

AED:
Külmakindel
või talvekindel
Lk 853

KÖÖK:
Veiselihatoidud
aastavahetuse lauale
Lk 854–855

KÄSITÖÖ:
Pikk sall
pühadeajaks
Lk 859

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 53/1 31. detsember 2014



Autor: Andrus Kivirähk
Osades: Andrus Vaarik
Kaspar Velberg
(Tallinna Linnateater)

KOMÖÖDIATEATER
J 50 38 045

"Pühendatud Wabariigi aastapäevale ja Riigikogu valimistele, ja see ei ole orava-ega ilvesepartei reklaam. Oled eestlane või ei ole!"
Ivan Orav

Orav ja Ilves

Jant ühes vaatuses, kestab üle ühe tunni

AINULT 14 ETENDUST VEEBRUARIS!

01.02 VALGA KULTUURIKESKUS kl 15

01.02 VÕRU KANNEL kl 18

02.02 TARTU VANEMUINE kl 19

08.02 KURESSAARE KULTUURIVARA kl 17

10.02 MÄRJAMAA RAHVAMAJA kl 19

14.02 JÕHVI KONTSERDIMAJA kl 12

14.02 TALLINN LAAGRI CITY kl 19

15.02 RAKVERE TEATER kl 15

15.02 PAIDE KULTUURIKESKUS kl 19

20.02 RAE KULTUURIKESKUS kl 19

21.02 HAAPSALU KULTUURIKESKUS kl 15

21.02 PÄRNU KONTSERDIMAJA kl 19

22.02 VILJANDI PÄRIMUSMUUSIKA AIT kl 16

24.02 RÄPINA AIANDUSKOOL kl 13



Apikann on talvel üks tublimaid õitsejaid.

Kas alpikann vajab talvel väetist?

Mul on kena alpikann, mis õitseb juba mitmendat kuud lopsakalt. Mõtlen nüüd, kas turgutada teda väetisega, et ta õitsemisega end päris välja ei kurnaks. Millega veel saaksin oma tubli alpikanni talvisel ajal toetada?

Vastab
KAJA KURG

Tavaliselt kasvatatakse meil vahemere alpikanni (*Cyclamen persicum*), mis tunneb end talvel mugavamalt jahedas toas. Mida jahedam (13–18°) on tuba, seda kauem alpikann õitseb.

Alpikannile meeldib, kui mugul on pooleldi kasvusubstraadist väljas, sest see võib niiskuses kergesti mädanema minna. Kui mugul on üleni turba sees, ärge hakake turvast potist välja võtma, vaid suruge see lihtsalt allapoole.

Kastes valage vesi poti serva-poolsele alale, et see ei satuks mugulale.

Ohutum on kasta nii, et valada vesi poti alusele ja lasta juurepallil see endasse imeda. Järelejäänud vesi kallake aluselt kindlasti ära.

Mingil juhul ärge hakake õitsvat taime mineraalsemasse toaillemulda ümber istutama.

Taim saab stressi ja lõpetab õitsemise. Potis olev turbasegu rahuldab taime vajadused õitsemise lõpuni täiesti, kui te paar korda kuus lisate kastmisveele õitseväetist (pool pakendil soovitatud normist).

Ärge valage väetislahust kuivale mullale. Kõigepealt niisutage muld läbi puhta veega ja ühe-kahe päeva pärast väetage.

Kastke pehme veega

Pehmet vett saab nii, kui lasete kraaniveel ööpäeva jagu kannus settida. Hästi sobib lumesulamisevesi. NB! Ärge kasutage tänava äärest võetud soolasegust lund. Pehme vee jaoks võib kraapida ka külmutuskaapi jääkambrist lund.

Närbunud õisi ja kolletunud lehti ärge lõigake ära, vaid tõmmake need võimalikult mugula lähedalt järsu tõmbega lahti. Kergelt keerates õnnestub see paremini. Lõigates jääb tüügas, mille kaudu võivad mugulasse pugeda haigusetahtajad.

Selleks et altpoolt tulevate õite elu kergendada ja neile valgust anda, võib mõne suure lehe ära võtta.

Kui lehed hakkavad kolletuma ja/või õievarred muutuvad pehmeks, on ruum olnud liiga soe ja pime, või siis on taime liiga palju või vähe kastetud.

Longu vajunud õievarred ja lehed annavad märku, et taim on saanud tuuletõmbust.

Detsembris ja jaanuaris, kui päev on veel väga lühike, leidke alpikannile kodus võimalikult valge koht, sest õitsemise ajal vajab ta palju valgust. Ärge hoidke teda toa keskel laual, nagu kahjuks sageli tehakse. Veebruaris võib jär-

jest tugevamaks muutuv päike lehti kahjustada – siis tõstke pott kohta, kuhu keskpäevane päike ei paista.

Kui alpikannil hakkab õisi järjest vähemaks jääma ja õievarred ei suuda enam kõrgeks kasvada, on mugul kurnatud ja vajab puhkust.

Väljateenitud puhkusele

Pärast viimaste õiepungade avanemist hakake lille vähem kastma, et lehed kuivaksid. Pärast õitsemist istutage taim ümber, sobib tavaline toaillemuld. Pott olgu võimalikult kitsas, sest seda paremini ta end tunneb. Puhkuse ajal hoidke muld peaaegu kuiv. Suve võib alpikann veeta varjulises kohas aias pöõsa varjus või rõdul.

Kui taim on hästi puhata saanud, hakkab ta paari-kolme kuu pärast uusi lehti ajama. Nüüd kastke teda vastavalt lehtede arengule järjest rohkem. Mõne nädala pärast võib hakata ka väetama.

Enamasti siiski ei õnnestu kodustes tingimustes ja eriti keskküttega ruumides alpikanni edasi kasvatada. Ja kui taime saabki uuesti õitsema, siis tõenäoliselt ei õitse ta nii kaunilt, kui aiandist toodud lill. Lihtsam on osta uus.

Alpikannile tasub uuesti mõtlema hakata varasügisel, sest seda jahedalembest lille saab hästi ära kasutada sügisestest lilleanumates, näiteks koos hõbehalli viltlehe ja padipöõsaga. Kui kraadiklaas langeb nullini, elab alpikann selle veel üle.

Kosutav nokatäis aitab ellu jääda

REPRO

Aiaomanikud teavad hästi, miks tasub väikelinde talvel toita – siis on kevadel ja suvel aias linnulaulu ning palju usinaid kahjuripüüdjaid.

Külmal lumisel ajal on inimese abi talvituvatele väikelindudele eluliselt vajalik: ornitoloogide sõnul hukkukuks ilma lisatoiduta neist väga suur osa.

Tänapäeval on aialinde väga lihtne toita, sest spetsiaalset linnutoitu – rasvapalle, seemneid-pähkleid, toidusegusid – on saada peaaegu igas toidupoes, samuti lemmiklooma- ja aianduskauplustes.

Kiiresti ja palju energiat annavad seemneid sisaldavad rasvapallid, eriti meeldivad need tihastele, puukoristajatele ja rähnidele. Rasvapalle on lihtne välja panna ning neid jagub tükiks ajaks.

Head rasvapallid on sellised, mis sisaldavad naturaalselt searasva, nisujahu, päevalilleseemneid ja veidi liiva. Liiv on vajalik selleks, et aidata pugus toitu peenestada – lindudel pole ju hambaid! –, lume alt liiva ja kruusakivikesi aga talvel kätte ei saa. Müügil võib leida ka rasvaga glasuuritud teravilja-rasvapalle.

Searasva peetakse veiserasvast paremaks, kuna viimane muutub külmudes kivikõvaks ning väike nokk ei saa seda kätte. Odavamatel rasvapallidel ongi madal hind just veiserasva ja rohke liiva tõttu.



Moodsad söötjad on linnusõbralikud ja neid on mugav kasutada.

Kuna rasv annab ruttu energiat, on väikeste suleliste lemmikuks rasvarikkad päevalilleseemned. Toidusegudes on neile sageli lisatud ka maapähkleid ja kaera.

Lindude toitmisel on kõige olulisem järjepidevus, rõhutavad ornitoloogid. Kui söögimajas iga päev

käima harjunud väikelinnud jäävad mitmeks päevaks toiduta, võivad nad hukkuda.

Loodusest ei takista toitu kätte saamast mitte niivõrd lumi, vaid just miinuskraadid. Eriti ohtlik on pärast sulailma saabunud külm, mis tekitab puutüvedele ja okstele jää, mille alt ei saa kätte ühtegi putukat.

Väga palju väikelinde hukkub ka seetõttu, et neil pole varjulisi ööbimiskohti ja nad külmuvad öösel surnuks. Linnud kasutavad talvel kõiki vabu pesakaste soojaks ööbimiseks, vahel on ühes majakeses koos üsna suur seltskond.

Seega – pange aeda üles palju pesakaste ning andke talvel lisatoidu seni, kuni tuleb kevad, lähed soojaks ja sulelised leiavad nokatäidet jälle ise loodusest.

LINNUTOIT

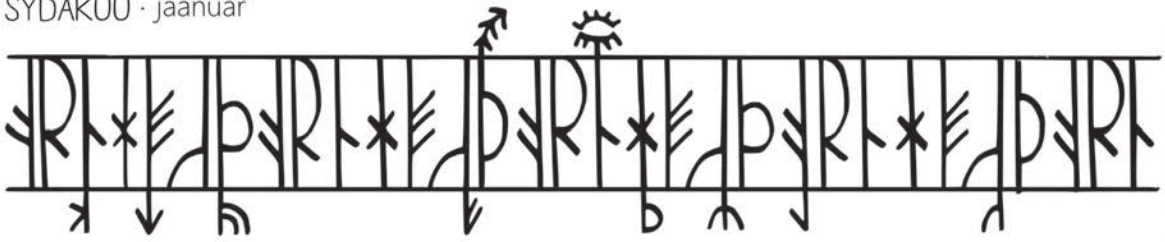
Mida leiab köögikapist

Kui spetsiaalset linnutoitu pole käepärast, võib söögimajja puistata:

- hirsitangu, kaerahelbeid ja isegi saiapuru;
- külmal ajal annavad kiirelt lisaenergiat ja soojust mage seapekk ja -rasv;
- kosutavaks kõhutäiteks on rasvarikkad seemned: päevalille-, kõrvitsa-, rapsi-, lina- ja seederänniseemned;
- hästi sobivad kõik pähklid.


NB! Soolapekki ja soolapähkleid ärge linnusööklasse pange: soolane tekitab janu, selle kustutamiseks on külmal ajal aga ainus võimalus lund nokkida, linnu organism võib liigselt jahtuda ning ta hukkub.

SYDAKUU · jaanuar



Südakuu ehk jaanuar


Südakuu, ka vahtseaasta-, vahtse ajastaja, vahtsõaesta, helme-, helm-, surma-, hundi-, talve- ja talvestekuu.


 **14. Korjusepäeval** pöörab karu külge ja hakkab teist käppa imema. Soomes ja Karjalas on see päev peamine talve poolitaja. Meil võivad lapsed korjusepäevast alates toas paljajalu joosta. Korr (must-rähn) hakkab vastu puuoksi pöristama, see olla esimene kevade märk.




17. Taliharjapäeval on loomade toit poole peal. See on Tõni vaka püha. Keedetakse pool sea-pead või seajalgu ja oa- või herne-suppi. Enne söömist viiakse osa toidust annipaika. Kui sel päeval paistab niigi palju päikest, et mees jõuab hobuse selga hüpata, ennustab see ilusat suve ja head viljakasvu. Samuti on mehed siis terved. Taliharjapäeval sünnib esimene hülgepoeg merre ja putukatele tuleb hing sisse.

Kuu kõvad ja pehmed ajad


 3. päev – täiskuu kõva aja algus

 5. päev – täiskuu.

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

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

 18. päev – vana kuu pehme aja algus.

 20. päev – kuu loomine.

Thunide külvikalender

Jaanuar 2015

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

Jaanuaris muutub ilm järk-järgult külmemaks. Marss on juba eelmise aasta detsembri algusest Kaljukitse tähtkujus, Veenus liigub 2., Merkuur 4. ja Päike 19. jaanuaril Kaljukitse maaelemendi külma vahendama. Merkuuri retrospektiivne liikumine alates 21. jaanuarist tugevdab seda tendentsi veelgi. Siiski võib loota mõningast vastukäiku 29. jaanuarini Lõvi soojuselemendis paiknevalt Jupiterilt, samuti Pluutolt Küti tähtkujust. Marss liigub 8. ja Veenus 25. jaanuaril edasi Veevalaja valguselemendi Neptuunile seltsiks. Sademete eest kannab hoolt Saturn Skorpioni ja Uraan Kalade tähtkujus.

ISTUTUSAEG: 4. jaan kl 3 kuni 18. jaan kl 8, ja 31. jaan kl 5st.


■ Esmaspäeval, 5. jaanuaril kell 6.53 algab täiskuu aeg.

■ Teisipäeval, 13. jaanuaril kell 11.46 algab kuu viimane veerand.

■ Teisipäeval, 20. jaanuaril kell 15.14 algab noorkuu aeg.

■ Teisipäeval, 27. jaanuaril kell 6.48 algab kuu esimene veerand.

 22. päev – noore kuu kõva aja algus.

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

Allikas:

“Maavalla kalender 10 227 (2015)”, Maavalla Koda

Külmakindel või talvekindel?

Tasub teada, et rooside külmakindlus ja talvekindlus pole sama tähendusega mõisted.

Külmakindlus näitab, kui kange külma roosid üle elavad. Kuid talv ei tähenda ainult miinuskraade. Nii mõistetaksegi talvekindluse all seda, kui hästi talub roositaim kõiki teisi ebasoodsaid tingimusi nagu külmad tuuled, haudumine ja vetimine.

Nii võivadki roosid talvel hukkuda mitte külma, vaid hoopis valesi katmise tagajärjel, kuna lähevad liiga paksu ja niiskust läbi laskva katte all vettima ja hauduma. Paljud meil kasvatatavad roosid on pärit lõuna poolt ning seetõttu ei ole neil geneetiliselt ette nähtud talvist sügavat puhkeperioodi. Nad kasvavad sügisel edasi, rohtsed võrsed ei jõua puituda ja hukuvad talvel.

Kui roosid on sügisel vähemalt 25 cm kõrguseni mullatud ja võrsete otsad kärbitud, elavad nad tavalise lumega talve edukalt üle. Kui külma on 18–22 kraadi, hävib taim kuni mullapinnani, kuid taastub uinuvatest pungadest kevadel, õitsema hakkab siiski kümnekond päeva hiljem.

Heitliku talve ohud

Ohud kimbutavad ekstreemsete talviste olude puhul. Näiteks siis, kui lund pole ja temperatuur langeb nädalaks –15° allapoole. Soojustav mullakuhil juurekaela ümber ei suuda siis enam pookekoha külmumise eest kaitsta.

Eriti ohtlik on pikk sula keset talve, mille tagajärjel muutub muld pehmeks. Paksult ja umbelt kinni kaetud roosid võivad hakata liiga vara kasvama, tarvitavad varuained ära, jäävad nõrgaks ja haigestuvad, näiteks varrepõletikku. Roosid võivad hukkuda ka siis, kui paks lumi sajab külmumata maale.

Sulaga hakkavad mahlad liikuma, temperatuuri langedes kül-



Krõbe külm pole ainus põhjus, miks roosid ei pruugi talve üle elada.

muvad seetõttu varred lõhki. Ju hul kui kraadiklaas langeb äkiliselt –20 kraadini ja enamgi, on kahjustused suured.

Kui katte all pole värsket õhku ja vettinud kangas on vastu võrseid, võivad need minna hallitama ja roosid lämbuvad. Eriti kergesti lämbuvad need roosid, mida katatab märg pakasekangas ja kile. Isegi puulehed, mida pole veekindlalt kaetud, võivad roosi lämmatada, kuna sula ajal saab neist tihe märg mass.

Haudunud roosi tunneb ära selle järgi, et võrsed on talvel muutunud hallikasrohelisteks ja koor võib olla lõhenenud. Pärast talvekate eemaldamist muutuvad võrsed mõne aja pärast mustaks

Külmaõrnad vajavad katet

Roosidele piisav soojustus on kohev 20 cm paksune lumevaip, sest selle all ei lange mullapinna temperatuur alla –12°. Ilma lumeta

25kraadise külmaga külmub maapind aga kuni meetri sügavuselt ja siis võivad ka mullatud roosid hukkuda.

Kuna meie talved kipuvad olema ekstreemsete ilmaoludega, ei piisa lõuna poolt pärit korduvõitsevate rooside puhul ainult muldamisest, vaid neid tuleb lisaks katta. Seda vajavad nt Kordese roosid, teehübriid- ja floribundroosid, suureõielised väänroosid.

Meie looduslikud liigid (nt näärelehine, kurdlehhine ja punalehhine roos) on aga kohanenud pika karmi talvega. Ka pargiroosid on suhteliselt külmakindlad, katmata olles taluvad nad kuni –25° (sellised on mitmed kurdlehhise roosi hübriidid, näärelehise roosi sordid, näärmeka kibuvitsa sort 'Magnifica', üksikud damaskuse ja kollase roosi teisendid). Kodumaised kibuvitsad ja mõned põõsarosid seega talvekate ei vaja.

MART OJASALU

roosikasvataja

Luksuslikud veiseliharoad

REPRO

Pühadeaeg on meil tänavu pikk ning võimalusi pidulaua katmiseks ja ka uute retseptide proovimiseks küllaga.

Kui jõululaua troonib tavaliselt seapraad, võiks aastavahetuse pidusöögi pearoaks olla veiseliha. Veiseliha on veidi kallim ja eksklusiivsem ning selle valmistamine pole alati nii lihtne kui seaprae ahjupanek. Valik veiselihatootude retsepte võiks anda selleks inspiratsiooni.

Ölles hautatud veiseliha ürdiklimpidega (6-le)

- 2 sl oliiviõli
- 2 suurt viilutatud sibulat
- 8 viilutatud porgandit
- 4 sl jahu
- soola, pipart
- 1,3 kg veiseliha kuubikuid
- 425 ml tumedat õlut
- 2 tl Muscovado suhkrut
- 2 loorberilehte
- 1 sl hakitud värsket aed-liivateed

Ürdiklimbid

- 115 g jahu
- veidi soola
- 55 g rasva
- 2 sl hakitud värsket peterselli
- u 4 sl vett

Soojendage ahi 160 kraadini. Pliidil potis kuumutage õli, lisage sibulad, porgandid ja praadige 5 minutit aeg-ajalt segades.

Pange jahu koos soola ja pipraga kilekotti ning lisage lihatükid. Siduge kott kinni ja raputage, et liha saaks igast küljest kaetud. Vajadusel tehke seda mitmes jaos.

Tõstke aedviljad potist vahukulbiga ära, lisage vähehaaval mitmes jaos lihatükid ning küpsetage neid kuni pruunistumiseni. Jahu jätkke alles.

Seejärel pange kogu liha, sibulad ja porgandid potti ning segage juurde ülejäänud, eelnevalt maitsestatud jahu. Valage peale õli, lisage suhkur, loorberilehed ja aed-liivatee. Kuumutage keemiseni, katke kaanega ja laske edasi küpseda ahjus umbes kaks tundi.

Klimpide tegemiseks segage ained kokku ja lisage vett niipalju, et moodustuks pehme tainas. Voolige kätega väikesed pallid ja lisage need hautisele 30 minutit enne selle küpsemisaja lõppu. Serveerimisel puistake peale värsket peterselli.

Guljašš veiselihast (4-le)

- 2 sl õli
- 1 suur hakitud sibul
- 1 suur hakitud küüslauguküüs
- 750 g veiselihatükke
- 2 sl paprikapulbrit
- 425 g purk purustatud tomatikonservi
- 2 sl tomatipüreed
- 1 suur tükeldatud punane paprika
- 175 g tükeldatud seeni
- 600 ml loomalihapuljongit
- 1 sl maisijahu
- 1 sl vett
- soola, pipart

Kuumutage pannil õli ja praadige sibulat-küüslauku madalal kuumusel 3–4 minutit. Seejärel praadige suurel kuumusel selles lihatükke, kuni need pruunistuvad.



Guljašš veiselihast.

Lisage paprikapulber, segage hästi läbi, pange juurde tomatid, tomatipüree, paprika ja seemned ning hautage paar minutit sagedasti segades. Lisage puljong, kuumutage keemiseni, alandage kuumust, katke pann kaanega ja laske haududa 1,5–2 tundi, kuni liha on pehme.

Segage väikeses kausis vesi ja maisijahu ning pange hautisele juurde. Segage läbi, et vedelik pakseneks, lisage hautisele ning hautage veel 1 minut. Maitsestaage soola ja pipraga. Serveerimiseks sobib hästi näiteks valge ja metsiku riisi segu.

Küüslaugune veiseliha seesamiseemnetega (4-le)

- 2 sl seesamiseemneid
- 450 g veiselihaviile
- 2 sl õli
- 1 viilutatud roheline paprika
- 4 purustatud küüslauguküünt
- 2 sl šerri
- 4 sl tumedat sojakastet
- 6 tükeldatud roheline sibulart

Kuumutage vokkpann ning praadige seesamiseemneid paar minutit, kuni need hakkavad pruunistuma. Võtke pannilt ja pange kõrvale. Kuumutage pannil õli, praadige selles lihaviile 2–3 minutit, lisage paprika ja küüslauk ning praadige veel paar minutit. Lisage šerri, sojakaste, sibulapealsed ning laske segu pannil mulitama üheks minutiks. Segage aeg-ajalt ning ärge üle kõrvetage.

Serveerimisel raputage peale seesamiseemneid ja kõrvale pakkuge nuudleid.

Stifado (6-le)

- 450 g kooritud tomateid
- 150 ml loomalihapuljongit
- 2 sl õli
- 450 g šalottsibulaid
- 2 hakitud küüslauguküünt
- 700 g veiselihatükke
- 1 oks värsket rosmariini
- 1 loorberileht
- 2 sl punase veini äädikat
- soola, pipart
- 450 g neljaks lõigatud kartuleid



Ölles hautatud veiseliha ürdiklimpidega.



Veiseliha seente ja oliividega.

Pange tomatid koos puljongiga kannmikserisse ja püreestage. Kuumutage pannil õli, lisage sibulad ja küüslauk ning praadige 8 minutit madalal kuumusel aeg-ajalt segades. Töstke vahukulbiga kaussi. Seejärel praadige lihatükke 5–8 minutit kuni pruunistumiseni. Pange liha haudepotti ning selle juurde tagasi sibulad, küüslauk, tomatipüree, maitsetaimed ja äädikas. Maitsestage soola ja pipraga.

Katke kaanega ja laske haududa 1,5 tundi. Seejärel lisage kartulid ning haudutage veel 30 minutit.

Veiseliha seente ja oliividega (6-le)

- 750 g veiselihaükuid
- 2 sl õli
- 800 g purustatud tomateid
- 225 g viilutatud seeni
- 3–4 riba apelsinikoort
- 50 g Parma sinki
- 12 musta oliivi

Marinaad

- 350 ml kuiva valget veini
- 2 sl brändit
- 1 sl valge veini äädikat
- 4 viilutatud šalottsibulat
- 4 viilutatud porgandit
- 1 hakitud küüslauguküüs
- 6 tera musta pipart
- 4 oksa värsket aed-liivateed
- 1 oksa värsket rosmariini
- 1 oksa värsket peterselli
- 1 loorberileht
- soola

Segage lihatükid marinaadiainetega kokku, katke kauss kilega ning jätke vähemalt 8 tunniks või üle öö külmikusse maitsetuma. Soojustage ahi 150 kraadini. Kurnake liha (jätke marinaad alles!) ja patsu-



Stifado.

tage köögipaberiga kuivemaks. Praadige pannil liha osade kaupa pruuniks. Seejärel pange lihatükid ahjupotti, lisage tomatikonserv, seened ja apelsinikoore ribad. Kurnake läbi tiheda sõela sinna ka marinaadivedelik. Kuumutage kõike keemiseni, katke kaanega ja tõstke ahju kuni 2,5

tunniks hauduma. Siis lisage sink ja oliivid ning hoidke ahjus veel umbes pool tundi.

Eemaldage hautisest apelsinikoored ning serveerige keedukartulitega.

KAILI EERMA



Pihlakavein vajab küpsemiseks aega vähemalt viis aastat.

Appi, ma

Vahel juhtub, et saan lühikese aja jooksul paljudelt veinitegijatelt sarnaseid küsimusi. Tänavu on selline hittküsimus: miks mu pihlakavein nii mõru on?

See ei ole ka kõige veinikaugemale inimesele uudis, et vein läheb seistes paremaks. Või vähemalt saab öelda, et veini maitse ajas muutub. Väga happelised veinid muutuvad aastate jooksul mahedamaks, sest hape taandub, ekstreemsetel juhtudel kuni selleni, et vein muutub täiesti lamedaks ja maitsetühjaks.

Tugevad tanniinid pehmenevad aja jooksul samuti ja algselt käre punavein maitseb aastate pärast hoopis siidiselt või sametiselt. Et veini kangus muutuks, läheb vaja mõnevõrra rohkem aega – vein kaotab 1% oma kangusest umbes 10 aasta jooksul.

Pikemal seismisel muutub ka veini värvus – valge vein muutub tumedamaks, kollasemaks, oranžimaks ja lõpuks võib olla hoopis telliskivipruun. Punane vein aga muutub heledamaks, pruunikamaks, seejärel oranžikamaks, kuni jõuab samuti telliskivipruunini välja. Need üldised arengusuunad kehtivad nii viinamarjaveinide kui marja- ja puuviljaveinide kohta.

Andke veinile aega

Olen enda jaoks natuke ümber sõnastanud ühe tuntud vanasõna: “Ühtegi veini ei jooda nii halvalt, kui seda tehakse.” Kui vein alles käärib, on üsna raske õigesti ära arvata, millisena see hakkab maitsema siis, kui ta on valmis, lõpetatud ja selitatud. Ja ka sellisel juhul võib vein maitseada vahel üsna jõledalt.

Suurim viga, mida vähekogenud veinimeister nüüd teha võib, on otustada, et vein ei tulnud välja, ja see minema visata. Ausõna, inimesed on ise mulle rääkinud, et kuna vein maitstes pärimi järele, siis nad viskasid selle ära.

Tuntav pärimi maitse veinis näitab ainult seda, et vein on veel väga noor ja värske, alles hiljuti kääri-

olen jama veini teinud!

mise lõpetanud, või kui inimeste mõõtkavasse panna, siis "kõrvatagusel on alles märjad".

Kui vein on väga tugeva intensiivse maitsega, mis algul ei tundu joojale meeldiv, siis see maheneb paari-kolme aastaga, vahel ka umbes viie aastaga.

On tooraineid, millest tehtud vein kõlbab kohe ja päris noorelt – rabarber, lilleveinid, maasikas-vaarikas näiteks.

Tumedamad punased marjad seevastu tahavad enamasti mõnda aega laagerduda ja areneda, enne kui kogu oma maitsepotentsiaali avavad.

Maitset saab timmida

Viimatisel koduveinikonkursil oligi üks silma-, õigemini suudtorkav tähelepanek, et punased marjaveinid olid väheke toored. Võimalik, et alles uuel konkursil on nad jõudnud oma õigesse tarbimisikka.

Muidugi on juhuseid, mille puhul polegi muud, kui ära visata – vein on äädikaks läinud või hallitanud. Kui maitse tundub väga hapu, võtke klaasike veini ja pange sellele suhkrut juurde – võrrelge ja tunnetage, kas maitse muutub paremaks. Kui jah, tehke sedasama kogu ülejäänud veiniga. Kui maitse tundub hoopis lame ja lage, lisage klaasile veinile näiteks sidrunhapet, õun- või viinhapet, ja jällegi – võrrelge selle veiniga, mis on maitsestatamata.

Mul oli mullu sügisel üks selline vein, et miski ei aidanud – suhkur, hape, külmutamine ega kuumutamine. Ikka oli arusaamatu ja iseloomutu maitsega punasesõstra-õunavein. Kuna minu pea lõpuks enam ei võtnud, mida temaga teha, jäi ta veiniköögi nurka seisma.

Mitu kuud seisis see toatemperatuuril. Pea kolmveerand aastat hiljem proovisin uuesti ja ... ohhoo! Inetust pardipojast oli vahepeal sirgunud luik! Just siis ma sõnastas-

gi selle eespool mainitud vanasõna parafraasi. Lisades, et mõnda veini parandab ainult aeg.

Pihlakavein valmib kaua

Aga miks siis on pihlakavein nii mõru? Peamiselt kahel põhjusel. Esiteks sellepärast, et minu kogemuse põhjal noorem kui kolmeaastast pihlakaveini ei ole üldse mõtet torkida, ja ka siis parem viieaastast. Ning teiseks sellepärast, et pihlakas ongi mõru.

Uuele koduveinikonkursile hakkame veine koguma jaanuari lõpus. Nagu ikka, loodan, et sinna jõuavad kõige õigemad ja paremad veinid. Muide, seekord rekordiliselt vara – juba 16. detsembril – hakkasid esimesed usinad ennast juuni-kuus toimuva finaallürituse rahvažüriisse kirja panema!

TIINA KUULER

Veinivilla perenaine



VEINIVILLA ESITLEB:

Maalehe koduveinikonkurs

a.D. 2015

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

KONKURSSI TOETAJAD:



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 pakki 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.



Glögi maitsestamiseks sobivad kaneelikoor, ingver, nelk, kardemon, tähtaniis.

Kodune glögi

Kui külm kontidesse tunginud, on mõnus glögi rüübata.

Tean paljusid glögiaustajaid, kes kurdavad, et poes küll valikut on, aga tundub, et valmistajad pole suhkruga kokku hoidnud. Pigem tahaks tunda just vürtside mõnusat mõrkjat maitset ning nende abil sooja saada.

Eks janu sunnib tegutsema ning tuleb koduse glögi tegemine ette võtta. Õigemini küll keedame algul valmis vürtsidest segu, mida hiljem saab kuumutatud mahlale või veinile lisada.

Glögi on vürtsikas kuum jook, mille valmistamiseks pole kindlat retsepti, vaid siin saab igaüks valida just neid maitseaineid, mis talle meeldivad. Nii võib iga kord ise otsustada, kas sel korral on soov vürtsise või natuke mahedama joogi järel ning lisada hoopiski paar lusikatäit mett.

Segu tegemiseks sobib kõige paremini mõni kodus tehtud mahl. Kui soovite hiljem seda lisada valgele veinile, võiks segu valmistamisel kasutada õunamahla. Eelistate aga punasest veinist valmistatud glögi, sobib väga hästi mustasõstramahl. Kui mahl tuleb poest osta, võiks proovida ka apelsinimahla. Koduse segu valmistamisel saab

otsustada, milline maitse võiks olla ülekaalus. Kas näiteks hõrk kaneel või hoopiski salapärane soojendav ingver. Kui apteegitilli seemned ei tundu ahvatlevad, võib need hoopiski ära jätta. Aga kui soovite ka natuke õhetust keelel tunda, võib julgelt lisada musta pipart.

Tuleb uskuda, et kui ikka juua tassike vürtsijooki päevas, ei siis need haigused ka ligi tüki. Soovi korral võib joogile lisada konjakit või rummi. Kes soovib glögi maitsestada kuivatatud puuviljadega, võib külmkapis hoida valmis purgikest, kus lemmikpuuviljad on konjaki sisse maitsestuma pandud. Nii saab neid hõlpsasti joogile juurde segada.

Glögisegu

- 2 kaneelikoort
- 0,5 tl nelki



Kui mesi on sulanud, lisage maitseained ning kuumutage enne mahla lisamist tasasel tulel.

- 2 vürtsipipart
- 2 sl kardemoniseemneid
- 1 muskaatpähkel
- 2 sl apteegitilli seemneid
- 4–5 tähtaniisi
- 1 apelsini koor
- peotäis kooritud värsket ingverit
- 0,5 tl musta pipart
- 1 l mahla
- 6–7 sl mett

Peske ja koorige apelsin. Sulatage mesi potis ning lisage maitseained ja apelsinikoored. Et mesi kõrbema ei hakkaks, kuumutage madalal temperatuuril 15–20 minutit. Kui tuba on mõnusat lõhna täis, valage mee ja maitseainete segule peale mahl ning jätke leemeke kaane alla umbes tunnikeseks vaikselt podisema. Vahepeal maitse leent ning vajadusel lisage maitseaineid. Kui maitse on just need, mida sellelt joogilt soovite, kurnake vedelik läbi sõela, valage pudelitesse ja säilitage külmkapis.

Lihtne glögijook

- 1 kaneelikoor
- 3 viilu värsket ingverit
- 2 tassi õunamahla
- soovi korral 2 sl mett

Lihtne ja tervislik sooja andev jook, kus pole kasutatud alkoholi. Valage mahl potti, lisage kaneelikoor ning ingver, ajage segu keema. Kurnake tassidesse ning soovi korral lisage mett. Kaneelikoore võib pärast glögi keetmist puhtaks loputada ning seda saab kasutada järgmiselgi korral.

Pikk sall pühadeajaks

PILLE HERMANN

On inimesi, kes ei lase end aastalõpu kiirest tempost segada ja võtavad seda kui aega, mis on antud hingetõmbamiseks.

Aastavahetus on hetk, kui heidetakse pilk tagasi, et mõelda, mida head uude aastasse kaasa võtta, ning püüad andeks anda neile, kes ehk polnud sinuga mingis asjas sama meelt. Mõni inimene ei suuda hetkegi üksi olla ning kogu aeg peab olema mürtsu ja kärtsu, eriti veel aasta viimasel päeval. Kuid leidub ka neid, kes arvavad, et parim on kodus mõnuleda. Teed mõnda oma lemmikrooga, paned teleka mängima või kuulad muusikat, loed raamatut ja põletad küünlakest.

Aga loomulikult on kudujad need, kes ei saa ju sellelgi õhtul käed rüpes istuda. Kui ühtki kudumistööd parasjagu pooleli ei ole, võib varrastele luua salli. Sel korral anname idee lihtsa kaelussalli kudumiseks, mille saab mõnusalt kaela ümber mässida, ilma et peaks mõtlema, kuhu salli otsad toppida, et tuul krae vahelt sisse ei puhuks.

Valige lõng, millest soovite salli kududa. Looge 20 silmust ning mõõtke mõne vana salli pealt sobiv suurus. Sall on kootud ringselt parempidises koes. Valmis servad on üle heegeldatud.

PILLE HERMANN



Kui hakkab palav, saab salli jätta laiemalt ümber kaela – nii ei ole ka hirmu, et see maha libiseks ning ära kaoks.



Külma ilmaga saab salli kaela ümber mässida. Salli kaunistab atlasspaelast seotud lips.

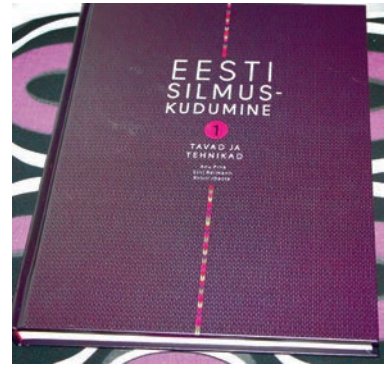


Töö keskele on kootud rida, kus kaks silmust kokku võetud ning kohe kõrvale õhksilmus kootud. Selliselt vaheldumisi on kootud terve rida – nõnda moodustuvad augukesed, millesse saab hiljem paela sisse ajada.



Kui lõngakastis on seismajäänud efektlõngu, saab kaelussalli tegemisel just neid kasutada.

Kudumisringkondades pikalt oodatud raamat on nüüd lugejateni jõudnud. Kuna materjali oli palju, on raamatule järke oodata. Väljaandjaks Saara kirjastus, autoreiks Anu Pink, Siiri Reimann, Kristi Jõeste.



Väärt raamat kudumishuvilistele

Kingitud hobuse suhu ei vaadata, aga kui jõuluvana ei märganud kingikotti pista üht asjalikku käsitööraamatut, tuleb ise sammud raamatupoodi sättida.

Raamatus "Eesti silmuskudumine I. Tavad ja tehnikad" on ülevaade silmuskudumise ajaloost Eestis, kootud esemetest, kasutatud lõngadest ja piirkondlikest värvieelistustest. Raamatus on kasutatud palju fotosid muuseumides olevatest vanadest originaalkirjadest, kuid autorid on siiski 212 mustri- ja näidist ka ise läbi kudunud, et peenemat mustrioloogikat märgata.

Kes kudumisega sinasõber on, leiab siit tuttavaid teemasid. Peab tõdema, et märgata on autorite põhjalikkust ning koostajad on läbi töötnud palju materjale, mis annabki raamatule väärtuse.



Et teravad vardad läbi vardakoti ei tungiks, on välja mõeldud kummiga ühendatud vardaotsikud. Need võib ise valmistada või osta. Pildil on Monika Hindi valmistatud luust vardavarbad.

Tegu pole pelgalt pildiraamatuga, vaid siit leiab tähelepanekuid, juhiseid ning ka lihtsaid tarkuseteri, mis kogenud tegijatelegi vahel meeldetuletamist vajavad.

Loomulikult heidetakse pilk kudumise ajalikku, käsitletakse muuseumikogusid ning tutvustatakse muuseumide veebivärvavat Muis.ee. Et raamatus on ka lähemate

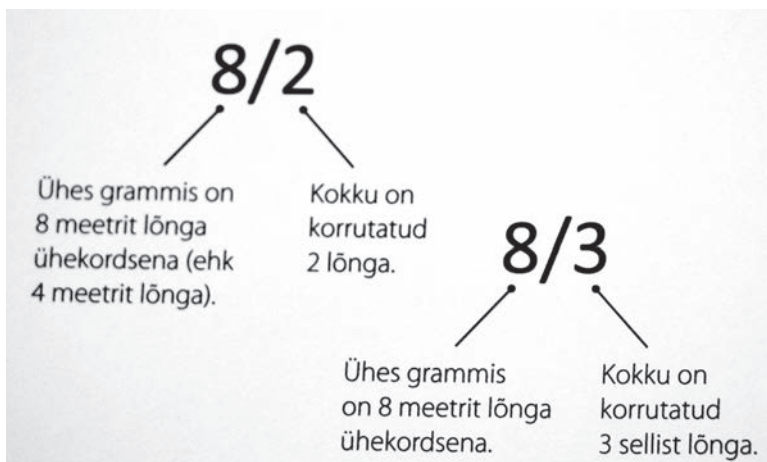
riikide muuseumide veebilehtede aadressid, saab paljude välismuuseumide kogusid digitaalselt vaadata.

Raamatus antakse ülevaade esemetest, mida Eestis on kootud. Laialt levinud kinnaste, sokkide ja mütside kõrval tutvustatakse näiteks ka vaid Mustjalas tuntud leekrätte.

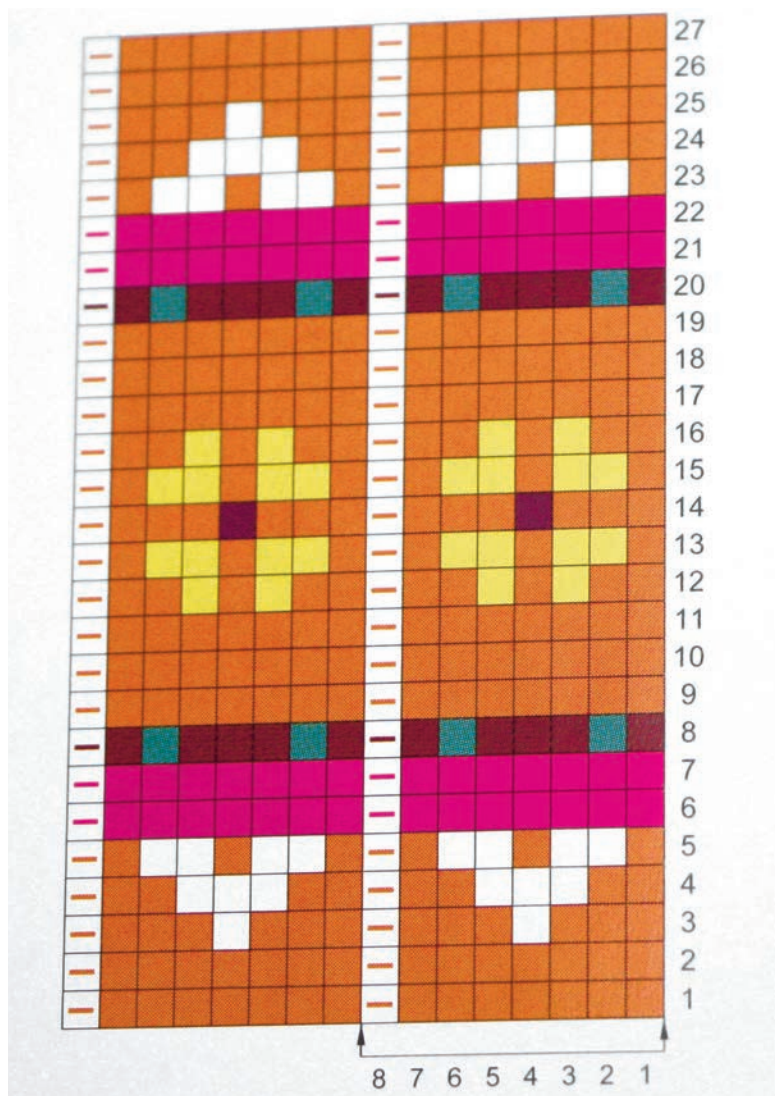
Põhjalikult on käsitletud silmkoesemete värvikaarte piirkondade kaupa. Sellesse tasub süveneda kõigil, kes soovivad kududa võimalikult algupäraseid esemeid, et oskaks valida just Hiiumaale või Mulgimaale iseloomulikke värve. Kõik saab alguse loomisest, nii on ka raamatus põhjalikult käsitletud silmuse loomise võtteid.

Loomulikult ei puudu kinnaste, sokkide, kampsunite ja mütside kirjad. Lisaks nippe ja õpetusi, näiteks kuidas jätkata lõnga, kudu vikleid üle mitme silmuse, mis moodi narmaid teha. Kes pole julgenud veel roosimist proovida, siis selle raamatu abil peaks küll otsa peale saama.

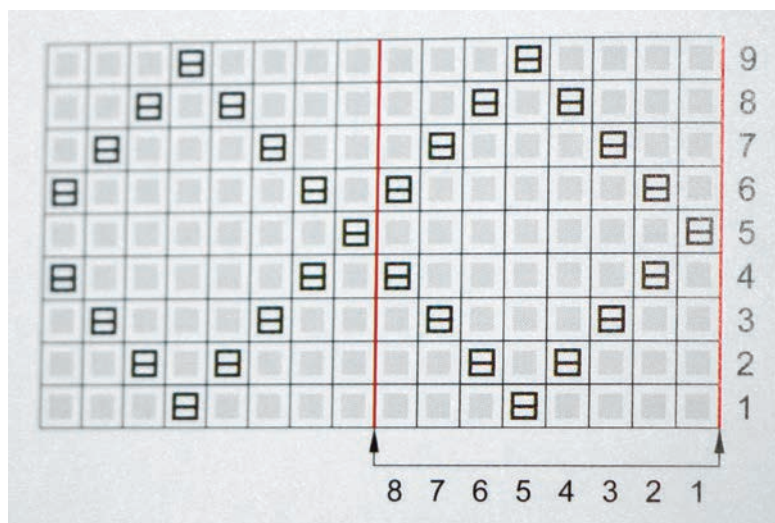
Autorid usuvad, et Eesti kudumiskultuur väärib taasavastamist iga tahku pidi – nii värve sobita-



Baltimaades on kasutusel lõngade jämedust märkiv süsteem, mille puhul murrujoone ees olev arv näitab, mitu meetrit ühekordset lõnga on ühes grammis. Mida suurem on esimene arv, seda peenem lõng (Haapsalu salli kootakse enamasti lõngaga 28/2 või 32/2). Kaldkriipsu taga olev number näitab mitmekordse lõngaga on tegu.



Kirjutud mustriga soonik Muhust.



Muster, kus pahempidised silmused on kootud tumeda lõngaga.

des, kirju valides kui ka vanu töövõtteid kasutate. Õppige kuduma Eesti moodi!

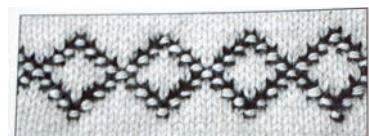
Harva õnnestuvad raamatud, kus on tarkust nii neile, kes veel väga osavad ei ole, kui ka neile, kes

juba on vilunud tegijad. See tõestab veel kord, et autorid on käsitletud teemadega hästi kursis ning teavad, millest kirjutavad.

Targu Talita



Detail tikitud Muhu sukast, mis on pärit Nurme külast Mõisa talust. Muhu Muuseum JSM 587:E919:2



Parempidised silmused on kõik kootud valge lõngaga, pahempidised tumedaga. Selline kiri on Halliste kinda randmeserval. ERM 19156



Kapukakiri Vaivarast. ERM 15503.



Roheline värv saadi nii: lõngad värviti kõigepealt metsõunapuu koortega kollaseks, seejärel pandi potti kuse sisse (sinine) ja sedamoodi saadi roheline.

Kookospähkel – lootuse ja hea õnne sümbol

Ajast aega on mitmeid palme ja ka nende vilju ning seemneid peetud viljakuse, lootuse, jõukuse, võidu, rahu ja hea õnne sümboliks.

Ajal mil soovime oma lähedasi ja kaaslasti hea sõna ning südamlike soovidega meeles pidada, on paras valida käesoleva loo peategelaseks just kookospähkel.

Heaendelise kingitusena sobib kookospähkleid alati külakostiks viia. Näiteks mitmel pool Ameerikas on levinud kookospähklistest “õnnitluskaartide” saatmise komme. Viljakestale kirjutatakse aadress, kleebitakse mark ja saadetakse kookospähkel – õnne, jõukuse ning viljakuse sümbol – heade soovidega tee.

Kookospalmi (*Cocos nucifera*) vilju tuntakse kookospähklitena, kuid botaanilises mõistes on tegu hoopis luuviljadega. Kui eemaldatakse viljalt sile veekindel väliskest eksokarp, mis võib olla nii tuhmroheline, helepruun, oranž, kollane kui ka elevandiluu värvi, ilmub nähtavale omapärane kiuline 4–15 cm paksune kest – mesokarp.

Need kaks välimist kesta eemaldatakse tavaliselt viljakoristusel. Vilja tugev ning puitunud sisekest endokarp ümbritseb kookospalmi seemet. Euroopa turgudele jõuavad kookospähklid just selliste tugevakestaliste seemnetena, mistõttu on igati mõistetav, et neid on hakatud pähklikeks nimetama. Tugeva sisekesta all on rasvarohke seemne toitekude – endosperm.

Kookospähkli õõnsus on osaliselt täidetud magushapuka hägusa vedelikuga, mida sageli ka kostava joogina kasutatakse. Kookospalmi seemned on ühed suurimad taimeriigis. Veelgi suuremad seemned on teadaolevalt vaid seišellipalmil (*Lodoicea maldivica*).

Kookospalm kuulub palmiliste (*Palmae*) sugukonna üheliigilisse perekonda. Kuni 30 m kõrguseks kasvav kookospalm on oma nõtk

tüve ja võimsate sulgiate lehtedega kahtlemata üks tuntumaid esindajaid palmide väärikas seltskonnas, kellest nüüdseks on kirjeldatud 2608 liiki.

Kuuemeetrised lehed

Kookospalmi lehed võivad kasvada 3–6 meetri pikkuseks. Ühe lehe eluiga pärast täielikku avanemist on 3–3,5 aastat ning see võib kaaluda 10–15 kg. Viljade kaal võib ulatuda aga kuni 2,5 kg-ni. Seetõttu ei ole kookospalmi all varju otsida just kõige ohutum.

Kookospalmide madalakasvulised teisendid alustavad öitsemist 3- ja kõrgekasvulised 5–7aastaseks. Kuni ühe meetri pikkused õisikud paiknevad lehtede kaenlas. Isas- ja emasõied asetsevad ühes õisikus, emasõied isasõitest allpool. Öitsemisest kuni vilja valmimiseni kulub sõltuvalt sordist 9–12 kuud.

Kuna kookospalmid taluvad soolast vett hästi, kasvavad nad sageli troopikas merede ja ookeanide rannikul üsna veepiiril. Nii võib juhtuda, et nende viljad langevad vette, hulbivad seal nädalaid ja isegi kuid, kaotamata idanemisvõimet. Ookeanilainetest kantuna võivad kookospähklid läbida tuhandeid kilomeetreid, kuni saabub päev, mil vili randub ning seemnest hakkab idanema uus palm.

Miljoneid aastaid vanad leiud

Kookospalmid on tüüpilised hüdrohoorid ehk taimed, kes levivad vee abil. Seda soodustab ka viljasisene õhuruum ja kiuline mesokarp.

Tänapäeval kasvatatakse kookospalme väga paljudes troopilistes piirkondades Aasias, Kesk- ja Lõuna-Ameerikas, Aafrikas, Vaikse ookeani saartel jm, kuid taime algne päritolu on ikka veel üsna ebaselge. Väidetavalt pärineb kookospalm Filipiinide ja Austraalia rannikumetsadest, kuid 2004. a tehtud fülogeneetilise analüüsi alusel võiks kookospalmi kodumaaks pidada hoopis Lõuna-Ameerikat. Va-

nimad fossiilsed leiud pärinevad aga Austraaliast ja Indiast 37–55 miljoni aasta tagusest ajast.

XVI saj tõi Portugali maadeuurija Vasco da Gama oma meeskonnaga kookospähklid ka Euroopasse. Maadeuurijatele meenusid kookospähkli kolm väikest süvendit vilja puitunud sisekestal kummalist nägu, vaimu või nõida, mida portugali keeles nimetati *coco*'ks (ka *coca*), nii on nimetatud veel ahvi ja maski. Sellest seosest on tuletatud ka kookospalmi teaduslik nimetus *Cocos*. Kookospalmi liigiepiteet *nucifera* tähendab aga tõlkes ‘pähkleid kandev’.

Kookospalm kuulub maailma kümne majanduslikult kõige tähtsama puuliigi hulka. Teda kutsutakse sageli ka elupuuks, sest palm annab troopikas elavatele inimestele nii igapäevase toidu kui ka elatusvahendid.

Üleni kasulik kookospalm

Kookospalmist kasutatakse ära kõik, kuid eriti väärtuslikud on tema viljad – kookospähklid. Maailmas toodetakse aastas umbes 55 miljonit tonni kookospähkleid, mis valdavalt pärinevad Indoneesiast, Filipiinidelt, Indiast ja Sri Lankalt.

Seemnete kuivatatud toitekude kopra on kookospalmi tähtsaim saadus maailma toiduturul. Koprast saadakse külmpressimisel rasvõli, mida tuntakse kookosõli, kookosvõi või kookosrasvana.

Toatemperatuuril tahke valkjast rasvõli on aromaadne ja selle sulamistemperatuur on 23–26° ning hangumistemperatuur 19–23°.

Kookosõli võis olla üks esimesi taimeõlised, mida inimesed kasutasid hakkasid. Kookosõli sisaldab vähem rasva ja kaloreid kui ükski teine toiduõli ega sisalda kolesterooli.

Mineraalainetest leidub kookosõlis kaltsiumi, rauda, fosforit, kaaliumi. Kookosõli kasutatakse toiduvalmistamisel, kuid see on oluline tooraine ka kosmeetika- ja seebitööstuses.



Kookospähkli kinkimisega annavad paljud rahvad edasi oma parimaid soove.

Kulinaarias ja kondiitritööstuses kasutatakse ka riivkoprat – kookoshelbed ja kookosjahu. Kookoshelbed on sobiv lisand köögivilja- ja puuviljasalatitele, kastmetele, suppidele, hautistele, magustoitudele, paneerimisel, maiustuste ja kondiitritoodete valmistamisel ning garneerimisel.

Kookospalm toiduks

Toiduvalmistamisel kasutatakse ka kookosvett, -piima ja -koort. Kookospiima saadakse peenestatud kopra segamisel veega vahekorras 1:1 (rasvasisaldus kuni 17%), kookoskoore valmistamiseks vajatakse purustatud koprat 3–4 korda rohkem kui vett (rasvasus kuni 24%).

Värsket endospermi kasutatakse Indoneesia ja Polüneesia rahvusköögis toitude koostises. Kookospiima ja -kreemi lisatakse maitsestamiseks karridele, hautistele, suppidele, riisile, magustoitudele ja kondiitritoodetele.

Kookospähklite kiudkesta leotamisel saadakse kookoskiudu ehk koiiri, millest punutakse vastupidavat nõõri, köisi, korve, kotte, jalamatte, harju, ehteid jm. Koiiri kasutatakse ka kütteks ja taimede kasvusubstraadiks. Tugevast luu-

kestast tehakse anumaid, treitakse nõõpe ning põletatakse sütt.

Hinnatud on ka kookospalmi õisikuvarre mahl, millest valmistatakse palmisuhkrut, -veini ja -ädikat.

Kookos aitab haiguste vastu

Tuhandeid aastaid on kookospalmisaadusi rahvameditsiinis kasutatud bronhiidi, kõha, nakkuslike nahahaiguste puhul, palaviku alandamiseks, erituselundkonna ja seedimisprobleemide korrastamiseks jm. Kookosõli aktiveerib kilpnäärme tööd, seda on kasutatud ka immuunsüsteemi tugevdamisel.

Kookospähkleid on inimesed tarvitanud vähemalt pool miljonit aastat, kuid sellegipoolest leitakse neile üha uusi kasutusviise. Kookosõli on hakatud pruukima ka biokütusena.

Kookospalmirohketes piirkondades hoitakse kookosõli abil töös veokeid, autosid ja isegi laevu. Kookosõli koos babassuõliga on katsetatud lennukikütusena.

Kookospähklite koristamine on käsitsitöö. Üha rohkem aga kasutatakse selleks väljaõpetatud makaa-ke (*Macaca nemestrina*), kes on inimestest osavamad ronijad ja tunne-

vad koristusküpsed viljad eksimatuult ära.

Troopilistes maades on kookospähklitega seotud maagilisi rituaale ja uskumusi. Kookospähkleid on ohverdatud hinduistlikel tseremooniatel. Veedalikus kultuuris õnnistatakse kookospähklite ja kookosveega kõike, mida vaja – templeid, uut eluaset või autot.

Ka Hawaiiil täitsid kookospähklid rituaalsetes tseremooniates ohvrianni rolli. Nigeerias peetakse kookospalmi pühaks ja temasse suhtutakse kui hoolitsevasse emasse, kes annab oma lastele elu ja toitu.

Bali saare naised aga ei tohtinud kookospalmi puudutada, et mitte ära võtta tema viljakust. Polüneesia legendi järgi võrsus esimene kookospalm koletusliku angerja Te Tuna mahamaetud peast. Kookospähkleid on kasutatud rituaalides ja näiteks raha-, õnne- ja armuloitsudes.

Kookospähkleid seostatakse vaimsuse ja kõrgema teadvusega ning soovitatakse süüa enne rituaale, mis on seotud vaimsuse ja teadvuse avardamisega.

KRISTA KAUR

Tallinna Botaanikaiaa metoodik

Ostame põllumaad

tagasiostuõigusega
rendileping 2015 kuni 2020+

Helista ja küsi lisa!

tel 5348 8010

www.kinnistu.ee

PS! Oodatud on ka metsamaa pakkumised.

Sisukord

Targu Talita

2014. aasta

Pealkiri	TT nr	LK nr
Iluaed		
Talvine haljus	3	36
Märts kodumurul	11	162
Tüütud õuemuru rikkujad	25	396
Õitsev pärnapuu sumiseb kui mesitaru	26	414
Vormilõikus on mõnus kääritöö	28	444
Värvirõõmsad jaapani enelad	28	446
Aiapuid valides	33	526
Kuidas pärna seemnetega paljundada?	34	538
Kuidas kasvatada nõiapuud	35	554
Leegitsev kikkapuu	41	651
Kus kasvatada äädikapuud	44	698
Kas tamm talub okste kärpimist?	45	714

Okaspuud		
Potipuu elu võib aias jätkuda	1	3
Mini-potipuud pärast pühi	2	19
Riskantsed ebaküpressid	4	50
Vari päästab põletusest	4	51
Ebaharilik harilik mänd	4	52
Kullakarva mägimännid	5	67
Sinirohelised männid	11	164
Aasia sinihallid männid	15	230
Suured ja väikesed minipuud	20	310
Meil veel vähetuntud kääbus-seedermänd	24	382
Lõhnav kuusk ja vastupidav nulg	52	835

Püsi-, suve- ja sibullilled, roosid		
Kas õitsev lumeroos vajab kaitset?	2	18
Sibullilled ja soe talv	3	35
Läti üllatab jälle (pojengid)	13	197
Nutikas võimalus – kasuta beebitaimi	14	211
Müstilised õielehtrid (petuuniad)	18	275
Külva suvi lilleliseks	19	292
Ilusad roosid aastateks	21	324
Maikelluke kuulutab kevade lõppemist	21	326
Pojengid, kirsede äratajad	24	380
Hosta – nii ilutaim kui köögivili	24	384
Õiemeri peenral ja lillekastis	25	395
Kortsleht – ilus kastepiiskade püüdja	25	398
Aedfloksid, paljude lemmikud	27	428



Pealkiri	TT nr	LK nr
Botanikaiaia oma roosid	27	430
Parim rohi lehehaiguste vastu:		
valige haiguskindlad roosisordid	29	460
Püsililli igale kasvukohale	32	508
Aedfloksid aiakujunduses	32	510
10 ilusat ja vähenõudlikku püsikut		
niiskele kasvukohale	33	524
Väsimatu õitseja kalimeris	34	539
Kukehari ja kuldjuur	35	555
Vörkiirised – väikesed ja varajased	35	557
Liliad istutage sügisel	36	571





Pealkiri	TT nr	LK nr	Pealkiri	TT nr	LK nr
Kuidas ajatada maikellukesi	39	619	'Boloto' on rahva lemmik (tomat)	14	211
Kuidas talvitada potiroosi	44	699	Need pole kurgid, hoopis madumelonid	15	228
Lumeroosid tembutavad	48	763	Asi algab mullast	17	260
Talvelgi haljad lehevaibad	51	620	Tomat peenral ja potis	21	323
Puuviljad ja marjad			Lõbusad näsakurgid	22	342
Kui istutate aeda õuna- ja pirnipuu	14	215	Mida tomat armastab?	26	411
Kuidas istutada viljapuud	17	262	Kuidas näpistada tomatil külgvõrseid?	28	443
Kas viljapuude tüvesid peaks valgendama?	20	306	Küüslauk õigel ajal hoiule	32	507
Tõhus doping õunapuule	20	307	Kõrvits kompostihunnikul – hea või halb?	32	507
Ka viinapuust saab teha perepuu	22	341	Tõised päevad köögiviljaaias	37	588
Hooldusvaba maasikapeenar kasvatuskastis	24	378	Tomateid jätkub advendini	40	635
Õunapuu ootab harvendajat	24	379	Oli keeruline arbuusisuvi	40	636
Suured ja väga magusad (mustad sõstrad)	31	491	Kuidas säilitada kibepipart?	44	701
Ristsed puuvilja- ja marjaaias	31	494	Salatipeenar varakevadeks	47	748
Aprikoosi- ja virsikusuvi	34	540	Maitse- ja ravimtaimed		
Uued õunasordid saavad tuttavaks	35	558	Kõrvenõges aias aukohale	18	277
'Liivika' võidab südameid	39	621	Kirutud ja ülistatud võilill	19	294
Mõni pirnipuu tasuks istutada	41	652	Kuidas tarvitada eluvääti?	20	307
Kuidas pikendada eaka õunapuu elu	43	684	Ürdid ahvatlevad kasvatama	20	308
'Antonovkast' on aretatud häid sorte	50	804	Kuidas kasvatada karulauku	21	322
Köögivilid			Sidrunilõhna ürdipeenrale	30	475
Hõrgu saagiga nõiakartul (mugul-nõianõges)	5	69	Taimekaitse		
Tšillide tulevärk	7	100	Ebameeldiv sagimine lillepotis (hooghännad)	2	21
Roheline tomat pole alati toores	8	115	Kleepuva kuukinga saladus (kilptäi)	3	34
Magusad kommid ja lihavad jõmmid (tomat)	9	133	Kärnased kartulimugulad	8	114
Kurgi kummaline sugulane (karella-kibekurk)	12	179	Ehmatavad mustad ussikesed (tuhatjalgsed)	11	162
Kuidas kasvatada melon-maavitsa?	13	195	Kas juuretäid on tõesti olemas?	13	194
			Kes on hõbedased allüürnikud?	15	226
			(majasoomukas)	15	226
			Millega kevadel viljapuud pitsida?	18	274





Pealkiri	TT nr	LK nr	Pealkiri	TT nr	LK nr
Mahesõda kahjuritega (feromoonpüünised)	18	278	Ingver lillepotis	5	66
Maasikataimed jahukaste küüsis	19	290	Ilus ja kasulik loorberipuu	7	99
Milline feromoonpüünis osta?	19	291	Kasvata seemnest avokaadopuu	8	116
Ussitamiskindel porgand	19	291	Miks on orhidee potid läbipaistvad	9	130
Miks kurgivarred lõhenevad?			Edev ahvisabakaktus	11	165
(kurgi-laikpõletik)	22	338	Isevarki viljadega sidrunipuu	12	181
Teomürk hävitab ka teisi elusolendeid	25	394	Aeg kaktused ümber istutada	14	212
Viirushaiged mugulbegooniad	26	410	Kuidas kasvatada mandariinipuud	28	442
Röövikud sõstrapungades ja võrsetes	27	426	Sügisene aed suures korvis	37	587
Arbusikoorest teopüünis	27	426	Troopiline jänese kapsas potis	38	618
Kahjurid hernepeenral	29	458	Kuidas kasvatada Gunni eukalüpti	48	762
Haiged oataimed	29	458	Jõulukaktus jõulude ootel	48	762
Tunne ära: roosi-tahmlaikus	29	461	Metsa alt leitud jõulutäht		
Punaseks läinud mustad sõstrad varisevad	30	474	(pohlavartest seade)	48	765
Roostehaiged pirnipuud	31	490	Janu paneb jõulukaktuse öitsema	50	803
Lilliaid vaevavad haigused	32	506	Pikad pühad jõulutähega	51	619?
Kleepuv kuuking	33	522	Minu lillede lugu	52	836
Gladioolide kuri vaenlane (hahkhallitus)	34	542	Aia varia		
Mis aitaks lehetäide vastu?	36	570	Miks Thunide kalendrid erinevad?	7	98
Ei taha enam ussitanud ploome!	36	572	Õige muld lillepotti ja külvikasti	9	131
Röövikud taimejuurte kallal	37	586	Kuidas teritada aiakääre?	17	258
Söödikud krüsanteemidel	40	634	Hoogne algus hooajale (külvitarbed)	17	259
Tõbised kõrvitsalehed	41	650	Äratage aiatööriistad talveunest	21	322
Valge kirmega kaetud nulud	43	682	Aiapäev botaanikaaias	22	339
Okaspuid võib pritsida sügisel	45	714	Leevikese peale ei maksa pahandada	22	339
Mis aitaks kärntõppe nakatunud õunapuid?	47	746	Hallrästad, hoidke eemale!	26	413
Toataimed ja taimeseade			Positiivne pilk umbrohule	27	427
Flamingo lillepotis	1	2	Rosaariumi juubel ja roosipäevad	28	443
Lilleaed kevadpühadeks	15	227	Kompostimise väiksed nõksud	29	459
Karbis tärkab kaktusekülv	1	4	Lõhnarelvad muti vastu	29	462
Kasvuvaevad tubasel lillelual	2	20	Eesti kaunimad koduümbrused	30	476
			Võidukas mutisõda	31	493
			5 veesäästunippi põuaajaks	33	523



Pealkiri

TT nr LK nr

Aed talveks hiirevabaks	43	683
Talveks turvaliselt võrgu taha	45	715
Kaevata või mitte kaevata?	45	716
Kujunda hauaplats pohlavaibaga	47	747
Millega tõrjuda võsa?	50	802
Kosutav nokatäis aitab ellu jääda	53	851
Külmakindel või talvekindel?	53	853

Köök

Seljanka abil argipäeva	1	6
Supiretsept vanaema kokaraamatust	1	7
Maitsekas mango	2	22
Särtsakad road granaatõunast	3	38
Küpsetisi ja kastmeid jõhvikatest	4	54
Toite maailma kalleimast vürtsist	6	70
Soe, magus ja aromaadne nelk	7	102
Tarretatud südamed	7	107
Toite sõjaelsest Eesti Vabariigist	8	118
Lipuvärvi makaronid	8	119
Hõrk vanill maitseaudinguteks	9	134
Kallis ja kasulik kardemon	11	166
Briti köögi parimad palad	12	182
Tšilli vallandab õnnehormoonid	13	198
Kergelt ja kevadiselt	14	216
Värve ja eksootilisi maitseid		
lihavõttelauale	15	232
Rohelised kevadised supid	18	280
Emadepäeva värviline lõunalaud	19	296
Uudsed maitseid Jaapanist	20	312
Lihtsaid toite kiireteks aegadeks	21	328
Lisandid muudavad grillroad eriliseks	22	344
Õlu teeb šašlõki pehmemaks ja maitsekaks	23	358
Märtsiõlut rüüpa suvel	23	360
Hosta – nii ilutaim kui köögivilj	24	384
Suvel sööme kama	25	400
Nädalalõpp suvekodus	26	416
Eksootilise maitsega tervislikud road	27	432
Maasikate aeg	28	448
Kodune võitegu	28	449
Kivi kotti ja kala potti!	29	464
Eksootilisi retsepte	30	482
Uudse maitsega grilltoite	31	496
Suppe ja salateid seentest	33	528
Romantilised suvesalatid	34	544
Lavendel annab hõrku maitset	34	546
Värskendav ja janukustutav arbuus	35	561
Tšatnidega sügisesse	36	574
Teistmoodi toite tomatitest	37	590
Soolast ja magusat ploomidest	39	622
Eesti toit väärrib oma päeva	40	638
Mida head saab seentest	42	686
Äädikapuu ravimiks ja toiduks	42	718
Lisame sügisele vürtsi	44	702
Toite pehmest juustust	47	750
Kalkun väärrib rohkemat	48	766
Külma aja kodused napsud	48	768

**Pealkiri**

TT nr LK nr

Kokkamine koos emme ja issiga on imetore!	49	792
Valmistame maitstva jõuluprae ise	49	794
Soojendavad supid külmutatud köögiviljadest	50	806
Tuttavad toidud erilises esituses	50	807
Pühadelaua klassika	51	822
Kõhu Pai on parim koduleib	51	824
Jõululaud tumeda õlle ja tummise šokolaadikoogiga	51	827
Jõuluaegne suupistelaud	52	838
Heade soovidega õnneküpsis	52	840
Lihavaba jõululaud	52	841
Luksuslikud veiselihatoidud	53	854





Pealkiri

TT nr LK nr

Koduveinikonkurss

Algab koduveinikonkursi veinide kogumine!	7	104
Ega me veini riulile seisma teinud!	12	184
Jääsiider magusa joogi sõpradele	17	264
Selgusid koduveinikonkursi finalistid	20	314
Rabarber nõuab mulli!	22	346
Maalehe koduveinikonkurss tuleb viiendat korda	39	626
Teeme veinidega nalja	44	704
Appi, ma olen jama veini teinud!	53	856

Pealkiri

TT nr LK nr

Hoidistamine

Hoidistamine – suvine rõõm	30	480
Rohkem maitset headele asjadele	32	512
Keedame marmelaade	35	562
Mõnusalt maitsestatud hoidised	36	576
Soolaseid hoidiseid	37	592
Vürtsikad moosid	40	640
Puhtad maitseid võidutsesid	41	654
Kuidas taltsutada tšillit	41	656
Toitev ja tervislik pesto	41	658
Kirevad köögiviljahoidised	42	687

Käsitöö

Ilma kannata sokid	1	8
Meisterdame õpetliku kalendri	1	9
Anname mantlile uue ilme	1	10
Meelespeaõis ja kaheksakand	2	24
Ristpisteromantika	2	26
Ajalehehoidik aitab korda luua	2	27
Mustrikogu kindakudujatele	3	40
Tähtis tahvlike seinal	3	42
Pudelid ja korgid taaskasutusse	3	43
Mustreid siit ja sealt	4	56
T-särk ainulaadseks paelte abil	4	58
Panipaik paberirullidele	4	59
Mängud värvipajas	5	72
Talvist värvimist toalilledega	5	73
Helkureid pole kunagi liiga palju	5	74
Talisman taskusse	5	75
Kingiideid sõbrapäevaks	7	106
Pitsiparadiis on Haapsalus	7	108
Salvrätid laual aukohale	8	122
Must ja valge	8	123
Värvikirevaid labakuid Lätimaalt	9	137
Südamlik käsitööraamat	11	168
Rätist mütsiks	11	169
Keila kangakudujatel suur juubelinäitus	12	178
Rõõmsam ilme lilledega	12	88
Käsitööliidu juubeliaasta	13	202
Seemnevarudele pilk peale	13	203
Kui lemmikloom peab sünnipäeva	13	204
Mitmelt moel kaunistatud munad	15	236
Sääred sooja	4	218
Tegus tekstiilpäev	17	266
Abivahendid maskide tegemisel	18	284
Noorte tegijate näitus	19	299
Kingitus emale	19	300
Pidulik kott	20	317
Lendlevad kevadised sallid	20	318
Kampsunid, mis esitavad väljakutseid	21	330
Suviste kudumite pitsmustrid	22	349
Ise tehtud ilu	23	364
Laulupeost inspireeritud Mulgi sall	24	388
Aeg koguda värvimiseks taimi	25	404
Kindanäitus Läti rahvarõivakeskuses	25	405



Pealkiri

TT nr LK nr

Veski talus näeb 100 aasta vanust käsitööd	26	420
Ristpistes roos	27	436
Suursündmus käsitöömaailmas	29	468
Õpime lehti tundma	29	469
Kuivatatud taimed kaunistuseks	31	500
Vaip, kuhu on tikitud lastelaste nimed	33	532
Taimedega trükkimine	33	533
Raamat Tartumaa rahvarõivastest	35	564
Õmmeldud korv	35	566
Rullid pitsidele	36	578
Kuidas kududa diagonaalruutu	37	596
Satsiliselt sügisesse	39	628
Metsast ja põllult värvipotti	40	661
Vahtralehtedest kimp	40	663
Soonikuvõtteid kinnastele ja sokkidele	42	692
Tikitud kõrvits ja tomat	44	708
Lõhnaküünal isa autoss	45	722
71sendised kindad	45	723
Tõmblukust kaunistused	45	724
Mardilaada uustulnukad	47	754
Külma vastu	47	755
Käsitöö peab arenema	47	756
Heegeldatud sussid	47	758
Jõulusokk	48	772
Ehted heegelkummist	49	795
Heegelserv käterätile ja linikule	49	796
Aeg kaartide meisterdamiseks	50	810
Sokid on jõulukinkide klassika	50	811
Kangast roos	52	844
Pikk sall pühadeajaks	53	859
Väärt raamat kudumishuvilistele	53	860

Koduseid tegemisi

Toit, mis teeb tugevaks	12	186
Koduse maitsega kohukesed	14	217
Väike aed munakoores ja täidetud munad	15	234
Kodused kehaturgutajad	18	282
Sidruniselt särtsakas hommikusöök	19	298
Valmistame puuviljabatoone	22	348
Kuusevõrsed toidulaua	24	386
Isetehtud teepakikesed	24	387
Jaanipäev on aasta tähtsaim püha	25	402
Hoidiste ülevaatus	26	418
Seemnetest võileivakate	26	419
Kodus valmistatud majonees	27	434
Jogurt leiva peale	27	435
Must kiusatus – kohv	28	450
Suvine küpsisekarp	29	466
Romantiline lillekimp	29	467
Kuuma päeva kosutus	30	483
Salat melonist kausis	30	483
Kuidas kodus jäätist teha	31	498
Punastest sõstardest nii- ja naamoodi	32	514
Sibulad ja sõstrad	32	516

**Pealkiri**

TT nr LK nr

Koduseid rüüpeid külmaks ajaks	33	530
Kook purki, ja külla	33	531
Kodused maitseõlid	34	548
Kodused kommid	34	549
Turgutust aiatööst väsinud kätele	34	550
Pihlakate aeg on käes	37	594
Särtsuv sinep	39	624
Roosiõied koogil	39	627
Tuletegija head abilised	40	644





Pealkiri

TT nr LK nr

Mantliga aiaküünlad	40	646
T-särgid kottideks	40	647
Apteegitill toob leevendust	41	662
Kuremarjad kommid	42	690
Meisterdame kommidest puu	42	691
Munast ja kõrvitsast	44	706
Koleküpsised	44	706
Kodused näkileivad	48	770
Advendikalendrid, mida poest ei leia	48	771
Lihtne mänguajakast	48	774
Külluslik jõulukeeks	50	808
Vanaema retseptikogumik	50	809
Jõulumeeleolu vürtspähkliitega	51	825
Lapsepõlv ja kukekommid käivad käsikäes	51	826
Valame küünlaid	51	828
Teistmoodi jõulupuud	52	842
Lihtsaid ideid kingituste pakkimiseks	52	843
Kodune glögi	53	858

Tervis

Jalahädade leevenduseks	1	14
Aluseline vesi toetab tervist	2	28
Rahvameditsiiniga külmetushaiguste vastu	3	46
Terviseturgutus ingverist	5	66
Kui kurk valutab	6	83
Talvekülma haardes	6	86
Vähiravi areneb, valu väheneb	6	90
Kael kange ja pea uimane?	6	94
Kama hoiab seedimise korras	8	126
Kuidas vältida libisemisohtu	9	143
pH toitumine – kas uus moeasi	10	146
Spaast terve nahaga	10	150
Antibiootikumidest ja probiootikumidest	10	152
Hiirekäsi – arvutiajastu haigus?	10	154
Jälgi oma vererõhku	10	156
Vanad ravimid reostavad keskkonda	10	158
Naiste tervise uuring	11	174
Nõuandeid teismelise menüü koostamiseks	12	190
Hammaste tervis on meie endi teha	12	191
Hapukurk ja -kapsas tervise toetuseks	13	207

Pealkiri

TT nr LK nr

Kuidas abistada väänatud liigest?	14	220
Kui vanalt lõpetada autojuhtimine?	15	238
Kas käes on allergiasajand?	16	243
Õlad liikuma	16	246
Mehed, mõelge rohkem tervisele!	16	248
Kevad ilma valuta	16	250
Kontrolli – ja ela muretult	16	251
Kepikõnd on treening ja lust	16	252
Kepikõnni eelised	16	254
Jalanõu on suvel peaasi	16	254
Kas põetud puukentsefaliit mõjub aastate pärast?	17	258
Millest tekivad krambid?	19	302
Venitusharjutusi krampide vastu	19	303
Koristamine ajab aevastama?	23	370
Suvi ja õigesti valitud kosmeetika sobivad kokku	23	374
Kaitse end eksootiliste nakkuste eest	31	502
Tervisehädad lennukis	32	517
Nakkused kindudelt ja loomadelt	37	598
Miks on kasulik süüa linnuliha	37	598
Rogain – rohkem kui jalutuslääk	38	603
Kuidas tõsta talveks immuunsust?	38	604
Ohatis on sage ja tülikas probleem	38	608
Tervisekontroll on moodne ja mehelik	38	610
Massaaž – kasuks või kahjuks	38	612
Maarahva meditsiinist	38	614
Eesti mees vajab uurimist	39	631
Planeeri oma aega targasti	42	667
Valutu liikumine igal aastaajal	42	671
Söö rasva – head rasva!	42	673
Melatoniin unetuse ravis	42	674
Jälgi oma nahka	42	676
Jõutreening ja/või massaaž?	42	678
Meeste tervis	42	678
Peataid levivad tänapäevalgi	43	695
Kümme nõuannet laste tervislikumaks toitumiseks	45	727
Valu ei pea kannatama	46	731
Talvele vastu	46	735
Veekeskustes levivad haigused	46	738
Glaukoom ei tee alati pimedaks	46	740
Kõrvetised on sage kaebus	46	741
Istuv töö hakkab tervisele	50	814
Lemmikloom		
Villakhiir on hea terviselega	2	30
Kas koerte nahapõletikku esineb ka talvel	5	79
Kui pereliikmele sünnivad kutsikad	18	286
Lemmikloomad eelistavad jõulurahu	49	781
Lemmiklooma jõulud	52	845
Supertoit		
Punane tee – rooibos	1	12
Paraguay magus saladus	5	60
Rebashein – väärt toidutaim lillepeenras	8	124
Maailma parim kaneel tuleb Sri Lankalt	13	200





Pealkiri

TT nr LK nr

Hõrk, tervistav ja ohtlik muskaat	14	222
Lapatšo – eksootika teetassis	36	582
Kõigiti kasulik lina	42	688
Ka talvel tasub seenele minna	47	752
Lõhnav loorber toiduks ja raviks	51	830
Himaalaja imetaim õli-rõikapuu	52	843
Hea õnne sümbol kookos	53	863

Kodu

Mööbel vanadest kastidest	3	44
Müravaba metsatöö päevad	4	63
Vanarahva tarkusi tarbepuude langetamisel	4	64
Meisterdame lindudele söögimaja	5	76
Käepärastest vahenditest söögimajad	5	78
Ilusaimad küttekolded valitud	7	110
Kohtade määramisest pidulikus söögilauas	8	120
Kas vanad kombed on tänapäevaks unustatud?	8	121
Koid on tülikad toakaaslased	9	138
Koidele tuul alla	9	139
Vanad aknad on väärt taastamist	9	140
Lihtne lindude söögimaja	9	141
Parim õhupuhastaja on tups-rohtlaliilia	11	172
Nöörvõre ronitaimede jaoks	13	206
Päikse abil toimiv kuivati	14	235
Lihtsaid tarkusi tekstiilide hooldamisel	17	268
Peatugi aiatoolile	21	332
Uus tehnoloogia teeb teraskatusega imet	21	334
Lihtne lauake taaskasutatud materjalist	22	350
Pesupesemine – mölast moodsa robotini	24	390
Nagi käterättide hoidmiseks	25	406

Pealkiri

TT nr LK nr

Värvahingede kriuksudes	25	407
Tuulekellad aeda	27	437
Väike suveköök aias	28	453
Omavalmistatud traktoreid Lõuna-Eestist	30	484
Omavalmistatud traktor Jõgevamaalt	31	501
Teeme ise meevurri ajami	33	535
Veootost sai traktor	34	551
Nagid väikestele asjadele	35	567
Häid riuleid pole kunagi liiast	36	580
Omatehtud traktoreid Läänemaalt	36	581
Katkise savipoti teine elu	39	630
Tuleohtlikud ehitusvead	40	659
Toome sügisvärvid tuppa	42	694
Teeme ise trepptooli	47	759
Alus ristsõnade lahendamiseks	48	775

Külaskäik

Rukkileib ja lina		
Eesti Põllumajandusmuuseumis	23	368
Kohvikutepäev Arukülas	32	518
Aruküla kohvikutepäevast	33	534
Jõululapse teekond läbi sajandi	49	779
Mere moodi jõulud	49	782

Hüva nõu

Kuidas puhastada granaatõuna	3	39
Kas leivaahjus võib ka liha küpsetada?	4	58
Miks Thuni kalendrid erinevad?	7	98
Pärandvara maksustamisest	11	162
Kuidas aluseline vesi seedimist soodustab?	12	178
Kas külmutatud köögiviljade väärtus väheneb?	14	210
Kuidas teritada aiakääre?	17	258
Kuidas edukalt tööd otsida?	17	270
Nutitelefon aitab leida soodsaima teenuse	18	285
Reiseelne kodutöö pole liiast	23	362
Õige pesupesemine hoiab riided uuena	24	391
Nuputamist: miks on aidauksel kolm lukku?	26	421
Hobuseaastal hobusepidajaks	26	422
Hobuseostu kaalu põhjalikult	27	438
Katsetused kohviga	28	452
Mida kasulikku saab kohvipaksust	28	452
Kui kulukas on hobusepidamine?	28	454
Eesti hobusetõud sobivad kõigeks	29	470
Tallimajandus – hobist põhitööks	30	486
Kuidas pesta pitse	36	579
Telefonisoovitused koolilastele	39	629
Kuidas õunu paremini säilitada	40	642
Nõuandeid sügavkülmutamiseks	40	643
Uus "Maalehe aastaraamat" kohe müügil	43	726
Mille poolest erineb poemahl kodusest	44	710
Uueks aastaks önn õuele	49	784
Valguse võim	49	787
Põnevaid ettevõtmisi jõuluajal Tallinnas	49	788
Tark maandab reisiriske	49	790
Kasulik kaneel	50	812

