



Umbrohud raviks ja toiduks

Toivo Niiberg
80 lk, pk

125.-

Võilill – umbrohi, ravim- või mürktaim?

Kas võilill on tülikas umbrohi, ravimtaim, mürktaim või hoopis väärtuslik köögivili, aga miks ka mitte ilus lill, oleneb inimese lähenemisest.

Harilikku võilille on kirjanduses eelkõige mainitud tülika umbrohuna, aga ka ravimtaime ja harvem köögiviljana, mida isegi peenral võib kultiveerida. Lisaks on võilill ka väärtuslik meetaim. Ühelt hektarilt võililledega kaetud põllult võib saada kuni 20 kg mett. Jämedad juured kõlbavad praetult kohvi aseaineks, keelõied tubaka lisandiks. Ravimtaimena kasutatakse peamiselt juuri, mis sisaldavad vaikaineid, lima, eeterlikku õli jne. Taime kasutatakse ravimitööstuses ravimpillide valmistamisel, ka ravimina söögiisu tõstmiseks, kõhukinnisuse vastu ja sapierituse soodustamiseks. Värske piimmahl on ravimiks maksa-, neeru-, põrna- ja nahahäiguste korral, muuhulgas kaotab allergikutel sügelemise.

Võilill taimekaitses

Võilille tõmmise mõju on märgatud mitmete lehtäi-, lesta-, lehti närvivate vastse liikide, samuti ka nematoodide tõrjel. Juuretõmmis on tavaliselt efektiivsem.

• Korjatakse rohelist lehti ja juuri. 200–400 g purustatud juuri või 400–600 g purustatud värsked lehti valada üle 10 liitri veega ja jätta 2–3 tunniks seisma.

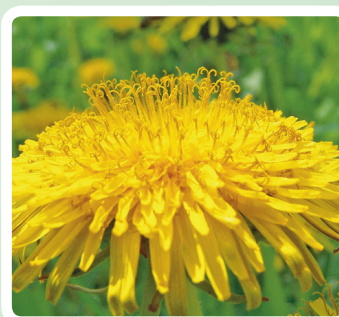
Pärast kurnamist tuleb tõmmist kasutada kindlasti samal päeval.

Võilill toidus

Juba antiikkultuuris hinnati võilille kui elueliksiiri: seda peeti ainevahetuse korrastajaks, söögiisu tekitajaks, suguvõime suurendajaks, soolade eemaldajaks, sapi- nõristajaks, kõhulahtistiks, toniseerijaks ja aktiveerijaks. Nendele, kellele on keelatud soola tarbimine, asendab võilill toitudes igati keedusoola. Salatite ja supptide maitsestamiseks sobivad värsked või kuivatatud võilillelehed; praadidele, hautistele jt roogadele võib aga lisada kuivatatud võilillejuurepulbrit.

Goethe lemmiksalat

Võtta kaks suurt peotäit peeneks hakitud värsked rohelisi võilillelehti, segada juurde peotäis hästi peeneks hakitud ja kergelt läbi tambitud noort kõrvenõgest, sama palju hakitud hapuoblikat või noort rabarberilehte, kurgirohtu, 2–3 kuhjaga supilusikatäit hakitud peterselli, rohelist sibulat ning tilli, 2 hakitud kanamuna, 1 peeneks hakitud keskmise mugulsibul. Segada kõik hästi läbi. Peale valada klaas keefiri, millele on lisatud veidi soola, jahvatatud valget pipart, ½ sidruni mahl ning riivitud sidruni koor. Pakkuda koorega keedetud värskete kartulite ja hautatud kala- või loomaliharoogade juurde.



Oma kana munetud munad on kanakasvatatajale sama hinnalised kui 19. sajandil juveliir Peter Carl Fabergé poolt mitmetele Euroopa kuninglikele peadele valmistatud kullaga kaunistatud pühademunad.

Fabergé munadest on sajandite jooksul saanud kollektsionääride huviobjektid. Omamoodi kogujad on ka kanakasvatatajad – ühele pakuvad huvi eksootilised tõud, teisele värvilised munad ja kolmandale värvilised sabasuled.

Esimest korda kanade keskele sattudes tundub, et kõik linnud on ühte

tegu ja nägu. Kuid kaugel sellest, iga kana on isemoodi – nii loomult kui välimuselt. Kana on vähenõudlik ja armas kodulind, keda saab pidada nii maal talus kui linnas tagahoovis. Tuleb vaid teada, mida kana eluks vajab.

Hobi korras kanu kasvatava Piret Purru-Lemetti mõnusate ilukirjanduslike sugemetega varustatud „Fabergé munad. Igaühel võib saada kanakasvatataja“ sisaldabki kõike seda, mida üks kanadega tegelev inimene teadma peaks – tibudest muna- deni, kanakuudist jooksuaediku ja joojinõuni.



Fabergé munad. Igaühel võib saada kanakasvatataja

Piret Purru-Lemetti
120 lk, pk

UUS!
175.-