nii on tööprotsess lihtsam.



Saadud mass segage hoolikalt ning asetage kahe küpsetuspaberilehe vahele ja rullige 1–2 cm paksuseks kihiks.



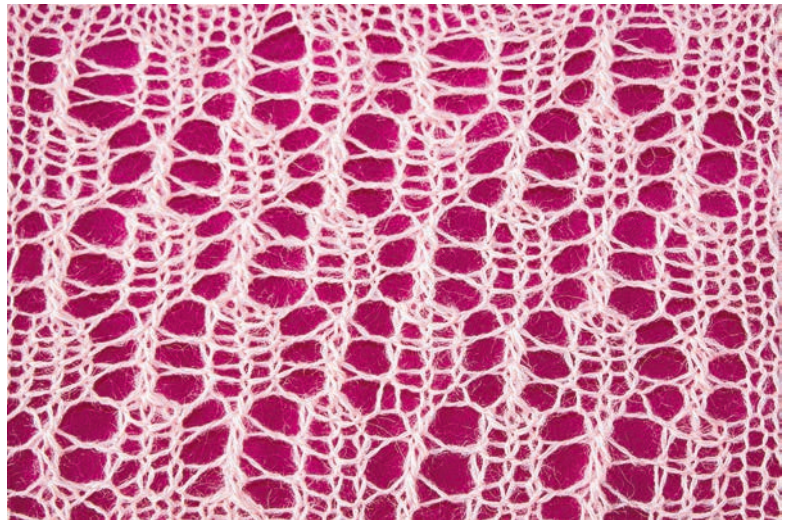
Lõigatud batoonid võib kasta pähklipuru sisse, nii kleepuvad nad vähem.

Et maiustused üksteise külge ei kleepuks, võib neile teha ka küpsetuspaberist ümbrise ning paelaga kinni siduda. Väike karbide puuviljabatoonidega võib ikka kotis olla, nii on kindel amps alati võtta.



Suviste kudumite pitsmustrid

Kui mõte uueks suvekudumiks on tulnud soojade ilmade saabudes, pole enam mahti suuremateks tööproovideks ega aega mustri valimiseks.



Suvesooja on meie laiuskraadil vähevõitu, ja seda tuleb täie rinnaga nautida. Seda suurem on soov kudum võimalikult kiiresti valmis saada, kindlasti ikka enne sügist.

Tundub küll uskumatu, kuid peenest lõngast kootud pitsiline ese annab hästi sooja. Samas on seda mugav kaasa haarata ning vajadusel kotti pista. Suveks võib proovida linase ning puuvillase segusid, kuid kindlasti tuleb arvestada sellega, et lõng oleks ka vastu ihu mõnus, mitte eemalepeletavalt kare ja torkiv.

Valikut tehes võiks otsustada peenema lõnga kasuks, kuid lubada kudumisel jämedamaid vardaid – nii valmib töö kiiremini ning tulemus jääb õhulisem. Kalli lõngaga kududes on mõttekam valida tagasihoidlik muster, nii jääb lõnga ilu paremini paistma. Liiga hea pole ka hea, nagu teatakse öelda. Pitsmuster on lihtne järele kududa, kuna muster jääb kiiresti meelde, lisaks ei pea eraldi jälgima ääresilmuste mustrit, s.t silmuste arvutamisel peab see jaguma mustrikordade arvuga ning ei mingeid eraldi ääresilmuseid. Küll talvel, kui õhtud pikemad, jõuab ka nendega mässata.

PILLE HERMANN

			-	-	-				-	-	-	24
			○	▲	○				○	▲	○	23
			-	-	-				-	-	-	22
			○	▲	○				○	▲	○	21
			-	-	-				-	-	-	20
			○	▲	○				○	▲	○	19
-	-	-				-	-	-				18
○	▲	○				○	▲	○				17
-	-	-				-	-	-				16
○	▲	○				○	▲	○				15
-	-	-				-	-	-				14
○	▲	○				○	▲	○				13
			-	-	-				-	-	-	12
			○	▲	○				○	▲	○	11
			-	-	-				-	-	-	10
			○	▲	○				○	▲	○	9
			-	-	-				-	-	-	8
			○	▲	○				○	▲	○	7
-	-	-				-	-	-				6
○	▲	○				○	▲	○				5
-	-	-				-	-	-				4
○	▲	○				○	▲	○				3
-	-	-				-	-	-				2
○	▲	○				○	▲	○				1
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

- pahempidine silmus
- | parempidine silmus
- õhksilmus
- ▲ kolm silmust ületõstmisega kokku kududa

Lihtne lauake taaskasutatud materjalist

Kahest taburetipõhjust ja harjavarre jupist tehtud alus sobib mõnele suuremale lillele või dekoratiiv-esemele, samuti võib sellele toetada kohvitassi.

Dekoratiivse lauakese valmistamiseks läheb vaja ümarpulka ja kaht paksu vineerketast. Selleks sobivad väga hästi ka kolikambrisse visatud, jalgadeta jäänud taburet-põhjad ja harjavars. Ümarpulki leiab muidugi ka ehitusmaterjalide kauplustest.

Kui taburet-põhju ei ole, saagige kettad tikksaega välja paksemast vineerist või mööblakilbist. Ümardage servad ja vastavalt ümarpulga läbimõõdule puurige ketastesse avad. Igaks juhuks tehke proovipuurimine mõnel puidust proovitükil, et ava tuleks ikka selline, kuhu ümarpulk tihedalt sisse läheks.

Liimimiseks kasutage PVA-liimi ning kuivama jättes kontrollige, et ümarpulk oleks korralikult püstloodis ja kettad poleks kaldu. Kui plaanite alust kasutada mingi eriti raske eseme jaoks, võite suurtele vineerketastele enne puurimist (ülemisele kettale aluspinnale, alumisele pealispinnale) kinnitada liimi ja kruvidega 2–3 cm paksused ning 10–12cm läbimõõduga lisakettad, mis annavad alusele tugevuse. Lauakese kõrgus tehke vastavalt soovile (pildil oleva aluse kõrgus on 40 cm). Seejärel pahteldage, lihvide ja värvige alus.

Teist tüüpi lauakese puhul on püstpulk nihutatud tsentrist ääre suunas, pulk ulatub välja ja lõpeb nupuga. Seda on mugav tõsta ning sellise kujuga sobib ta ideaalselt tugitooli kõrvale kohvitassi või jookiklaasi toetamiseks.

VILLU BAUMANN

Tsentrist ääre poole nihutatud pulgaga lauake sobib hästi tugitooli kõrvale kohvitassi toetama.

VILLU BAUMANN



Kahest kettast ja ümarpulgast meisterdatud lauake sobib aluseks nii lilledele kui kunstiesemetele.





MAAKODU



Telli uuenenud ajakiri Maakodu ja võida reis **CORNWALLI!**

Kui Briti saared on aiasõbra töötatud maa, siis looduslikult põnev ja erilmeline Cornwall Inglismaa edelanurgas on aiahullude Meka. Just siia on aastasade jooksul rajatud kõige põnevamaid aedu ja parke. Cornwalli lõunarannikut kutsutakse Inglise Rivieraks. See on üks Briti saarte päikeselisemaid piirkondi, kus saab kasvatada taimi, mis ei suudaks ellu jääda kusagil mujal Briti saartel.

Reisiprogrammis:

- Suurbritannia troopika ehk **Scilly saared** ja **Tresco Abbey aed**
- imeliste hortensiatega **Trebah**
- Inglise maa-aia musternäide **Hidden Valley Garden**
- suursuguste parteritega **Lanhydrock House**
- ambitsioonikas keskkonnaprojekt **Eden**
- tõusudest ja mõõnadest piiratud **St Michael's Mount**
- Stonehenge ja Baskerville'ide koera kodupaik **Dartmoori nõmmed**
- **Kilver Court Garden**
- Briti kuningliku aiandusseltsi hoole all olev aed **Rosemoor**

Maakodu lugejareis toimub 14.–20. augustil 2014 koostöös reisifirmaga Astellaria. Infot reisiprogrammi kohta saab **Maakodu Facebooki aadressilt** ja reisibüroost Astellaria, tel 653 9305. Kui reisile tahtjaid on rohkem, väljub teinegi rühm, kelle reis toimub 21.–27. august 2014. **Üks Maakodu tellija saab reiseisfortuuna õnneliku käe abil.** Võitja kuulutame välja Maakodu juulinumbris.

Eriprogrammina Maakodu jaoks kokku pandud reisi loomisises osalevad kõik, kellel on 10. juuniks 2014 sõlmitud kas e-arve püsivale lepingu või vormistatud Maakodu aastatellimus.

Neil, kes oma loosiõnne sedavõrd ei usalda, palume end reisele registreerida **Maakodu toimetuses** (tel 661 3370, kadri.tramm@maakodu.ee) või **reisibüroos Astellaria** (tel 653 9305, 502 7955, info@astellaria.ee).

Tellides soodsam!

Maakodu aastatellimus maksab 29,16 € ja e-arve püsivale lepingu 2,70 € kuus. Hinnavõit aastatellijale 10,44 € võrreldes kaanehinnaga poelettidel!



Ajakirja Maakodu tellimine: tel 680 4444, klienditugi@lehed.ee või www.tellimine.ee



VANAMÕISA KÄSITÖOLAAT KOOS SUVELÕPUPEEGA

23. AUGUST 2014 ALGUSEGA 10.00

VANAMÕISA VABAÕHUKESKUSES SAUE VALLAS HARJUMAAL



OTT LEPLAND · SVJATA VATRA GRETE PAIA

LAADAL MÜÜGIL PARIM EESTI TOIT JA KÄSITÖÖ

Terve päeva vältel
mitmekesine
meelelahutusprogramm

1200 m² suurune
Eesti Toidu Telk

Põnevad tegevused ja
atraktsioonid kogu perele:

benji-hüpe, Skyjump, sepikoda,
Kalevi lastelava, zorbing,
batuudid, loomaaed,
käsitöö õpitoad jpm



UUS! Sibulatänav

**Kulinaarne Duett
vaatemängulist
etendust pakuvad:**

Ragne Värk, Ants Uustalu,
Roman Zaštšerinski,
Silja Luide, Pille Petersoo,
Inga Paenurm, Piret Hanson,
Angelica Udeküll

Külade talendivõistlus
Ohutus- ja päästeala
Militaarala

Päevapilet 5€, alates 18.00 8€. Alla 140 cm pikkustele lastele TASUTA



TULE RONGIGA!

Saue jaamast 10-minutilise jalutuskäigu kaugusel
Vaata rongiaegu www.elron.ee

Lisainfo ja kauplejaks registreerimine
www.kasitoolaat.ee, 5345 8450



Saue Valla

