

on paabulinde päris palju, mistõttu see pole ületamatu. Tibusid võib proovida ka ise üles kasvatada, aga kogemuse puududes võib asi kurvalt lõppeda. Nad on tibuna umbes sama õrnad kui kalkunid.

Paabulind vajab põõsastikku

Aiale pole paabu seisukohalt erinõudmisi. Ta on India džungli alusmetsa asukas, sellega võiks arvestada. See ei armasta ta mitte lagedat muru ja lauspäikest, vaid põõsastikku. Suuremate taimede ja puude-põõsastega peaks ta hästi hakkama saama, väiksemad ja õrnemad taimed võib lihtsalt ära tallata.

Paabu küll ei sibli ega kraabi nagu kana, aga meeldima hakanud lillepuhmalt võib ta kiiresti kõik õied noppida. Kui aed on väga tilluke, sööb ja tallab ta selle lihtsalt mullani paljaks.

Liiva-/tolmuvanni võtmise koht võiks olla päikese käes. Kui sellist kohta pole, kraabib ta selle endale ise ja pole sugugi kindel, et just pidaja jaoks sobivasse kohta. Muud pidamistingimused on enam-vähem samad mis kanadel.

Varjualune peab olema 4 x 4 m suur (minimaalselt 3 x 3 m, et saba

ära mahuks, ja 2,5 x 2,5 on absoluutne miinimum).

Erilist kütet sinipaabu jaoks pole vaja. Kuna tal pole suurt harja ja lokuteid, talub ta hästi ka miinuskraade: -5° on normaalne, -10° läheb ehk karmiks ja möödunudtalvise -35 kraadiga keegi vist ei katsetanud.

Ameeriklased ehitavad neile varjualustesse elektriküttega õrred. Siis ei saa külm varbaotsi nii kergesti ära näpistada. Õrs, eriti talvel, peab olema lai ja lapik, et ta saaks varbad sinna peale asetada sirgelt ja need sulgedega katta. Kui ta varvastega ümber õrre võtab, võivad varbaotsad miinuskraadidega külmuda.

Pärnumaal on ka Eestis paabusid aastaringselt õues peetud. Sel juhul on kindlasti vaja sademete- ja tuulekindlat varjualust. Tõmbetuul võib neile saatuslikuks saada.

Paabud söövad põhiliselt vilja nagu kanadki, aga tahavad sinna juurde kindlasti palju rohelist. Talvel sobib ka peakapsas.

Karin annab lisaks toonikume ja vitamiine. Enamik sööta ongi sama mis kanadel: jõusööt, kalajahu, päevalillekook, Kanamin (kanade mineraalne täiendsööt), lõheõli jne.

Vabapidamise miinused

Karin toob siinkohal välja ka mõned vabapidamise miinused.

■ Loomulik kadu röövlomade tõttu.

■ Hävitustööd aias võivad nad teha küll, eriti lillepeenras. Kui miski ikka maitseb, panevad nad selle nahka.

■ Kui elatakse tihedama asustusega kohas, ei pruugi naabritele nende aeda külastav hiigelsuur lind ja tema eriline kõva häääl kevadel ja suvel sugugi meeldida.

■ Auto alla võivad nad ka jääda, kui sõiduteel patseerivad. Paabud on uhked linnud ja nemad tulevad teelt eest siis, kui neile sobib.

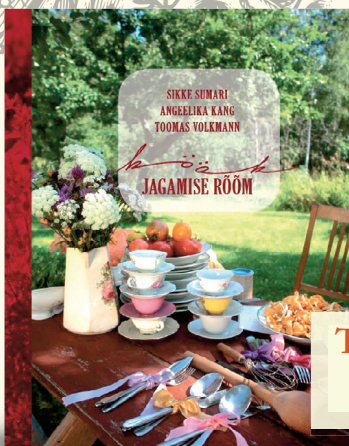
■ Nad liiguvad ringi seal, kus meeldib. Kindlasti ka terrassil ja trepil ning jätavad sinna suhteliselt suuri hunnikuid. Murule samuti.

KAI SIMSON

Vt lisaks <http://en.wikipedia.org/wiki/Peafowl>
<http://www.wikihow.com/Care-for-Peacocks>
http://www.essortment.com/peacocks-23614.html?utm_source=rcp&utm_medium=test22

Raamatud on saadaval kõigis hästi varustatud raamatukauplustes üle Eesti. Tellimine telefonil 680 4444 või klienditugi@lehed.ee

EESTI EKSPRESS
RAAMAT



Kööki jagamise rõõm

ANGEELIKA KANG, SIKKE SUMARI

TELLIJALE 16 €

Nende kaante vahele on jäädvustatud kauneid Eestimaa paiku, kus võeti ette põnev maitserännak pere ja sõprade seltsis, et tunda rõõmu kõigest sellest omast ja heast, mida meil looduses küllaga jagub. Üheskoos kokkamine ja toidu nautimine ei ole mitte lihtsalt lõbus tegevus, vaid ühendab ka pere liikmeid ja sõpru. Heameel ühiselt veedetud ajast, võrratutest maitsetest ja jagamise rõõmust – kõik selles rohke pildimaterjaliga rikastatud kokaraamatus!



Koduveini aabits

Koduveini aabits

TIINA KUULER

11,95 €

Arvatakse, et koduvein on väga magus, käärib kaua ja tekitab Ahirmsat peavalu. Tegelikult saab õigete töövõtete ja uuemate vahenditega puhta, klaari ning soovi korral ka täiesti kuiva veini. Raamat ongi lühike õpetus sellest, mida algajad koduveinitegijad teadma peaks: millest koduveini valmistada, millised on vajalikud tarvikud, millist pärmist kasutada, mis veinis käärimise ajal toimub, kuidas käärimine lõpetada ja vein pudeldada... Lisaks veel hulgani nõuandeid veini säilitamiseks, serverimiseks ja parimaid koduveini retsepte.