

AED:
Istutage
võrkiiriseid
Lk 557

KÖÖK:
Soolast ja magusat
arbuusist
Lk 560–561

KÄSITÖÖ:
Riidest korv kööki
või vannituppa
Lk 566

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 35 28. august 2014

TARTU SÜGISNÄITUS TÕULOOM 2014



6. septembril kell 10–18 Eesti Põllumajandusmuuseumis

MEELEPÄRAST IGAÜHELE!

10–18 Suur sügislaad

10.30 Näituse **Tõuloom 2014** pidulik avamine

11–12 **esinevad Ivo Linna ja Antti Kammiste**

12–15.30 **Parimate tõuloomade ja aretajate tutvustus**

Lambad ja kitsed, linnud, karusloomad,
eesti maakari, eesti punane tõug, eesti holsteini tõug,
Eesti visside esitlus, lihaveised ja hobused
Käsitsilüpsi võistlus, publiku lemmiku valimine

Hobuste show

Koerte demonstratsiooniesinemine ja tõugude tutvustus

Eesti 2014. a parimate toiduainete tutvustus

Omavalmistatud traktorid, vana ja kaasaegne
põllumajandustehnika

16–18 ansambel **Körsikud**

Päeva juhivad Karl Mürk ja Olev Saveli

www.epm.ee



täispilet 5.–, sooduspilet 3.–, perepilet 10.–

Buss Ülenurmele väljub Vanemuise alumisest parklast kell 10 ja 11
Ülenurme Konsumi parklast Tartusse kell 17 ja 18.15

TÄNAME: Põllumajandusministeerium, Ülenurme Vallavalitsus, Eesti Tõuloomakasvatuse Liit

UUS! Näitus „Kui maale tuli kino...”

Avatud kõik näitused,
tegutsevad erinevad õpitoad

Lastele: klouniteater, rahvalikud mängud,
liiklustund ja palju muud

Tegevust pakuvad:

C. R. Jakobsoni Talumuuseum
Eesti Maanteemuuseum
Eesti Piimandusmuuseum
Eesti Põllumajandusmuuseum
Eesti Toiduliit
Maksu- ja tolliameti töökoerad
MTÜ Tartu Koerasport

**Kaupmeeste, käsitöömeistrite
eelregistreerimine kuni 2. septembrini**
tel 738 3822, 5855 6644

Lisainfo:

epm@epm.ee või 5373 7124
Pargi 4, 61714, Ülenurme, Tartumaa



Jaapani nõiapuu.

Kuidas kasvatada nõiapuud

Mis taimed on nõiapuud, millal nad õitsevad, viljuvad, kuidas neid kasvatada ja kust oleks võimalik istikuid hankida?

Vastab

TARGU TALITA

Nõiapuu (*Hamamelis*) perekonnas on nelja liiki heitlehiseid põõsaid ja väikeseid puid. Nõiapuude nimetus pärineb arvatavasti sellest, et neid on seotud taimemaagia ja nõidumisega, kuid nõiduslik on ka nende oskus talve trotsida. Kui ilmad lähevad pisutki soojemaks, avavad nad nagu imeväel oma tuustilaadsed õied, mis taluvad isegi kümnet miinuskraadi.

Kevadel õitsevad Jaapani nõiapuu (*Hamamelis japonica*), Hiinast pärit nõiapuu (*Hamamelis mollis*) ja Ameerikast pärit pehme nõiapuu (*Hamamelis vernalis*).

Alles pärast õitsemise lõppemist hakkavad puhkema lehepungad. Suvel ei pane nõiapuu üsna ilmetuid lehti tähele, kuid sügisel hakkavad nad värvi muutma, alustades kollastest toonidest, mis lähevad üle oranžideks ja lõpuks purpurpunaseks.

Ameerikast pärit nõiapuud õitsevad aga hoopiski sügisel, oktoobris.

Kõige levinum nõiapuuliik meie aedades on ilmselt vänd-nõiapuu

(*Hamamelis intermedia*). See on saadud jaapani ja pehme nõiapuu ristamisel. Eestis edenevad paremini sügisel õitsevad virgiinia nõiapuu ja suurelehine nõiapuu ning kevadel õitsevad jaapani nõiapuu ja vänd-nõiapuu.

Taime seeme idaneb kuni kaks aastat ja see tuleks külvata sügisel. Nõiapuu sorte paljundatakse peamiselt pookimise teel ja pistikutega.

Looduses võib nõiapuu kasvada kuni 12 meetri kõrguseks, aiataimena on ta tihe, 2,5–4 meetri kõrgune püstakate okstega põõsas. Vänd-nõiapuu on aga üsna madalakasvuline.

Õitsemisest seemnete valmimiseni kulub umbes kaheksa kuud. Viljades küpsevad seemned on söödavad. Nad on õlirikkad ja valmimult paikuvad viljast eemale.



Vänd-nõiapuu.

Taime seeme idaneb kuni kaks aastat ja see tuleks külvata sügisel. Kuid enamasti paljundatakse nõiapuu sorte peamiselt pookimise teel ja pistikutega.

Esimestel kasvuaastatel edeneb nõiapuu tasapisi, hiljem saab kasvukiirust juurde.

Üldiselt on nõiapuu vähenõudlik aiataim. Ta eelistab kasvukohal täispäikest ja parasniisket mulda. Talle meeldib väike turgutus turba lisamise näol.

Nõiapuule ei sobi liiga kuiv või nätske savipinnas, samuti ärge paigutage teda põhjatuultele avatud kohta. Sobiv kasvukoht nõiapuule on müüride ja okaspuude hekkide läheduses või muru sees üksiktaimena.

Talvekülmadele peab nõiapuu paremini vastu, kui tüve ümbrust sügisel kohevate lehtede või kompostmullaga multšida. Taim on seda talveõrnem, mida noorem ta on.

Esimestel aastatel katke istik talvekahjustuste vältimiseks, kuid vanemas eas enam tavaliselt katta vaja ei ole. Karmimatel talvedel võib külm kahjustada võrsetippe, kuid sellest nõiapuu enamasti taastub.

Vänd-nõiapuu, virgiinia nõiapuu ja jaapani nõiapuu istikuid on saadaval enamikus suuremates istikuärides.

Kukehari ja kuldjuur



Roosilõhnaline kuldjuur.

Saadan teile kaks lillepilti. Ühel on kamtsätka kukehari, teisel tundub sarnane lill olema. Tahaks väga teada, kas nad on üks ja seesama taim ja mis raviomadused neil on.

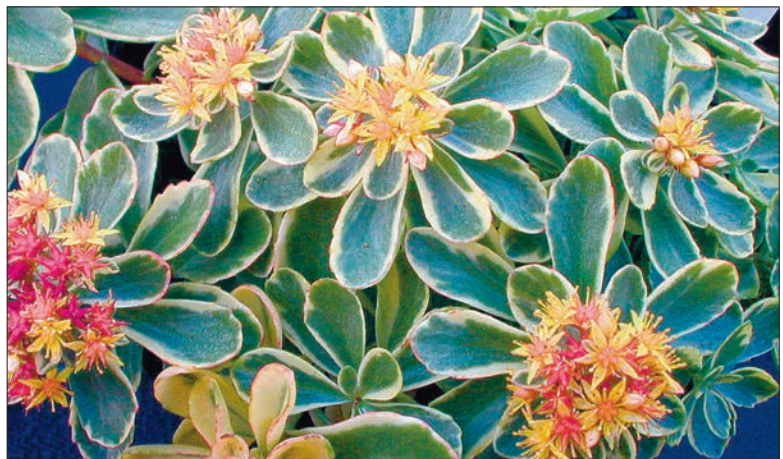
Vastab

TARGU TALITA

Kuigi välimuselt üpris sarnased, on tegu siiski eri liikidega. Ühel pildil on kamtsätka kukehari (*Sedum kamtschaticum*) kirjulehine sort 'Variegatum', teisel roosilõhnaline kuldjuur (*Rhodiola rosea* syn. *Sedum rosea*).

Kamtsätka kukeharja raviomaduste kohta ei õnnestunud infot leida, küll on aga rahvameditsiinis kasutatud Eesti looduses kasvavat harilikku kukeharja. Tema mürgise ja kõrvetava toimega mahla abil saab vabaneda käsnadest ja konna silmadest. NB! Mahl ei tohi mujale sattuda, sest võib tekkida nahapõletik ja villid, alla neelates aga oksendamise ja kõhulahtisust.

Roosilõhnaline kuldjuur on aga hinnatud ravimtaim, mõjult sarnaneb ta hiina ženšenni ja hiina sidrunväändikuga: suurendab kehalist ja vaimset töövõimet, ergutab, peletab väsimust ja nõrkustunnet,



Kamtsätka kukehari.

tugevdab immuunsüsteemi. Mõjub hästi pärast ägedaid ja kroonilisi haigusi, neuroosi, madala vererõhu ja impotentsi korral. Suurem kogus võib aga liigselt erutada, tõsta vererõhku ja põhjustada unehäireid.

Ravimina kasutatakse risoomi koos jämeda peajuurega. Tugevad juured on pealt kuldse varjundiga, seest valged ja roosilõhnaga. Juuri on õige võtta rohkem kui kahe varrega taimelt. Neid kogutakse augustis ja septembris. Loputage juured külma veega puhtaks, lõigake 2–9 cm pikkusteks tükkideks ja

13. septembril
kell 10 - 16
viies laet
taimegurmaanidele

“Võhma juurikas”
Võhmas Viljandimaal

Külastajatele
laat ja näitused TASUTA!

Kaubeldakse haruldaste taimedega ning aia- ja metsasaadustega
Tuntud puukoolid Eestist ja Lätist

Võhma Vaba Aja Keskuses:
maitsetaimede näitus
daaliate näitus
fotonäitus “Kapsas ja tuust”
käsitööde näitusmüük
õpituba Kapsategu

Info: 51 76 748
info@vaskanarbik.ee
www.vaskanarbik.ee

Korraldab Võhma aiandusselts Kanarbik
toetab Võhma linn

16.00 Võhma linnaplatsil ans Kukerpillid

kuivatage temperatuuril 50–60 °C. Võib kasutada ka värsket droogi.

Juurtest valmistage ekstrakt: 10 g kuldjuurele valage 100 g viina, laske kümme päeva seista. Võtke pool teelusikat päevas.

Kuldjuurel on ka toniseeriv ja antiseptiline toime. Leotisega saab tervendada vinnilist ja suurepöorilist nahka, aitab ka kõõma vastu.

Roosilõhnaline kuldjuur on ilus ja vähenõudlik aiataim, mis kasvab 50–60 cm kõrguseks. Õitseb mais-juunis, õied on kollased, avanemata pungad aga roosakad.

SYGISKUU · september



Sügiskuu ehk september

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

Ψ 8. Ussi urgumineku päeval kaotavat ussid mürgi ja hakkavat talvitumispaika otsima. Mõnel pool ei minda siis metsa, et roomajaid mitte häirida. Ömblemine ja kudumine ei ole soovitatav, kuna siis võib järgmisel aastal uss häda teha.

☂ 21. Pekopäev. Sügiskülvi ja viljalõikuse lõppedes tähistatakse Setumaal Peko püha. Õigemini tähistati varem ja võib-olla kusagil tähistatakse praegugi. Peko on setu põllu-, karja- ja viljakusjumal, kelle puust või vahast kuju hoitakse väga salaja aidas. Üknes Peko pühadel või külvamise ajaks tuuakse kuju välja.

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

🏠 29. Kasupäev on sügise- ne pööripüha. Sellest, kuidas kasupäeva peetakse, sõltub inimese käekäik talvel. Nagu pööriajal ikka, ennustatakse ette talveilmasid ja inimsaatust ning tehakse tuld. Pidulaud olgu sügisandidega rikkalikult kaetud ja seal peaks olema tingimata värskest lihast valmistatud road. Kui käia kasupäeva öösel kolm ringi raudasjaga vastupäeva ümber maja, hoiab see paremini sooja ning kodus ei juhtu õnnetusi. Sügiskuu algusest peale on liikvel ka esivanemate hinged.

♠ 2. päev – kuu esimene veerand, pehme aja algus.

♠ 7. päev – täiskuu kõva aja algus.

♠ 9. päev – täiskuu.

♠ 11. päev – kuu kolmanda veerandi pehme aja algus.

♠ 16. päev – kuu neljas veerand, kõva aja algus.

Thunide külvikalender

September 2014

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

Istutusaeg: 1. septembrist kuni 3. septembri kl 15ni ja 16. septembri kl 11st kuu lõpuni.

- 2. septembril kl 14.11 algab kuu esimene veerand.
- 9. septembril kl 4.38 algab täiskuu aeg.
- 16. septembril kl 5.05 algab kuu viimane veerand.
- 24. septembril kl 9.14 algab noorkuu aeg.

b 22. päev – vana kuu pehme aja algus.

♠ 24. päev – kuu loomine.

♠ 26. päev – noore kuu kõva aja algus.

Pehme (mäda) aeg on hea lagundaja ja mädandaja. Pehmel ajal lähevad haavad kergesti halvaks ja piim hapuks. Siis raiutakse võsa, laotatakse sõnnikut, hävitatakse kahjureid ja külvatakse-istutatakse kõike, mis alla kasvatab. Kõige pehmem aeg on kaduneljapäev. Täna-

vu 30.01., 27.02. alates 10st, 26.06., 23.10., 20.11. alates 14.32st. Kaduneljapäevad on kaduaja neljapäeval enne kuu loomist.

Kõval (kalgil) ajal alustatud või tehtud asjad jäävad püsima: puu ei mädane ja haavad paranevad hästi. Aasta kõige kõvemad ajad on rado-kuu ümbruses. Kõik, mis kasvama peab (külv, istutus), tehakse maha noore kuuga.

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

Vörkiirised – väikesed ja varajased

Sügisel lillesibulaid istudes pange mulda ka vörkiiriseid, kes õitsevad kevadel esimeste hulgas, samal ajal lumikellukestega.

Vörkiirised (*Iridodictyum*) on varakevadel õitsevad sibulaga iirised. Nime on perekond saanud sibula vörkjate kattesoostest järgi.

Vörkiirised puhkevad aprillis õide samal ajal lumikellukestega, õitsedes mõnikord isegi lumes. Paljud kevadlilled (krookused, tulbid jt) panevad halva ilmaga oma õied kinni, kuid vörkiiriste avanenud õied seda ei tee. Tänu neile on varakevadine aed rõõmsaimeline ka sompus, külma ja sajuse ilmaga.

Lühikesel maa-alusel varrel on alati ainult üks õis, kuid sibulast võib välja kasvada mitu õievart. Õis tõuseb lehestiku kohale vaid tänu pikale ja tugevale õieputkele.

■ **Harilik vörkiiris** (*I. reticulatum*) on perekonna tuntuim liik, mida kasutatakse kiviktaimlas ja peenras ning potti istutatult talviseks ajatamiseks. Sorte on palju: siniseid, purpurseid ja ka kirjulehiseid.

Aprillis on 10–15cm kõrguse taime maa-alusel varrel üks suur

5–6cm läbimõõduga hele kuni tume punakasvioletne õis, mille naastul on kollane hari. 2–4 jääka neljakanalist lehte on õitsemise ajal madalad, hiljem pikenevad 30 cm-ni.

Tahab päikesepaistelist kasvukohta ja kerget, vett hästi läbilaskvat, neutraalset kuni nõrgalt aluselisel mulda, mis kasvu ajal oleks parasniiske, puhkeajal aga kuiv.

Paljuneb nii vegetatiivselt kui ka seemnetega. Seemnekülv läheb õitsemaviiendal aastal. Taime võiks jagada iga 3–4 aasta järel, et sibulatel ei jääks pesas liiga kitsaks. Sibulad istutage 5cm vahega 5–10cm sügavusele.

■ **Aed-vörkiirised** on saanud liikidevahelise ristamise teel. Oma pärase värvusega on sort 'Katharine Hodgkin': 5–7cm läbimõõduga kollane õis on sinise soonestusega ja üle valatud kahvatusinisega. 10 cm kõrgune hübriidsort on saadud kollaseõielise Vinogradovi iirise (*I. winogradowii*) ristamisest siniseõielise lüükia iirise (*I. histrioides*).

'Katharine Hodgkin' vajab kasvu ajal parasniisket mulda kerges varjus või päikese käes. Märgadel suvedel on olnud osalist sibulate hukkumist liigniiskuse tõttu. Erinevalt teistest liikidest ei taha üks sordi



Aed-vörkiiris 'Katharine Hodgkin'.

esivanematest – Vinogradovi vörkiiris – suvist kuiva puhkeperioodi.

Lüükia vörkiirise suure teisendi ja Vinogradovi vörkiirise ristamisest on saadud ka sordid 'Frank Elder' ja 'Sheila Ann Germaney'.

■ **Danfordi vörkiiris** (*I. danfordiae*) on Euroopa aedades üks kõige tavalisemaid vörkiiriseid. Kuni 10 cm kõrguse taime kuld kollased õied on 5–7cm läbimõõduga. Eri- ne teistest vörkiirise liikidest sise- miste (püstiste) õielehtede taand- arengu tõttu.

Kaubanduses levitatava Hollandi triploidse viljatu variandi sibulad õitsevad üksnes esimesel aastal, seejärel jaguneb emasibul paljudeks pisikesteks mitteõitsevateks tütersibulateks. Selle vältimiseks istutage sibul normaalsest palju sügavamale (vähemalt 10 cm). Seemet andev looduslik diploidne variant on küll veidi väiksema õiega, kuid lõhnava ja ilusam ning õitseb püsivamalt.

Danfordi vörkiiris talub ka poolvarju. Täiesti külmakindla taime mädandab ära suvine (puhkeajal) liigniiskus. Looduses on vörkiiriste õitseajal muld lumesulaveest niiske, suvel aga väga kuiv ja soe.

Sibulad istutage kergesse huumusrikkasse hästi vett läbilaskvasse neutraalsesse kuni nõrgalt aluselisse kuiva kuni mõõdukalt niiskesse mulda 5cm vahega 5–10cm sügavusele. Suvel ja sügisel katke vihma eest klaasiga või kaevake sibulad välja ja hoidke kuni tagasiistutamiseni kuivas ruumis.



Harilik vörkiiris.

Allikas:

Sulev Savisaar "100 sibullille"



'Kaimo'.

Uued õunasordid saavad tuttavaks

Pärast aastatuhande vahetumist on meie aedadesse istutatud paarkümmend uut Eestis aretatud õunasorti.

Uute sortide õunu tasub otsida turult, mõnikord on neid müügil ka poes. Mitu sorti on degusteerimisel parimateks hinnatud: näiteks tuli paar aastat tagasi Hansaplanti õunapäeval magus varasügisene 'Alar' teisele kohale eestlaste kauaaegse

absoluutse lemmiku 'Liivi kuldreneti' järel.

Kõige esimesena tuntuks saanud uus sügisõun magushapu 'Krista' kuulub Eesti soovitussortimenti aastast 2004 ja on saanud paljude lemmikuks. Õun on ilus ümmargune või laiümmargune, sage li laialdaselt punane, tiheda viljalihaga, mistõttu tundub käes kaaludes väga raskena. Heas hoidlas seisab 'Krista' talve keskpaigani.

'Krista' peamiseks puuduseks on osutunud noorte puude tüvekah-

justused Mandri-Eestis karmimatel talvedel. Pehmema kliimaga saartel ja rannikul pole seda esinenud.

Lätlastele meeldib magus sügisõun 'Karamba', mida kasvatatakse päris palju sealsetes koduaedades. Eestiski on tekkimas huvi tema vastu.

Magusaid sorte

Enamasti on meil seni kasvatatud magusad õunasordid olnud lihtsalt igavalt lääged. Uued sordid on aga igaüks oma vürtsikusega, mistõttu nad on meele järele ka nendele, kes harilikult magusatest õuntest lugu ei pea.

Magusatest õuntest on meil heakskiidu pälvinud 'Kaimo', 'Kallika', 'Kastar' ja 'Kikitriinu'. Neid sorte saab heas hoidlas säilitada talvekuudeni, 'Kastarit' kauemgi.

'Kallikat' ja 'Kikitriinut' peavad asjatundjamaid oma lemmikuteks, 'Kaimot' tuntakse aga veel vähe.

Väga uus magus sort on 'Madli' (oli tuntud nimega Kata3), mil on suured lapikud punased õunad. Tal on peened oksad, mis õunte raskuse all muutuvad rippuvaks. Siis näeb ta välja nagu leinapuu.

Magusad õunad on ka sordil 'Els'. Ta on septembrikuu õun, kuid Lõuna-Eestis võib 'Els' soojal suvel hakata valmima juba au-



'Aule'.



'Els'.



'Katre'.

gusti lõpul. Osa õunu võib kasvada suureks: olen leidnud puudel kuni 400grammiseid purakaid. 'Els' on maitsetl toredasti vürtsikas, loodetavasti ootab teda ees ilus tulevik. Teda saab heas hoidlas säilitada paar kuud.

'Katre' on Eesti soovitusmendis aastast 2005. Tema magushapud maitavad õunad on hea säilivusega taliõunad.

Kuldrenetimaitseline 'Liivika'

'Liivika' magushapud munaja või koonilise kujuga õunad on kollase või rohelise põhivärviga, millele sageli tekib imeilus erkpunane kattevärv laik.

Tähelepanuväärne on tema 'Liivi kuldrenetiga' sarnane maitse, mis püsib talveni. Samal ajal tuleb tõdeda, et 'Liivi kuldreneti' enda imehea maitse kestab ainult kolm nädalat: õunad säilivad veel mitu kuud, aga neil pole siis enam seda kuulsat head mekki.

'Liivikal' on sageli ülearu palju vilju ja siis jääb neist palju väike-

seks. Ilusad parajalt suured õunad saadakse ubinaid suvel harvendades. Õunad seisavad hoidlas veebruarini.

'Kaari' on mahe magushapu talisort. Kuid tema õunu saab tarbida juba ka sügise lõpul.

'Kersti' on kõige paremini säiliv taliõun. Korralikus hoidlas on tema magushapud õunad veel maikuuski väga hea maitsega. Kuna 'Kersti' on alles hiljuti sordiks saanud, pole veel küllaldaselt andmeid tema talvekindluse kohta.

'Aule' kohta on teada, et tema ilusad ja maitavad magushapud taliõunad on Läti sordiuurijate arvates väga perspektiivikad äriaia õunad Lõuna-Lätis.

'Kuku' on hea salati-, mahla ja siidriõun.

Maitvad õunad Märjamaalt

Kõik eespool käsitletud sordid on aretatud Polli puuviljanduslikus uurimiskeskuses. Kuid õunasorte on loonud ka mõned harrastusaretajad.



'Kersti'.

Üks tuntuim uus magushapu suviõun on Märjamaal koduaias sündinud 'Kasper', mille aretaja on Asta Kask. Esialgul nimetati teda "Kasepereõunaks", sest ta maitse kõigile pereliikmetele imehästi. Siis aga võeti kasutusele nime lühendatud variant, mis sai ka sordi ametlikuks nimeks.

2010. aastal võttis pomoloogiakomisjon ta kasvatamiseks soovitud sortide nimestikku. Mõnel aastal on teda degusteerimistel hinnatud parima maitsega suviõunaks. Kuna 'Kasper' õunad ei valmi puus ühekorraga, siis saab neid noppida mitme nädala jooksul.

Teina Asta Kase õunasort 'Koonik' on huvitava kujuga – kooniline, nii nagu varemalt tuntud varajane sügisõun 'Kaja'. Kuid 'Kooniku' vili on suurem ja küljele võib tekkida ilus punane värvilaik. Seda huvitavat sorti pole meil veel laiemalt kasvatama hakatud.

Uno Kivistiku sordid

Maailmakuulsaks elulõngakasvatamiseks kujunenud Uno Kivistik alustas noore mehena kõigepealt õunaare-tusega. Ta on kokku loonud 14 õunasorti. Tema salatiõun 'Salla' võeti 2005. aastal Eesti soovitusmendi-menti.

Teisi Uno Kivistiku õunasorte on vähe katsetatud. Hea on varajane hapukasmagus sügisõun ('Melbaga' üheaegne) 'Eerika'.

'Reuno' on maitse poolest sarnane 'Liivi kuldrenetiga', kuid tema välimus on tagasihoidlik. Õunu saab süüa juba sügisel, kuid võib säilitada ka talveks.

'Mõnu' on magushapu taliõun, mida kiidetakse ilusa punase kattevärvuse ja hea maitse poolest.

Magusamaitseline 'Taavi' säilib aasta lõpuni. Teine magus Kivistiku õun 'Tiit' on varajase küpsemis-ajaga.

Värskendav ja janukustutav

Suve lõpu lemmik, värskendav ja aromaadne arbuus pole meie toidulaual kaugeltki enam eksootiline vili. Arbuus on meil kodunenud sedavõrd hästi, et seda kasvatatakse laialdaselt isegi Eesti aedades.

Arbuus arvatakse pärinevat Aafrikast, Kalahari kõrbest. Esimesed andmed meile teadaolevast arbuusikoristusest pärinevad 5000 aasta tagusest Egiptusest ja on muistsete ehitiste seintele joonistatud. Tihthepeale pandi arbuuse hauataguse kosutuse eesmärgil ka kuningatele hauakambritesse kaasa.

Kaubalaevadega levisid arbuusid Vahemere maadesse. X sajandiks oli arbuus jõudnud oma teekonnal ka Hiinasse, mis on praegusel ajal nende suurim tootjamaa. Ülejäänud suuremad kasvatajad on Iraan, Türgi, Brasiilia ja USA.

XIII sajandiks oli arbuus levinud juba üle terve Euroopa. Ameerika mandrile jõudis arbuus usutavasti seoses orjakaubandusega Aafrikast.

Tänapäeval kasvatatakse näiteks USAs ja Mehhikos 200–300 arbuusisorti, millest 50 on eriti hinnatud.

Kuidas arbuusi valida

- Koputage arbuusikoorele – valmis vili annab vastuseks tuhmi heli, pooltoores arbuus kõlab tühjalt.
- Vajutuge sõrmedega arbuusi peale – pealispind peab olema kõva. Kui koor on pehme ja vajub sisse, hakake kohe teist arbuusi otsima.
- Pöörake tähelepanu arbuusi värvusele. Hea arbuus ei tohiks olla tervenisti kollaka tooniga, värvus olgu tumerohelise ja keskmiselt rohelise vahel. Eelistage kollase laiuga arbuusi.
- Vältige arbuuse, mille kooses on lõhed või pehmed laigud. Vaadake,



Arbuusisalat kurgi, mündi ja basiilikuga.

et arbuusi välispind oleks sisselõigeteta ja ei esineks muljumisjälgi või särke. Kui näete arbuusi koore pinnal vaevumärgatavaid väikeseid torkeauke, siis on sinna süstlaga vett sisse lastud ja tegemist on läila ja ebaausa tootega, mida tuleks tingimata vältida. Kui transpordi käigus on arbuusiga hooletult ümber käidud, paistab see välja. Mahakukkunud arbuusid lähevad seest mädanema. Valige sümmeetrilise kujuga, võimalikult ümar arbuus.

■ Võtke arbuus kätte ja vaadake alumist poolt ehk “nabanööri” vastaskülge. Eristatakse isaseid (väikese täpplaiguga) ja emaseid (suure, umbes pöidlasuuruse helepruuni täpiga) arbuuse. Magusam ja ka maitavam on suure täpiga arbuus. Hea arbuus on üldse pigem hästi suur. Üleküpsenud, puise maitse või hapuka arbuusi võite osta tőenäoliselt hooaja lõpus (Eestis septembris-oktoobris).

■ Korralikult küpsenud arbuusi tunnus on kuivanud pruunikas saba ja just sellise sabaga arbuusi eelistage. Roheline sabake võib olla arbuusi ebaküpsuse tunnus.

■ Soovitav oleks arbuus enne lahtilõikamist korralikult pesta. Ebasanitaarsetes tingimustes hoi-

tud arbuusi viljalihasse võib sattuda lahtilõikamisel ohtlikke baktereid.

Arbuusisalat kurgi, mündi ja basiilikuga

- 5 dl kuubikuteks lõigatud arbuusi
- 5 dl jagu kooreta kurgitükke
- peotäis piparmündilehti
- peotäis basiilikulehti
- 2 sl valge veini äädikat
- 2 tl suhkrut
- 2 sl hakitud magedaid maapähkleid

Röstige maapähkleid kuival pannil ja hakkige peenemaks. Puhastage, koorige ning tükeldage kurg ja arbuus eraldi kaussidesse. Hakkige ürdid natuke peenemaks. Lahustage suhkur äädikas ja segage kõik kokku.

Arbuusi-tomatisorbett

- 1 kg arbuusitükke
- 200 g suhkrut
- 1/4 tl soola
- 6 väga küpset tomatit
- 2 sl sidrunimahla

Segage arbuus, suhkur ja sool ning laske 30 minutit seista. Pressige tomatid läbi sõela, pange saadud mass taas sõelale ja suruge lusikaga mahla välja. Viljaliha jätke kasutamata.

Püreestage blenderis tomatimahla ja arbuusisegu kuni kreemja konsistentsi saamiseni. Segage juurde sidrunimahla, pange segu karpi ja vähemalt 8 tunniks

ARBUUS



Arbuusi-tomatisorbett.

sügavkülma. Et saada õhulisemat tulemust, segage sorbetti iga paari tunni järel.

Marineeritud arbuusikoored

■ kahe 2kilose arbuusi koored (umbes 2 liitrit tükeldatud koori)

Keeduvesi

■ 3 l külma vett
■ 4 sl jämedat soola

Marinaad

■ 5 dl õunaäädikat (5%)
■ 1 l (850 g) suhkrut
■ 1 sl soola
■ 4 tähtaniisi

Segage vesi soolaga, vahetevahel liigutades, et sool lahustuks. Lõigake koored 2,5 × 2,5 cm suurusteks tükkideks, kusjuures soovitatav oleks jätta koore külge umbes millimeetri võrra roosat viljalaha. Täielikult lõigake aga ära pealmine kõva roheline kooreosa. Ajage soolvesi keema, lisage kooretükid, keetke umbes 5 minutit ja kallake siis sõelale. Pange nõrgunud tükid külmkappi mahtuvasse anumasse. Segage keedunõus veiniäädikas ja suhkur, lisage tähtaniisiid.

Kuumutage lahust aeglaselt, samal ajal pidevalt põhjast segades, kuni kogu suhkur on lahustunud. Laske keema tõusta ja kallake kohe kooretükkidele. Katke sobiva suurusega taldrikuga, mis hoiaks tükke pinnale kerkimast. Hoidke järgmise päevani jahedas. Seejärel võtke välja tähtaniisiid, kurnake marinaad keedunõusse, laske keema tõusta ja keetke 5 minutit ägedalt, et kooretükkidest marinaadi im-

bunud vesi välja auraks ja marinaad endise kanguse saavutaks. Kallake marinaad uuesti kooretükkide peale ja pange külma. Korrake sama protseduuri järgmisel päeval. Pange hoidis purkidesse ja säilitage külmkapis.

Grillitud arbuus sinihallitusjuustu ja prosciutto'ga

■ 3 arbuusirastat neljaks lõigatuna
■ 1 sl oliiviõli
■ soola
■ jahvatatud pipart
■ 100 g õhukeselt viilutatud prosciutto't
■ 100 g murendatud sinihallitusjuustu
■ värskeid basiilikulehti
■ 2 tl balsamico glasuuri

Enne grillile asetamist pintseldage arbuusineljandikke mõlemalt poolt oliiviõliga ning maitsestage soola ja pipraga. Grilli-



Arbuusi-fetasalat mündiga.



Arbuusi-mündi Margarita.

ge 1 minut kummaltki poolt. Serveerides puistake peale juustu, singiribasid, basiilikut ja nirstage peale glasuuri.

Arbuusi-mündi Margarita

■ tükeldatud arbuusi
■ värsket laimimahla
■ suhkrut
■ tekiilat
■ riivitud laimikoort
■ hakitud mündilehti

Pange arbuusitükid sügavkülma jahtuma. Suristage blenderis kõik ained kenasti läbi. Enne klaasidesse valamist kastke klaasi ääred laimimahla sisse ja seejärel suhkrusse.

Arbuusi-fetasalat mündiga

■ 2 kg arbuusi
■ 2 punast sibulat
■ 2 sl münti
■ 200 g fetajuustu

Kaste

■ 1 dl oliiviõli
■ 0,5 dl punase veini äädikat
■ soola
■ pipart

Tükeldage arbuus kuubikuteks, lõigake sibulad õhukesteks ratasteks. Maitsestage veiniäädikas soola ja pipraga ning kloppige, kuni sool on lahustunud. Kloppige vähehaaval hulka õli ja lisage hakitud mündilehed. Segage kausis arbuusitükid, sibularattad ja fetakuubikud, nirstage peale kaste ning segage läbi.

Keedame marmelaade

REPRO

Marmelaadiks kutsutakse suhkruga tihkeks keedetud puuvilja- või marjapüreed.

Marmelaadi valmistamiseks võetavad marjad ja puuviljad peavad olema küpsed ja selleks sobib edukalt tarvitada ka varisenud õunu.

Keemise ajal olgu keedunõu kaanega suletud. Kui marjad ja puuviljad on pehmed, jätkake keetmist lahtises nõus, marju ja puuvilja pidevalt segades, kuni saadud mass on küllalt tihe. Siis lisage suhkur ja keetke lusikaga segades, kuni mass muutub läikivaks, langeb lusikalt suurte tükkidena ega valgu külmale taldrikule laiali, vaid tarretub.

Valmis marmelaad valage kuumalt kuumadesse klaaspurkidesse. Täitmise ajal tuleb purki vahetevahel raputada, et marmelaadi sisse ei jääks õhku. Jahtunud marmelaadi pind on tihe ja kuiv.

Marmelaadisuhkruga saame väiksema suhkrusaldusega paksemaid keediseid. Peale suhkrusisaldab see ka veel pektiini (looduslik tsitruselistest saadav paksendi, mis annab moosile õige konsistentsi) ja kaaliumsorbaati (pihlakamarjades sisalduv looduslik säilitusaine, mis tagab moosi pika säilivusaja).

1 kg (2 liitri) marjade kohta võtke üks pakk (330 g) marmelaadisuhkrut.

Moosisuhkrut jätkub kauemaks, kuna seda kulub keedise valmistamisel vähem kui tavalist suhkrut. Selles on samuti lisaks nii pektiini kui ka kaaliumsorbaati.

Moosi valmistamisel arvestage 1 kg moosisuhkrut 2 kg (4 liitri) marjade peale. Moosisuhkruga moosi tuleks üldjuhul keeta 5–15 minutit – sõltuvalt marjadest, kuna liiga pikk või liiga lühike keetmisaja võib mõjutada pektiini tarretamisomadusi (moos võib jääda liiga vedel).

Virsikumarmelaad valge veini ja vanilliga

- 1 kg valminud virsikuid
- 1 dl valget veini
- 1 pakk (330 g) marmelaadisuhkrut
- 2 tl vanillisuhkrut

Peske ja koorige virsikud ja eemaldage kivid. Lõigake väikesteks tükkideks, pange koos veiniga potti ja kuumutage 3–4 minutit. Lisage marmelaadisuhkur ja keetke



Pirnimarmelaad safrani ja tsilliga.



Ploomimarmelaad kaneeli ja aniisiga.

veel 2–3 minutit. Segage juurde vanillisuhkur, koorige pealt vaht ja valage purkidesse. Kaanetage ja säilitage jahedas.

Ploomimarmelaad kaneeli ja aniisiga

- 1–1,5 kg ploome
- 1 kg moosisuhkrut
- 2 kaneelipulka
- 4 tähtaniisi
- 200 g mandleid

Peske ja koorige ploomid ning eemaldage kivid. Tükeldage ploomid, lisage juurde võrsid ja kuumutage potis 10 minutit pidevalt segades. Lisage moosisuhkur, hakitud mandlid ja keetke veel 2–3 minu-

tit. Koorige pealt vaht ja valage purkidesse. Kaanetage ja säilitage jahedas.

Pirnimarmelaad safrani ja tsilliga

- 1 kg küpseid pirne
- 0,5 g safranit
- 1 punane tsillikaun
- 3 dl heledat siirupit
- 3–5 dl moosisuhkrut (sõltub pirnide magususest)

Poolitage ja koorige pirnid ning eemaldage südamik. Lõigake pirnipoolikud õhukesteks viiludeks ja pange potti koos safrani ja heleda siirupiga. Keetke kaane all 5–10 minutit. Vahepeal tükeldage tsil-



Apelsini-õunamarmelaad basiilikuga.

likaun väga väikesteks tükkideks ja eemaldage seemned. Lisage see koos suhkruga pirnidele ja keetke veel 2 minutit. Seejärel valage marmelaad purkidesse, kaanetage ja säilitage jahedas. Pirnimarmelaad on heaks kaaslaseks eri sorti juustudele.

Suvikõrvitsamarmelaad

- 500 g suvikõrvitsat
- 1,5 dl vett
- 2 sidruni mahl

- 3–4 dl moosisuhkrut
- 2 näpuotsatäit jahvatatud kardemoni

Peske ja poolitage suvikõrvits, eemaldage seemned ning riivige. Riivige ka sidrunilt koor ja pigistage mahl välja.

Segage omavahel riivitud suvikõrvits, vesi, sidrunikoor ja -mahl ning keetke potis kaane all 10 minutit. Lisage moosisuhkur ja kardemon ning keetke veel 3 minutit.

Koorige pealt vaht ja valage purkidesse. Kaanetage ja säilitage jahedas.

Tomatimarmelaad vürtsidega

- 1 kg küpseid tomateid
- 2 punast tšillikauna
- 5 nelgipunga
- 1 kg moosisuhkrut
- 0,5 tl jahvatatud kaneeli

Peske ja koorige tomatid ning tükeldage tšillid (kui eelistate mitte liiga teravaid elamusi, eemaldage seemned). Segage kõik ained peale kaneeli potis ning keetke pidevalt segades 7–8 minutit. Seejärel võtke pott tulelt, lisage kaneel, segage hästi läbi ning valage purkidesse. Säilitage jahedas.

Apelsini-õunamarmelaad basiilikuga

- 300 g kooritud ja tükeldatud apelsine
- 200 g kooritud ja tükeldatud õunu
- 1,5 dl vett
- 1 sl värsket väga peeneks hakitud basiilikut
- 400 g moosisuhkrut

Pange apelsini- ja õunatükid koos veega potti ning keetke kaane all 10 minutit pidevalt segades. Lisage juurde moosisuhkur ja keetke veel 3 minutit.

Seejärel lisage basiilik. Koorige marmelaadi pealt vaht ja valage kuumalt purkidesse. Säilitage hoidist jahedas ja pimedas.

KAILI EERMA

KOPLI ARENDUSKESKUS JA KOPLI SELTS KUTSUVA:

HOIDISTE VÕISTLUS

6. SEPTEMBRIL ALGUSEGA KELL 12.00

Kopli Ametikooli õuealal (Kopli 98)

**PARIM MAGUS JA SOOLANE HOIDIS
PANID MIDAGI PÕNEVAT PURKI?**

VÄÄRT AUHINNAD!

Registreeru võistlusele: tallinn.ee/kopliarenduskeskus

**SUVELÕPUFESTIVAL
JA SIBULALAAK
ROKIVAD TANEL PADAR
JA KOIT TOOME**

Päeva juhib Allan Roosileht

OSAVÕTT TASUTA!

KOPLI
ARENDUSKESKUS



Raamat Tartumaa rahvarõivastest

Raamat "Vana-Tartumaa rahvarõivas" tutvustab Lõuna-Eesti ühe piirkonna, Tartumaa talurahva rõivaste arengulugu.

Lehitseme meiegi seda oodatud lugemist. Paljud raamatus käsitletavat esemed, nende kandmise traditsioonid ja valmistamise ajalugu on mõneti sarnased üle Eesti, kuid siiski on piisavalt huvitavat lugemist nii asjaarmastajale kui ka kogemustega rahvarõivaste valmistajatele.

Nii nagu ühevärvilised, õmmeldi ka triibukangast seelikud risti-riidest, seega sai kanga laius seeliku pikkuseks. Koduse käsitööna omandasid triipseelikud paik-

kondliku omapära. Triibujooni käidi üksteise pealt otsimas, kasutati joonepürrekest, mille ümber meespidamiseks eri värvi lõngadest triibud mähiti. Seelikutriipude värvi määras nii väljakujunenud maitse kui ka see, milliseid värvitaimi kohalik loodus pakkus.

Moekad ruudulised seelikud

XIX sajandi keskpaiku tuli põikitriibuliste ja ruuduliste seelikute mood, mis ka Tartumaal vähesel määral järgijaid leidis.

Ruudulised seelikud meeldisid rohkem ja nende tarbeks kooti rohkem kangast.

Teadagi on fakt, et abielus naise pea pidi alati kaetud olema, kuid isegi Tartumaa piires on erine-

vus, kuidas naised oma juukseid peakatete alla sättisid. Kui Põhja-Tartumaal kanti juuksed eest lahku kammituna lahtiselt, siis Lõuna-Tartumaa naised kinnitasid oma juuksed kahes palmikus ümber pea. Peale ümara kanti tanu all vahel ka takkudest vahru.

Sõbad on Eestimaal laialt levinud, nii kandis ka Tartumaa naised piklikust villasest või linasest rii- delaiast õlakatteid. Villastest õlakatetest vanimad olid ühevärvilised toimses koes sõbad. Lambaval-

REPRO



Ka ühe piirkonna sees esines rahvarõivastes nüansierinevusi. Piltidel Kodavere kandi naisterõivaste variandid.

geid sõbasid kooti Sangastes ja Kodaveres, kuid üldiselt kanti Tartumaal lambamusti.

Tänapäevalgi tehakse endale üleviskeid ning need muutuvad aina populaarsemaks. Sage li on asjaarmastajad vaevanud pead, et millised on sõba mõõtmed. Raamatust saame teada, et sõbade laius on enamasti 70–90 cm, pikkus 200–250 cm.

Vana traditsioonilise pidurõiva osana olid sõbad rohkete kaunistustega. XIX sajandi esimestel kümnenditel tõrjus ruuduline õlakate sõba kõrvale. Pruuni-valge-, enamasti aga sinise-valgeruudulised villased õlakatted, mida kutsuti vaipadeks või tekkideks, olid piklikud, ühest või kahest kangalaiast ja neid kanti õlgadel pikuti.

Väga populaarseks sai Tartumaal suurrätt. Ruudulised suurrätid õmmeldi kahest kangalaiast. Nii saadi ruudukujuline rätt küljemõõduga 110–120 cm, mis ääristati narmastega. Suurrätte võeti

õlale ja ka tõmmati üle pea uut-moodi – kolmnurkseks kokku mur-tult.

Riided õmmeldi ise

Suurema osa riidest õmbles pereinaine ise, külarätsepad tegid villased rõivad. Talust talusse liikuval rätsepalgi olid enamasti sama prmitiivsed töövahendid, kuid suuremad kogemused ja oskused. Lihtne lõige ei nõudnud erilisi juurdelõikusoskusi ega mõõtmisvahendeid.

Rõivad õmmeldi käsitsi lina-se niidiga eestnõelapistes. Villaste rõivaste õmbluste hargnemise ja servade väljavenimise vältimiseks kasutati laisalõnga, mis tundub tänapäeval omamoodi kaunistusvõttena. Samasuguse efekti annavad kinnitusõmblustena kasutatud tikkpisteread või siis linaste särkide kulumise vältimiseks tagidega äärestatud servad, näiteks varrukavärvlitel.

Käsitsi õmblemine võttis omajagu aega, nii näiteks peeti Otepää musta-punaste nõõridega pikkkuue õmblemist nädala tööks.

PILLE HERMANN



Raamatust leiab näiteid Tartumaa 16 kihelkonna rahvarõivakostüümidest. Enamik esitletud kostüüme on valmistanud nende kandjad kas endale või pereliikmele esindusrõivaks. Pildil Vana-Tartumaa rahvarõivad.

Õmmeldud korv

Et tegemised sujuks, on hea hoida igapäevaasjad käeulatuses. Meel on rõõmus, kui nende paigutuses ka kord valitseb.

Kodus majapidamises koguneb ikka erinevat pudi-padi, olgu selleks köögis kasutatavad igapäevased pesuvahendite purgid või vannitoas olevad šampoonid ja palsamid. Need võib küll kenasti ritta seada, kuid järgmisel korral, kui midagi võtma lähed, piisab väiksest valeliigutusest, kui kogu pudelirivi on külili. Otsi siis neid taga ja säti jälle paika!

Natuke rohkem aitab korda hoida riidest õmmeldud korv, mida on kerge puhastada ning kui see potsikute säilitajana enam kasutust ei leia, siis võib sinna peita lõngad või näiteks sibulad. Rõõmsavärviline korv on õmmeldud 9 × 9 cm suurustest ruutudest.

PILLE HERMANN



PILLE HERMANN

Ühe rea tarvis arvestage 10 ruutu. Kui soovite kahe värvilise reaga korvi, lõigake 20 ruutu. Õmmelge ruudud kokku. Sangade jaoks lõigake 4 tükki suurusga 26 × 6 cm.

Õmmelge kaks tükki pahemalt poolt kokku ning keerake parem pool peale.

Korvi põhi on õmmeldud tugevama tekstariidest. Murdke servad üles, õmmelge kinni ning üleliigne osa lõigake ära. Asetage põhja ja pealisriide paremad pooled vastamisi ning õmmelge kinni. Seejärel kinnitage vooder käsitsi põhja külge.



Korv väiksemate igapäevaste esemete hoidmiseks.



Kui kasti ise teha ei saa, sobib selleks ka väiksem veinikast. Kas paigutada kast seinale vertikaalselt ...

Nagid väikestele asjadele

Pisikestel esemetel, olgu selleks koduvõtmed või kaelakeed, on kombeks lihtsa vaevaga segadust tekitada.

Üldjuhul on esiku väike laud kuhjatud igasuguste esemetega, eriti hull, kui võtmed jäävad kogemata ajalehtede või muude asjade varju. Unise peaga hommikul tööle kiirustades võtmeid otsida ei ole just päevale väga paljutöötav algus. Parem natuke vaeva näha, hoida asjad kontrolli all ning teha võtmetele ja teistele olulistele pisiesemetele oma hoiupaik.

Kuna enamasti on nii, et ruumi kipub pigem puudu jääma kui üle olema, siis võibki võtmete jaoks teha väikesest puitkastist ja nagidest seinale riputatava omaette kapikesse.

Nagid võib seinale kinnitada ka ilma kastita. Kuid väike aluslaud on abiks kiiretel hetkedel – väiksemad asjad, nagu võtmed ja telefoni, saab sinna poetada, nii on teada vähemasti koht, kust neid otsida, ilma et peaks terve elamise tagurpidi pöörama.

PILLE HERMANN



... või horisontaalselt, jääb juba igapäevase otsustada. See sõltub ka sellest, kui palju on seina peal vaba pinda.



Kes osavam ning vajalikud vahendid olemas, võib nagid oma soovidele vastavalt väänata.



Omanäolisi nagisid tasub otsida teise ringi kauplustest. Neid leidub ka nuppudega.



**SOODSAD
HINNAD!**

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

Tel 529 0177, myyk@bestroof.ee

www.bestroof.ee

PAIGALDUS JA TRANSPORT ÜLE EESTI
JÄRELMAKSU VÕIMALUS