

AED:
Mahesõda
kahjuritega
Lk 278–279

KÖÖK:
Kevadised vitamiinid
umbrohust
Lk 280–281

KODUSEID TEGEMISI:
Maitsvad
nahahooldusvahendid
Lk 282–283

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 18 30. aprill 2014

**Kasvuhooned
nõudlikule kliendile!**



**Kõik mõõdud
Valmistatud terasest
Katteks kihtplastik või klaas
Järelmaksu võimalus**

**Müüme
kihtplastikut**

**Hinnad
soodsad!**

**Tel. +372 53246646
www.aiakauplus.ee**

Millega kevadel viljapuid pritsida?

Kevadel enne viljapuude õitsemist on aeg neid pritsida. Tänapäeval on juurde tulnud uusi taimekaitsevahendeid ja paljud põhimõttedki on muutunud. Kuidas peaks kevadel õunapuid pritsima, et kahjuritest vabaneda?

Vastab

MARJU VITKAR

Aialeht.ee

Viljapuude profülaktiline pritsimine on viimastel aastakümnetel olnud väga populaarne. Mürgitamisega loodetakse saada paremat ja kvaliteetsemat saaki, kuid tihti minnakse sellega liiale ega mõelda keskkonna- ja terviseriskidele, mis asjatu mürgitamisega kaasneda võivad.

Viljapuudele mürgipritsiga ligi minna on vaja vaid siis, kui olete selgusele jõudnud, milline kahjur teie puid vaeab. Kahjuritest tõrjumiseks on esmajärjekorras mõistlik kasutada looduslikke vahendeid ja jätta kanged sünteetilised mürgid viimaseks abinõuks.

Õielõikaja ja lehetäi

Nii nagu inimesi kimbutavate haiguste puhul, on ka viljapuude tõbede ning kahjuritest vältimises kõige tõhusam töö ennetus. Oluline on juba viljapuuai planeerimisel võtta arvesse nende kasvutingimusi: viljapuid ei tohiks kunagi istutada liiga varjulisse või liigniiskesse kohta. Õige kasvukoha valiku ja taimedele sobivate tingimuste loomisega on juba väga palju tehtud taime üldist headu silmas pidades ja võimalike kahjuritest ning taimehaiguste vältimises.

Õunapuu-õielõikaja on salakaval putukas, kes peidab end korbatanud oksakahjustuste vahel. Hoolitsege, et teie puud oleksid siledad ja koor terve. Noormardikad talvituvad tihti võraaluses pinnases ning sageli aitab, kui hoida viljapuude alused musta mullana ja sügisel need veidi läbi kaevata. Õielõikajaid, kes puid noolimas, saab hävitada vahetult enne õitsemist puudelt maha raputades ja kokku korjates.



Õunapuu-õielõikaja varjab end koorekorba all.

Tihti kimbutavad viljapuude noori võrseid lehetäid. Nende tõrjumiseks tuleks puud hoida võimalikult hõredana ja aed umbrohuva. Lehetäidele meeldib elada ristõieliste taimede peal, seda silmas pidades on võimalik nende meeliselupaiku vähendada.

Vältida tuleks ka liigset lämmastikväetiste kasutamist, kuna see aitab lehemassil vohada ja täide toidulauda asjatult rikastada. Lehetäisid saab väiksemalt puudelt ja põõsastelt maha pritsida tugeva veejoaga. Hea on seda teha hommikuti, siis kuivatab päike taimed kiiresti ja neil pole nii lihtne taas kinnituda. Hästi aitab ka pritsimine tugeva rohelise seebi lahusega.

Sõstra-kublatäi kahjustusega krussis ja laigulised lehed on väga lihtne taimedelt eemaldada ja hävitada, mingil juhul ei tohiks neid viisata komposti. Parim on kahjustunud lehed põletada, siis on kahjurid kindlasti hävitatud.

Looduslikud vahendid ei mõju

Viljapuude kahjuritest hävitamiseks on hea kasutada feromoonpüüniseid, mis on aianduspoodides saada. Need tuleks viljapuuai riputada veidi enne puude õitsemist. Nii leiavad ringi lendavad pahalased lõhna järgi tee püünistesse, mitte puudele. Kõnealused püünised on olemas paljude levinumate viljakahjustajate jaoks.

Juhul kui siiski on kahjuritest invasioon väga tõsine, tuleb appi võtta mürgisemad vahendid ning tai-

mi pritsida. Sünteetiliste mürkidega võrreldes on looduslikud vahendid tunduvalt paremad.

Küüslaugutõmmis on tõhus kahjuritest hävitaja. Selle tegemiseks võetakse 100 g pressitud küüslauku paari liitri umbes 60kraadise vee kohta. Kuna küüslaugu kangus on tihti väga erinev, tuleks lahust enne pritsimist mõnel oksal katsetada, et olla kindel, kas viimane taimi ära ei põleta.

Hea kahjurivastane vahend on ka neemipuu marjadest valmistatud looduslik mürk Neemazal, mis kahjurid hävitab, kuid inimesele on võrdlemisi ohutu.

Esimene pritsimine taimehaiguste ja kahjuritest vastu tehakse 1,5–1 nädal enne õiepungade puhkemist, teine kord pritsige puud kohe pärast viimaste õite pudisemist, ning kolmas ainult äärmisel vajadusel kuni üks kuu pärast teist pritsimist. Kui on kindel, et miski muu ei aita, kasutatakse taimekaitsevahenditest seenhaiguste vastu: Score 250EC (2 ml/10 l kohta) või Effektor (6 g/10 l), millele lisatakse kahjuritest tarvis preparaati Fastac (2–4 ml/10 l) või Decis 2,5 EC (7–10 ml/10 l) igal pritsimiskorral.

Puid pritsitakse varasel hommikutunnil või hilisemal pärastlõunal, et mürgiga kaetud lehed ei jääks otsese tugeva päikesepaiste kätte, mis võib neid kahjustada. Samuti on oluline, et ilm oleks kuiv, vastasel korral nullib ka kerge uduvihm kogu vaeva ja peseb mürgi puudelt lihtsalt maha. Kahjurid aga saavad rõõmsalt edasi toimetada.



'Phantom'.

Müstilised õielehtrid

Petuuniate õied muutuvad aina põnevamaks: sealt leiab rabavaid mustreid ja värvikombinatsioone.

Sepalillede aiandis Harjumaal Nabalas näitasid kasvupottides petuuniad aprilli keskel juba oma esimesi õisi. Tänavu on aiandi hübriidpetuuniate (*Petunia x hybrida*) sortimendis üle poolesaja värvitooni ja nii peaks igale maitsele leiduma midagi.

“Kuigi amplitse ja lillekasti sobivaid suvelilli on tohtu valik, armastab rahvas kõige rohkem ikkagi petuuniaid,” märgib lillekasvataja Merle Kivimägi.

Ja miks ei peaks petuuniad meeldima, kui nad võrreldes teistega kasvavad kõige kiiremini ja kõige suuremaks ning on kuni sügiskülmadeni mattunud õite alla. Seda muidugi siis, kui kasvukoht on päikeseline, taimi on õigesti kastetud-väetatud ning närbunud õisi jõudumööda ära nopitud.

Ja see värvivalik! Sellist küllust pole kõrvale panna ilmselt ühelgi teisel suvelillel. Petuuniate õitel on esindatud vist kõik värvitoonid, isegi musta eri varjundid. Uuemad sordid on mitmevärvilised ja põnevate mustritega, leidub edevalt lokilise servaga ja uhkeid tädisõisi.

Merle Kivimägi näitas meile põnevamaid ripp-petuunia sorte. Uue sordirühma Mystical õied on jalust-rabavalt erilised. Roosa 'Wicked Purple' edvistab helerohelise lokilise servaga, sordil 'Phantom' joonistub mustal taustal välja aga säravkollane õietäht.

Sordirühmas Sweetunia püüab pilku hõõguva roosakaslilla serva ja



'Wicked Purple'.



'Johnny Flame'.



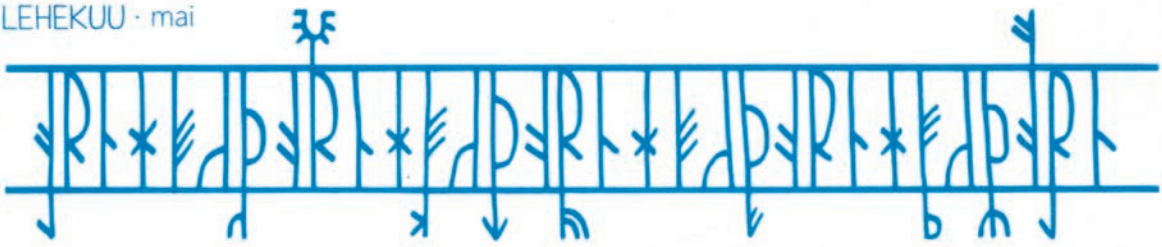
'Black Satin'.

mustade maalingutega 'Johnny Flame', 'Black Satin' on aga üleni sametiselt must. Mustad õied on tänuväärased: nad sobivad kokku kõigi teiste värvidega ning tänu neile saab kujundada isamaalise sinimustvalge lilleanuma.

'Surprise Queen Bee' õitel on kena värvipaar veinpunasest ja kuldkollasest.

Kõiki neid põnevaid sorte võib näha ka amplites, mis aiandi kasvuhoonetes praegu kosuvad ja mai alguses kogukate õiepallidena müüki lähevad. Kokku valmib tänavu Sepalillede aiandis 4000 suvelilleampelit, nii petuuniatest kui ka teistest liikidest, ühesordilisi ja segaistutusi.

LEHEKUU · mai



Lehekuu ehk mai

Lehekuu, ka leht-, lehehakkamise-, lehtemineku-, õie-, toome-, suviste-püha-, sui-, suve- ja külvikuu.

9. ligupäeval (likopäivä) tegi vadja maarahvas korda küla ühise pesupesemiskoha, mis võis asuda jõe, oja, allika või järve ääres. Ligu puhastasid vaid naised. Pärast pidutseti – söödi kaasatoodud toitu, joodi, lauldi ja tantsiti. Lõõtspillimängija oli ainus mees, kes peole lubati. Mehed puhastasid ühiselt küla kaevu või veevõtukohta, kuid see ei pruukinud toimuda ligupäeval.

29. maahingaus ehk maa hingamise päev on maarahva meelest Maaema sünnipäev, mil maa puhkab ja on suur püha. Sellel päeval ei kasvavat isegi rohi ja lind ei tegevat pesa. Maa ja taimedega seotud töid ette ei võeta. Sel päeval on kõik puud pühad nagu hiies, seetõttu ei või oksagi murda.

1. päev – noore kuu kõva aja algus.

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

12. päev – täiskuu kõva aja algus.

14. päev – täiskuu.

16. päev – kuu kolmanda veerandi pehme aja algus.

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

26. päev – vana kuu pehme aja algus.

28. päev – kuu loomine.

30. 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 ning külvatakse istutatakse kõike, mis alla kasvatab. Kõige pehmem aeg on kaduneljäpäev – kaduaja neljäpäev enne kuu loomist. Tänavu 30.01., 27.02. alates 10st, 26.06., 23.10., 20.11. alates 14.32st.

Thunide külvikalender

Mai 2014

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

Istutusaeg: 2. mai kl 21 kuni 16. mai kl 22, ja 30. mai kl 7 kuni 13. juuni kl 8.

- 7. mail kl 6.15 algab Kuu esimene veerand.
- 14. mail kl 22.16 algab täiskuu aeg.
- 21. mail kl 15.59 algab Kuu viimane veerand.
- 28. mail kl 21.40 algab noorkuu aeg.

■ 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 täiskuuuga). Kõik, mis kasvama peab (külv, istutus), tehakse maha noore kuuga; mis hävima peab (võsa, kahjurid jms), tehakse vanaga.

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

HEIKI MAIBERG



Körvenõges aias aukohale

Põlastusväärne umbrohi on kõrvenõges vaid nendele, kes teda lähemalt ei tunne.

Körvenõges (*Urtica dioica*) on kevadel aias esimeste hulgas, kes oma rohelised võrsed kulu seest välja ajab. Häid omadusi on sel tiigedavõitu taimel uskumatult palju, temast on kasu nii aias kui köögis.

Nõgeseleotisega saab tõhusalt tõrjuda kahjureid ja haigusi, rohke lämmastiku tõttu on leotis hea väetis ning paneb komposti käärima.

Körvenõgese vitamiini- ja toitainetesisaldus on suurem kui mis tahes aiaviljal. Toiteväärtuselt peetakse teda võrdseks kartuliga, porgandist kaks korda ning spinatist kolm korda väärtuslikumaks. Erakordselt palju on kõrvenõgese mineraalsoolasid, eriti rauda, kaaliumi, kaltsiumi ja magneesiumi. Rohkelt on C-, B-, E- ja muid vitamiine ning karotiini, mis muutub organismis A-vitamiiniks. Seejuures on see umbrohuna tuntud taim väga maitsev: kevadine nõgese supp keedetud muna ja rõõsa koorega viib keele alla!

Esimese saagi annab kõrvenõges kevadel just siis, kui inimese vitamiinipuudus on pärast pikka talve kõige suurem. Noori võrseid tarbides saab ruttu üle talvisest loidusest. Värskest võrsetest tehtud tee puhastab verd ja viib kehast välja jääkaineid.

Eestis kasvab looduslikult ka raudnõges (*U. urens*), kelle erilisel valusalt kõrvetust on tundnud kõik, kes peenraid rohinud. Kui kõrvenõges on väärtuslik tarbetail, siis raudnõges on tüütu umbrohi. Esimene on püsik, teine üheaastane.

Nõgesepeenar vajab piiret

Kõige parem on kõrvenõgest aias ise kasvatada, et teda oleks alati külluses võtta. Võrsed on toiduna kõige väärtuslikumad 10–15 cm kõrguselt. Kui puhmikut pidevalt kärpida, tuleb noori kasve aina juurde ja saaki saab läbi suve. Vanad lehed pole nii väärtuslikud,



Körvenõgesed hakkavad kevades aias varakult rohetama.

need muutuvad karedaks, varred puituvad.

Sageli pole koduaias ühtegi kõrvenõgest, millelt nõgesepeenra rajamiseks risoome võtta. Õnneks pole niiske võsa alt, prahipaikadest ja mujalt loodusest teda raske leida. Paras on istutada u 10 cm pikkused ja paari pungaga risoomijupid. Paljundada saab ka ladvapistikust ja seemnetest.

Rammusal niiskel koheval muljal ja päikeselises kohas laieneb nõgese puhmik hoogsalt. Kuival maal kasvatab taim aga ruttu õisikuvarre, mis pole hea, kuna väärtuslikke võrseid saab vaid enne õitsemist.

Kui nõgese puhmik kasvab liiga suureks ja kõrgeks, lõigake see maha. Õige pea rohetavad seal taas noored võrsed.

Jõulise kasvuga kõrvenõges hakkab ruttu vallutama ümbritsevat ala. Selle takistamiseks piirake kasvukoht piisavalt sügavalt laudade vmm piirdega. Samuti ärge laske taimedel levitada seemneid.

Kuna noored kasvud ahvatlevad endale paksu kihina lehetäisid mahla imema, on kõrvenõgesed head piünistaimed: nad meelitavad kahjurid endale, päästes muud aiataimed suuremast rünnakust.

Lehetäid on hea toit ka väike-lindudele ja kasulikele putukatele, näiteks lepatriinudele ja nen-

de vastsetele. Meil levinuim seitsetäpp-lepatriinu sööb päevas keskmiselt 100 lehetäid, lepatriinuvastne pistab nahka aga 100 lehetäi valmikut või 300 vastset. Nagu näha, tasub kõrvenõgese abil lepatriinusi aeda meelitada! Triinud hävitavad ka kilptäisid, võrgendlesti, karilasi ja isegi lutikate mune. Suvel niitke nõgesed maha, et täpilisid abilised koliksid üle teistele taimedele.

Kahjuritõrjeks ja väetiseks

Vängelt lõhnava nõgeseleotisega pritsimine pidurdab lehetäide, porgandi-lehekirbu jt kahjurite ning ka haiguste levikut ja samas toidab taime lehe kaudu. Leotist võib kasutada ka lihtsalt väetisena, kallates seda mullale.

Leotis tehke nii: pange ämber väiksemaks lõigatud nõgeseid tiheidalt täis, peale raskus, et mass vee-pinnale ei tõuseks, siis valage peale külm vesi ja katke kaanega. Laske paar nädalat tõmmata. Kasutamiseks valage leotis tihedast sõelast läbi, et vabaneda lignenud sodist.

Tugevamate taimede jaoks tehke lahus vahekorras 1:5, nõrgematele 1:10. Lisage veidi rohelist seepi, et lahus jääks paremini taime külge.

Maheõda kahjuritega

Feromoonpüünis meelitab paarituslennul isasliblikad liimilõksu, emased jäävad partnerita ning kahjuri järglaskond vähenebki. Lihtne!

Ussiauk õunal räägib sellest, et aias pole kasutatud keemilisi kahjurimürke. Kui viljapuudel on kahjureid aga liiga palju, võivad nad rikkuda suurema osa saagist. Kodu-aias on mõistlik insektitsiide siiski mitte kasutada või siis teha seda äärmise vajaduse korral ja võimalikult vähe.

Feromoonpüünised on keemikaalidele hea alternatiiv. Neid loodussõbralikke taimekaitsevahendeid toodab Eestis Mayeri Industries AS, omaaegse tootmiskoondise Flora õigusjärglane. Floras hakati koostöös Tartu Ülikooliga feromoonpüüniseid juba 1980ndatel, feromoonpüüniseid on valmistatud üle paarikümne aasta.

Praegu on olemas püünised õunamähkurile, õunakoile, õunapuuvõrgendikoile, ploomimähkurile ja uudisena ka hernemähkurile – see lisandus valikusse alles hiljuti.

Kuidas feromoonpüünised toimivad ja mismoodi neid kasutada, sellest rääkis Mayeri Industries ASi arendusjuht Tanel Martin.

Lõhn meelitab püünisesse

Paaritusperioodil eritavad emasliblikad isaste ligimeelitamiseks lõhnaaineid, mida nimetatakse feromoonideks. Neid saab ka kunstlikult sünteesida.

Püünis kujutab endast puu otsa riputatud majakest, kuhu on asetatud lõhnakapsel. See meelitab kohale isasliblikad, kes kleepuvad majakese mittekuivava liimiga kaetud sisepõhjale ning hukkuvad.

Nii lihtsalt ja loogiliselt – isasliblikate väljapüüdmisega – saab oluliselt vähendada liigi järglaste arvukust.



Igale kahjuri liigile mõjub vaid selle liigi feromoon. Nii meelitab õunamähkuri lõhn kohale vaid õunamähkuri isasliblikad, teisi kahjureid – õunakooid, õunapuuvõrgendikoid jne – ei eruta see aga üldse. Õunamähkur seevastu ei tunne mingit huvi õunakoi, ploomimähkuri jt peibutuslõhna vastu.

Tänu sellele, et feromoonpüünis mõjub vaid ühele kindlale liigile, ei satu lõksu kasulikud putukad. Kärbsed või muid uudishimulikke tegelasi võib sealt vahel muidugi leida.

Feromoonpüünised on täiesti loodussõbralikud võrreldes kahjurimürkidega, mis hävitavad valimatult kõiki putukaid.



Mayeri Industries uuris koostöös Jõgeva Sordiaretuse Instituudiga 2012. aasta suvel hernemähkuri tõrjumist feromoonpüünistega.

Püünised pange välja viljapuude öitsemise lõpul. Riputage majake võimalikult horisontaalselt puu lõuna- või läänepoolse küljele mõne kõrgema välisoksa küljele. Just seal, vöra ülemises kolmandikus, toimub soojadel tuulevaiksetel hämaratel õhtutel kahjuriliblike paarituslendlus.

Väljapüügiks paigutage täiskasvanud puule üks püünis, noortele piisab ühest püünisest 2–3 puu jaoks.

Hernemähkuri püünis pange välja öitsemise algul. Üks püünis toimib kuni 10 meetri pikkusele hernereale.

Umbes kuu aja pärast, kui liimine põhi on parasjagu tolmunud ning putukate ja prahiga kattunud, vahetage see kindlasti välja. Kompaktis on mitu liimistatud põhja.

Samuti on soovitatav neli-viis nädalat pärast paigaldamist vahetada välja feromoonkapsel, et peibutuslõhn paremini toimiks.

Kindluse mõttes hoidke püüniseid puudel augusti lõpuni, sest mõnel aastal tuleb Eestis ette ka korduslendlusi. Näiteks Poolas on suve jooksul paarituslendlusi tavaliselt kolm kuni neli.

Püünist võib kasutada ka lihtsalt vaatluseks, et tuvastada kahjurite olemasolu aias.

Töötab tõhusalt

Need, kes on feromoonpüüniseid kasutanud, võivad kinnitada, et need mänguasja meenutavad majakesed püüavad kahjureid vägagi tõhusalt.

Püüniseid tuleb kindlasti jälgida: kui liimpõhi on tihedalt putukatega kaetud, on vaja paigaldada uus, et tõrjevahend saaks oma tööd edasi teha. Mõnel aastal on kahjureid väga palju ja siis satub neid rohkelt ka liimile.

Mayeri Industriese feromoonpüünised on müügil firma tehasepoes Tartus ja suuremates aianduskeskustes, osta saab ka e-poest (www.ht.ee).

Feromoonpüüniseid tasub kindlasti eelistada keemilistele taimekaitsevahenditele. On üldteada, et osa mürgijääkidest ladestub ka viljadesse. Kuna tegu on tugevalt toksilistele ainetega, on need inimorganismile üsna ohtlikud, mürgijääkide kuhjumisel võivad tekkida tõsised tervisehäired. Tänapäeval uuri-

takse insektsiidide mõju inimorganismile küll hoolikalt, kuid tegu on ikkagi mürgiga.

Feromoonid seevastu on inimesele täiesti kahjutud, mõjudes ainult kahjuritele. Feromoonid ei ole mürgised, püünises kasutatav kapsel sisaldab imeväikeses koguses (1–3 mg) lõhnaaineid ega saasta mitte kuidagi keskkonda.

Kasutage pidevalt

Kui tundub, et aias on kahjureid ikka väga palju, riputage üles rohkem püüniseid, kui eespool soovitatud. Saagirikkujate hulk väheneb märgatavalt tavaliselt 2–3 aastase väljapüügi tulemusena. Püüniseid tasub kasutada edaspidigi, et hoida ära arvukuse uus tõus.

Kui tagavarakapsel käiku ei läinud, hoidke seda suletud pakendis jahedas kohas ja kasutage järgmisel kevadel. Ka püünise korpust saab uuesti kasutada, kui ilmastik seda suve jooksul eriti ei rikkunud. Pidage aga kindlasti meeles, et see sobib vaid sama putukaliigi püüdmiseks.

KAJA KURG

Feromoonpüünised

õunamähkurile, õunakoile, õunapuuvõrgendkoile, ploomimähkurile

Enam ei pea te oma puuviljaaia kaitsmiseks kasutama mürgiseid kemikaale. Moodne aiandustehnoloogia võimaldab kahjurid kinni püüda mürgivabade feromoonpüünistega. Feromoonid on lõhnaained, mida kahjuritest emasliblikad paaritumisperioodil isasliblikate ligimeelitamiseks eritavad. Emasliblika lõhna imiteeriva sünteetilise ainega immutatud kapsli asetamisel liimpõhjaga püünisesse lendavad sellele vastava liigi isasliblikad ning kleepuvad liimile. Piisavalt suure arvu isasliblikate väljapüüdmisega väheneb kahjurputukate järglaste arvukus märkimisväärselt. Nii ongi teie pere puuviljasaak mürgi- ja kahjuritevaba.

Müügil aianduskauplustes

Tooteid saab osta ka e-poest: www.ht.ee

Edasimüüja Baltic Agro

Rohelised kevadised supid

SHUTTERSTOCK

Rohi tärkab ja maa ärkab, aga ihu nõuab oma... Vaja on ennast taas looduslike vitamiinidega täis laadida ja unustada apteekidest hangitav sünteetika.

Rohelistes suppides säilib pea kogu C-vitamiin, ja kuna suppide koostises kasutatakse vähesel määral võid või taimseid õlisid, muutub omastatavaks ka karotiin, millest organism sünteesib endale vajalikku A-vitamiini. Samas ei lähe rohelisest taimest midagi kaotsi, sest kõik vajalik lahustub supileemes. Ka toorklorofüll, mis mõjub mõne tervisele kõhuprobleeme tekitavana, muudab mõneminutilise kuumutamise järel oma koostist, säilitades muu tervistava.

Lõosilmasupp lihaga

- 0,5 liitrit vett
- 150 g taisemat läbikasvanud sealiha
- 150 g lõosilmaürti
- 1 väiksem mugulsibul
- 1 sl õli
- 1 loorberileht
- 5–6 tera pipart
- 2 tera võrtsi
- soola

Asetage liha vette keema, eemaldage vaht, lisage võrtsid ning sool ja keetke liha pehmeks. Võtke liha leemest ja lisage kuubikuteks lõigatud kartul. Hakkige keedetud liha väiksemateks tükkideks ning lisage koos hakitud lõosilma ning väheses õlis hautatud sibulaga leemele juurde, kui kartul on juba poolpehme. Keetke veel 7–10 minutit.

Paks supp rakvere raipest

- 0,5 liitrit liha- või kanapuljongit
- 80–100 g noort rakvere raibet
- 70–100 g keedetud peeti
- 50 g hapuoblikaid või peenteks kuubikuteks lõigatud rabarbrivarsi
- 2–3 kartulit
- 1 väiksem porgand
- 1 keskmine mugulsibul
- 1 kuhjaga sl võid
- serveerimiseks veidi peenestatud maitserohelist ja hapukoort

Ajage puljong keema, lisage kuubikuteks-kangideks lõigatud kartulid ja keetke poolpehmeks. Riivige porgand jämeda riiviga, tükeldage sibul ja hautage need väheses võis läbi. Lõigake tõlkjas ja oblikas peenteks ribadeks. Riivige peet jämeda riiviga. Lisage poolpehmetele kartulitele hautis ja peet ning keetke, kuni kartul on pehme. Nüüd lisage peeneks hakitud roheline. Laske supil korraks keema tõusta ja võtke pott tulelt. Serveerige



Maltsasupp.

koos hapukoore ja soovi korral ka keedetud munaviiludega.

- 200 g noori kõrvenõgeselehti
- 200 g oblikaid
- 1 sl võid
- 2 keedetud muna
- 4 sl hapukoort
- soola

Rediselehesupp (hästi sobivad ka noored naerilehed)

- 150–200 g rediselehti
- 40–50 g murulauku
- 2 sl riisi
- paar keedetud muna
- 0,8 l lihapuljongit
- hapukoort
- 100 g röstitud saiakuubikuid

Keetke riis lihapuljongis poolpehmeks, lisage peeneks hakitud rediselehed ja keetke 10 minutit. Lisage hakitud kanamunad ja murulauk. Serveerige kuumalt koos röstitud saiakuubikute ja hapukoorega.

Hapuoblikasupp

- 300 g hapuoblikaid
- 1,5 l aedvilja keeduleent
- 40 g võid
- 40 g jahu
- 3 sl rööska koort
- soola
- keedetud muna

Peske oblikad voolava vee all, puhastage rootsudest ja tõstke keeva leeme sisse. Keetke 10–15 minutit, kurnake ja hakkige peeneks. Sulatage teise poti põhjas või, lisage jahu ning laske sel mõni hetk kuumeneda. Segage või ja jahu ühtlaseks, valage juurde keeduleem ning peeneks hakitud oblikad. Segage hoolikalt, maitsestage soola, röösa koore ja soovi korral ka väheses suhkruga. Serveerige kõvaks keedetud ja tükeldatud munaga.

Oblika-nõgesesupp eestipäraselt

- 2 l vett
- 3 sl riisi või kruupe

Keetke riis või kruubid soolaga maitsestatud vees pehmeks. Peske ja nõrutage nõgesed ning oblikad, hakkige ribadeks ja lisage supile. Laske veel kord keema minna. Lisage või ja maitsestage lõplikult. Laualeandmisel lisage supile hakitud mune ja hapukoort. Soovi korral võib lisada ka kergelt praetud vorstiribasid.

Naadisupp

- 40 g kaerakruupe
- 100 g naadilehti
- 1 kuhjaga sl võid
- 2 sl peenestatud tilli
- maitseks soola

Keetke kaerakruubid, lisage keeduleemele või ja seejärel tükeldatud naadilehed. Maitsestage ning keetke supp valmimiseni, lisage peenestatud till. Soovi korral võib suppi serveerida keedetud munaviilude ja hapukoorega, samuti võib valmis supile lisada tükeldatud viinereid või kergelt läbi praetud suitsuvorsti- või singiviile.

Hapuoblika/jänese kapsa-rassolnik merekalaga

- 1–1,5 l vett
- 450 g merekala fileed (meriahven, merihunt, heik, tursk)
- 150 g hapuoblikaid või jänese kapsast
- 150 g hapukurki
- 1 suurem mugulsibul
- ½ klaasi hapukoort
- 2 sl võid
- 1 kuhjaga sl peenestatud värsket tilli ja petersellilehti
- 1 sl jämedalt riivitud juurpeterselli
- 5–8 tera musta pipart
- 2 loorberilehte
- soola

Lõigake kala 100–150g tükkideks, lisage maitseained, valage peale külm vesi ja keetke kala lõplikult valmis. Võtke kala puljongist välja ja kurnake puljong. Praadige tükeldatud sibul ja petersell võis kergelt läbi ja lisage puljongile. Tükeldage hapukurk parajateks kuubikuteks või kangideks, lisage puljongile ning keetke tasasel tulel 30 minutit. 5 minutit enne valmimist lisage peeneks hakitud oblikad või jänese kapsas. Tõstke kalatükid supitaldrikule, mille peale tõstke supp. Serveerige koos hapukoore ja maitserohelisega.

Külm peeditaime- ja hapuoblikasupp kalmaariga

- 2 l vett
- 1 kg noori peeditaimi
- 200–250 g keedetud või konserveeritud kalmaare
- 200 g hapuoblikaid
- 2–3 keedetud muna
- 1 keskmise suurusega värske lavakurk
- 4 kuhjaga sl peenestatud sibula-, murulaugu- või küüslaugupealseid
- 1 kuhjaga sl peenestatud tilli
- 1–2 tl kanget sinepit
- soola, suhkrut
- veidi jahvatatud valget terapipart või kuivatatud aed-piparrohtu

Lõigake pestud peeditaimed väiksemaks, valage peale vesi ja keetke 10–15 minutit. Nüüd lisage hapuoblikad ja keetke veel 10 minutit. Kurnake ja valage vedelik eraldi nõusse. Laske hautisel jahtuda ja aja-ge see läbi hakkmasina. Nüüd segage juurde jahtunud vedelik (kuid mitte kõik), et saaks paras paks supp. Maitsestage supp, segage juurde peenestatud sibulapeal- sed ja maitseroheline. Serveerimisel ase- tage taldrikule ribadeks lõigatud kalmaar ja munaviilud, tõstke peale leem ja lisage hapukoort. Juurde võib pakkuda röstsaiä.

Naadi-jänese kapsasupp

- 2 l vett
- 500 g sea abatükki
- 600 g jänese kapsast
- 400 g naati
- paar suuremat sellerilehte
- 100 g hapukoort
- 1 tl nisujahu
- soola
- 1 kuhjaga sl hakitud petersellilehti

Keetke lihast puljong, võtke liha välja, jahuta- ge, puhastage kondist ja tükeldage väi- kesteks supile sobilikeks tükkideks. Aseta- ge jänese kapsas mõneks ajaks keeva vette ja nõrutage. Ajage naat ja sellerilehed läbi hakkmasina, lisage roheline lihapuljongis- se ja keetke 15–20 minutit. Seejärel sega- ge hapukoore hulka nisujahu ja segage see supi hulka. Lisage tükeldatud liha ja laske korra-ks keema tõusta. Enne laualeandmist riputage peale peenestatud peterselli.

Körvenõgese/ raudnõgese supp

- 1 l lihapuljongit
- 1–2 porgandit
- 200–250 g noori körvenõgeselehti
- 3–4 kartulit
- soola
- serveerimiseks muna ja hapukoort

Keetke väikesteks kuubikuteks lõigatud porgandid puljongis poolpehmeks ja li- sage peeneks hakitud körvenõgeselehed ning väikesteks tükkideks lõigatud kar- tulid. Keetke veel 5–10 minutit. Servee- rige koos kõvaks keedetud ja poolitatud muna ning hapukoorega.

Kevadine paks nõgeseupp naadi ja kaljaga

- noori körvenõgese- ja naadilehti
- 1 sl riivitud mädarõigast
- 1 küpsetatud suhkrupet
- hakitud tilli ja sibulapealseid
- leivakalja
- soola

Valage noored körvenõgese- ja naadile- hed üle keeva veega, tükeldage õrnalt, lisage riivitud mädarõigas, hakitud till, sibulapealsed ja küpsetatud ning kuubi- kuteks lõigatud suhkrupet. Maitsestage soolaga ja valage üle leivakaljaga. Ser- veerimisel võib lisada jäätükke.

Nõgese-oblikasupp

- 2 l vett
- 3 sl riisi või kruupe
- 200 g noori körvenõgeselehti
- 200 g oblikaid
- 1 sl võid
- 2 keedetud muna
- 4 sl hapukoort
- soola

Keetke riis või kruubid soolaga maitse- tatud vees pehmeks. Peske nõgeseid ja oblikad hoolikalt, nõrutage, hakkige ri- badeks ja lisage supile. Laske veel koos võiga keema tõusta. Valmis supile lisage keedetud muna ja hapukoort.

Takjalehesupp

- 1,5 l liha- või kanapuljongit
- 250–300 g noori takjalehti
- 150 g kooritud tükeldatud kartuleid
- 100 g mugulsibulat
- 1–2 sl taimeõli
- 20–30 g riisi
- maitseks soola, veidi jahvatatud tšilli- pipart ning peenestatud supirohelist
- serveerimiseks hapukoort ja keede- tud muna viile

Ajage puljong keema, lisage kartulid ja riis ning keetke need poolpehmeks. Siis lisage peenestatud takjalehed, tšilli ja sool. Tükeldage sibul, praadige see õlis läbi ning lisage leemele. Valmis supile lisage maitseroheli- ne ja soovi korral serveerige vähese hapu- koore ning keedetud munaviiludega.



Armsate väikeste õitega põld-lõosilm on ka tänuväärt supimaterjal.

Maltsasupp

- 2–3 sibulat
- 2–3 sl taimeõli
- 300 g kartuleid
- 1 l puljongit
- 300 g aedmaltsa
- 300 g keeduvorsti
- maitsestamiseks soola, pipart ja muskaati
- serveerimiseks 50 g riivjuustu

Lõigake sibulad kuubikuteks, lisage 2–3 sl taimeõli ja hautage sibul klaasjaks. Li- sage 300 g ribadeks lõigatud kartulit ning praadige kõik tugevasti läbi. Vala- ge peale puljong ja keetke nõrgal tulel 10 minutit. Lisage pestud, nõrutatud ja jä- medalt lõigatud aedmalts ning tükelda- tud keeduvorst. Maitsestage soola, pipra ja muskaadiga ning keetke veel 10 minu- tit. Enne serveerimist puistake peale riiv- juustu.

Põldohakasupp

- taldrikutäis põldohaka võrseid
- 2 kuhjaga sl võid
- 3–5 küüslauguküünt
- 100 g juursellerit
- 1 sl nisujahu
- 1,5 l vett või puljongit
- soola
- serveerimiseks röstitud saiakuubikuid ja keedetud muna viile

Hakkige ohakavõrseid väiksemaks. Sula- tage pajapõhjas või ning hautage selles õhukesteks seibideks lõigatud küüslau- güküüned ja jämedalt riivitud juurseller pidevalt segades läbi. Segage juurde oha- kavõrseid ja hautage tasasel tulel seni, kuni mass kokku vajub. Puistake peale nisujahu, laske 2–3 minutit haududa, se- gage korralikult läbi ja valage peale kuum vesi või puljong. Laske keeda 15 minutit. Valmis suppi serveerige röstitud saiakuu- bikute ja munaviiludega.

Vesiheinaborõ

- 0,7 liitrit kana- või lihapuljongit
- 200 g vesiheina
- 200 g aedpeeti
- 200 g kartuleid
- 200 g tomateid
- 1 keskmine porgand
- 1 mugulsibul
- ¼ klaasi valget veiniäädikat
- 2 sl võid
- maitse järgi soola, suhkrut, veidi jahvatatud musta pipart
- serveerimiseks hapukoort

Hautage tükeldatud sibul ning jäme- dalt riivitud porgand võis. Lõigake kar- tulid parajateks kuubikuteks ja riivige peet jämedalt. Tükeldage tomatid. Ajage puljong keema ja lisage ettevalmistatud aedviljad. Kui kartul on poolpehme, lisage ribadeks lõigatud vesihein ning võis hau- tatud sibul ja porgand. Lisage veiniää- dikas väikese joana valades, suppi pide- valt segades. Keetke supp lõpuni valmis, maitsestage ja serveerige hapukoorega.

TOIVO NIIBERG

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja

Kodused kehaturgutajad

PILLE HERMANN

Kui üks toiduaine maitseb keelele hea, siis miks ei peaks mõned neist sobima ka kehaturgutajate tegemiseks.

Kevade hakul jäävad soodumüügil silma värvilistes pakendites imet-tegevad kreemid ja võided. Millist ilu ja harmooniat nad kõik lubavad! Tõesti, mõned lemmikud selles suures valikus ka tekivad, kuid üks ole nende seas ka niisuguseid, mis suure hurraaga reede õhtul ostetud, mõeldes, et nüüd hakkab ilusaks, heaks ja tubliks ka. Aga enamasti on nõnda, et esimese õhtu peabki vastu, kuid edasi läheb kõik juba sissetallatud rada. Nii avastadki suurpuhastuse ajal, et peegli-laud on kaetud poolikute potsikutega, mis oma aja ära elanud ning ei sünni enam kasutada.

Kokkuhoid oleks märgatav, kui segada maske ja määrdeid kokku toiduainetest. Kaerahelbed, suhkur ja apelsinid on kättesaadav kaup, ning ohverdades paar lusikat kõhu kõrvalt, aitab see samal ajal säästa suuremaid kulutusi kalli kosmeetika peale. Vahvaks teeb asja ka see, et turgutajaid saab väga lihtsalt vahetada – kui mõni ära tüütab, segad kokku teised komponendid, ja ongi uus olemas.



Kakaovõid, oliiviõli ning kookosõli kokku segades saab kergesti imenduva kreemi, mis niisutab nahka külluslikult.

Mängida saab ka kogustega, kas ainult näole ja kätele või kogu kehale.

Hommikune ärataja

- 1 klaas jahvatatud kohvi (sobib ka hommikusest kohvijoomisest alles jäänud kohvipaks)
- 1 klaas suhkrut

- 0,5 klaasi oliiviõli
- 1 tl kaneeli
- 0,5 tl vanillsuhkrut

Segage suhkur, kohv ning maitseained. Lisage vähehaaval oliiviõli, samal ajal jälgides, et segu liiga vedel ei saa. See on ideaalne kehakoorija, mis aitab eemaldada nahalt surnud rakud, kuid samal ajal ka niisutab nahka.

Kevadväsimuse peletaja

- 1 greip
- 1 apelsin
- 1 laim
- 1 klaas suhkrut
- 0,5 klaasi oliiviõli

Särtsakas ja värskendav kehakoorija, mille valmistamiseks on kasutatud tsitruselisi. Peske puuviljad hoolikalt ning seejärel riivige koor. Segage omavahel suhkur, oliiviõli ning riivitud koored. Soovi korral võib lisada ka paar lusikat laimimahla.

Paha tuju leevendaja

- 2 sl soodat
- 0,5 tl vett

Kui kõigest on "sooda" ning tuju paha, siis ongi kõige parem kasutada näokoorigjana soodat. Uskumatu tujuparandaja, sest koorib nahka õrnalt, kuid tõhusalt ning nahk jääb pärast seda protseduuri mõnusaltpehme. Segage sooda ning vesi, jälgige, et segu ei saa liiga vedel. Kandke koorija niisutatud nahale ning puhastage nahka õrnalt ringsete liigutustega. Loputage.



Mahlaselt mekkivad apelsinid ning toitvad avokaadod, banaanidest ja teistest toiduainetest rääkimata – kodusest köögikapist leiab palju aineid, millest saab valmistada turgutavaid maske, määrdeid ja kreeme.

Oravate õnn ehk pähkliline näokoorija

- 2 tl mett
- 2 tl jahvatatud pähkleid või mandleid
- paar tilka laimimahla

Segage esmalt kuivained ning seejärel lisage mesi ja paar tilka laimimahla. Kasutage koorijat saunas või duši all olles, siis võib rahulikult end üle keha ära koorida ning ei pea muretsema pudenevate pähklitükide pärast.

Rõõsk jume

- 2 tl Kreeka jogurtit (sobib ka mõni teine maitsestatamata jogurt)
- 1 tl kuivatatud saialilleõisi
- 1 tl mett

Peenestage saialilleõied, võimalusel kohviveskis, aga kui seda ei ole, saab suurepäraselt hakkama ka näppudega, hõõrudes õied võimalikult peeneks. Segage jogurt, mesi ning peenestatud õied. Kandke segu pestud nahale. Laske maskil mõjuda ning peske maha 20 minuti pärast. Segage maski just nii palju, et jõuate selle ühekorruga ära kasutada, sest see ei säili külmikus.

Kaneeli ja sidruniga vistrike vastu

- 2 sl mett
- 1 sl kaneeli
- 1 sl sidrunimahla

Tänuväärne, kuid lihtne mask, mis aitab hoida vistrikke kontrolli all, samas ei kuivata nahka liigselt ning jätab selle mõnusalt siidiseks. Segage mesi ja kaneel väikses kausis, pigistage juurde sidrunimahla. Soojendage veevannil või mikrolaineahjus ning kandke näole. Hoidke 20 minutit ning peske seejärel hoolikalt.



Kodus valmistatud kreeme ja maske hoidke kaanega suletavas purgis. Kindasti leiab kodusest köögikapist igaüks kokkusegamiseks oma nahatüübile sobilikku turgutaja. Vaid natuke põnevat mängimist ja katsetamist.



Riivitud tsitruselised, oliiviõli ning pruun suhkur moodustavad koorija, mis ei kuivata nahka liigselt, kuid koorijana õigustab end igati.

Marjane mask

- 3–4 suuremat maasikat
- 2 sl jogurtit

Kui sügavkülmas on veel maasikaid või vaarikaid, saab neidki maskides kasutada. Suruge maasikad kahvliga katki, lisage jogurt ning segage hoolikalt, määrige näole ja hoidke maski, kuni see on ära kuivanud. Seejärel peske maha.

Magus unelm

- 0,5 klaasi kakaod
- 0,5 klaasi mett
- 2 sl vahukoort
- 3 sl kaerajahu

Päeva parim hetk on pärast tegusat päeva võtta kaenlasse saunaasjad, kaasa valmis segatud mask, end saunas sisse määrida ning sel saunalaval mõjuda lasta. Käepärastest komponentidest mask niisutab nahka. Segage kõik ained väikses kausis ühtlaseks massiks. Masseerige õrnalt na-

hale, laske mõjuda 15–20 minutit. Loputage leige veega. Kui kaerajahu ei ole, võib selle asendada peeneks jahvatatud kaerahelvestega. See mask ei säili külmkapis väga hästi, seetõttu tehke seda just niisuguses koguses, mille korraga ära kasutate.

Mesine vannivaht

- 1 tass beebiõli
- 0,5 tassi mett
- 0,5 tassi vedelseepi või dušigeeli
- plastpudel säilitamiseks

Kui dušigeel on pikalt seisma jäänud, saab selle ära kasutada hoopiski niisutava vannivahuna, kui on lisatud õli. Segage ained omavahel hoolikalt ning säilitage suletud kaanega anumaks. Kui plastpudelit kodus ei ole, sobib selleks ka korralikult puhtaks pestud moosipurk. Teadagi peab klaasist esemetega olema vannitoas ettevaatlik.

Väike luksus kehale

- 6 sl kookosõli
- 2 sl kakaovõid
- 2 sl oliiviõli
- piparmündi eeterlikku õli

Luksuslik kehakreem, mida on lihtne kodus valmistada ning ülimalt mõnus ka kehale kanda, kuna imendub kiiresti. Sobib ideaalselt kingituseks. Pange kookosõli, kakaovõid ning oliiviõli kaussi ning mikserdage läbi, segu muutub üsna kiiresti kreemjaks. Asetage segu viieks minutiks külmkappi ning vahustage seejärel veel kord. Lisage piparmündi eeterlik õli. Vahustage veel ning asetage segu kaanega suletavasse purki. Kui kakaovõid ning eeterlikku õli kodus ei ole, võib segada ka vaid kookosõli ning oliiviõli, jälgides, et segu liiga vedel ei saaks.

Roheline oas

- 1 avokaado
- 3–4 sl kookosõli

Juuksemask, mille valmistamiseks puhastage avokaado ning segage (saumikseriga) avokaado ning kookosõli. Määrige juustele ning laske kuni 30 minutit mõjuda. Seejärel loputage mask maha ning edasi toimige nagu tavaliselt pea pesemise korral.

PILLE HERMANN

Abivahendid maskide tegemisel

Kui juba mäarete ja võiete tegemine ette on võetud, tasub natuke vaeva näha ning meisterdada selle tegevuse juurde lihtsad abivahendid.

Abivahendeid vajame selleks, et maskide tegemine ja võidmine oleks võimalikult mõnus ja mugav. Kui nägu on maskiga kaetud, tahaksime, et juuksed ei lange näo-

le ega kleepu maski sisse. Samuti on pesemine tõhusam, kui abiks on väikesed kosmeetikapadjad, sest nii saab kogu savi maha pesta ning ei pea piinlikkust tundma, kui kaaskondsed avastavad su lõua alt mõne tumeda triibu või kuivanud manna.

Loomulikult ei jäta nad siis juhusust kasutamata, et teie kulul natuke nalja visata.

PILLE HERMANN



Maskide mahapesemisel on head abilised kosmeetikapadjad. Need võib heegeldada suurematest töödest alles jäänud lõngadest.



Heade mõtete mask. Kui argised askeldused kipuvad liigselt võimust võtma, siis parkümmend minutit unelemist annab jõudu edasi tegutseda.



Lihtsa peapaela saab õmmelda vanast trikoosärgist. Võimalusel lõigake see nii lai, et saaksite piirduda vaid ühe küljeõmblusega. Pärast õmblemist triikige õmblus peapaela sisemisele küljele. Seejärel õmmelge siksakpistega kokku ka otsad.



Soovi korral võib peapaela kaunistada väikeste kangast õmmeldud lilledega, ikka toreduse pärast.

Nutitelefon aitab leida soodsaima teenuse

Moodsa aja teejuhid – mobiiliäpid – toovad nutitelefonidesse järjest mugavamaid abimehi, mis aitavad muu hulgas leida üles ka soodsaimad kaubad ja teenused.

Mobiilirakenduse saab osta või tasuta alla laadida oma nutitelefon rakenduste poest.

Alljärgnevalt tutvustame seitset mobiiltelefonides ja tahvelarvutites kasutatavat tarkvara ehk mobiiliäppi, mida kasutades saab nutikalt juba enne ostuotsuse langetamist säästa. On ju mobiiltelefon meil ostureisidel ikka kaasas ning annab hea võimaluse käike planeerida vastavalt sellele, kuskohas pakutu on rahakotisõbralikum.

Soodustusi pakuvad äppe on kaht tüüpi – ühe teenuse põhiseid ja eri valdkondade infot jagavad äpid. Ühe teenuse põhimest võib tuua näiteks Dinner52 mobiilirakenduse (www.dinner52.ee/), mis sisaldab endas kvaliteetrestoranide ja toidukohtade digitaalseid kliendikaarte, või odavaima tankla leidmise rakenduse TanklaGPS (www.tankla.info/). Arvestades saabuvat suve, on asjakohane telefoni paigaldada rakendus, millega leiab soodsas majutuskoha otse ruumide omanikelt (www.airbnb.com).

Suurema valiku soodustusi pakub näiteks Swedbanki mobiiliäpp, mis sisaldab infot enam kui 300 soodustuse kohta, mida pakutakse 700 kohas üle Eesti. Kohtade valik hõlmab laia amplituud apteekidest, tanklatest kodusisustus- ja tööriistapoodide kuni kohvikuteni. Soodustusi saab kasutada, tasudes ostude eest Swedbanki pangakaardiga.

Rakenduse lihtsamaks kasutamiseks saab määrata, millise pangakaardi ning milliste kaupluste ja teenusepakujate soodustusi kuvatakse. Kui huvitavad vaid soodsamad söögikohad, tanklad või kodu- ja aiakaubad, saab valida näitamiseks ainult niisuguste pakujate soodustusi. Näiteks leiab pangakaardi omanik siit sellised kodu- ja aiakaupade soodustusi pakuvad

VALIK

Kasulikke mobiilirakendusi

Swedbanki soodustuste rakendus

Mobiilirakendus. Leia lähedal asuvaid soodustusi Swedbanki kaardiga.

Soodustuste lahendus on kättesaadav Swedbanki Androidi rakenduses soodustuste nupu alt ning iPhone'i ja Windows Phone'i kasutajatele aadressilt www.swedbank.ee/soodustused.

Dinner52

Dinner52 mobiilirakendus sisaldab endas kvaliteetrestoranide ja toidukohtade digitaalseid kliendikaarte. Püsikliendi soodustuse suuruse leiad kaardi alt paremast nurgast. Kaardile vajutades leiad kogu toidukoha kohta käiva info (lahtioleku kellaajad, lühitutvustus jne). www.dinner52.ee/

TanklaGPS

TanklaGPS on väga lihtne ja mugav rakendus, millega kasutaja saab positsioneerida endale kõige lähemad või kõige odavamad tanklad. www.tankla.info/

Osta.ee

Populaarse ostu-müügiportaali mobiilirakendus. www.osta.ee

Foursquare

Mobiilirakendus oma asukoha märkimiseks ja läheduses asuvate toitlustus-, meelelahutus- ja muude kohtade leidmiseks. Saab lugeda ja kirjutada kohtadele soovitusi. Mõned kohad pakuvad registreerunutele erisoodustusi. www.foursquare.com

Airbnb

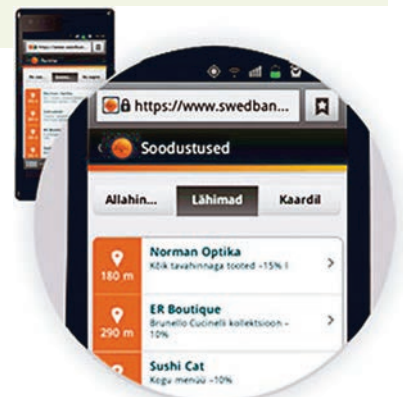
Inimeselt-inimesele-majutusportaali mobiilirakendus. Leiab majutuskohi igas linnas nii puhkuseperioodiks kui ka üheks ööks. Pakujad on koduomanikud, kes üürivad oma maju, kortereid või tube – see on märksa soodsam, kui hotellis ööbida. www.airbnb.com

kauplused nagu Stokker, Espak, Asko, Sotka, Rikets, Norr11, Sunorek, Decor, Home & Gourmet jpt.

Ostukohti saab leida ka suurimate ja lähimate allahindluste alusel. Nii on lihtne juba enne ostmist parimad pakkumised üles leida ja kulused planeeritult kokku hoida.

Soodustuste lahendus on kättesaadav Swedbanki Androidi rakenduses soodustuste nupu alt ning iPhone'i ja Windows Phone'i kasutajatele aadressilt www.swedbank.ee/soodustused.

Populaarse ostu-müügitehingute keskkonna Osta.ee kasutajad saavad nüüd asjade müükipane-



mist või ostmist samuti korraldada mobiilis, laadides telefoni Osta.ee mobiiliäpi.



Fluti tutvub oma uue poegimiskastiga.

Kui pereliikmele sünnivad kutsikad

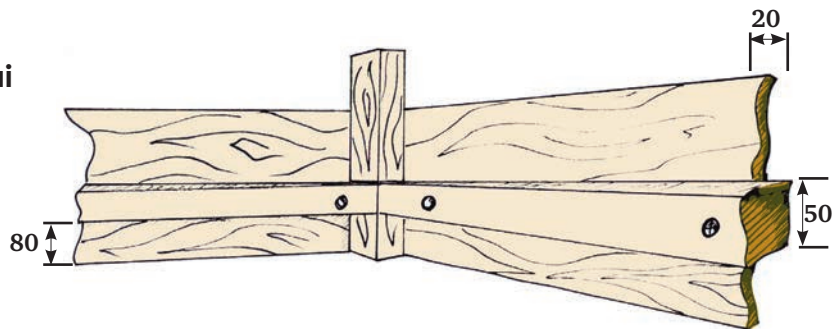
Paljudele lemmikloomapidajatele on loom justkui pereliige. Olgu see siis hamster, kass või koer. Meie lemmikloomast pereliige on berni alpi karjakoer nimega Fluti, kellel sel kevadel sündis üheksa kutsikat.

Ettevalmistused kutsikate vastuvõtuks algasid poegimiskasti ehitamisega. Kast peab olema piisavalt suur ja turvaline, et koeral oleks mugav ja kutsikatel mõnusalt ruumikas.

Algatuseks saigi Fluti pikali pandud ja ninaotsast sabani üle mõõdetud. Poegimiskasti mõõtudeks sai 1600x1200 mm, kõrguseks 400 mm.

Mõõdud teada, tuli otsustada, millest kast teha. Valik langes liimpuidust tahvlitele. Just selliste mõõtudega on neid ehitusmaterjalipoodides saada. Nurgapostideks valisin 50x50mm latid.

Igaks juhuks tegin postid 100 mm pikemad kui külgein. Juhuks



Poegimiskasti sisevaade turvalatiga.

kui kutsikad suuremaks kasvas, kasvasid välja peksid kippuma, saab seintele lisalauad kinnitada ja nii poegimiskasti külgein kõrgust suurendada.

Liimpuidutahvlid on piisavalt tugevad, et suur koer ja kutsikahäältskond nende vastu toetudes kasti laiali ei suruks.

Küljed ja postid ühendasin puidukruvidega. Nurgaposti lattidest ehitasin ka turvalati, mille kinnitasin maast 80 mm kõrgusele igasse kasti seinas.

Turvalatt on vajalik selleks, et pikutav ema ei saaks ennast vastu poegimiskasti seinas suruda, ja kui

seal peaks olema mõni kutsikatest, saab ta turvaliselt lati alla peitu pügeda.

Kindlasti peab kasti ühes seinas olema luuk. Alguks, kui kutsikad on väikesed, on emal üle lahtise luugi kergem kasti ja kutsikad ära käia. Hiljem, kui kutsikad on suuremad, võib luugi sulgeda ja kutsikad ei saa kasti välja ronida.

Kui poegimiskasti enam vaja pole, on seda lahti kruvides lihtne kuhugi hoiuruumi panna, kuid sellest võib edaspidi ka näiteks raamatutiili meisterdada.



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 aianduseltsi 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 reisele fortuuna õnneliku käe abil.** Võitja kuulutame välja Maakodu juulinumbris.

Eriprogrammina Maakodu jaoks kokku pandud reisi loosimises osalevad kõik, kellel on 10. juuniks 2014 sõlmitud kas e-arve püsivale leping 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 leping 2,70 € kuus. Hinnavõit aastatellijale 10,44 € võrreldes kaanehinnaga poelettidel!



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



BEST ROOF

**SUPER-
PAKKUMINE!**

Telli uus katus,
saad vihmaveesüsteemi **POOLE HINNAGA!***

Kiirusta! Pakkumine kehtib 2.-31. mai.

- **TERASKATUSED**
- **VIHMAVEESÜSTEEMID**
- **KANDVAD PROFIILID**
- **LISATARVIKUD**
- **TURVATOOTED**

Tel 529 0177
myyk@bestroof.ee

www.bestroof.ee

TRANSPORT ÜLE EESTI • JÄRELMAKSU VÕIMALUS

* Pakkumine kehtib kandilisele vihmaveesüsteemile, kui tellite vähemalt 120 m² profiilplekki koos aluskatte, lisaplekkide ja kruvidega.