

## UUDISED

# Aiasaadusi purki pannes võiks mõelda ka sügislaada peale

Septembris tuleb Türi taas aianduse ja mesinduse seltsi sügislaad. Laada näituste korraldajad Imbi Karu ja Valli Järve oleksid väga tänulikud, kui perenaised mõtleksid moosi keetes ja salateid purki pannes ka selle peale, et osa oma hoidistest loovutada sügislaada tarbeks.

**ANU BOLLVERK**  
rleht@tyri.ee

„See ei pea olema midagi väga erilist, võib olla ka mõne vana ja kasvõi liiga lihtsana näiva retsepti järgi tehtud hoidis, mida aga oma pere armastab,“ ütles Imbi Karu. Laada tarbeks oleks vaja kaks samasugust hoidist – üks purk näitusele välja panemiseks ja teine degusteerimiseks.

Eelmisel hoidiste näitustel, mis toimus kaks aastat tagasi, oli Imbi Karu sõnul külastajate huvi üllatavalt suur. „Näituse mõte tuli toona nii ekspropt, et ettevalmistusaeg jäi napiks ja seltsi naised töid lihtsalt seda, mis neil oli kodus valmis tehtud,“ jutustas Karu. „Huvi hoidiste vastu oli aga sellest hoolimata suur – degusteerimiseks said kiiresti otsa, retsepte kirjutati agaralt üles ja taheti pakutatava kaasa osta.“ Hoidiseid küll müüa ei tohi, aga maitsvate mooside, kompotide, salatite, marineeritud köögiviljade valmistamise nippe tahaksid seltsi naised jagada kõigi huvitatutega. Siit ka korraldajate palve – retseptid tuleks näitusele osalejatel kohale tuua või saata varem, et jõuaks neid paljundada. Osalemishuvist tuleks teatada Valli Järve telefonil 5645 8536.

## Näituseruumist saab köök

Lisaks hoidistele on näi-



Põnevate hoidiste retseptide kogumise ja levitamise töö on enda peale võtnud Imbi Karu (vasakul) ja Valli Järve.

Erakogu

tusekorraldajatel plaanis välja panna ka valik huvitavatest viljadest. Ka selleks ootavad korraldajad vallarahva kaasalöömist. „Sinna võiks tuua nii eksootilisi vilju, mida kellelgi on õnnestunud kasvatada, kui ka huvitava kujuga tavalisi aiavilju,“ ütles Imbi Karu.

Paralleelselt hoidiste ja viljade näitusega peaks laada ajal üleval olema veel üks näitus – „Köögirätik läbi aegade“, kuhu oodatakse nii huvitavat näputööd kui ka huvitava looga rätikuid. „Plaan on näitusele välja panna võimalikult palju erinevatest ajast köögirätikuid – vanadest tikitud monogrammidest linastest rätikutest kuni tänapäevase paberkäterätikuni välja,“ rääkis Karu. Oleks tore, kui iga rätiku juures oleks ka oma lugu. Samas võib näitusele tuua ka selli-

seid rätikuid, millel on põnev saamislugu, aga mis ise väljanägemise poolest tähelepanuväärseid ei ole.

Korraldajad loodavad, et kohalikel perenaistel on ehk alles veel ka nõukogude ajal populaarseteks saanud trükitud rätikuid, millele nobedamad perenaised ise pitsid äärde heegeldasid.

## Seekord jagatakse ka auhindu

Imbi Karul on mees veel üks kolhoosiajal korraldatud hoidiste näitus. Siis käis külas ka kuulus „Vaata kööki“ saatetuht Lillian Kosenkranius. „Kui küsisime, kui palju ta selle eest tasu tahab, siis soovis ta koti kartuleid. Kinkisimegi talle siis suure koti kartuleid ja ilusa suure kõrvitsa, tal oli väga hea meel,“ meenutas Karu.

Sel korral on aianduse ja

mesinduse seltsil välja panna auhinnad ka võistlejatele. Näituse korraldajad lubasid, et välja selgitatakse parimad mitmes kategoorias, näiteks kõige kaunima väljanägemisega hoidis ja kõige tervislikum hoidis.

Näituse toimumise koht on veel lahtine, sest loodetavasti käib sügisel juba kultuurimajas remont. Imbi Karu lootis, et ehk saab näitusekõigiks kujundada mõne ruumi vanas koolimajas.

Korraldajad usuvad, et sügisnäitused tulevad vahvad, sest Türi vallas elab palju tublisid perenaisi. Imbi Karu julgustab neid kõiki kaasa lööma ja mitte pelgama, et äkki on hoidised liiga lihtsad. „Need kõige tavalisemad asjad ongi kõige haruldasemaks saanud, ka käsitöös. Mida ehedam, seda parem!“ ütles ta.

## RETSEPTE VALLI JÄRVE KOGUST

### Rabarberi-maasikamoos

Aseta rabarber poti põhja ja maasikad peale, sest rabarberist tuleb rohkem vedelikku.

300 g rabarberit  
200 g aedmaasikaid  
200 g suhkrut  
1 tk vanillikauna

Koori rabarber ja lõika vars väiksemateks tükkideks, kuid mitte liiga väikesteks. Puhasta maasikad ja tükelda neljaks.

Poolita vanillikaun pikkupidi. Pane rabarber, maasikad, vanillikaun ja suhkur potti ning lase keema. Keeda vaikselt umbes 20 minutit, nii et moos muutub siirupiseks. Kuumuta purgid, aseta kuum moos purki ja keera kaas kõvasti kinni.

- Eemalda keetes kindlasti ka peale tekkinud vaht.
- Enne purki panemist võid vanillikauna eemaldada, sest seistes võib kauna maitse liiga intensiivseks muutuda.



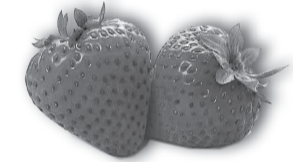
### Keisrimoos

#### Metsmaasika-toormoos konjakiga

1 liiter (500 g) mets- või kuumaasikaid  
3 dl suhkrut  
2–3 sl konjakit

Valmistusaeg: 20–40 minutit

Puhastage marjad, kuid ärge peske neid. Pange marjad kaussi ja vajutage need katki. Lisage surkur ning kui see on lahustunud, siis ka konjak. Valage moos väikestesse külmadesse purkidesse ning sulgege. Moosi võib ka sügavkülmutada.



### Aedmaasika-karusmarjakompott

0,5 kg maasikaid  
0,5 kg karusmarju  
150 – 200 g suhkrut

Pane puhastatud, loputatud ja nõrutatud marjad toorelt purki või pudelisse, raputa vahetevahel nõud, et sinna rohkem marju mahuks. Suhkrulahuse saamiseks keeda vett, lisa vähehaaval suhkur, keeda veel 2-3 minutit, riisu vaht, vala lahus kuumalt peene joana marjadele, jällegi nõu vahetevahel raputades, et marjade vahelt eemalduks rohkem õhku. Suhkrut võib lahusele panna mitmesugusel hulgal. Harilikult arvestatakse ühe liitri vee kohta 300 kuni 800 g suhkrut. Magusama lahuse korral jääb kompotidele ilusam värvus, eriti on see kehtiv aedmaasikate ja vaarikate kohta. Lahuse täpset kogust on raske määrata, sest see on olnud marjade suurusel, viljaliha konsistentsil ning õhu hulgal marjades, kuid keskmiselt arvestatakse 0,4 liitrit (1½-2 klaasi) suhkrulahust 1 kg marjade kohta. Seejärel kuumuta ja sulge pudelid või purgid õhukindlalt. 1-liitri nõu täitmiseks on vaja u 700-800 g marju ja 0,3 liitrit (1½ klaasi) suhkrulahust, selle saamiseks võetakse 2,0 liitrit (1 klaas) vett ja 150 g (¾ klaasi) suhkrut.

### Roosižele

Roosid ei ole ainult vaatamiseks, roosidest võib valmistada nii siirupit kui ka želeed.

1,5 liitrit tumepunaseid roosiõisi  
1 liiter vett  
2 tl sidrunhapet  
750g suhkrut

Valmistusaeg: 60 minutit

NB! Toiduks võib tarvitada ainult pritsimata lilli.

Roosiõielehed on kõige paremad just siis, kui roos on õide puhkenud. Pane õielehed vee ja sidrunihappega keema, keeda u 15 minutit. Saadud mahl kurna teise potti, lisa suhkur ja keeda pidevalt segades u 1 minut. Kuumuta ja pane puhastesse purkidesse.

### Roosiõiekeedis

Mida lõhnavam roos, seda parem keedis!

1 kg suhkrut  
300 – 400 g roosiõisi  
1 sidrun  
1 kl vett

Keeda poolest kilost suhkrust 1 klaasi veega siirup, millele sega pärast keetmist juurde ühe sidruni mahl. Teine osa suhkrut läheb roosiõie peale puistamiseks, seda tuleb teha juba eelmisel õhtul. Võta punased ja roosad õielehed ja lõika neil ära kinnituskoha valge osa. Järgmisel päeval pane suhkruga läbiimunud õielehed siirupisse ning keeda tasasel 4-5 minutit. Sulge purk õhukindlalt. Väga maitsev teega ja sobib isegi kohvisse.



## TÜRI UUDISLEHT 75 AASTAT TAGASI



1. juuli 1933

### Vihmast sügist oodata?

Kuna tänavu on pihlakatel eriliselt rohkelt õisi, siis on karta vihmast sügist. Kuna „rohked pihlakamarjade“ sügised osutuvad ühtlasi ka vihmadeiks, nagu seda ennustab vanarahvas, kui ka tänapäeva loodussõprade tähelepanekud.

### Särevere naine leidis Võhma rahakoti.

Leidub veel ausaid inimesi, nagu seda on Särevere asunduses elav Mimma Lagerist leidis Türi liigidalt raudteelt rahakoti, milles oli 30 kr. raha ja isikutunnis-

tus. Naine oli aus ja viis leiu Türi jaama politseisse, kus keeldus vastuvõtma kolmandiku leiust.

Eile toimetati leid konstaabel Tusti poolt Võhma elanikule Roman Pärnile kätte, kes selle rongil sõites laulupeole oli ära kaotanud.

8. juuli 1933

### Omapärane sõiduk Türi.

Hiljuti sõitis Tallinnast Türi endine Türi elutsev noormees Jakovi omapärase ja isehitatud „tsikliga“, mis on küllalt „omapärane“, et kõita inimeste tähelepanu, kuna sarnast „imelooma“ varem türilased näinud pole. Tsikkel on nupuka noormehe oma töö, peamiselt jalgrattaosadest kokku tehtud. Mootor on küllalt tugev, et ühte isikut vabalt sõidutada. Tsiklil on kaks ratast ees, mida roolist juhtida saab ja üks taga. Välimuselt on sõiduk muidu üsna primitiivne.