



Estimaa järjest soojenev kliima on võimaldanud meile sisse tuua ja edukalt kodustada paljusid uusi iluaiaanduslikke kultuure, mis vääriavad tunnustust ka marja-puuviljakultuurina, näiteks päklikpuud, söödav kusalpuu, must aroonia, ebaküdoonia jne. Samas miks mitte rohkem viljeleda ka unustusse vajunud, kuid siiski väga väärtuslikku sarapuud, kibuvitsa, vanaemade kreegi-puud, kultuurpihlaklat.

Enamat väärtustamist vajaksid mitte ainult ilupuuna, vaid ka ravimina ja toidulaua rikastajana meie oma kadakas, tamm, pärn jt.

Raamatu eesmärk on puude-põõsaste dekoratiivsuse kõrval näidata ka nende teisi kasutusvõimalusi. Seda enam, et väikeses aias peaks iga puu ja põõsas evima mitmekülget otstarvet.

**Ebaküdoonia – põhjamaa sidrun**  
 Ebaküdoonia ehk põhjamaa sidrun väärib senisest suuremat austust, olles tõeliselt võrdne võistleja lõunamaise ehtsa sidruniga nii C-vitamiini kui orgaaniliste hapete koguselt. Ebaküdoonial puuduvad praktiliselt nii haigused kui kahjurid.

Ebaküdooniat tasub istutada kohtadesse, kus tema õite ilu kõige paremini esile tuleb, näiteks kohe terrassi kõrval, akna äärde või rühmiti rosaariumisse. Sobivateks naabriteks talle on verev sõstar, dekoratiivkirssid, forsüütia, läikeline mahoonia, mandlipuu, madala-



kasvulised okaspuuvormid ja kibuvitsad. Tiheda kuju ning torkivate võrsete tõttu sobivad ebaküdooniad hekitaimeks.

Ebaküdoonia õunviljad on leidnud mitmekülget ja laialdast kasutamist tänu oma headele maitseomadustele. Toorsalatitesse sobib lisada kas hästi peeneks lõigatud ja kergelt aurutatud ebaküdooniaviile-rattaaid või jämedalt riivitud viljaliha. Heaks lisandiks toorsalatitele on ka ebaküdooniamahl. Paremini sobib ebaküdoonia kokku peedi, porgandi, kõrvitsa, selleri, naeri, musta talirõika, mädarõika, mustjuure ning valge ja punase peakapsaga; puuviljasaalatites banaani, mango, papaia, meloni ning kiiviga. Peeneks lõigatud või jämedalt purustatud ebaküdoonia kipud õhu

käes tumenema. Selle vältimiseks on soovitatav lõigud või riivimass asetada sõelale ja tõste see mõneks minutiks kuuma auru kätte.

**Ebaküdoonia-kissel**

100 g ebaküdoonia-vilju, 50–70 g suhkrut, 15 g kartulitärk-

list, 150 g piima, 250 g vett. Ebaküdoonia viljad lõika tükkideks (ilma südami-keta), peale puista suhkur ja lase tõmmata. Seejärel pane lõigud keevasse vette ning keeda pehmeks. Lisa külma veega segatud kartulitärklis ja lase keema. Lisa ebaküdooniatõmmis. Et soovitud värvust saada, võib lisada marjamahla. Kissell vala magustoidunõusse, peale puista suhkrut ja anna lauale jahtunult piimaga.

Toivo Niiberg

## PUUD JA PÕÕSAD TOIDUKS NING RAVIKS



175.-

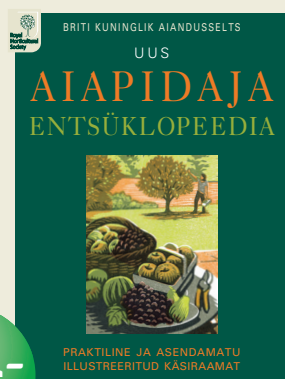
### Puud ja põõsad toiduks ja raviks

Toivo Niiberg  
 184 lk, pk

Sari lilledest  
 ja taimedest  
 uues võtmes

## Uus aiapidaja entsüklopeedia

Briti Kuninglik  
 Aiandusselts  
 Tõlkinud Jaan Mettik  
 480 lk, kk



450.-  
 enne 550.-

„Aiapidaja entsüklopeedia“ ühendab nii traditsioonilisi kui ka uuemaid aianduslikke töövõtteid. Tulemuseks on ajakohane suhtumine, kus puu- ja köögiviljade ning maitsetaimede kasvatamine, samuti aiapidamine koos lastega, kas siis kodus või koolis, pole mööduv moehuljus, vaid 21. sajandi aiapidajale iseloomulik mõtteviis. Kuna see teos on kokku pandud, tuginedes Briti Kuningliku Aiandusseltsi nõukaimate ja targimate aednike ja teadlaste kogemuste-

le, on tegu igati autoriteetse kokkuvõttega aiatöövõtetest. Tänu lihtsale tekstile ja enam kui kahele tuhandele kaunile ja praktilisele pildile leiab siit asjakohast teavet ja innustust iga taseme aednik. Teemade valik on lai: ilu- ja tarbeaiataimede kasvatamisest avamaal või kasvuhoones kuni veesilma rajamiseni, paljundusviisidest kuni lõikamistehnikate ning taimehaiguste ja -kahjurite tõrjeni. See entsüklopeedia kuulub iga aiapidaja raamatariiusse.