

AED:
Kuidas talvitada
potiroosi
Lk 699

KÖÖK:
Tulised mehhikopärased
maitseid
Lk 702-703

KÄSITÖÖ:
Valmistume
pühakutepäevaks
Lk 706-709

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 44 30. oktoober 2014

LASE MAASOE TUPPA!



OLGU VÄLJAS KUITAHES KÜLM, MAA ALL ON IKKA SOE. THERMIA MAASOOJUS-PUMP TOOB SELLE SOOJA TUPPA NING MUUDAB SINU ELEKTRIARVED PEA OLEMATUKS. THERMIA OPTIMUM G3 UNIKAALNE TARBEVEE TEHNOLOOGIA VÕIMALDAB TOOTA ROHKEM JA KUUMEMAT VETT VÄIKSEMA ENERGIAKULUGA KUI ÜKSKI TEINE SOOJUSPUMP TURUL.



NB! THERMIA DIPLOMAT OPTIMUM 6 kW
(180-liitrise integreeritud tarbeveeboileriga)
maasoojuspump aasta lõpuni hinnaga vaid

4 900 €



Maaletooja: OÜ Airwave, www.airwave.ee, Tel 6000970



EDASIMÜÜJAD:
City Kliima OÜ
Suur-Sõjamäe 50A,
Tallinn
info@citykliima.ee
www.citykliima.ee
Tel: 680 0160

OÜ ALK Pipes
Üksnurme tee 8,
Saku
hannes@okokute.ee
www.okokute.ee
Tel: 53 493 601

OÜ Päikesepaiste
Männiku tee 104,
Tallinn
info@paikesepaiste.ee
www.paikesepaiste.ee
Tel: 56 233 117

KSV Ekspert OÜ
Ringtee 75,
Tartu
kiimakaubamaja@ksv.ee
www.ksv.ee
Tel: 735 3258

Verx Rakvere OÜ
Vabriku 7,
Rakvere
kuido@verx.ee
www.verx.ee
Tel 322 3854

Pärnu Soojuspumbad OÜ
Kevade 1A,
Pärnu
info@parnu-soojuspumbad.ee
parnusoojuspumbad.ee
Tel: 56 487 575



Kus kasvatada äädikapuud

Sain naabrilt äädikapuu juurevõsu ning mulle väga meeldivad tema kaunis võra ja sügiseti punaseks värvuvad lehed. Kust selline kena taim pärit on, kuidas teda kasvatada ja kas vastab tõele, et teda saab ka köögis kasutada?

Vastab

TOIVO NIIBERG

Räpina aianduskooli kutseõpetaja

Äädikapuu taimeperekond (*Rhus*) kuulub anakardiliste (*Anacardiaceae*) sugukonda ning selle sugukonna umbes 250 liiki on levinud üle maailma subtroopilistel ja parasvöötme aladel. Eriti palju on neid liike Lõuna-Aafrikas.

Äädikapuude seas leidub nii heitlehiseid kui igihaljaid lehtpuid ja -põõsaid, samuti liaane, näiteks roniv mürgipuu (*Rhus radicans*).

Äädikapuu vili on väike luuvili. Mõne liigi vaikumahl ja viljaliha on väga mürgised ning ainuüksi nende puudutamine võib esile kutsuda näahaärritusi. Enamik liike on Euroopa iluaianduses tundmatud. Kõige dekoratiivsemat ja talvekindlamat liiki, harilikku äädikapuud ehk sumahhi, saab edukalt kasvatada ka Eesti aedades. Tundliku nahaga inimestele ei ole soovitatav ka harilikku äädikapuud paljakäsi katsuda – võib tekitada nahaärritust.

Pärit Põhja-Ameerikast

Harilik sumahh (*Rhus typhina*) on üks ilusamaid äädikapuuliike, mille kodumaa asub idapoolses Põh-

ja-Ameerikas. Ta on meil enam-vähem külmakindel ja väga kiirekasvuline, püstise hõreda võraga suur põõsas või väike puu, mis võib kasvada kuni 5 m kõrguseks. Äädikapuu võra moodustab tänu omapärasele võrasketile vihmavarju kuju, ilma et seda oleks vaja niisuguseks kujundada.

Lehed on kaunid suured liitlehed, mis kasvavad kuni 55 cm pikkuseks, võrsed haprad. Rohekas-kollased õied asuvad tihedas käbitaolises õisikus võrsete tippudes ja puhkevad südasuvel. Äädikapuu on kahekojaline taim. Öitsemise ajal on efektsemad roheline välimusega kobarjad isasõisikud. Viljade valmides muutuvad tihedad ja suured kábijad, kuni 15 cm pikkused emasõisikud pilkupaaluvalt punaseks, sametiseks ja jäävad sellisena puule püsima kuni uue kevadeni.

Valguslembene kasvukoht

Harilik äädikapuu on valguslembene, aga talub ka poolvarju. Sumahh on aias väga ilus oma kauni, lõunamaiselt mõjuva lopsaka lehestiku, pehmekarvaliste võrsete ja võrratu sügüsvärviga, mis varieerub oranžist purpurpunaseni.

On olemas ka lõhislehine sort 'Laciniata'. Sort 'Disecta' on aeglasema kasvuga, madalam, kompaktsema ja kaharama võraga, mille alumised oksad sageli toetuvad maapinnale.

Mullastiku suhtes on sumahh vähenõudlik, kasvab hästi isegi lii-

vasel ja kuival mullal. Viljakamal kergemal mullal kasvab puu kiiremini ja suuremaks. Äädikapuule ei sobi tuuline ja külm koht, sest pakaselistel talvedel võib ta saada külmakahjustusi.

Sumahh võib moodustada hulgaliselt juurevõsusi. Muru niites saab neist aga kergesti lahti. Kui ei taha, et ka naabril oleks see kena puu varsti aias, ümbritsege peenras kasvav äädikapuu 1,5 meetri laiuselt ja 1 m sügavuselt juuretõkketangaga.

Hästi sobib äädikapuu üksikuna või puude rühmana eesaeda või suuremasse aeda, et seda saaks vaadelda igast küljest. Suurepäraseid partnereid on talle okaspuud ja -põõsad. Alustaimena võite tema alla istutada hariliku kadaka roomava vormi või läiklehise mahoonia, taustaks võiks olla harilik jugapu või mägitand.

Sumahhi tekkinud juurevõsud eemaldage igal sügisel ja istutage mujale või komposteerige. Peale jooksva harvenduslõikuse puu enamat hooldamist ei vaja. Kõik vigastatud ja katkised oksad lõigake tagasi maapinnani või põhioksa tüveni. Esimesel kasvuaastal ei tohi pinnast lasta läbi kuivada ja puud tuleks kasta regulaarselt. Vanemaid puud kastke ainult põuastel perioodidel. Äädikapuu eluiga on 20–30 aastat.

Hariliku sumahhi viljad ei ole mürgised ning leiavad kasutamist kulinaarias. Retsepte ja ideid kasutamiseks jagame järgmises Targu Talita numbris.

Kuidas talvitada potiroosi?

REPRO

Proovisin sel suvel esimest korda kasvatada roose terrassil potis. Kõik õnnestus. Terrass avaneb lõunasse ja roosidel oli seal mõnus. Kastsin ja väetasin neid hoolega. Roosikesed kasvatasid suured õiekojarad, mis valgusid kaunitl üle aiavaasi serva. Aga talv läheneb. Kuidas hoida potiroosi ületalve?

Vastab

MART OJASALU

roosikasvataja

Suvel potis kasvanud roos võib talve veeta peenrale istutatult, külmkasvuhoones või sees jahedas ruumis.

Õues talvitamiseks tuleb potiroosidele luua samasugused tingimused nagu peenrarosidele. Tõstke taim oktoobris potist ettevaatlikult välja ja istutage peenrale. Pange roos kümme-kolme sentimeetri sügavale mulda, kui ta oli potis. Peale kuhjake veel kuiva freesturvast või kerget liivast aiakastet.

Lisaks kärpi-ge ka veidi võra ja eemaldage lehed. Seejärel katke roos nii, nagu kaetakse peenraroose: kuiv-õhulise kattega.

Aprilli lõpus istutage roosid taas potti. Valige need mahult veidi suuremad. Torgake potti ka mõned väetisepulgad.

Külmkasvuhoones kaevake roos novembri algul sügavalt pinnasesse ja kuhjake peale kuiva freesturvast. Kasvuhoones talvitumisel on omad ohud: nimelt võib seal päikselistel märtsipäevadel tõusta temperatuur koguni 20 soojakraadini ja roos võib liiga vara kasvama hakata.

Kolmas võimalus on viia roosipotid sisse ja hoida neid ruumis, kus temperatuur püsib ühtlaselt -3° ja $+4^{\circ}$ vahel. Kui hoiuruum on soojem, hakkab roos juba veebruaris kasvama, mis on eriti halb. Taim annab väheses valguses vaeveldes ära palju energiat ja venib pikaks.

Ruum võib olla ka pime, peasi et seal oleks õhku ja poleks liiga soe.



Oskuslikult hooldatud õie-potiroosid hakkavad õitsema juba maikuu lõpus, seega 2–3 nädalat varem kui peenrarosid.

Enne hoiuruumi viimist kärpi-ge põõsast kergelt ja näpistage lehti vähemaks. Jahedas varisevad lehed ise paari kuu jooksul maha.

Potiroosi talvitamiseks sobib garaaž, kütteta veranda või mõni muu jahe ruum või abihoone. Roosipoti võib viia ka keldrisse, kuid kui hoiate seal ka juurvilja, võivad roosid hallitama minna.

Muld hoidke potis kergelt niiske, kastke vaid siis, kui muld on kuiv. Potiroos peab saama jahedas ruumis puhata 40–50 päeva.

Peamine viga, mis ruumis talvituvate potirooside puhul tehakse: taimed tuuakse kevadel sooja liiga vara, kui valgust on veel vähe. Sobiv aeg rooside kasvu alguseks on aprilli keskpaik, õue viimiseks mai algus. Ärge unustage, et rooside noored võrsed on külmaõrnad.

POTIROOS

Sorte anumas kasvatamiseks

- Patio- ehk potirooside rühma iseloomustab minirosidest tugevam kasv ja laiuv kasvuvorm.
- Roosad: 'Charmant', 'The Fairy'.
- Tumeroosad: 'Amulett', 'Pink Babyflor', 'Sugar Baby'.
- Punased: 'Micky', 'Sweet Rosea', 'Velvet Cover'.
- Oranžid: 'Mandarin', 'Sun Tan'.

Allikas: Mart Ojasalu
"Roosiaed"

KOOLJAKUU · november



Kooljakuu ehk november

Kooljakuu, ka talve-, külma-, hal- la-, maru-, süküis-, räuska- ja rässa-, hinge-, hing-aigu-, koolja-, mardi-, märdi-, Martna- ja martna- ning kosjakuu.

2. Hingepäev on üks võimalikke hingede mälestamise ja vastuvõtmise päevi.

10. Mardipäeva nimetus viitab surnutele, mardustele. Seljas pahupidi pööratud kasukas, nagu määratud, kehastavad mardisandid karuseid ja mehelikke hingi. Nagu päris hingedelt, nii oodatakse ka santidelt õnnistust karjale ja põllule. Samuti pakutakse santidele süüa. Arvatakse, et sandid mängivad hingi, kellel pole järeltulijaid või keda ei ole kombekohaselt kostitatud.

25. Lambapäeval ja selle laupäeval (haniõhtul) käivad haned ehk kadrisandid heledas naisteriides ringi ja mängivad naiste hingi. Mulgimaal on heledas riides sanditajaid nimetatud hingesantideks. Muhus ja Tartumaal on valges rõivas sanditamist kutsutud hanejooksmiseks. Lambapäevast algab tali ja karu läheb pessa. Vaadatakse taeva- ja ilmamärke. Linnutee ja taevasoel ennustavad talve ilmasid. Lambapäeva ümber olevad tormid lubavad jõuluajaks ilusaid ja vaikesid ilmasid.

5. päev – täiskuu kõva aja algus.

7. päev – täiskuu.

9. päev – kuu kolmanda veerandi pehme aja algus.

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

20. päev – vana kuu pehme aja algus.

22. päev – kuu loomine.

24. päev – noore kuu kõva aja algus.

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

Thunide külvikalender

November 2014

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

Istutusaeg: 1. november kell 00 kuni 5. november kell 23, ja 19. november kell 21 kuni 30. november kell 24.

- 7. novembril kell 0.23 algab täiskuu aeg.
- 14. novembril kell 17.15 algab kuu viimane veerand.
- 22. novembril kell 14.32 algab noorkuu aeg.

Pehme (mäda) aeg on hea la- gundaja ja mädandaja. Pehmel ajal lähevad haavad kergesti halvaks ja piim hapuks. Siis raiutakse võsa, laotatakse sõnnikut, hävitatakse kahjureid ning külvatakse istuta- takse kõike, mis alla kasvatab. Kõige pehmem aeg on kaduneljäpäev – kaduaja neljäpäev enne kuu loomist. Tänavu 30.01., 27.02. alates kl 10st, 26.06., 23.10., 20.11. alates kl 14.32st. Kaduneljäpäevad on kaduaja neljäpäeval enne kuu loomist.

Kõval (kalgil) ajal alustatud või tehtud asjad jäävad püsima: puu ei mädane ja haavad paranevad hästi. Külvatakse teravili ja kõik muu, mis peale kasvatab. Aasta kõige kõvemad ajad on radokuu ümbruses, siis löi- gatakse ehituspalk ja muu tarbepuu. Kõik, mis kasvama peab (külv, istu- tus), tehakse maha noore kuuga; mis hävima peab (võsa, kahjurid jms), te- hakse vanaga.

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

Kuidas säilitada kibepipart?

REPRO

Mida teha kibepipra kaunadega? Taimed olid saagikad ja sellist põletavat kraami kulub korraga ju vähe. Kas tšillisid saab ka kuivatada?

Vastab
Targu Talita

Vürtspaprika ehk tšillipaprika, rahvasuus kibepipra viljad on tõesti nii tulised, et toidule särtsu andmiseks piisab imeväikesest kogusest.

Kõige lihtsam on neid säilitamiseks jaoks kuivatada: hoidke tšillisid lihtsalt kausis ja toatemperatuuril hakkavad nad tasapisi krimpsu tõmbuma. Neid võib ka nõõri otsa siduda.

Kokku kuivanud vilju hoidke õhukindlalt klaaspurgis. Kasutamiseks tehke vilji väiksemaks, pange pipraveskisse ja keerake toidule vürtsi andmiseks peale.

Tasub teada, et tšillipaprika seemned on kõvasti tulisemad kui tšillikauna muu osa. Seega – kui tahate tõeliselt põletavat särtsu, peenestage tšillikaunad koos seem-



Tšillipaprikat on väga lihtne kuivatada ja pulbriks jahvatada.

netega. Kui mahedamat, korjake seemned välja.

Tšillipuru võib lisada meresoolaga, samuti lisada teistele maitseainesegudele. Väga lihtne on viljad ära hakkida ja panna sügavkülma. Tšillisid võib lisada letsole jm pur-

gisalatitele, neist saab teha maitseõli ja isegi tšillimoosi. Külmal ajal saate hea soojendava joogi, kui panete tšillipaprika kuivatatud kauna tulikuuma kakao sisse ja hoiate seal veidi aega. Aga joogile võib ka lihtsalt tšillipulbrit peale riputada.

Raske töö ei ole kunagi olnud nii kerge

TALPIRID®

Patendeeritud

MUTILÕKS



Kiire paigaldamine



Turvaline ja vastupidav



Kahepoolsed lõuad, maksimaalne tulemus

Saadaval E-poes



www.mullamutt.ee
Tel: 56 484 868

Lisame sügisele

REPRO

Sügav sügis on käes, ja et meeleolu ikka kõrgel püsiks, leidke argirutiinis toredat vaheldust, olgu selleks siis kas või esmapilgul eksootiliste ja võõrapäraste maitsete toomine oma kööki.

Allpool tutvustab meisterkokk Heimar Kuuskler mehhikopärasteid retsepte, mille valmistamiseks on kasutatud Santa Maria *tex-mex*-tooteid.

Manna La Roosa peakoka Heimar Kuuskleri sõnul on eestlased üle saanud kartusest, et Kesk-Ameerika ja Mehhiko toidud on ebatervislikud ning liiga vürtsikad. Tema sõnul on need tervislikud, kuna roogades kasutatakse palju kanaliha ja kala ning köögi- ja puuvilju. Samuti pole need ülemäära vürtsikad toidud, sest vürtsikus ja teravus saadakse vaid tšilli abil, mida võib ju igaüks lisada vastavalt enda soovile.

Kanafileevardad Guacamole kastmes (neljale)

- 400 g kanafileed
- 1 pakk Santa Maria Fajita maitseainesegu
- 200 g purustatud ümmargusi maisikrõpse
- 1 purk Guacamole dipikastet
- 1 avokaado
- 1 laim ja selle mahl
- 8 sl oliiviõli
- 10 g värsket koriandrit
- 5–15 g värsket tšillit

Maitsestage kanafilee Fajita maitseaineseguga. Paneerige kanafileed purustatud *nacho*'des ja küpsetage ahjus 200 kraadi juures kuldpruuniks. Võite kasu-



Lõhe ceviche.

tada ka fritüüri. Kastme põhjaks võtke Guacamole dipikastet, lisage sinna värsket avokaadot, riivitud laimikoort, värskelt pressitud laimimahla, tükeldatud tšillit ja värsket koriandrit.

Maisipuder suitsupardi ja koriandriga (neljale)

- 50 g võid
- 100 g koort (35%)
- 500 g värsket maisi või maisikonservi
- 15 g värsket koriandrit

- maitse järgi soola ja tšillit
- 100 g suitsupardifileed
- 2 sl Santa Maria Taco maitseainesegu
- 4 täisteratortiljat

Sulatage potis või, lisage mais ning kuumutage 5 minutit. Lisage koor ja veidi vett, seejärel hautage 15 minutit. Püreestage blenderiga ühtlaseks. Maitsestage soola, tšillipipra ja hakitud värsket koriandriga.

Grillige tortiljat kuuma pannil või grillil mõlemalt poolt mõni sekund, seejärel määrige sellele maisipuder ja lisage tükeldatud koriander, tšilli ja suitsupardifilee. Kõige peale raputage Taco maitseainesegu.

Lõhe ceviche (neljale)

- 300 g värsket lõhefileed
- 1 laim
- 15 g koriandrit
- 10 g tšillipipart
- 1 purk Santa Maria Cheddarijuustu kastet
- 4 Santa Maria Mehhiko nisutortiljat

Tükeldage värsket lõhefileed väikesteks kuubikuteks, maitsestage laimimahla, koriandri, tšillipipra ja soolaga. Laske 10 minutit seista.



Kanafileevardad Guacamole kastmes.

vürtsi

Määrige kahe tortilja vahele Cheddari juustu kastet ja küpsetage ahjus. Serveerige lõhe *ceviche*'i kolmnurkadeks lõigatud, ahjus küpsenud nisutortiljadel.

Quesadilla'd

- 2 kanafilee
- 1 pakk Santa Maria Fajita maitseainesegu
- 1 pakk nisu- või täisteratortiljasid
- 400 g riivitud juustu
- Taco kastet
- 3 sibulat
- 1 kimp värsket koriandrit
- 2 sl võid või õli
- 150 g värsket salatit
- Santa Maria Guacamole kastet

Praadige kanatükid ja maitsestage Fajita maitseaineseguga. Lõigake fileed õhukesteks viiludeks ning asetage need tortiljale koos juustu, hakitud sibula, Taco kastme ja hakitud koriandriga. Voltige tortiljad pooleks ja küpsetage keskmisel kuumusel mõlemalt poolt, kuni juust on sulanud.

Seejärel lõigake *quesadilla*'d keskel pooleks ja tõstke taldrikule. Serveerige koos värskel salatit ja Guacamolega.

Grillitud maisitõlvikud

- 100 g võid
- 1 tl jahvatatud paprikat
- 2 tl Cayenne'i pipart
- 1 tl tšillipulbrit
- 1 laimi riivitud koor
- 2 sl laimimahla
- 4 maisitõlvikut

Segage toatemperatuuril või kausis kokku maitseainete, riivitud laimikoore ja -mahla. Hõõruge iga maisitõlvikut võiseguga ja pange fooliumisse. Küpsetage mähitud maisitõlvikuid ahjus 180 kraadi juures umbes 30 minutit. Võtke mais ahjust ja määrige ülejäänud võiseguga. Küpsetage maisitõlvikud ahjus või grillil kuldpruuniks.

Ahjus küpsetatud maisitaskud banaani ja šokolaadiga (neljale)

- 12 Santa Maria Taco Shells maisitaskut
- 4 banaani
- 50 g suhkrut
- 1 laimi mahl
- tšillihelbed
- 120 g tumedat šokolaadi (70%)

Tükeldage käsitsi või purustage blenderis küpsed banaanid, lisage banaanipureele veidi suhkrut, tükeldatud tumedat šokolaadi, värskelt pressitud laimimahla ja veidi tšillihelbed. Tõstke banaanimass maisitaskutesse ja küpsetage ahjus mõni minut 200 kraadi juures. Serveerige soojalt.

Krõbe kanasalat

- 500 g kana kintsuliha
- 1 pakk Santa Maria krõbedat paneeringut kanale
- 2 sl õli
- 300 g värsket spinatit
- 8 ploomtomatit
- 2 kollast paprikat
- 2 sl rohelist jalapenosid
- 1 punane sibul

Valage kausi põhja paneering, sorts õli ja paneerige selles ribadeks lõigatud kanaliha. Katke ahjuplaat küpsetuspaberiga ja küpsetage kanatükke 200 kraadi juures umbes 15 minutit. Laotage spinat, tomatid, ribadeks lõigatud paprika, jalapeno ja ratasteks lõigatud sibul kaussi ning segage kanatükkidega. Salatit võite kaunistada *chipotle*'i kastmega. Selleks segage 4–5 sl majoneesi 1 tl *chipotle*'i tšillipiraga.



Maisipuder suitsupardi ja koriandriga.

Toored kotletid ja lihapallid teevad elu mugavamaks

Kodukokkade rõõmuks on Rakvere toonud poelettidele uued kvaliteetsest hakklihast valmistatud toored hakk-kotletid ja hakklihapallid. Koduse hakkliha baasil valmistatud toored kotletid ja lihapallid on maitsestatud ning vormitud parajateks lihapallideks ja kotlettideks ning koheselt valmis keetmiseks, hautamiseks, küpsetamiseks või praadimiseks. Mugavalt ja kiirelt pliidilt lauale jõudvad lihapallid ja kotletid on koduse mekiga, sest maitset annavad sibul, pipar ja küüslauk! Pane pann tulele ja naudi Rakvere hakklihapalle ja -kotlette!

RAKVERE
Kõht täis Eesti moodi!

Lihapallidega tomatikaste pennedega 4-le

Küpseta lihapallid pannil õlis kuldpruuniks ja tõsta kõrvale. Prae samas rasvas hakitud sibul ja küüslauk. Lisa konservtomatid ja pune, hauta madalal kuumusel 20 minutit. Maitsesta suhkruga, soola ja pipraga. Sega hulka küpsed lihapallid ja kuumuta kõike koos 5 minutit. Serveeri lihapallikastet värskelt keedetud pennedega, riivi peale parmesani ning kaunistasi basiilikuga.

- 400 g pennesid
- 2 pakki tooreid lihapalle
- 2 sl õli praadimiseks

Kaste:
800 g kooritud konservtomateid omas mahlas
4 küüslauguküünt
2 sibulat
2 tl kuivatatud punet
1 sl suhkrut
soola, pipart
Serveerimiseks parmesani ja basiilikulehti

Proovi järele!



Uus!





Igal aastal on Maalehe koduveinikonkursile laekunud ka erinevatest köögiviljadest pruulitud veine.

Teeme

Veinitegu ei pea alati surmtõsine olema, natuke saab nalja ka teha, katsetades üllatavate toorainetega.

Tänavu ei olnud eriti hea marja- ja puuvilja-aasta ning paljud veinid jäid seepärast tegemata. Praegu pole enam eriti midagi värsket saadaval ka, millest veini teha saaks. Aga asi pole lootusetu, sest katsetada võib ka võimatute toorainetega.

Ma ütlen kohe ära, et alljärgnevatest retseptidest pole ma ise ühtegi veel teha proovinud. Loen päris palju inglise keeles ilmunud koduveinialaseid raamatuid ja olen leidnud huvitavaid retsepte, mille kohta mõtlen, et kui aega on, peaks proovima. Nüüd kutsungi üles kõiki koduveinikonkursi ja koduveini sõpru proovima mõnda neist "imetegudest" – kunagi, minupärast 1. aprillil näiteks. Võiksime tulemustest teha äkki hoopis eraldi naljaveinide konkursi?

Kogused on siin väikesed, kokku umbes 6 liitrit veini. Aga toorained on ka nii imelikud, et ei julgegi esimese hooga rohkem soovitada. Julge hundi veinitünn on muidugi suurem ja sel juhul tuleks kõiki koostisaineid võtta neli korda rohkem, kui räägime 20–25 liitrist näiteks. Väikese koguse tegemisel raatsib veini ka suhkruga huvitavamaks teha, kasutades selleks kas pruuni suhkrut, mis annab kauni värvu, või Demerara suhkrut.

Kartulivein

- 2 kg kartuleid
- 4,5 l vett
- 450 g hakitud rosinaid
- 1,1 kg suhkrut
- 2 sidrunit, riivitud koor ja mahl
- 2 apelsini, riivitud koor ja mahl
- 5 ml tanniini

Viilutage kartulid, keetke väheses vees 15–20 minutit. Kurnake vesi teise nõusse, lisage suhkur ja hakitud rosinad. Kartulisegu võite ära süüa.

Kui segu on jahtunud käesoojaks, lisage sidruni ja apelsini mahl ja riivitud koor ning vältige valge pehme koorealuse osa sattumist virdesse, see tekitab mõru maitset. Lisage ka tanniini, pärm ja toitesoolad. Pärast viit päeva käärimist kurnake virdest igasugune tahke osa välja ja laske lõpuni käärida. Käärimise lõpetamiseks kasutage peatajat ja selitajaid.

Pidavat tulema valge kuiv vein.

veinidega nalja

Pastinaagivein

- 2 kg pastinaaki
- 450 g hakitud rosinaid
- 1,25 kg suhkrut
- 1 tl ensüümi
- pärm
- toitesoolasid
- 2 tl sidrunhapet
- 1 tl tanniini

Puhastage pastinaak, tükeldage ja keetke väheses vees õrnalt, kuni tükid on pehmed (kuid mitte liiga pehmed, muidu võib hiljem tulla probleeme veini selitamisega).

Kurnake vedelik välja, lisage suhkur ja hakitud rosinaid, lisage käärimisnõusse kuni 4,5 liitrit vett ning laske leigeks jahutada. Lisage tanniin, sidrunhape, pärm ja toitesoolad. Laske aeg-ajalt segades käärida 4–5 päeva. Siis kurnake kõik tahked osised välja, ja vajadusel, kui vett on vähemaks jäänud, lisage seda nii palju, et 4,5 liitrit oleks täis. Laske lõpuni käärida, kasutage käärimise peatajat ja selitajaid, et vein selgeks saada ja villige pudelitesse. Pidavat tulema hörk kuiv valge vein.

Nisuvein

- 450 g nisu
- 900 g heledaid rosinaid
- 450 g tükeldatud kartulit

- 1,8 kg suhkrut
- 2 greipi
- 4 liitrit vett

Peske ja tükeldage rosinaid ja kartul. Lisage need käärimisnõusse koos greibimahla ja riivitud koorega. Peske nisu ja lisage segule ka suhkrut. Valage üle keeva veega ja segage hästi, kuni suhkur on lahustunud. Laske veinisegul jahtuda ja seejärel lisage aktiveeritud veinipärm. Laske vesiluku all käärida kuni kolm nädalat, segades virret iga päev. Kurnake paks välja ja laske puhtal virdel lõpuni käärida. Kasutage käärimise peatajat ja selitajaid ning villige pudelitesse. Autorid väidavad, et enne joomiskõlblikuks saamist tahab vein seista vähemalt aasta.

Rosinavein

- 3 kg rosinaid
- 1 tl sidrunhapet või ühe sidruni mahl
- 4 liitrit vett
- veinipärmi ja toitesoolasid

Hakkige rosinaid ja pange käärimisnõusse, lisage kuum vesi. Paari päeva seismise järel lisage pärm ja toitesoolad. Nüüd võib hüdromeetriga mõõta suhkrunäitu, et saada aimu hilisemast alkoholisisaldusest. Esimestel käärimispäevadel hoidke käärimisnõu soojas kohas (21°) ja seejärel võite jahedamas

se ruumi viia. Segage iga päev, ja kui käärimine on lõppenud, kurnake vein paksu pealt ära teise nõusse. Käärimise peatajat ja selitajaid kasutage enne pudelitesse villimist. Rosinaveini võib teha ka vähemate rosinatega, kuid siis tuleb selle võrra rohkem lisada suhkrut, mis on vees lahustatud.

Ingverivein

- 12 cm ingverijuurt
- 5 l vett
- 1,4 kg suhkrut
- 4 sidruni mahl ja riivitud koor
- 500 g tükeldatud rosinaid
- veinipärmi ja toitesoolasid

Koorige ja viilutage ingver, pange käärimisnõusse, lisage sidruni koor ja rosinaid ning valage juurde 2,5 liitrit keeva vett. Laske kaane all seista 24 tundi. Seejärel lisage 2,5 liitrit keedetud ja jahutatud vett, suhkur, sidrunimahl, toitesoolad ja segage, kuni suhkur on lahustunud. Siis lisage pärm ja laske käärida kolm-neli päeva. Kurnake paks välja ja laske puhtal virdel lõpuni käärida. Kasutage käärimise peatajat ja selitajaid ning villige pudelitesse. Valmistuge 1. aprilliks juba aegsasti!

TIINA KUULER

Veinivilla perenaine

Maaleht

VEINIVILLA ESITLEB:

Maalehe koduveinikonkurss a.D. 2015

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

KONKURSSI TOETAVAD:

- 2014 suvi ja sügis** 🌟 käis usin veinitegu
- 2015 veebruar** 🌟 algab veinide vastuvõtt
- 2015 aprill** 🌟 toimuvad eelvoorud, valitakse finalistid
- 2015 juuni** 🌟 suur finaal

Eraldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine, õuna-, kirsi-ploomi-kreegiveine, sõstraveine, rabarberiveine jne ning siidreid. Tähelepanu all on kodumaine tooraine. Iga veinimeister võib konkursil osaleda mitme veiniga, aga mitte rohkem kui kuuega. Iga veini tuleb esitada kolm pudelit.

Pappkasti pakitud pudelid saada postiga aadressile OÜ Veinivilla (nõudmiseni), Rännaku pst 9a, 10901 Tallinn. Postkontoris paki üle andes palume märkida, et tegu on pudelitega ja kergesti puruneva kaubaga.

Veinid võib ka ise kohale tuua Tallinna Veinivilla kauplusesse aadressil Rännaku pst 10, kuid ainult eelnevalt ette helistades telefonil 508 7222.

Munast ja kõrvitsast

Halloween ehk eesti-päraselt pühakutepäev ei ole meil küll väga levinud, kuid siiski võiks selle läänelikust tähistamisest leida parima ja sel ajal rohkem tähelepanu pöörduda näiteks kõrvitsatele.

Kapi peale peidetud kõrvitsaid hoiakse jõuluks. Aga kui neid on rohkem, võiks juba nüüd maiustama hakata ning proovida ka midagi muud kui vaid klassikaline kõrvitsasalat – las see jäädagi jõululauda kaunistama.

Kui tekib vastupandamatu soov maiustada, võiks proovida valmistada kosutavat munajooki. Ilmadki on juba jahedad ning kosutav ja toitev soe jook ei ole liiast.

Põneva maitse saab sellele anda kõrvitsapüreega. Iga maiasmoka enda otsustada jäägu see, kui palju suhkrut lisada. Kes ikka väga magusat armastab, ei pea tagasihoidlikuks jääma.

Kui munajooki sai liiga palju ja kõike ei jõua ära juua, võib ülejäägi panna külmkappi ning järgmisel päeval sellest koogi valmistada. Olgu selleks siis lihtne, kiire ja äraproovitud retsept: munad suhkruga vahtu, paar lusikat jahu, juurde munajook ning ahju küpsema. Või siis natuke enam aega nõudev ning suurema kõrvitsakogusega variant.

Kõrvitsakooki saab valmistada ka ilma munajoogita, siis võib võtta kaks tassi kõrvitsapüreed. Seda kooki söövad ka need inimesed, kes kõrvitsast üldjuhul lugu pidada ei oska, kuid magusale koogile ei suuda vastu panna.



Soojendav munajook, mis sobib ka koogi asemel maiustamiseks.



PILLE HERMANN

Munajoogi valmistamiseks segage pool piima kogusest vahustatud munakollastega ning teine osa kõrvitsapüreega.

Vürtsikas kõrvitsakook on ahvatlus neilegi, kes kõrvitsast väga lugu ei pea, kuid oskavad hinnata magusat suutäit.



Soojendav munajook (kogusest jätkub neljale)

- 4 munakollast
- 0,5 tassi suhkrut
- 1 tass kõrvitsapüreed
- 0,5 tl kaneeli
- 0,5 tl vanillsuhkrut
- 0,3 tl riivitud muskaatpähklit
- 1,5 tassi piima
- 1 tass röõska koort
- 0,5 tassi rummi
- 0,5 tassi viskit
- vahukoort kaunistuseks

Valmistage kõrvitsapüree. Segage munakollased suhkruga ning vahustage. Seejärel kuumutage potis piim, kaneel ning vanillsuhkur. Niristage pool kuumast piimast munavahu hulka ning segage pidevalt. Valage kõrvitsapüree teise poole piima hulka, segage korralikult ning seejärel lisage segatud munakollane ja piim. Kuumutage madalal temperatuuril, kuni segu hakkab paksenema. Vahustage röõsk koor. Laske kuumutatud segul natuke jahtuda, valage juurde röõsk koor ning seejärel viski ja rumm. Kui jooki pakutakse ka lastele, peaks alkohol välja jääma. Kaunistuseks vahukooretups ning riivitud muskaatpähklit.

Vürtsikas kõrvitsakook

Põhi

- 100 g võid
- 2 sl oliiviõli
- 1 tl suhkrut
- 1 klaas jahu
- näpuotsaga soola

Vahustage või suhkruga, lisage õli, sool, segage läbi ning seejärel hakake lisama

jahu. Vajutage tainas näppude abil koogivormi põhja ning asetage külmkappi sehniks, kui täidist valmistate.

Täidis

- 1 tass kõrvitsapüreed
- 1 tass munajooki
- 1 tass suhkrut
- 3 muna
- 2 tl viskit
- 2 tl rummi
- 1 tl kaneeli
- 0,5 tl kardemoni
- 0,5 tl riivitud muskaatpähklit

Vahustage muna suhkruga tugevaks vahuks. Segage kõrvitsapüree ning eelmisest päevast alles jäänud munajook, lisage kaneel, muskaatpähkel, kardemon, viski ja rumm ning viimasena vahustatud munad. Valage segu eelnevalt ettevalmistatud põhjale ning küpsetage 170 kraadi juures 50 minutit kuni tund. Võtke kook ahjust välja ning laske pool tund jahtuda. Sel ajal valmistage kate.

Kate

- 1 tass hapukoort
- 1 muna
- 2 tl suhkrut
- 1 tl viskit või rummi
- riivitud muskaatpähklit

Kloppige muna suhkruga lahti ning segage hulka hapukoort, riivitud muskaatpähkel, lisage viski või rumm. Valage saadud segu koogile ning asetage veel 20 minutiks ahju, kuni kook on pealt kuldpruun. Võtke ahjust välja, laske jahtuda ning serveerige. Koogi võib valmis küpsetada ka eelmisel päeval, siis maitseb see veelgi paremini.

PILLE HERMANN

PILLE HERMANN



Kaamed tondid on esmalt kaetud valge šokolaadiga, seejärel on rosinad kastetud sulatatud tumedasse šokolaadi ning silmadeks vajutatud. Mornid suud on samuti veetud šokolaaditriibust.

Koleküpsised

“Midagi hirmuäratavat ja õudset peab selles päevas ikka olema, aga peaasi et ta mulle kallale ei tule,” arvas üks laps enne kõrvitsapüha saabumist.

Halloween'i tähistatakse 31. oktoobri öösel vastu 1. novembrit. Kuigi meil pole kombeks sel päeval kostümeeritult ringi liikuda, on tähtpäeva põhitunnused kõrvitsalaternad aina populaarsemaks muutumas. Kes kostüümiga ei viitsi vaeva näha, paneb ette koleda maski või joonistab pähe hirmuäratava näo. Tõsi, väike vimka on ka lauakatmisel lubatud – keegi ei pinguta kaunite toitute nimel, pigem proovitakse valmistada hirmuäratavaid roogasid, mis on siiski söödavad, kuid esmapilgul natuke ehmatavad.

Enamasti püüdleb iga kokakunstiharrastaja ikka enam ja enam täiuslikkuse poole, aga *Halloween* on aeg, mil võib end lödvaks lasta ja mõelda hoopis teistsuguste küpsiste peale. Et kõik pereliikmed sellest võrdset osa saaksid, küpsetak sel korral hoopiski koleküpsiseid. Nii saavad ka pere kõige väiksemad oma “koleannuse” ning suured suutäie magusat. Ei ole ju va-



Sõrmede tegemiseks lõigake tainakangist sentimeetrilaiune tükk. Suruge pihus piklikuks ning asetage plaadile. Küüneks vajutage mandel.

het, mida raamatut lugedes või teletkat vaadates krõbistad – on see siis lilleks vormitud küpsis või natuke hirmutava näoga kummitus.

Koleküpsised

- 100 g võid
- 1 tass suhkrut
- 1–1,5 tassi jahu
- 1–2 sl leiget vett
- 0,5 tl soola

Vahustage toasoe või suhkruga, lisage sool ja vesi, segage ning hakake juurde puistama jahu, kuni moodustub tugev tainapall. Vajutage tainas naljakandiliseks, katke killega ja asetage 30 minutiks külmkappi.



Ei ole ju midagi hirmsamat kui pesemata käed söögilauas, seetõttu on küpsistele peale määratud šokolaadi ning ka peedimahhaga punaseks värvitud tuhksuhkrust ja muuvalgest valmistatud võõpa.

PILLE HERMANN



Ristpistes on köögivilju lihtne tikkida, nendega saavad näppu harjutada ka pere nooremad.

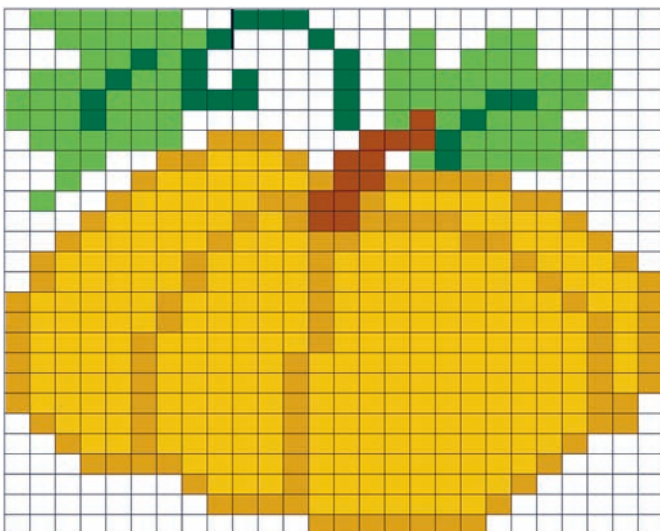
Tikitud kõrvits ja tomat

Lihtsad ristpistemotiivid sobivad tikkimiseks moosipurkide katele, laudlinadele, pajalappidele ning ka köögrätikute serva.

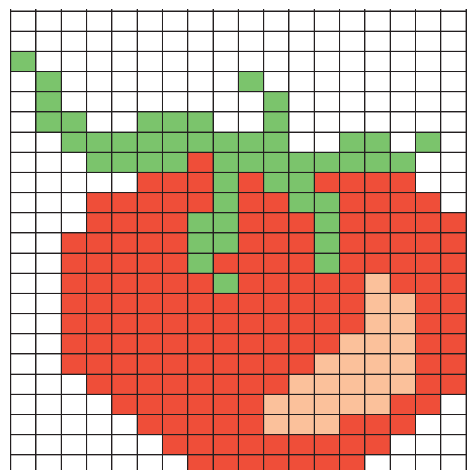
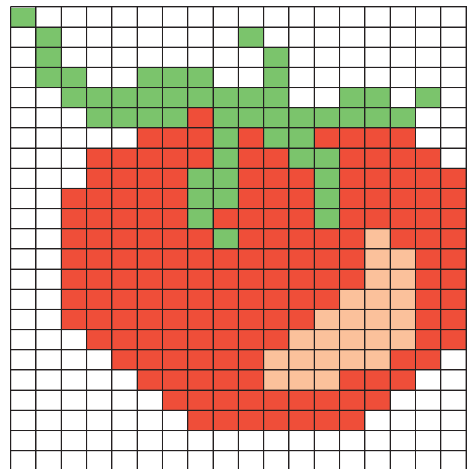
Enamik hoidiseid on tallel, kuid leidub inimesi, kes jumaldavad kõrvitsamoosi. Küll keedetakse seda pooleks õuntega, küll pihlakatega, maitseks ingverit, kaneeli, muskaati. Kuna on *halloween* ning kõrvitsaaeg, siis miks mitte külakostiks kaasa võetud kõrvitsamoosi purgile tikkida ka temaatiline pildike.

Targu Talita

Tikand raamatust
"Landhausstil, Bezaubernde Kreuzstichmotive", 1996



Kui hoidised tehtud ja tallel, tuleb neid ka tasapisi sööma hakata. Külaskäigule on alati hea kaasa võtta kodus valmistatud hoidiseid. Kui kinkimiseks mõeldud purk veel ka ära kaunistada, ei tohiks küll tekkida kahtlust, et kas ehk liiga vähe ei võtnud külakostiks kaasa.



Tomatimotiiv sobib laudlina serva pilku püüdma.

Õmmeldud kõrvitsad

PILLE HERMANN

Kui koduaias kõrvitsaid vähe ning toiduga mängimise mõte võõras on, võib *halloween*'i ajaks hoopiski riidest kõrvitsad meisterdada.

Isetehtud kõrvitsad sobivad aknalauale või lauanurgale meeleolu looma. Kui materjali on piisavalt, võib teha nii suured kõrvitsad, et neid saab hiljem ka diivanipadjana kasutada.



PILLE HERMANN

Lõigake kangast riba, õmmelge külj kokku ning seejärel krookige üks ots.



Enne kui kõrvitsaid täitma hakata, tuleks õmmelda ka vars – selleks sobivad nõõrid, mis on mitmekordselt kokku murtud, kroogitud avast läbi pistetud ja kõrvitsa pahemalt poolt kinni õmmeldud. Tänuväärne täitematerjal on vana ja pehmeks kulunud T-särk. Seejärel pöörake kõrvitsa alumine serv pahemale poole ning krookige kokku ka teine ots.



Vajadusel lisage veel täitematerjali ning katke see osa, mida enam krookida ei õnnestunud, sama kangaga, millest ka kõrvits on valmistatud ja õmmelge paari pistega kinni.

Villasest kangast õmmeldud kõrvitsad.



Kel kuraasi rohkem, võib õmmelda sügishooajaks temaatilise prossi.

Minikõrvitsad, millele on niidiga peale veetud ka kõrvitsale iseloomulikud vaod ning natuke heiet peale tikitud.



Mille poolest erineb poemahl kodusest mahlast?

RAIVO TASSO

Sageli arvatakse, et poes müüdav pakimahl on täis kemikaale. Aura mahlu tootva A. Le Coqi juhataja Tarmo Noop selgitab, mida mahlapakid tegelikult sisaldavad.

“Inimesed arvavad tihti, et kõik see, mis on pakis, on mahl,” ütleb ta. Tegelikult on seal nii mahl, nektar kui ka mahlejook. Nii Euroopa Liidus kui Eestis on määrustega reguleeritud mahlade ja nektarite minimaalne mahlasisaldus. See tähendab, et mahla nime võib kanda ainult toode, mis on saajaprotsendine täismahl.

Nektarite puhul on eri viljade kohta kehtestatud minimaalne mahlasisaldus, mis jääb enamasti 25 ja 50 protsendi vahele. Nektarisse võib lisada ka vett, suhkrut, magusaineid ja sidrunhapet.

Mahlejookide puhul pole mahlasisaldust määratletud, kuid see jääb enamasti 10–15 protsendi kanti. Mahlejookidele võib lisada sünteetilisi, naturaalseid ning looduslähedasi maitse- ja lõhnaaineid.

“Pakimahl on täpselt sama nagu kodus tehtud mahl,” kinnitab Noop. Kuna Eestis ei kasva mahla toorainet piisavalt, kasutatakse soojemates riikides kasvatatud viljadest valmistatud mahlakontsentraate. Nende saamiseks on puuviljadest või marjadest mahl 24 tunni jooksul pärast korjamist välja pressitud ja sellest osa vett n-ö välja võetud. Pole ju mõtet vett kaugete maade taha vedada.

Kontsentraadile lisatakse vett

Mahlakontsentraadid ostetakse piirkondadest, kus on nende puuviljade küpsemiseks kõige paremad tingimused. Näiteks Brasiilia ja Kreeka apelsinil on Noobi sõnul suur vahe. Parimad maitset on siinsete ekspertide poolt välja otsitud ja nii ostetakse apelsinimahla kontsentraat Brasiiliast, õuna oma aga Poolast.

“Tahame tarbijatele pakkuda kvaliteeti ja seetõttu eelistame pigem kallimat toorainet,” märbib Noop. Kõrge kvaliteedi tagab



A. Le Coqi juhataja Tarmo Noop kinnitab Reola tehases, et Aura apelsinimahlale ei ole lisatud suhkrut ega säilitusaineid.

ka see, et ettevõtte on liitunud Euroopa mahlatootjaid ühendava organisatsiooniga SGF (Sure-Global-Fair), kes kontrollib tooraine ja mahla kvaliteeti. SGFi nõuded kvaliteedile on kehtivast seadusandlusest kõrgemad ja A. Le Coq on Baltimaades ainuke selle liige.

Reola mahlatehasesse saavad mahlakontsentraadid 200-liitrites tünnides. Osa tuleb säilitada sügavkülmutatuna ja teisi paari plusskraadi juures.

Apelsinimahla kontsentraat on moosipaksune ja väga vänge maitsega. See tuleb mahla saami-

seks lahjendada veega vahekorras 1:4,6. Täismahla valmistamisel lisatakse mahlakontsentraadile sama kogus vett, nagu sellest on enne välja võetud. Suhkrut mahla ei lisata.

Kontsentraat segatakse veega 15 000 liitrit mahutavas hiigelsuures mahutis, kust see voolab pastöriseerimisse. Seal kuumutatakse mahla 95 kraadi juures 30 sekundit, jahutatakse ja villitakse steriilses keskkonnas. “Meie tehnoloogia võimaldab bakterivabas keskkonnas villida ja me ei kasuta mahlas säilitusaineid,” kinnitab Noop.

Aura sortimendis on kolm täismahla – tomati, õuna ja apelsini. Ülejäänud liitristes pakkides tooted on nektarid. Jõhvika ja musta sõstra täismahlad on nii happelised, et neid tuleb lahjendada ja suhkruga magustada. Kodus tehakse neist mahladest morssi.

Mahlajook parem kui limps

Nektareid valmistatakse seetõttu, et nektar on täismahlast odavam. Kõige odavam on aga mahlajook, mille mahlasisaldus kõige väiksem. Ka vitamiine ja mineraalaineid on täismahlas teistest mahlatoodetest rohkem. "Igal juhul on vitamiinidega mahlajook kasulikum kui karastusjook," väidab Noop.

Mahlapakilt saab lugeda, mida see sisaldab. Aura uutest mehudes on mahlasisaldus 60%, aga seaduses ei ole "mehu" nimetust ja nii kannavad need tooted mahlajooги nime.

Üldiselt on Eestis hakatud aina rohkem mahla poest ostma. Kui 20 aastat tagasi müüdi Eestis 4,6 miljonit liitrit mahla, siis mullu oli see kogus ligi seitse korda suurem ehk 32 miljonit liitrit.

HELI RAAMETS

PANE TÄHELE

Müüdid ja tegelikkus

■ **Müüt:** Tervislik on vaid värskest pressitud mahl, pakimahl kontsentreeritud mahlast sisaldab hulgaliselt konservante ja muid kemikaale.

Tegelikkus: Pakimahlad on konservandivabad, sisaldades toor-mahlaga samaväärselt vitamiine, mineraalaineid ja mikroelemente.

■ **Müüt:** Pakimahlad säilivad terve aasta, järelikult sisaldavad säilitusaineid.

Tegelikkus: Pakimahlad on säilitusaineteta, pikk säilivusaeg tagatakse aseptilise villimisega.

■ **Müüt:** Nektar on tummsem kui mahl.

Tegelikkus: Nektarite mahlasisaldus on 25–50%, täismahlal 100%.

■ **Müüt:** Kartongpakend ei ole mahlale nii kasulik kui klaaspudel.

Tegelikkus: Kartongpakend kaitseb mahla valguse ja õhu eest, tänu sellele säilitab mahl oma primad omadused.

■ **Müüt:** Mahl on suhkrut täis – eelistage puuvilju.

Tegelikkus: Täismahl on oma olemuselt naturaalne ja konservantideta ning sellele ei ole lubatud lisada midagi, ka mitte suhkrut.



Maalehe aastaraamat – asendamatu abiline!



MAALEHE TELLIJALE

soodsa hinnaga!

5,45 €

Hind sisaldab postikulu!

Ettetellimine on alanud!

Maaleht

Raamat ilmub novembri keskel ja toimetatakse tellijani postiga hiljemalt detsembrikuu jooksul.



- **Thunide külvikalender**
- Loodusravi võimalused
- Värvid ürdikastis
- Ilupõõsaste lõikus
- Looduslik taimekaitse
- Amplitte valik ja hooldus
- Kuidas valida toidukartulit
- Kuidas aidata oma südant
- Ja palju muud...

*Ära unusta,
telli kohe!*

tel 680 4444, klienditugi@lehed.ee
maaleht.ee/aastaraamat



- ✓ *Soojust salvestavad kaminahjud*
- ✓ *Kindel kodumaine kvaliteet igasse Eestimaa kodusse!*
- ✓ *Soojustsalvestav võime kuni 36 tundi*
- ✓ *Paigaldus 1-2 päeva jooksul*
- ✓ *Viimistlus vastavalt kliendi soovile*
- ✓ *Garantii*



OÜ Ahja Moodulahi
info@moodulahi.ee
Telefon 56 649 239
www.moodulahi.ee