

**AED:**  
Rajame  
ürdipeenra  
Lk 308–309

**KÖÖK:**  
Toite misuunast  
ja komatsunast  
Lk 312–313

**KÄSITÖÖ:**  
Lõbusad kevadised  
sallid  
Lk 318–319

# Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 20 15. mai 2014

## INNOVATSIOON!

Alusta naha uuenemisprotsessi  
**taimsete  
tüvirakkude** väel

## AVASTUS

Garnier' laboratooriumid on alati huviga otsinud võimalusi luua teaduses innovatsioone, mis on inspireeritud loodusest. Ühed kõige põnevamad Garnier' teadlaste poolt uuritud rakud – taimsed tüvirakud – on juba ammustest aegadest tuntud oma erakordse uuenemisvõime poolest, mis lubab taimedel lõpmatult uueneda. Rohkem kui viis aastat uuringuid kinnitas, et taimsed tüvirakud toimivad ka naharakkude uuendamisel ning aitavad kaasa naha tugevdamisel.

## Uus sõna iluteaduses

Garnier' uue vananemisvastase sarja koostistes kasutatakse taimseid tüvirakke õunasordilt, mis kasvab Šveitsis ning on tuntud erakordsete säilivusomaduste poolest:

*veel 4 kuud pärast valmistamist püsib see  
sile ja prink – ilma kortsudeta.*

*Kas sa teadsid?*

Garnier kasutab plastist kreemipurke, vähendades sellega kreemipakendi kaalu 80% võrreldes varasema klaaspurgiga. See tähendab vähemat materjalikulu, vähemat transpordimahtu, vähem saastet ning puhtamat ja rohelisemat planeeti.

*Intensiivselt uuenenud nahk!*



### Wrinkles Corrector 35+

TAIMSED TÜVIRAKUD + tee polüfenoolid, mis on võimsad anti-oksüdandid ning toimivad nahal kaitsva kihina.

*Korrigeerib ja ennetab kortse!*



### Lift Expert 45+

TAIMSED TÜVIRAKUD + astelpajuõli, mis toidab nahka ning on rikas omega-3- ja omega-6-rasvhapetest, mis on naha ilu hoidmisel üliolulised.

*Sile ja silmnähtavalt pinguldatud nahk!*



### Intensive Regeneration 55+

TAIMSED TÜVIRAKUD + riisipeptiidid, mis ergutavad naha kiudvalke, toidavad ja hõlmendavad nahka.

Hooli endast.  
**GARNIER**



GarnierEE või külasta [www.garnier.ee](http://www.garnier.ee)



Olesya Sudzilovskaya, näitlejanna

# Kas viljapuude tüvesid peaks valgendama?

**Siin-seal võib näha viljapuude valgeid tüvesid. Eriliselt intensiivselt hakkavad need silma kevadel. Miks ja millega neid värvitakse ja kas seda peaks tegema igas aias?**

Vastab

**MARJU VITKAR**

Aialeht.ee

**P**uutüvesid on valgeks võõbatud eri põhjustel. Peamine neist on kaitse kevadise päikese eest. Kui päike muutub päeva pikenedes eriliselt intensiivseks, hakkab ta soojendama koike, mis on vähegi tumedama pinnaga.

Märtsis, aprillis või mais viljapuuaias jalutades võib päikesepoolset puukoort käega katsudes tunda, kuidas see soojusest õhetab. Samas on öösel täiesti võimalikud külmakraadid ja lundki võib veel paksumalt maas olla. Seega pole haruldane, kui vahetult puukoore peal oleva temperatuuri kõikumine on näiteks paarkümmend kraadi. Sellise tugeva temperatuurikõikumise tõttu võib viljapuude koor lõheneda. Sellist kahjustust nimetatakse päikeselõheks. Tavaliselt tekivad need puu lõuna- või/ja läänepoolsele.

## Naturaalse koostisega tüvevalgendi

Kõige lihtsam on puutüvesid kaitsta valgendamisega, kuid selleks on tarvis juba soojemat ilma või sula. Kui sula tulemas ei ole, paigaldatakse puu päikesepoolsemale küljele vari. Selleks võib kasutada varjutuskangast või ka tavalist valget kangast – kas või vana voodilina, mis siis ümber puutüve ja alumiste suuremate okste tõmmata. Tüvede heledaks võõpamine või kanga paigaldamine tekitab valge pinna, mis peegeldab päikese tagasi ja ei kuumuta tüve niivõrd. Meeles tuleks pidada, et samamoodi võib päike peegelduda lumelt ja lüüa koore katki ka puu põhjapoolselt küljelt.

Tüvede võõpamiseks kasutatakse spetsiaalselt tüvevalgendit, mida

saab osta igast aianduspoest. Tüvevalgendi koosneb suure osas lubjast ja muudest looduslikest koostisosadest ning on puudele ja kanda saagile ohutu.

Kindlasti ei tohi selleks kasutada tavalist valget koduses remondis kasutatavat värvi, kuna see on mürgine ning piirab õhu juurdepääsu puude koorele, olles seeläbi äärmiselt kahjulik.

Tüvevalgendi kantakse tüvedele pintsliga ja kuiva ilmaga, kui õhutemperatuur on plussis. Kõige parem oleks seda teha juba sügisel, kuid ka siis tuleb hoolikalt valida õiget aega, et vastvalgendatud tüvedega puud tugeva vihma kätte ei jääks. Vastasel korral on oht, et sügisvihmad puu veel enne talve puhtaks pesevad.

Lisaks päikesekahjustuse ohu märkimisväärsele vähendamisele on tüvede valgendamisel (mõnikord kutsutakse seda tegevust ka lupjamiseks) veel häid omadusi. See hävitab kahjureid ja nende mune, mis puu koorepragudes talve eest varjul võivad olla, sest sisaldab kustutatud lupja ja raudsulfaati. Regulaarsel kasutamisel hoiab valgendamine ära ka vetikate, samblike ja sammalde arengu puukoorel ning puude üldineervis ja väljanägemine on parem.

Lupjamine lükkab tänu temperatuuri ühtlasemana hoidmisele ka pungade puhkemise hilisemale ajale ja vähendab seeläbi öite öökülma saamise ohtu. Nii on saagi lootus kindlam ka kõige heitlikuma kevade puhul.

## Valgendamine tõrjub kahjureid

Valgendatud tüvede kallale ei kipu nii lihtsalt ka metsloomad, näiteks jänesed ja kitsed, kes viljapuuaias talviti tõsiseks nuhtluseks võivad olla ning noorema aia täielikult hävitada. Isegi hiired leiavad, et kõik muu maitseb lubjatud puukoorest pisut paremini ja jätvavad taimed puutumata.



Valgendatakse nooremate viljapuude tüvesid alates juba esimesest kasvuaastast, sest need on temperatuuri kõikumise suhtes kõige tundlikumad. Kuid hea on valgendada ka vanemate puude tüvesid, sest nende koorepragudes peituvad kahjurid ja haigusetkitajad. Valgendi on üsna viskoosne ja moodustab koorele tugevalt leeliselise reaktsiooniga kihi, mille all on iga suguste mikroorganismide tegevus tugevasti häiritud.

Valgendades vanemate puude tüvesid, tuleks korp enne karedate kinnaste või tugevama harjaga maha nühhkida. Kuid ärge kasutage selleks traatharja! See on liiga tugev ja võib tüvepinda kahjustada.

Puu võib kokku võõbata küllaltki kõrgelt – tavapäraselt tehakse seda esimeste okste harunemiskohani ja pisut üle nõnda, et ka esimene oksaring saab poolest saati valgendatud. Tüvede valgendamist võib vajadusel korrata igal aastal, kuna lubivärv kipub aasta jooksul puude pealt pudeneda või vihmaga laiali lahustuma.



# Tõhus doping õunapuule

HEIKI MAIBERG

**Oleme oma õunapuid n-õ sügavvæetamisega kenasti toitnud ja saagiga pole nad kunagi kitsid.**

Meie väikeses koduaias on vaid neli õunapuud: 'Krügeri tuviõun', 'Melba', 'Tellissaare' ja 'Põltsamaa taliõun'. Sügavvæetamine käib nii: teen ringikujuliselt ümber puu tüvest meetri kaugusele 40 cm tagant kangiga augud (sügavus 25–30 cm) ja valan need ääreni täis kanakakaleotise lahust.

Kanakakaleotis valmib nii: 40-liitrisesse pütti puistan umbes paar liitrit kanakakagraanuleid. Algul valan peale sooja vett ja aegajalt segan läbi. Siis lasen peale külma vee ja jätan kupatuse päevaks seisma-laagerduma.

Sellest kontsentraadist teen väetislahuse: võtan suure kastekannu, kalkan sinna ühe liitri leotist ning ülejäänud osa täidan veega. Kannu otsast võtan sõela muidugi ära ja valan ümber puu tehtud augud täis.

Meil on liivane maa ja tehtud kraam lippab kergesti allapoole. Mõne aja pärast panen teise ringi samas koguses, ja ongi kõik.



Olen sellist dopingut kasutanud lisaks kevadele ka suvel puude viljumise ajal.

Agronoomide arvamusega ei pruugi minu meetod muidugi kokku minna, aga meie aias see töötab.

Tänavu tegin kevadise kanakakaprotseduuri ära 29. aprillil. Li-

saks suurt saaki andvatele õunapuudele toksisin auke ka vaarikate, marjapõõsaste ja ploomipuude ümber. Said nemadki oma dopingu. Roose ja viinamarju poputame aga kõdusõnnikuga.

**MATI NARUSK**

## LUGEJA KÜSIB

REPRO



## Kuidas tarvitada eluvääti?

Mõni aasta tagasi tulid Eestis müügile viielehise eluväädi taimed. Hakkasin ka ise suure huviga seda Hiinast pärit, ilusa välimuse ja tervendavate omadustega ronitaimet kasvatama. Eluväädi erakordset toimetervisele on lehtedes-ajakirjades lausa ülistatud.

Aga tekkis küsimus: kas kasutada lehti värskelt või kuivatatult? Ja veel – kui kaua järjest võib eluvääditeed juua? Teatavasti ei soovitata üht ravimtaime väga pikalt järjest tarvitada.

Vastab

**TIIU VÄINSAAR**

**E**luväädist (*Gynostemma pentaphyllum*) tean niipalju, nagu temast on kirjutatud, muu hulgas ka Targu Talitas. Aga nendele küsimustele tuleb ligineda fütoterapia seisukohalt.

Niisiis: tee tegemine kuivatatud lehtedest on tõhusam. Peenestage lehed 0,5–1 cm suuruseks ja valage üle keeva veega. Laske u 5 minutit tõmmata.

Ja kuna viielehist eluvääti on kirjeldustes samastatud žensenniga, siis järjest üle kahe nädala ei tohiks kuur kesta.



# Ürdid ahvatlevad kasvatama



Mündid vajavad piiret, muidu hakkavad nad liigselt laiatama.

## Kuidas rajada maitsetaimepeenart ja mida sinna istutada?

Seda on minult küsinud nii mõni-ki Tamme talu külaline, kellele olen oma ürdiaias kasvavaid maitse- ja ravimtaimi tutvustanud.

Ürdiaia klassika on petersell, murulauk, basiilikud, liivateed, mündid, sidrunmeliss, pune, salvei, rosmariin ja naistenõges. Need taimed leidsid esimesena tee minu kollektiooni, kus nüüdseks on mõnisaada maitse-, lõhna-, ravim- ja muud moodi kasutatavat tarbetaime.

## Köögiukse kõrvale

Võin oma kogemuste põhjal kinnitada, kui oluline on see, et maitseja teetaimed oleksid köögis toimetades käepärast ehk siis köögiuksele võimalikult lähedal. Kui nad kasvavad veidigi kaugemal, ei viitsi keegi seal peotäit murulauku, rukolat või tilli tooma minna. Inimene on ju loomult laisk!

Mina olen kõige meelepärased ürdid istutanud otse köögiukse kõrvale terrassile suurtesse kastidesse. Söögitegemisel on aeg tavaliselt napp ja enamkasutatav maitseroheline peab käe-jala ulatuses olema. Tänu sellele kasutame värsked maitsetaimi palju suuremas koguses kui siis, et peaksin maitset kaugemalt noppimas käima.

Nutikas on sättida ürdid kasvama ka suveköögi või grillikoha lä-



Harilik pune sobib aedviljatoitude maitsestamiseks ja sellest saab hea taimetee.

hedusse, sest värskete maitsetaimede mekk sobib hästi suvetoitude juurde. Lisaks ergutavad ürdid seedenäärmete tegevust ning sel moel kergendavad rammusate liharoogade omastamist.

## Häid lõhnajaid ka teeserva

Asukoha puhul jälgige kindlasti, et seal paistaks päike vähemalt pool päeva ja oleks tuulevarjuline. Till, petersell, murulauk, mündid, mesi- ja leeskputk, rukola ja piparrohud kasvavad hästi ka poolvarjus.

Osa ürte on eriliselt tugeva lõhnaga: lavendlid, sidrunmeliss, nais-

tenõges, liivateed, mündid, basiilikud, moldavia tondipea, muskaatsalvei, sidrunpuju, harilik salvei. Neid tasub istutada istumisnurka, välisukse kõrvale ja aiateede äärde. Piisab ainult sellestki, kui möödudes taimi kergelt riivata – ja juba vallandub oivaline aroomipilv.

Kui eraldi ürdipeenart teha pole plaanis, võib kuivalembesid liike – liivatee, iisop, salvei, pune, lavendel – sobitada kiviktaimlasse.

Enamikul ürtidel on küll väikesed õied, kuid ärge alahinnake nende väärtust ilutaimena: palju väikesi õisi koos mõjub uskumatult kaunit. Eriti hästi sobivad ilutaimed





Tamme talu ürdiaias näeb ka vähem tuntud maitsetaimi. Pildil pikantse maitsega salatkrüsanteem ehk kroonjas jaanikakar 'Miraaž'.



Salat-teeleht on Aasia köögis väga populaarne.

deks moldaavia tondipea, iisop, aedruut, liivateed, mündid, salveid, petersell, murulauk.

Ka köögiviljaaeda tasub ürte istutada: nii ilu pärast kui ka praktilistel kaalutlustel, et peletada kahjureid.

### Piiratud peenraga on lihtsam

Kindlates raamides, s.t piiratud ürdipeenraid on kergem korras hoida, sest taimed ei pääse isepäi levima. Minu ürdiaias on peenraruudud piiratud metsa puhastamisel saadud remmelgatüvedega.

Ühte peenrassa pange sarnase kasvukuju ja hooldusnõuetega taimed, siis on lihtsam nende eest hooldada ja ka peenar näeb kenam välja. Väga erineva kõrgusega liigid ei sobi kokku: näiteks leeskputk, mis kasvab kaugelt üle pea, ja liivatee, mis jääb madalaks vaibaks.

Ühte liiki või sorti pange kokku rohkem kui vaid üks taim, sest siis moodustub mõjuvam laik. Istutades või külvates arvastage taimede hilisemat kõrgust ja läbimõõtu, et kõigile jätkuks olemisruumi.

### Tülikad levijad

Juurevõsuga levivaid liike ei soovi ta ma teiste ürdidega lähestikku istutada. Näiteks mündid levivad kiiresti teiste vahele ja teevad peenra hooldamise raskeks.

Aga kui siiski soovite, et ürdipeenart kaunistaksid ka mündid, istutage nad plekk- või plastanumasse, millel pole põhja. Siis on juurte levik kindlalt piiratud. Kahjuks kipuvad plekknõud aja jooksul roostetama ning mündid panevad ikkagi ajama. Seda tuleb jälgida ja piirded õigel ajal asendada.

Iga kolme-nelja aasta tagant tuleb münte noorendada, muidu leiata ühel kevadel eest lageda platsi.

Paljud liigid annavad rohkelt idanemisvõimelist seemet ning nende järeltulijad võivad hakata vallutama muid peenraid ja muru. Sellised on pune, murulauk, aniisi-hiidiisop, naistenõges, ürt-mustnupp, iisop, liivateed, aedruut, muskaatsalvei, aed-piparrohi, rukola. Seda ei juhtu, kui lõikate seemnekuprad kohe pärast õitsemist ära.

Seemet levitavad ka putukad, need levivad tuulega ja ka inimesed ise kannavad neid jalgadega laiali.

### Maa ettevalmistamine

Ürdipeenra kõige tüütumad vaenlased on juurumbrohud, peenra rajamisel korjake seetõttu ülihoolekalt kõik juured-risoomid välja.

Kõige mugavam on rajada ürdinurk endisele köögiviljapeenrale, kus muld on kobe ja puhas. Kui sellist kohta aias pole, võtke aiahark, kaevake pinnas läbi ja noppige juured-risoomid välja. Keemilisi umbrohutõrjevahendeid ärge tulevasel ürdipeenral kasutage!

Veidi enam vaeva tuleb näha siis, kui peate peenra jaoks eraldama tükikese murust. Sel juhul koorige kõigepealt murukamar ja kaevake ala ühe labidalehe sügavuselt läbi. Sopotage mulda hargiga, et kõik juured kätte saada.

Ürdidele on kõige meelepärasem tavaline aiapinnas. Tihke savika pinnase sisse kaevake struktuuri parandamiseks turvast, puulehti ja liiva, et muuta muld õhulisemaks. Savika mulla puhul tasub teha kõrgepeenar, kuna savi ei lase liigveel ära voolata.

Liivane muld laseb vett hästi ja kiiresti läbi, kuid on seetõttu toitainetevaene ja põuatundlik. Olukorrad parandab, kui segate sisse turvast ja/või komposti.

Ürdid ei armasta elada, jalad vees, seega on oluline tähele panna, kas ürdipeenrale eraldatud ala on kevadel pikalt vee all. Liigniiskusest pääseb nii, kui tõsta peenar maapinnast kõrgemale.

### Lopsakus vähendab maitset

Ürdide väetamisel kehtib reegel: pigem vähem kui rohkem. Liialt lopsakaks poputatud ürdid kaotavad palju maitset ja lõhnas, kasvukuju muutub ebalooslikuks ja taimed lamanduvad kergesti. Nõrgad taimed meelitavad ligi haigusi ja kahjureid, mida ürdidel tavaliselt pole.

Kuid veidi rammu ürdipeenar siiski tahab, see aitab kevadel kasvuhoo sisse saada.

Pool ämbrit komposti ühele ruutmeetrile on piisav. Selle võib mulda kaevata nii sügisel kui kevadel. Lahja mulla viljakamaks muutmiseks võib kasutada ka väheses koguses pikalt laagerdunud hobuse- ja veisesõnnikut (mitte mingil juhul värsket!) ja kanakakat. See kraam kaevake mulda sügisel.

Turgutuseks sobivad ka köögiviljaväetised, kuid vaid pool ettenähtud normist. Kellel on ahiküte, võivad ürdipeenart kosutada lehtpuutuhaga.

Maitse- ja ravimtaimede põneva maailmaga saab tutvuda ka Tamme talu lahtiste uste päeval 14. juunil Pärnumaal Audru vallas Malda külas.



# Suured ja väikesed minipuud

## Jaapani mändidest rääkides tuleb kohe meelde bonsai.

Bonsai on potti istutatud minipuu, millele kannatliku kärpimise ning tüve ja võra kujundamisega on antud täiskasvanud, mõnikord isegi aastatest räsitud puu välimus.

Bonsai kujundamiseks ei sobi iga suvaline puu, mõni liik on lihtsalt liiga lopsaka kasvuga.

## Kolm meelismändi

Okaspuudest on vaieldamatud lemmikud kolm männiliiki: peale juba kirjeldatud jaapani ja kalmu-

männi (Targu Talita, 10. aprill, "Aasia sinihallid männid") kasutatakse rohkesti ka pikaokkalist Thunbergi mändi (*Pinus thunbergii*). Viimane kujundatakse tihti madalaks laivõraliseks jändrikuks või tuultest looka painutatud rannamänniks.

Jaapani männi (*P. parviflora*) puhul eelistatakse teisendit var. *pentaphylla*, mis on põhjapoolsema levikuga ja külmakindlam. Juba Kesk-Euroopas võib seda aasta ringi õues pidada.

Sortidest sobivad madalakasvulised, nende aastakasv on väike ja neid on hõlpsam kujundada. Sage-dased on sinakasroheliste okastega 'Glaucia Nana' ja tumedam sinakasroheline 'Hagaromo Seedling'.



Pikaokkaline Thunbergi mänd.

Meil võib ilusaid bonsaimände leida Hortesest. Nende hind on muidugi krõbedavõitu, seepärast tasub hästi läbi mõelda, kas meil on piisavalt aega nende eest hoolitsemiseks.

## Bonsai nõuab pühendumist

Suveks võime oma bonsai aeda tõsta, kuid looduse hooleks teda jätta ei saa.

Bonsai kasvab madalas potis, tema õhuke juurestik ei tohi läbi kuivada. Põua ajal on vaja kasta isegi 2–3 korda päevas. Ka tuulise ilmaga kuivab muld kiiresti.

Kevadel tuleb kärpida ja kujundada võra, muidu kaotab taim oma vormi juba paari aastaga.

REIN SANDER



Niwaki-stiilis puud Tokyos.





Jaapani männist *niwaki* Tokyos.



Müügilavatil ei tule bonsaide ilu täiel määral esile. Iga bonsai puuke kunstiteos, mis vajab eraldi esiletõstmist nii toas kui ka aias.

Talveks tahab ta tuppa, isegi mõni miinuskraad kipub juuri näpistama. Kuid ka liiga soe tuba ei sobi talvist puhkeperioodi vajavatele taimedele hästi, paslikum on talveaed või jahe veranda.

### Minipuupeenras

Kui meil päris bonsai jaoks aega ei jätku, võime valida *niwaki*. Põhimõtteliselt on see aiamaailma istutatud suuremakasuline bonsai.

Tihti räägitakse ka *niwaki*-stiilist. Enamasti tähendab see, et võraharud lõpevad poolkerajate oksapallikestega.

Okaspuudest sobivad meie kliimasse eriti hästi selliselt kujundatud mägimänd ja harilik mänd. Aga ka kadakas, elupuu ja jugapuu on tänuväärne materjal.

Aias ei vaja *niwaki* nii palju hoolt kui bonsai. Ära jääb näiteks igapäevane kastmine, põhitööks on kevadine kasvude kärpimine ja vajaduse korral väetamine. Talvel peame hoolitsema, et paks lumi oksa ei murraks.

Nagu bonsai, nii väärib ka *niwaki* aias esiletõstmist. Hästi sobib ta neutraalsele taustale, looduslike kivide või madalate okaspuusortide seltsi. Ideaalne on, kui teda saaks vaadelda mitmest eri suunast.



# Uudsed maitseed

REPRO

## Meie seemnemüügi-lettidele on ilmunud kaks huvitavat salatikultuuri Jaapanist. Need on jaapani lehtnaeris ehk misuuna ja jaapani sinep-lehtnaeris ehk komatsuna.

Nii misuuna, jaapani keeles *mizuuna* (*Brassica rapa* ssp. *japonica*) kui komatsuna, jaapani keeles *komatsuna* (*Brassica rapa* var. *komatsuna*), omavad mitmeid ja erineva lehevarjundiga sorte, millest enamik on spetsiaalselt aretatud ehk F<sub>1</sub>-märgistusega. Seega tuleks seeme osta ja isekasvatatud taimelt saadud seemneid mitte kasutada.

Misuuna meenutab meile juba tuttavat ja pea kõigis suuremates toidupoekettides müügil olevat müür-liivsinepit ehk rukolat, olles temast veidi mahlasem ja maitavam. Veelgi lähedasem on ta aga meile juba üsna tuntud ja omaks võetud hiina kapsale ehk õigemini hiina lehtnaerile.

Naerile omase juurvilja asemel kasvatab lehtnaeris vitamiinirikka lehekodariku.

Tarvitamiseks on parimad jaapani lehtnaeri noored lehed, nendest valmistatakse salateid koos teiste salatkultuuridega. Maheda

maitsega salatilehti saab noppida juba mõni nädal pärast külvamist. Sobib hästi kasutamiseks salatites, linnuliha, valge kala ja maheda-maitseelise juustuga, suppides, hautistes koos nuudlite ja riisiga, olettides ning vokiroomades. Maitsetaimedest sobivad jaapani lehtnaerist täiendama küüslauk, ingver ja tšillipipar, aga ka till, petersell ning basiilik.

### Külviaeg kevadest hilissuveni

Misuunat võib külvata mais-juunis või augusti keskel otse kasvukohale. Pika päeva ja kuumaga kipub taim õitsema ja lehesaak jääb väikeseks. Optimaalne idanemistemperatuur on 15–20°, külvitihedus 30 x 40 cm. Soovitav on jätta taimedele piisavalt kasvuruumi. Kasvuaeg tärkamisest saagini on 45–60 päeva.

### Komatsuna ehk sinep-lehtnaeris

Komatsuna on populaarne üheaastane lehtkõögivili Jaapanis, Hiinas, Koreas ja Taiwanil. Komatsuna kasvatab samuti vitamiinirikka lehekodariku. Tema lehed on pehmed, siledad ja õrnade lehevartega. Toitainete sisalduselt on sarnane spinati-



**Komatsuna ehk jaapani sinep-lehtnaeris.**

ga, olles sellest veidi mõrkjam. Komatsunat süüakse põhiliselt värskest salatite koostises, aga ka hautatult ja marineeritult. Kuna komatsuna on külmakindel taim, kasutatakse tema tumerohelisi lehti varem talvise maitserohelisena. Viimasel ajal kasvatatakse teda katmikaladel aasta ringi.

Katmikalal külvake komatsunat 3–4 kaupa 8cm läbimõõduga potti umbes 1 cm sügavusele. Avamaal aga varakevadel sulanud maale katteloori alla ritta, jättes taimede vaheks 5 cm. Hiljem harvendage, kasutades väiksemad taimed toiduks. Lõplikuks taimevaheks reas jätke 45 cm.

Teist korda võiks külvata augusti lõpus, saades nii hilissügist salatirohelist ja taimede lõppvaheks reas jätke siis 25 cm.

Külvasin sellel aastal jaapani salateid õpilaste abiga katmikalal pottidesse koos lehtsalatiga ja pean tõdema, et kahenädalased taimed on poole suuremad kui salati omad.

### Misuuna ja komatsuna

Mõlemast kõögiviljast saab valmistada kiiresti tervislikke ja kõhtu täitvaid roogasid, seda eriti kiirel kevadsuvisel ajal. 100 g misuunat või komatsunat annab 23–28 kcal energiat, sisaldades samas kapsast enam kaaliumi (480 mg), karoteeni (A-vitamiini provitamiin), C-vitamiini (54 mg) ja klorofüllit. Mik-



**Misuuna ehk jaapani lehtnaeris.**



# JAAPANIST

roelementidest on neis rohkesti se-  
leeni, vaske, joodi, tsinki ja man-  
gaani.

## Smuuti laimimahlaga

- suurem peotäis misuuna-  
või komatsunalehti
- 1 laimi mahl
- 100 g mineraalvett
- 3 sl naturaalselt marja-puuviljasiirupit
- 1 tl peeneks riivitud värsket ingverit

Lõigake misuuna või komatsuna väikse-  
mateks tükkideks ja asetage blenderisse.  
Pigistage juurde laimimahla, lisage mine-  
raalvesi, siirup ja ingver.

Valmistage blenderiga paras jook.  
Soovi korral võite serveerida smuutit  
koos jääkuubikutega.

## Smuuti avokaadoga

- suurem peotäis värsket noort  
misuunat või komatsunat
- 1 küps avokaado
- ½ sidruni mahl
- 2–3 sl mett
- ½ kl mineraalvett või kasemahla

Lõigake misuuna või komatsuna väik-  
semaks ja asetage blenderisse. Lõigake  
avokaado pikuti pooleks, eraldage see-  
me, võtke teelusika abil sisu koorest välja  
ning asetage blenderisse. Pigistage juur-  
de sidrunimahl, lisage mesi ja mineraal-  
vesi või kasemahl. Valmistage blenderi  
abil jook. Soovi korral võite smuutit ser-  
veerida koos jääkuubikutega.

## Smuuti kefiiriga

- peotäis noort misuunat  
või komatsunat
- 1 sl hakitud tilli
- 1 sl hakitud peterselli
- 100 g kefiiri
- maitsestamiseks Pan-soola

Lõigake misuuna või komatsuna väik-  
semaks ja asetage blenderisse. Lisage  
till ja petersell, kefiir ning maitsestage  
Pan-soolaga. Valmistage blenderis jook  
ja serveerige kohe.

## Roheline kartulisalat vürtsikiluga (1 portsjon)

- ½ klaasi misuunat või komatsunat
- 2–3 keedetud kartulit
- 4 kõvaks keedetud vutimuna
- 5–6 kilufileed
- 1 väiksem punane sibul
- 1 keskmine marineeritud  
või hapendatud kurk
- 2 sl oliiviõli
- 1 sl sidrunimahla
- 1 tl suhkrut
- maitseks veidi soola ja jahvatatud  
musta pipart

Lõigake misuuna või komatsuna peenteks  
ribadeks. Poolitage kilufileed ja vutimunad.  
Lõigake kartul ja kurk parajateks kuubiku-  
teks, koorige sibul, lõigake pikuti pooleks ja  
seejärel õhukesteks viiludeks. Segage õlist,  
sidrunimahlast ja suhkrust kaste. Segage  
tükeldatud kartul, kurk, sibul ja salatiri-  
bad omavahel läbi ning valage peale kaste.  
Nüüd lisage kilufileed ja munapoolikud, se-  
gake kergelt ning tõstke salat pooleks tun-  
niks külmikusse. Enne serveerimist segage  
salat veel kord kergelt läbi.

## Roheline seenesalat pähklitega

- 6–8 suuremat šampinjoni
- 1 suur peotäis misuunat  
või komatsunat
- 2 sl jämedalt purustatud kreeka  
pähkleid
- 1–2 küüslauguküünt
- 1 sl võid
- 1 sl peeneks hakitud värsket tilli
- 1 tl suhkrut
- noaotsatäis peenestatud tšillipulbrit
- maitsestamiseks Pan-soola

Peske seened ja lõigake pikuti õhuke-  
teks viiludeks. Sulatage pannil või ja sega-  
ge juurde seeneviilud, kuumutage kaane  
all, kuni seenemahl eraldub. Nüüd lisage  
suhkur, sool ja tšilli, võtke pannilt kaas ja  
kuumutage pidevalt segades, kuni seen-  
test eraldub enamik vedelikku. Võtke hau-  
tis tulelt, segage juurde värskelt pressitud  
küüslauk ja pange nõule kaas peale. Lõi-  
gake salatiroheline võrdlemisi peenteks  
ribadeks, segage juurde kuum hautis, jä-  
medalt purustatud pähklid ja serveerige  
kohe. Kõrvale võib süüa röstsaiat või leiba  
ja juua kefiiri või jogurtit.

## Roheline kanasalat

- 1 suurem peotäis misuunat  
või komatsunat
- ½ klaasi praetud, keedetud  
või suitsutatud kanalihakuubikuid
- 1 väiksem apelsin või 2 mandariini
- 1 lihakam tomat
- ½ lavakurki
- 1 varsseller



Roheline smuuti.

- 1 sl peeneks hakitud tilli
- 2 sl külmpressõli
- maitsestamiseks jahvatatud pipra-  
segu või kuivatatud vürtsbasiilikut

Koorige apelsin või mandariinid ja lõi-  
gake viilud väiksemaks. Eralduv mahl sega-  
ge salatikastmele juurde. Peske varsseller  
ja lõigake see hästi õhukesteks viiludeks,  
asetage soelale ja tõstke minutiks kee-  
va vette. Jahutage seejärel külma jook-  
s-va vee all maha ning nõrutage. Viiluta-  
ge tomat ja lõigake kurk koos koorega  
peenteks ribadeks. Lõigake salat võrdle-  
misi peenteks pikkadeks ribadeks. Segage  
kõik komponendid kergelt läbi, lisage  
peenestatud till, piprasegu ja sool. Õlist ja  
mahlast segage kokku kaste. Valage kas-  
te ühtlaselt salatile ja segage veel paar  
korda kergelt läbi. Tõstke valmis salat  
pooleks tunniks külmikusse.

## Paks roheline supp

- 1–1,5 klaasi maitsestatud liha-,  
kana-, aedvilja- või seenepuljongit
- 1 suur peotäis misuunat  
või komatsunat
- 2 keedetud kanamuna  
või 4–6 vutimuna
- 1 sl võid
- 1 sl värskelt hakitud tilli ja peterselli

Lõigake värsked noor misuuna või komatsuna  
väiksemaks ja asetage kuumale pannile,  
lisage või või veidi õli ja hautage paar minu-  
tit pidevalt kergelt segades. Ajage puljong  
keema ja lisage hautis, keetke tasasel tulel  
2–3 minutit. Lõigake munad pikuti pooleks  
ja asetage munapoolikud taldrikule, puista-  
ke peale maitseroheline ja kõige peale tõst-  
ke kuum supp. Soovi korral võib serveerimi-  
sel lisada supile veidi kohvi- või hapukoort.

## Roheline omlett

- suurem peotäis värsket misuunat  
või komatsunat
- 1 sl võid või veidi õli
- 2 muna
- ¼ klaasi kohvikoot
- maitsestamiseks soola ja jahvatatud  
musta pipart

Lõigake misuuna või komatsuna väikse-  
maks ja asetage kuumale pannile. Lisage  
või või õli ja hautage paari minuti jooksul  
pidevalt segades kergelt läbi. Lööge munad  
kaussi, lisage koor, maitse järgi soola  
ja veidi jahvatatud musta terापipart (ise  
kasutan hakklihamaitseainet) ning kloppi-  
ge kergelt vahtu. Valage munamass pan-  
nile, asetage kaas peale ja praadige parajal  
kuumusel, kuni muna on hüübinud ja kee-  
rake panni kaane abil omletile teine pool –  
nii saate mõlemalt poolt ilusa terve ja kuld-  
pruuni omleti, mis mahub praetaldrikule  
ning näeb välja nagu pitsa. Serveerimisel  
puistage veidi peenestatud maitserohelist.

**TOIVO NIIBERG**

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja



# Selgusid koduveinikonkursi finalistid

**Pärast rekordiliselt arvukaid eelvooruseid on Maalehe ja Veinivilla koduveinikonkursi žürii välja valinud 18 veini ja ühe eripreemia väärilise veini, mis hakkavad omavahel võistleva 7. juunil Haapsalus.**

Finaali pääsenud veinimeistreid on 15 ja veine kokku 19. Koduveinikonkursi ühe korraldaja, Veinivilla perenaise Tiina Kuuleri sõnul on finaalis tuttavaid tegijaid ja uustulnukaid umbes pooleks.

Žürii, mis koosnes peaaesjalikult Eesti tunnustatud sommeljeedest ja mida tänavugi juhtis sommeljee Arne Pajula, hindas konkursiveine neljal päeval. Esimesel päeval maitsti ja hinnati ära õunaveinid, siidrid ja vahuveinid, mida oli kokku 41; teisel päeval 36 sõstraveini; kolmandal 26 veini, mille tooraineks olid juured, varred, õied ja

muu ebatavaline, ning viimasena 40 kõikvõimalikest muudest marjadest valmistatud veinid.

## Veinide toorainepõhine hindamine

“Tänavusi konkursiveine hindas žürii toorainepõhiselt. Nimelt oli eelmisel aastal ülimalt hea marja- ja õuna-aasta ning kõige rohkem saadeti konkursile marjadest valmistatud veine,” selgitas Tiina Kuuler. Samas ei andnud tänavused marjaveinid seda kõige paremat tulemust. Mitmedki veinid olid jäänud üsna vesiseks ja neile oleks kindlasti kasuks tulnud aasta-paar seismist, et maitseid paika saaksid.

Eelmisel suvel kasvas enamikul Eestimaast korralik õunasaak ja nii oli õunaveinide alagrupp üks arvukamaid. Õunaveinidena läksid arvesse ka need veinid, kus lisaks õunale oli ka teisi komponente.

Muidugi leidis nende hulgas ka suurepäraseid veine ja finaali pääsesid Jaan W. Tätte õunavein an-



**Žürii esimees Arne Pajula on koduveine hinnanud kõikidel Maalehe koduveinikonkursidel.**

toonovkast, Anti Karaski Lepassaare talu õunavein, Meelis Kase õuna-aroniavein, Anne Hirbaumi õuna-aroniavein ning Karmo Haasi poolkuiv õunasiider.

Et ka viinamarjadele oli eelmine suvi erakordselt soodne, saadeti konkursile nii palju viinamarjaveine, et neid sai hinnata eraldi alagrupid. Finaali jõudis tervelt kolm viinamarjaveini.

## Arooniad, vaarikad ja murakad

Marjaveinide hulgas tegid ilma aroonia- ja vaarikaveinid. Samas on just need marjad väga keeruline veinimaterjal, sest aroonia oma intensiivse maitse ja tugeva tanniinisaldusega ning vaarikas oma ebapüsiva aroomiga võib mõnikord hoopis ootamatu tulemuse anda.

Üsna keeruline veinimari on ka murakas. Kahest konkursile saadetud murakaid sisaldavast veinist pääses finaali üks, Ivar Porni rabar-

## HEA TEADA

### Maalehe 2014. aasta koduveinikonkursi finalistid

- Viinamarjavein Mistico, Külli Lokko Põlvast
- Viinamarjavein, Katrin Ratt Tallinnast
- Viinamarja dessert (sort 'Black Hamburg'), Jaan W. Tätte Harjumaalt
- Poolkuiv õunasiider, Karmo Haas Harjumaalt
- Don Pedro vahuvein kreegist, Peep Sõmer Lääne-Virumaalt
- Uuetalu Vertti sõstravein, Juhan ja Marika Kundla Lääne-Virumaalt
- Else, rabarberi-murakavein, Ivar Porn Harjumaalt
- Valge Willi, vein tikrist, saialildest ja sõstralehtedest, Helari Tamm Valgamaalt
- Õunavein antoonovkast, Jaan W. Tätte Harjumaalt
- Lepassaare talu õunavein, Anti Karask Tartumaalt
- Rabarber ja maasikas, Anne Hirbaum Harjumaalt
- Metsvaarikas, Raili Hein Tallinnast
- Õuna-aroniavein, Anne Hirbaum Harjumaalt
- Sõstravein, Marek Kangur Jõgevamaalt
- Tujutekitaja, õuna-aroniavein, Meelis Kask Tartumaalt
- Must sõstar 2013, Heinrich Kuldsepp Harjumaalt
- Vaarika-mustikavein, Marek Kangur Jõgevamaalt
- Veetlev suudlus, aroonia dessert 2012, Tarmo Nurmik Tallinnast
- Eriahind – portvein kirsist ja arooniast, Riina Ratt Tallinnast





Finaali pääses 19 koduveini 15 autorilt.

beri-murakavein. Selles veinis olid heas tasakaalus muraka magusus ja rabarberi happesus ning muraka aroom pääses kenasti mõjule.

Erilisematest toorainetest valmistatud veinidest tõstis žürii esile tikri-saialille-sõstraveini, mille autor on Helari Tamm.

### JANA RAND

Koduveine hindas peamiselt sommeljeedest koosnev žürii.



Et hindamine oleks täiesti objektiivne, jõuavad veinid žürii ette kinnikaetult.



# TÕHUS VASTULÖÖK MUTTIDELE

Mutid on paljude aiapidajate õudusunenäoks olnud juba aastakümneid, kuna need pisikesed loomad võivad kenasti heakorrastatud aia muuta kolemaks songermaaks mõne päevaga.



Muttide tõrjumiseks ja hävitamiseks on läbi aegade leiutatud kõikvõimalikke lõkse ja vahendeid. Viimased neli aastat on Eesti turul üks efektiivsem neist olnud mutilõks Talpirid. Paljud aiapidajad on vabanenud muttidest aias, kasvuhoones, peenramaadel.

Talpirid mutilõks tuleb paigaldada muti tunnelile selliselt, et tunnel jääb vinnastatud lõksu lõugade vahelt läbi jooksuma. Vajutage tunnel kannaga kinni, et mutil oleks põhjust kinni vajutatud tunnelit uuesti lahti lükkama hakata ja koos pinnasega tõukab ta ka lõksu andurit, mille tulemusel lõks vallandub.

Talpirid mutilõksul on lõuad mõlemal pool andurit, mis tähendab, et ükskõik kummalt poolt mutt tuleb, jääb ta kindlasti lõksu. Aseta lõks alati värsketele tunnelile. Selliseid tunnelid saate tuvastada, kui silute õhtul ära kõik muttide tunnelid ja hunnikud. Järgmi seks hommikuks uuesti üles lükatud käigud ja hunnikud ongi hetkel kõige aktiivsemas kasutuses. Seal ongi muti püüdmine kõige tõhusam.

Talpirid mutilõksu eeliseks ongi see, et lõks on pinnapealne ja seda on lihtne jälgida, piisab vaid pilgust lõksu suunas.

Pedaaliga vinnastamine muudab lõksu turvaliseks ja lihtsasti paigaldatavaks. Vinnastatud asendis on lõks peaaegu märkamatu, kuid lõksu vallandumisel kargab kollane pedaal püsti ning annab sellega märku, et saak on lõksu sattunud.

Juhul, kui mutt lõksuga kindlustatud tunnelit paari-kolme päeva jooksul ei ole külastanud, võib lõksu mõne minutiga ja suurema vaevata järgmisele, kõige värskemale tunnelile paigaldada. Talpirid mutilõksu ümbertõstmiseks ei ole vaja murukamarasse auke kaevata ega lõksu katta. Samuti ei ole lõksu käitlemisel vaja kasutada kindaid, piisab ainult kui väldite maasse minevate lõugade katsumist kätega. Labidat on vaja ainult pinnasesse kahe sälgu tegemiseks, et lõksu lõugadele liikumisteed tekitada.

Kui soovite kiiremat ja efektiivsemat tulemust, kasutage mitut Talpirid mutilõksu, kuid järjekindla kasutamise korral saab abi ka ühest lõksust. Võimalusel ennetage muttide invasiooni juba väljaspool hooldatavaid alasid. Alati on odavam ja mõistlikum tegeleda ennetamise, kui tagajärgede likvideerimisega. Kauni aia säilitamiseks peaks mutitõrjega tegelema aktiivselt varakevadest hilissügiseni. Muttide hävitamine annab parima tulemuse, kui naabrid tegelevad muttide tõrjumisega samaaegselt ning seda tehakse regulaarselt. Siis on kindel, et muttide rünnakud aeda saab maksimaalselt tagasi tõrjutud.

Tutvuge lõksu kasutusvideoga meie kodulehel [www.mullamutt.ee](http://www.mullamutt.ee).



**Telli uuenduslik ja tõhus mutilõks  
meie e-poest või telefonil 5648 4868.**



# Pidulik kott

PILLE HERMANN

**Kevadesse pidulikke sündmusi jagub, seetõttu on põhjust ka endale vahel uusi aksessuaare lubada.**

See, kes ei soovi alati kaupmeeste kukrut nuumata, võib piduliku koti ise õmmelda. Siis saab selle teha just parasjagu nii suure või väikese, et kõik hädavajalik kaasa võtta. Samuti tasub enne poodi materjali ostmata minemist tuustida juba olemasolevates kangatagavarades ning heita pilk ka neile riidetükki-dele, mis kaltsukotis oma uut tulemist ootavad.

Julge kombinatsioon mustast ning kärtsroosast ei anna mingilgi moel märku, et tegu on taaskasutusmaterjalidest õmmeldud kotiga, s.t kohtusid musta kleidi pitsvarrukad ning roosa seeliku atlassvooder.

**PILLE HERMANN**



Lõigake välja nii vooder kui pealmine kangas. Valmis koti nurgad on ümmargused, seetõttu on ka nurgad kohe ümmarguseks lõigatud. Esmalt õmmelge voodri küljed kokku, siis koti pealised küljed. Seejärel pöörake pealmisele osale parem pool peale ning asetage vooder sisse. Ülemise serva on tehtud krooked, mis lisavad kotile pidulikkust. Vilunud õmbleja sätib need paika nõõpnõeltega, kes aga soovib, võib pärast nõõpnõeltega kinnitamist krooked läbi õmmelda. Nii on lihtsam paika sättida ka koti ülemist osa.

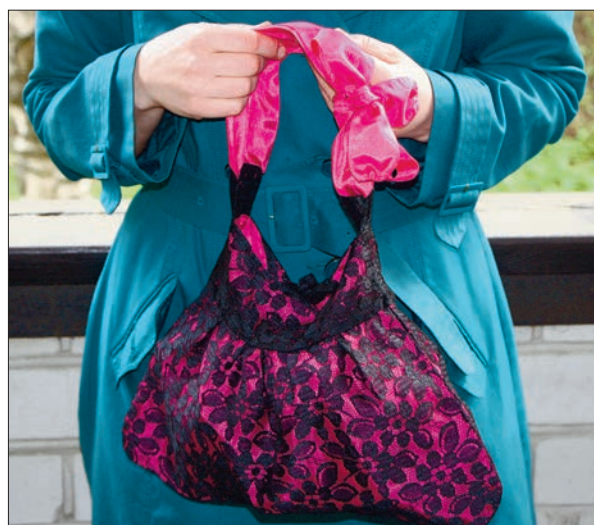


Ülemise serva õblemiseks mõõtkte esmalt kotisuu laius pärast kroogete tegemist. Seejärel õmmelge valmis väikesed sangad, millesse saab hiljem käepideme ajada ning asetage paika ka mustast pitsist õmmeldud paelakesed, millega kotisuu pealt kinni siduda.



Pange koti alumise ning ülemise osa paremad pooled vastamisi, traageldage kokku ja õmmelge kinni.

Kuna pitskangast nappis, on kotisang õmmeldud roosast kangast ning kõige tipuks on tehtud samast materjalist ka lehv.





# Lendlevad kevadised sallid

PILLE HERMANN

Värvikirevad sallid on kena täiendus kevadisse garderoobi, samas pakuvad need ka kaitset ootamatult ilmunud tuule eest.

Kui inimesele on kael loodud, eks tuleb seda kaitsta, ning miks mitte ka võimalusel ehtida. Uus kaelaehe, mis palitu alla peitu jääb, ei anna just palju võimalusi uhkustamiseks, aga rõõmsates toonides salli saab sättida nii, et see ka möödujate pilku köidab. Ja mis saab ühe inimlooma hingele ikka parim palsam olla kui tema kädetööd imetlevad pilgud.

PILLE HERMANN



Kroogitud salli tegemiseks lõigake kangast 30 x 90 cm suurune tükk, murdke see keskelt pooleks, õmmelge servad pahemalt poolt kokku. Ühte serva jätke ava, mille kaudu saab sallile parema poole peale keerata. Kui see tehtud, triikige sall ning õmmelge jäetud ava paremalt poolt kinni ning krookige sall keskelt.



Salli mõlemasse otsa on õmmeldud paelad, millega saab salli kaela siduda.

Täpiline on taas moes. Tükike kangast, mis ei olnud väga pikk, sai pikenduse õmmeldud paeltest. Kuna tänapäeva mood lubab ka pisikest laiskust, pole servad alla keeratud, vaid kergelt hargnema tõmmatud. Salli mõlemad otsad on enne kroogitud ning seejärel paelte sisse sobitatud ja masinaga kinni õmmeldud.







Siidil on omadus jaheda ilma korral sooja anda ning palavaga jahutada. Nii saabki salli salakavala tuule eest kenasti ümber kaela sättida ...



... ning mõnusal soojal hetkel salli õlgadele võtta.



Sall ei pea olema vaid üheväriline ja tuhmides toonides. Uut salli õmmeldes võib lubada natuke ülemeelikust ning sobitada omavahel nii pitsi kui litreid, läikivast atlasskangast rääkimata. Õmmelge ribad kokku ning õmblusvarude varjamiseks õmmelge sallile õhukesest puuvillasest kangast vooder.



Et sall hästi ümber kaela istuks ehk kaetud oleks nii lõug kui kukal, on kõige kavalam õmmelda kangast pikk kanal, mille sisse ajage kummipael. Sellist salli on hea õmmelda õhukesest kangast, et see hästi istuks. Kui ei ole piisavalt pikka kangast, võib kanali kokku õmmelda ka ribadest, kuna sisse aetud kummipael tõmbab õmmeldud kanali kenasti kokku ning õmbluskohad ei jäägi paistma.





**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](http://www.bestroof.ee)

**TRANSPORT ÜLE EESTI • JÄRELMAKSU VÕIMALUS**

\* Pakkumine kehtib kandilisele vihmaveesüsteemile, kui tellite vähemalt 120 m<sup>2</sup> profiilplekki koos aluskatte, lisaplekkide ja kruvidega.