

AED:
Tunne ära
roosi tahmlaiksus
Lk 460–461

KÖÖK:
Kalatoite seente
ja köögiviljadega
Lk 464–465

HÜVA NÕU:
Leia endale sobiv
hobusetõug
Lk 470–471

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 29 17. juuli 2014



MÜNDIPOOD
MEENEMÜNTIDE ASIATUNDJA

Mündipoe kinkekaardid
10 €, 20 €, 50 € ja 100 €



Hobuse aasta 2014 Austraalia värvitrukkiga hõbemünt
Hõbe: 99,9%
Kaal: 1 unts
Hind: 119 €



3D Liblikas – Kesk-Aafrika Vabariigi 2014.a hõbemünt
Hõbe: 92,5%
Kaal: 25 g
Hind: 115 €



Roosad Kakadud – Austraalia 2014.a hõbemünt
Hõbe: 99,9%
Kaal: ½ untsi
Hind: 89 €



Kuldkalad – Uus-Meremaa 2012.a hõbemünt
Hõbe: 99,9%
Kaal: 1 unts
Hind: 125 €



Hobuse aasta Tokelau 2\$ 2014.a hõbemünt
Hõbe: 99,9%
Kaal: 31,1 g
Hind: 119 €



Meteorit Bjurböle 1899 – ehtsa meteoriidil kildudega hõbemünt
Hõbe: 99,9%
Kaal: 20 g
Hind: 125 €



“Esimene Armastus” – värvitav Cooki Saarte 2014.a hõbemünt
Hõbe: 92,5%
Kaal: 20 g
Hind: 88 €



Emaarastus - Elevandiema Austraalia 2014 hõbemünt
Hõbe: 99,9%
Kaal: ½ untsi
Hind: 89 €



Kuidikalad - Uus-Meremaa 2014.a kuldünt
Kuld: 99,99%
Kaal: 1/4 unts
Hind: 550 €



San Marino 2014.a euromüntide komplekt
Hind: 69 €



Disney “Aurulaev Willie” – Uus-Meremaa 2014.a hõbemünt
Hõbe: 99,9% / Kaal: 1 unts
Hind: 125 €



Hobuse aasta 2014 Austraalia kullatud hõbemünt
Hõbe: 99,9% / Kaal: 1 unts
Hind: 119 €



“Tere tulemast maailma!” 2014.a Austraalia hõbemünt
Hõbe: 99,9%
Kaal: 15,591 g
Hind: 99 €



Hollandi 2014.a II euromüntide komplekt – Kuningas Willem-Alexander
Hind: 59 €



Itaalia 2 € 2014 juubelimünt – Carabinieri 200. aastapäev
Hind: 7 €



Prantsusmaa 2 € 2014 juubelimünt D-päev e. Normandia dessandi 70. aastapäev
Hind: 7 €



Emaarastus - Kaelkirjakuema Austraalia 2014 hõbemünt
Hõbe: 99,9% / Kaal: ½ untsi
Hind: 89 €



VISTA album 2 € meenemüntidele. Hind: 39,90 €



Hispaania 2014.a euromüntide komplekt
Hind: 49 €



Soome 2 € 2014 juubelimünt Tove Janssoni 100. sünniaastapäev
Hind: 7 €



Hollandi 2 € juubelimünt 2014 - Kaksikportree 2014
Hind: 7 €



San Marino 2 € 2014 juubelimünt - Donato Bramante 500. surmaaastapäev
Hind: 49 €



MÜNDIPOOD PAKUB LAIAS VALIKUS JA ERINEVAS HINNAKLASSIS TOOTEID IGAS EAS MÜNDIHUVILISTELE.

Vana-Viru 5, 10111 Tallinn Tel: 644 0593 Avatud: E-R 10-17, L 11-16 myndipood@myndipood.ee
Lihtsaim viis tellimiseks – e-mündipood: www.myndipood.ee.
Kohaletimetamine Eesti Posti ELS kulleri või Post24 Pakiautomaadi vahendusel.

WIKIPEDIA



Hernekärsakas.

Kahjurid hernepeenral

Minu hernesaaki on aastaid kahjustanud mingid ussikesed, kes tungivad kaunadesse ja närivad hernerid ära. Kellega on tegu ja kuidas nendest lahti saada?

Vastab

Targu Talita

Kahjuritest rüüstavad herneid kõige rohkem hernekärsakad, -mähkurid ja -lehetäid.

■ **Hernekärsaka** valmikud on rohekashallid mardikad, kes närivad lehtede servadesse väikesi kaarjaid täkkeid. Kahjustus on eriti ohtlik tõusmete faasis põuase ilma korral. Kahjuri massilisel ilmumisel pritsige putukatõrjevahendiga (Malasin, Fastac, Karate). Tugeva kahjustuse korral andke taimedele lämmastikväetist, et nad kiiremini taastuksid.

■ **Hernemähkuri** liblikad on hallikaspruunide esitiibade ja kollakasvalgete tagatiibadega. Nad lendlevad õhtuti ning munevad ülemistele lehtedele, õievarrele ja kaunaalgmetele. Röövikud närivad varsti pärast koorumist end kauna sisse, kus toituvad noortest teradest ("ussitanud" hernerid). Kahjustuse ohtu saab vähendada, kui sügisel muld sügavalt läbi harida ning külvata kevadel vara, abi on ka feromoonpüünistest.

■ **Herne-lehetäi** valmikud ja vastsed imevad mahla taime ülemises osas, kus koed on nooremad. Taime kasv kangub, lehed ja noored võrsed keerduvad, kaunaalgmed arenevad ebanormaalselt. Täid levitavad ka herne viirushaigusi.

NB! Hernemähkuri ja lehetäide massilisel esinemisel võib kasutada keemilisi taimekaitsevahendeid.

Haigustest kiusavad herneid herne-laikpõletik, -afanomükoos (juurepõletik), -ebajahukaste, -jahukaste ja hahkhallitus.

Haiged oataimed

REPRO

Aedoad kasvavad mul tänava kehvasti. Lehtedel ja vartel on pruunid laigud, mis ilmusid paar nädalat tagasi. Nüüd muutuvad laiguliseks juba ka oakaunad. Pealegi tõmbuvad kaunad kõveraks. Naabrimemme arvates on süüdi suve alguse ilmastik – juuniku külmad ööd ja sajused päevad. Ise olen hakanud mõtlema, et taimedele on tekkinud mingi haigus. Mis see võiks olla ja millist rohtu selle vastu soovitate?

Vastab

VÄINO PALLUM

Imselt on neid oataimi tabanud haigus nimega aedoa-kaunakõrbus ehk aedoa-antraknoos. Haigust tekitab seen *Glomerella lindemuthiana*. Nakatunud lehtedele ilmuvad hallikad kuni punakaspruunid heledama keskosaga laigud, mis vananedes augustuvad.

Varajasel nakatumisel lehed varisevad. Vartel ja lehevartel on pruunikad elliptilised või pikergused sissevajunud laigud. Niiske ilmaga tekib lehe- ja varrelaiukudele roosakas eoskirm. Kaunatel on ümarad laigud läbimõõduga kuni 1 cm. Need laigud on veidi nõrgusad ja punakaspruuni äärisega. Mõnikord on laikudel näha pruunikasmusti eoslaalgeid. Haiguse süvenedes laigud liituvad ja moodustuvad suured haavandid, kaunad kõverduvad ning nakkus kandub ka seemnetele. Valgeteralistel sortidel on selgelt näha kollakad või pruunikad laigud. Tumedateraliste sortide ubadel on heledad ebamäärased kujuga laigud. Oaseemned kortsuvad, nende idanemisvõime langeb tugevasti ja saak võib väheneda kuni 50%.

Nakatunud seemne külvil võivad haiguslaigud ilmuda juba idulehtedele ja tõusmed hävitada. Haigus areneb jõudsalt ning levib kiiresti taimelt taimele pikaldaselt jahedate niiskete ilmade ja taimede tiheda seisu korral.

Teadmiseks veel nii palju, et antraknoosiga veidi sarnanevat



Aedoa-kaunakõrbus.

haiguspilti võivad oale tekitada ka aedoa-bakterpõletik ja askohütoos ehk aedoa-laikpõletik. Siiski kahjustavad need uba antraknoosist harvem.

Bakterpõletiku selgeim eristamise tunnus on see, kui algul ilmuvad lehtedele väikesed läbi-paistvad õliljad täpid, haiguse süvenedes aga nurgelised, ebaselge piirdega kloroosilaigud, mis peagi pruunistuvad. Liigse niiskuse korral ilmub bakterioosilaikudele värvitu limakord, mis kuivades muutub hõbedaselt läikivaks kileks. Kaunadel on vesise või rasvase ilmeme laigud.

Askohütoosi nakkumise puhul on tumepruunidel ümaratel laikudel kontsentriliste ringidena mustad punktid (seene algeoslad). Lehtede alumisel küljel, vartel ja kaunadel võib ilmuda arvukalt tumepruune täppe ja viirge. Nakatunud seemned muutuvad hallikaspruuniks.

Aedoa haiguste vältimiseks rakendage õiget viljavaheldust (vaheag vähemalt kolm aastat). Aeduba külvake optimaalsel ajal, s.t kui mullatemperatuur on püsivalt kerkinud üle 10°. Vältige taimede tihedat seisu. Katke külv ja tõusmed kattelooriga kuni öökülmade täieliku möödumiseni. Valige haigusvaba seeme ja haiguskindlam sort.

Eemaldage esimesed haiguslaigulised lehed, kõrvaldage ja hävitage tugevalt bakterhaigusse nakatunud taimed ning kõik taimejätmed.

Antraknoosi (kaunakõrbust) aitab vältida taimede ennetav ja kor-duv pritsimine põldosjatega.



Parim lahendus komposti valmistamiseks on kolmeosaline kast: ühes osas on valmis ja teises valmiv kompost (aeg-ajalt segatakse), kolmandasse pannakse uut materjali.

Kompostikasti sobivad mõõtmed: kõrgus 1–1,3, laius ja sügavus 1,5 m. Liiga kõrgesse kasti on ebamugav materjali panna ja sisu segada. Tehke kast puidust, laudadele jätke vahed, et õhk saaks läbi käia.



KAJA KURG

Kompostimise väikesed nõksud

Kompostihunnik aianurgas on poole suvega juba päris kogukaks kasvanud. Aga kas siin valmib ikka väärtuslik kompost?

Kompostimine pole niisama lihtne, et viskate kõik orgaanilise, mis tuleb aiast ja köögist, ühte hunnikusse või kasti lagunema. Valesti on võimalik paljutki teha, manitseb käsiraamat “Kodune mahepõllundus” (Pegasus 2014), andes näpunäiteid väärtusliku mahekomposti valmistamiseks.

■ Mida võib komposti panna?

Aiajätmeid, puulehti, puutuhka, muruniidet, köögijäänuseid. Maheaednik paneb komposti vaid mahetoodangua jätmeid.

■ Mis on veel oluline?

Ained lagunemisel tekkivate keemiliste ühendite sidumiseks. Selleks sobib hästi turvas või tavaline aiamuld. Lehtpuu-saepuru ja peenestatud põhk sidusaineks väga hästi ei kõlba. Vältige valdavalt sama materjali ladustamist: näiteks sügisel kokku riisunud lehed lähevad kergesti mädanema.

■ Mida ei tohi komposti panna?

Taimehaiguste ja kahjuritega taimeosi. Soojas keskkonnas jäävad haigusetekitajad ellu ja kompostiga viime need tagasi aeda. Kahjurid võivad komposti talvituda. Mõistagi ei sobi komposti mittela-

gunev kraam: kile, nõör, plast jms. Jämedamad oksad (2–3cm läbimõõduga) lagunevad hulga kauem kui muu materjal. Need on targem enne peenestada, et kompost valmiks ühtlaselt. Liiga rasvased toidujäätised takistavad mikroorganismide tegevust.

■ Mida vältida mahekompostis?

Importpuuviljade koori (apelsinid, banaanid), kuhu on tõenäoliselt ladestunud mürkemikaale, samuti mineraalväetisi.

■ Kuidas ergutada komposteerumist?

Mikroorganismide elutegevuse soodustamiseks lisage orgaanilist väetist (sõnnik) või kastke taimeleotistega.

■ Kus on sobivaim koht kompostikastile/hunnikule?

Veidi varjulisem paik, kuhu päike otse peale ei paista. Kuum päike kuumatab komposti. Räästa all pole samuti hea koht, sest vihmavesi muudab materjali liigniiskeks.

■ Kuidas “ehitada” kompostihunnikut?

Mikroorganismid vajavad toimimiseks toitained, vett ja õhku. Hunniku alla sättige oksad, et õhk saaks läbi käia. Siis pange 15–20 cm aiajätmeid, seejärel ühtlane kiht mikroorganismide elutegevust parandavat ainet (kompostmuld, puutuhk, lubiväetis). Kui hunnik jääb

mõneks ajaks seisma, katke see turba või mullaga, et toitained ei lenduks. Näiteks kuivab muruniite pealmine kiht juba paari päevaga ja muutub lämmastikuvaeseks.

■ Kas komposti peab segama ja niisutama?

Kui kompostis on väga palju kuiva materjali (puulehed, saepuru, põhk, kuiv hein), mille lagunemine võtab kauem aega, tuleb komposti suve jooksul 3–4 korda segada, muidu piisab paarist korrast. Segamine on vajalik, et lagunevas materjalis oleks piisavalt õhku. Kompostihunnikul ärge laske kerkida üle 1,5 m, siis on seda ebamugav segada.

Kui pikka aega pole sadanud, tuleb komposti kasta, sest lagundavad mikroorganismid vajavad niiskust.

■ Miks tärkab kompostmullas umbrohi?

Umbrohuseemned hävivad +55° juures. Kahjuks hunnikus ja kastis nii soojaks lagunemisprotsesside ajal ei lähe. Seemnetega umbrohtu on komposti parem mitte panna.

■ Kas sel suvel kogunenud materjali saab juba järgmisel kevadel kompostina kasutada?

Vaid siis, kui alates augustist enam kasti (hunnikusse) midagi ei lisata. Talvel ei toimu avamaal madala temperatuuri tõttu lagunemist. Augustis alustage uue kasti täitmist.

Parim rohi lehehaiguste vastu:

Roosi-tahmlaiksus oli tänavu kohal juba juunis. Mida teha, et tülikas lehehaigus roosipõõsaid ei kiusaks?

Tavaliselt hakkab tahmlaiksus roose kimbutama juuli keskel pärast esimest öitsemislainet, kuid erakordselt külm, laussadudega ja tuuline suve algus tõi pahaendelised mustad laigud lehtedele juba enne esimesi õisi.

Rosmakori roositalu peremehel Mart Ojasalul tuli juuni lõpus – juuli algul pidevalt vastata roosisõprade ahastavatele kõnedele ja küsimustele talu kodulehel/Facebookis, kuidas roose aidata.

Aga kõigepealt vaatame, kuidas roosi-tahmlaiksus välja näeb.

Oleme 2. juulil Ojasalude roosiaias Harjumaal Kirivallas. Mart Ojasalu püüab leida mõnd tahmlaiksusest tabandunud lehte. Suure otsimise peale lõpuks leiabki.

“Jah, ka meil roositalus on tahmlaiksust. Kolleksioonis on ju igasuguseid sorte, ka haigustele vastuvõtlikumaid. Tahmlaiksus on niivõrd levinud seenhaigus, et seda polegi võimalik täielikult vältida.”

Leitud lehel on lööbinud alles paar laiku (vt foto). “Sellist lehte ei maksa veel põõsalt ära võtta. Kui Score’iga pritsida, jääb haiguse areng seisma. Leht tuleb ära võtta alles siis, kui see hakkab kollakaks minema,” õpetab kogenud roosikasvataja.

Sellepärast tulebki roosipõõsal õite imetlemise kõrval alati teraselt uurida ka lehti, just alumisi, et võimalikult kohe haigus avastada.

Ärge ostke roose üksnes õite järgi!

“Lehehaigused on salakavalad, nad algavad märkamatu, kuid hiljem levivad kiiresti edasi,” räägib Mart Ojasalu. “Tegutsema tuleb hakata kohe esimeste haigustunnuste ilmnemisel. Siis töö ei süvene ja roosipõõsas ei kaota üldist dekoratiivsust. Jättes nakatunud roosi aga omapead, on tal varsti vaid õied ja lehti polegi.”

Haigusõrnadele sortidele on soovitatav teha ennetav pritsimine, et tekitada taime kudedes ja lehtede



“Kaiser von Lauterni” lehed lausa läigivad tervisest. Sordi parimaid omadusi kinnitab ADR-sertifikaat.

NÕUANNE

Vihmane suvi roosipeenral

- Pärast lausvihma kobestage tihenend mulda, et juurtel ei tekiks õhupuudust. Looge taimetele nii head kasvutingimused kui võimalik, siis on ka haigustel raskem ligi tikkuda.
- Jälgige pidevalt alumisi lehti, et tahmlaiksuse ilmnemisel saaks kohe tõrjega alustada. Kasutage preparaate Score ja Previcur.
- Mahalangenud lehed ja ka põõsal olevad kolletuvad haiged lehed korjake kokku ning võimaluse korral põletage, ärge pange komposti.

pinnal seene lööbimiseks ebasobiv keskkond.

Haigestunud ja rikutud lehed enam ei terve ega muutu ilusaks. Lehehaigus taimi küll ei hävita, aga rikub põõsaste ja kogu aia üldilme. Roosidest pole enam täit rõõmu.

“Parim tahmlaiksuse profülaktika on see, mida olen ka kogu aeg soovitanud: ärge ostke lehehaiguste õrnu sorte,” ütleb Mart Ojasalu. “Tänapäe-

val on rooside suurimad kiusajad just lehehaigused. Lisaks tahmlaiksusele kimbutavad ka roosi-jahukaste, roosi-ebajahukaste, roosi-tõlvrooste ja roosi-hahkhallitus. Viimase paarikümne aasta peamine aretussuund Euroopas, eriti just Saksamaal, on saada lehehaigustele vastupidavaid sorte. Enam ei aeta niivõrd taga uhket õit, vaid seda, et põõsas oleks võimalikult hooldusvaba.”

valige haiguskindlad roosisordid

KADRI TRAMM



Eesti sort 'Koit'. Siin on hästi näha, kuidas tahmlaiksus on edasi läinud ja jõudnud juba ülespoole.



Vana sort 'Rumba' on üsna haigusõrn. Haiguse tõttu juba kolletuv leht tuleb ära võtta.



'Rosendal' on nädalaid olnud tugeva vihma käes, aga oma dekoratiivsust pole kaotanud.

Enamik uusi sorte on haiguskindlamad kui vanad aretised. Parimate omadustega sortidele antakse välja ADR-sertifikaat. Selle saamiseks hinnatakse sordi dekoratiivsust, haiguste vastupidavust ja talvekindlust.

Mart Ojasalu: "Ütlen alati: ärge ostke roose ilusate õite järgi, vaid uurige enne, kas sort on ilus kogu suve või ainult siis, kui ta õitseb. Emotsiooniosustud võivad hiljem tuua suure pettumuse."

Roosipõõsas peab kogu aeg ilus olema

Nüüd vaatame ka väga ilusa terve lehestikuga roose. Üks selline on näiteks virsikuroosade kobarõitega peenraroos 'Rosendal'. Eelmisel suvel talu roosipäevadel sai ta dekoratiivsuse eest lausa esimese koha.

Mart Ojasalu: "See sort on aastaid olnud minu etalon lehetervise ja ka muu poolest. Vaadake teda: hoolimata pikalt kestnud külmast ja niiskest ilmast pole tal mitte kui midagi viga. Ja millised õiekobarad on tulemas! Ütlen ikka, et roosil peab kõik hea olema: ilus õiekuju, meeldiv värv, ilusad terved lehed, kenad varred. Põõsas peab olema kompaktne, ta ei tohi laiaili vajuda."

Teine n-õ ideaalroos on kreekimikaskollane 'Kaiser von Lautern': kena värvi lõhnavad õied, mis ei pleegi, ilus põõsa kuju. Lehed lausa läigivad tervisest ja isegi lõhnavad: neid kergelt näpistades aimub roosilõhna! Nooremad võrsed on veinpunased ja seetõttu on põõsas imeilus ka enne õitsemist. Sellel sordil on ADR-sertifikaat, nii nagu ka valgeõielisel pinnakatteroosil 'Aspirin'.

KAJA KURG

LEHEHAIGUS



Haiguse algus. Paari laiguga lehte ei maksa veel ära võtta. Pärast fungitsiidiga pritsimist jääb haiguse areng seisma.

Tunne ära: roosi-tahmlaiksus (*Marssonia rosae*)

■ Tegu on kõige levinuma ning tülikama roosilehede haigusega. Ta ilmneb tavaliselt juba juulis, rooside esimese õitsemislaine lõppemisel, ning levib hoogsalt septembrini. Tahmlaiksuse arengut soodustavad püsiv niiskud lehtedel (pidevad sajud) ja jahe ilm.

■ Haigus algab põõsal altpoolt. Haiguspilt vastab nimetusele: lehepinnale ilmuvad tumedad täpid, mis suurenevad, lehed värvuvad kollakaks ja hakkavad varisema.

■ Ülemistele, veel rohelistele lehtedele lööbivad tahmased laigud augustis. Ülivihmasel suvel 2008, mil haigus levis eriti hoogsalt, oli augusti lõpus paljude roosipõõsate tipus vaid ilus õiekobar ja oksad täiesti lehtedeta.

■ Tahmlaiksuse tõttu ei taha võrsed sügisel puituda, vaid hakkavad septembris ajama uusi vesiseid kasve. Seega mõjub tahmlaiksus nõrgestavalt rooside talvitumisele.

■ Varisenud lehed on üks nakkuse edasikandjaid. Kuna seeneosad võivad talvituda mullapinnal lehtedel, riisuge lehed kokku.

■ Haigusõrnu sorte tasub profülaktikaks pritsida juba juuli algul, ootamata haigusnähtude ilmumist.

Allikas: Mart Ojasalu "Roosiraamat" (Varrak 2010)

KAJA KURG



Leeskputk võib kasvada üle paari meetri kõrguseks. Mutid ja vesirotid, ka hiired, rotid ja isegi rästikud ei taluvat tema võrtsikat magusmõrkjat lõhna.

KAJA KURG



Aedruuti istutage biotõkkeks kaitstavate taimede ette ja kasvuhoonesse.

REPRO



Hariliku rassi haakeogadega seemned takerduvad muti ja mügri kasukasse, loom hakkab end kraapima ning seemneis sisalduv surmav mürkaine imendub.

Lõhnarelvad muti vastu

Mutist ei saa taimedega lahti, kuid taimest leviv ebameeldiv lehk peletab hea haistmisega looma ehk mõneks ajaks teise peenraste või koguni naabri aeda.

Et lõhn mõjuks, tuleb lehkavat peletit kasutada korduvalt ja mõnepäevase vahega. Vana soovitus on näiteks öitsvate toominga-, leedrija ebajasmünnokste toppimine mutikäikudesse. Toomingal lõhnab üsna tugevalt ka puit. Kui okste koor enne nende käikudesse pistmist katki teha, peaks muttki seda kauem ja paremini tundma.

Enne lõhna- või haisurünnakut peaks kindad kätte panema (muidu käib inimese lehk muti jaoks üle kõige), mutikäigu võiks kinni sõtkuda, et mutt ei pääseks kohe põgenema – kuid kes teab, kus ta parajasti on.

Muti meelest lehkavad liiga tugevalt või lausa vastikult ka õitsev valge mesikas, leeskputk, elupuu- ja koirohuoksad, koriander, piparmünt, sidrunmeliss, tükeldatud küüslauk, mürk kõdunev adru; männiokka jmt eeterlikud õlid; kange tubaka-, nõgese- ja tomatileheleotis.

Harilik leeskputk (*Levisticum officinale*)

Seda taime kasvatati nii meil kui ka näiteks Rootsis vanasti meelsasti välisukse lähedal, sest usuti, et leeskputk tõrjub nõidu ja halbu vaimu. Ka hiired, rotid, mutid, vesirotid ja isegi rästikud ei taluvat selle võrtsika magusmõrkja maitse- ja ravimtaime lõhna. Leeskputkelehti mutikäiku toppides kandke parem kindaid, sest kokkupuude taimega võib nahka ärritada.

Aedruut (*Ruta graveolens*)

Kollakasroheliste õiekestega maitse-, ravim- ja ilutaimena tuntud aedruudi lõhn ei meeldi samuti muti-

RAAMAT



Rohkelt nippe mutisõjaks

Kirjastuses Hea Lugu ilmunud raamat "Kuidas peletada mutte" räägib peale mullamuttide ka mügridest ehk vesirottidest. Kogumik annab ülevaate ajast aega pruugitud rahvapärastest tõrjevõtetest ning neist peletusvahenditest ja lõksudest, mis on praegu müügil. Juttu on ka muttide ja mügride elukommetest, sest neid tundmata pole mingit lootust pahategijaid oma valdustest kaugemale tõrjuda.

le ja vesirotile. Aedruut on mitmeaastane sinakasrohelist lehtedega poolpöösas.

Kõnekas on juba ruudi ladina keelne nimeosa *graveolens*: *gravis* tähendab tugevat ja rasket, *olens* aga lõhnavat. Aedruudiürdi maitse meenutab võrtsikat küüslauku, kuid sellega on tembitud ka likööri ja brändisid. Lõhnavaid kumariini sisaldavad kõige rohkem juured, seetõttu on istutatud kaitstavate taimede ette ja kasvuhoonesse aedruudist biotõkkeid, kust mutt ja vesirott ei tohiks läbi minna.

Taimeosi võib toppida mutikäikudesse, kuid pange jälle kindad



Aiapidaja maajagamine mutiga on lõputu töö – kui üks loom saab kinni püütud, tuleb varsti asemele uus põlvkond.

REPRO

kätte, sest ruudilehti puutudes ja muljudes vabanevad eeterlikud õlid põhjustavad tundlikul inimesel löövet ja nahapõletikku.

Aedruut ja harilik rass on suures koguses tarbitult ka inimesele ohtlikud ja mürgised, neid taimi võib kasutada ainult ettevaatlikult ning hoolikalt.

Harilik rass (*Cynoglossum officinale*)

Peletava mõjuga on ka see väikesete lillakasroosade õitega kaheaastane rohttaim. Väidetavalt põgenevad hiiredki majast, kus on tunda hariliku rassi lõhna. Harilikku rassi kasvab meil rannavallidel, liivasel kinkudel ja jäätmaadel kohati looduslikult. Aias võib ta kergesti umbrohuks muutuda. Paar kasvuhuones kasvanud rassitaim on mutid ja mügrid sealt aga eemal hoidnud.

Esimesel aastal kasvatab harilik rass endale lehekodariku. Hakitud rassilehti võib siis toppida mutikäikudesse. Pange enne rassi puudutamist kindad kätte, sest tugeva lehaga taim võib nahka kõrvetada või lööbe tekitada! Rassilehti käikudesse pannes oleks hea kanda respiraatorit: need, kes on sellist tööd teinud, teavad, et nina hakkab muidu

varsti kihelema, nagu oleks seda nõgestega kõrvetatud.

Järgmisel aastal annab harilik rass hulga haakeogadega seemneid. Kui neid käikudesse toppida, takerduvad seemned muti ja mügri karvadesse. Loomad hakkavad end seemneist vabastamiseks kraapima, mürkaine tsünglossofiini imendub aeglaselt naha kaudu. Loomi tabab seega päris kole ja pikaldane bioloogiline surm.

Üks bioloog külvas aianurka hariliku rassi, lootes, et hea peleti on siis omast käest võtta. Tema kallid rassid ei hoidnud aga rassitaimedest sugugi eemale, kuigi väidetavalt püüavad koduloomad rassi vältida. Kui kõik rassiseemned olid kiisu kasukast lõpuks käes, rookis bioloog rassi kohe aiast välja. Ka väikesed lapsed tuleb rassist eemal hoida!

Üheaastase aedrassi (*C. amabile*) seemet on Eestis müügil olnud, teda võib kasvatada suvelillena, peletavat mõju tal ei ole.

Igasugused vastikud haisud

Soomest on meieni jõudnud üsna mõjus komme toppida värskesse mutimullahunnikusse kalarappeid ja terveid räimi ning valada sinna rapitud kala loputusvett. Roiskuva

kala võib auguliseks torgitud-lõigatud kilekotti pista, siis kestvat haisurünnak kauem. Laguneva kala hais mutile tõesti ei meeldi, kuid ta võib haisutekitaja oma valdustest järgmiseks hommikuks ka välja visata.

Haisvate peletitena on mutimullahunnikusse ja -käikudesse sokuatunud keevitamisel kasutatud karbiiditükke, hapnevat piima ja halvaks läinud piimatoteid, roiskuvat (hakk)liha, eetri, kampriõli ja nuuskpiiritusega immutatud salvrätte, pipart, kõrvetatud juukseid ja muid karvu, koerasitta ja kassi liivakasti sisu, virtsa, oma uriini ja fekaale, veega lahjendatud benssiini, vees leotatud suitsukonisid, valgendit, äädikat, marinaade ja hapendusvedelikke. Osa sellest loendist on aga küll tüürikese või väga kaheldava mõjuga.

Mutt söövat ära isegi oma surnud liigikaaslase, kuid ka käigust hoovav surnud muti lõhn pidavat teda peletama. Kasutatud kassiliiva mõju on paljud kiitnud. Näiteks uut roosipeenart rajades on sügavale selle põhja segatud mitu kastitait kassipissihaisulist liiva. Mutid jätvat roosipeenra siis rahule.

Üllatav, kuid ilmselt tulutu soovitus on kaevata mutikäik noore kuu ajal lahti ja see siis lahti jättagi.

Allikas "Kuidas peletada mutte"

Kivi kotti ja kala potti!

Paljudele inimestele tähendab unistuste puhkus seda, et võib pikad päevad rahus ja vaikuses kalavetel olla. Tõelisele kalamehele ongi vahel püüdmine ise olulisem kui see, mis parasjagu õnge otsa hakkab.

Ja kui hakkab, on ka väärt söömaeg kindlustatud. Et metsas leidub juba esimesi seeni ja värsked köögiviljadki on kohe-kohe valmis, pakume valiku kalatoite seene- ja köögiviljalisandiga kokaraamatute autori Peeter Karsti raamatust “Kalamehe köök”.

Hautatud haug tomatiga

- 1 kg värsket haugi
- 600 g värsked tomateid
- 2–3 sibulat
- 100 ml taimeõli
- soola ja pipart

Laduge hautamiskoormat põhjale kiht tomativii-
le ja hakitud sibulat, peale asetage ports-
joniteks lõigatud kalatükid.

Maitsestage soola ja pipraga ning kat-
ke ülejäänud tomativiiude ja hakitud si-
bulaga. Valage üle taimeõliga ja hautage
tasasel tulel valmis.

Kalatükid võite tõsta taldrile nii, et
alla ja peale jääks tomat koos sibulaga.
Kõrvale pakkuge kartulipüreed.

Samal moel võib hautada ka teisi
kalu.

SHUTTERSTOCK

Hautatud haug
tomatiga.



Täidetud karpkala

- 1 kg värsket karpkala
- 200 g puravikke
või muid mahedamaitselisi seeni
- 75 g võid
- 2 muna
- 3 sl riivsaia
- soola ja pipart

Puhastage ja lõigake seemned viiludeks
ja pange hautamiskoormat. Lisage tüki-
ke võid, 2 sl vett ning maitsestage soola
ja pipraga. Katke nõu kaanega ja hauta-
ge seemned vaikselt tulel valmis. Puhastage
ja peske kala ning hõõruge soolaga. Nagu
pidulikumate praadide puhul ikka, ei mak-
sa kalapead eemaldada.

Lisage seentele maitseks pisut võid,
mis segage riivsaia, munakollaste ja va-
hustatud munavalgetega. Täitke sel-
le seguga kala kõht ja õmmelge niidiga
kinni.

Täidetud kala asetage ahjupannile, va-
lage peale sulavõid ja küpsetage praeah-
jus kolmveerand tundi, kastes aeg-ajalt
praeleemega. Soovi korral määrige kala
küpsutamise lõpus üle 100 ml hapukoo-
rega. Kõrvale pakkuge praetud kartuleid
ja lehtsalatit.

Potikala kartuliga

- 300 g ahvenafileesid
- 600 g kartuleid
- 2 sibulat
- 2–3 sl taimeõli
- 300 g mahedaid seeni
või 30 g kuivatatud seeni
- 100 g hapukoort
- maitseks soola

Lõigake kalafileed kuubikuteks, pane-
rige jahuga ja praadige. Hakkige ja pra-
dige seemned koos sibulatega. Kuivatatud
seened leotage eelnevalt. Puhastatud kar-
tulid lõigake kuubikuteks ja praadige ker-
gelt läbi. Pange hautamiskoormat es-
malt kiht kartuleid, seejärel kala, siis seemned ja
lõpuks jälle kartulid. Maitsestage soolaga,
valage peale koor ja kalaleem ning hauta-
ge kaane all valmis.



Täidetud karpkala.

Sinine karpkala Ungari moodi

- 1 kg karpkala
- 1,5 l vett
- 0,35 l lahjat lauaäädikat
- 1 väike sibul
- 1 petersellijuur
- 1 pastinaak või porgand
- tükike sellerijuurt
- 1 porru
- paprikat
- maitseks soola

Puhastage kala, lõigake portsjonitükideks, pange kuuma lahjasse lauaädikalahusesse ja laske tõmbuda siniseks. Seejärel tõstke kalatükid kuuma, soolaga maitsestatud vette, lisage paprika ja hakitud maitseviljad ning keetke vaikselt valmis.

Tõstke valmis kalatükid leemest välja, kuivatage paberiga ja pange vaagnale. Kõrvale andke värsked keedetud kartuleid, mädarõigast ja hakitud maitserohelise segatud võid.

Kalasupp seentega

- 1 kg värsket kala
- 3 l vett
- 300 g värsked mahedaid seeni või seenehoidist
- 3–4 kartulit
- 1 porgand
- 1 sibul
- 100 g võid
- maitseks soola
- tilli
- hapukoort

Puhastage kalad ja pange külma veega keema. Eraldage vaht, lisage pipar ja loorber, maitsestage soolaga ja keetke pool tundi vaikselt tulel. Seejärel tõstke kala välja jahtuma. Kurnake leem, pange sisse kartulitükid ning ribadeks lõigatud ja võis kuumutatud maitseviljad ja seened. Keetke vaikselt tulel valmis. Enne laualeandmist lisage supile puhastatud kalalihatükid, hapukoort ja hakitud tilli.

TT

Lõhesalat

- 300 g keedetud või küpsetatud lõhet
- 1 väiksem värsk kurk
- 3 sl hakitud marineeritud puravikke
- 5–6 redist
- 200 g majoneesi
- lehtsalatit
- tilli
- maitseks soola

Lõigake kala väiksemateks tükkideks ning hakkige või viilutage kurk, redis ja seened. Asetage salatiained pestud salatilehtedele, maitsestage soolaga ja valage peale majoneesi. Kaunistage maitserohelisega.

Hautatud linask seentega

- 1 kg värsket linaskit
- 2 sibulat
- 2 klaasi värsked puravikke või muid mahedamaitselisi seeni
- 0,5 l vett, kalaleent või 500 ml valget veini
- võid
- jahu
- sidrunikoort
- soola

Tükeldage puhastatud linask, soomused jätke selga. Hõõruge kalatükid soola ja soovi korral pipraga. Praadige võis kergelt pruunikaks, eriti korralikult praadige soomuste poolt. Lisage viilutatud seened ja praadige samuti läbi. Seeni võib praadida ka eraldi koos hakitud sibulaga ja lisada seejärel kalatükkidele.

Valage peale vett, kalaleent või valget veini ja hautage veidi aega lahtiselt, katke seejärel kaanega ja hautage valmis. Kuumutage jahu võis, lisage pisut riivitud sidrunikoort, segage hautamisleemega ja kuumutage läbi. Saadud kaste valage vaagnale asetatud kalatükkidele.

Serveerige koos keedetud (võimaluse korral värskete) kartulite ja värskel salatiga. Linask on üks maitsvamaid kalu ja iga linaskist valmistatud toit kujuneb piduroaks.



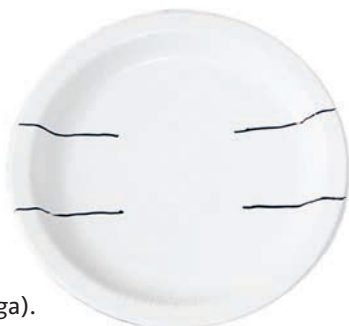
Kalasupp seentega.

PILLE HERMANN



1 Kleepige salvrätt papptaldriku tagumisele küljele.

2 Tehke kuivanud taldrikule neli sisselõiget (fotol märgitud musta joonega).



3 Seejärel painutage tagasi keskmine osa, murdke mõlemad servad keskele ja kleepige kokku. Soovi korral võib enne kaunistatud taldriku lõikama hakkamist ja painutama asumist harjutada seda proovitaldrikul.

Suvine küpsisekarp

Suvisele lauale passib hästi karbike küpsiseid, liiati kui mõlemad on ise valmistatud.

Kui sõbrad otsustavad veeta ühise õhtu, lepitakse enne kokku, mida keegi kaasa toob. Nii võib kindel olla, et laual on nii soolast kui ka magusat.

Küpsised valmivad kiiresti, eriti kui tainas eelmisel päeval valmis segada ning küpsetamiseni külmka-

pis hoida. Pealegi piisab küpsetamiseks 15–20 minutist, nii ei lähe soojal ajal ka eluruumid liiga palavaks.

Küpsistele sobilikku karbi tegemiseks läheb tarvis suuremat papist ühekorraldrikut, liimi, salvrätti ning soovi korral ka paela.

Esmalt eemaldage salvrättil etevaatlilikult tagumine kiht. Värviline pool kleepige taldriku alumisele küljele. Sellest pole midagi, et salvräti servad ulatuvad üle taldriku, need saab kleepida taldriku paremale poolele. Selliselt pakitud küpsised saab kohe lauale asetada, ilma et peaks eraldi taldrikut otsima hakkama.

PILLE HERMANN

RETSEPT

Juustu-basiilikuküpsised

- 100 g võid
- 150–200 g jahu
- 1 sl suhkrut
- 0,5 tl soola
- 2 sl värsket hakitud basiilikut, sobib ka kuivatatud
- 50 g riivitud juustu

Vahustage või suhkruga, lisage sool, seejärel hakitud basiilik ning hakake juurde segama jahu, kuni moodustub ühtlane segu. Tehke pall ning asetage külmkappi.

Enne küpsetamist riivige juust. Rullige tainas ja puistake sellele juust, rullige juust natuke taina sisse ning lõigake sentimeetrised kangid.

Küpsetage 175 kraadi juures 15–20 minutit, kuni küpsised on pealt kuldpruunid.

Laske jahtuda ning asetage karp.



Küpsiste pakkimiseks saab kasutada ka juba varem tühjaks söödud karpi. Lõigake kangast sobiv riba, asetage see karbi serva ning pöörake serv tagasi. Pange küpsised sisse ning kaunistage karbi serv rõõmsas toonis lipsukesega.

PILLE HERMANN



1 Enne kui paberi lilledele ümber sätite, niisutage paar lehte majapidamispaperit ning mässige ümber varte, selle peale pange väike kilekott – nii püsivad lilled värsked ning taluvad ka pikemat transportimist.



2 Asetage kimp pakkepaberile ning murdke mõlemalt küljelt nurk tagasi, sarnaselt toimige ka alumise nurgaga.



3 Seejärel pöörake paberi üks serv keskele.



Lihtsad põllulilled mõjuvad suures kimbus kaunilt, liiati pole hirmu, kas üks või teine õis ikka sobib – loodus on sätinud nii, et kõik põlluservas sirguvad lilled sobivad omavahel kaunilt kokku.



4 Sättige ka teine serv keskele ning selle nurk pöörake tagasi. Vajadusel kohen- dage paberi murdekohti, et kortse sisse ei jääks.



5 Et paber kenasti kimbu ümber püsiks, siduge kimp paelaga kinni. Tooni võib valida lilleõitega sarnase.

Romantiline lillekimp

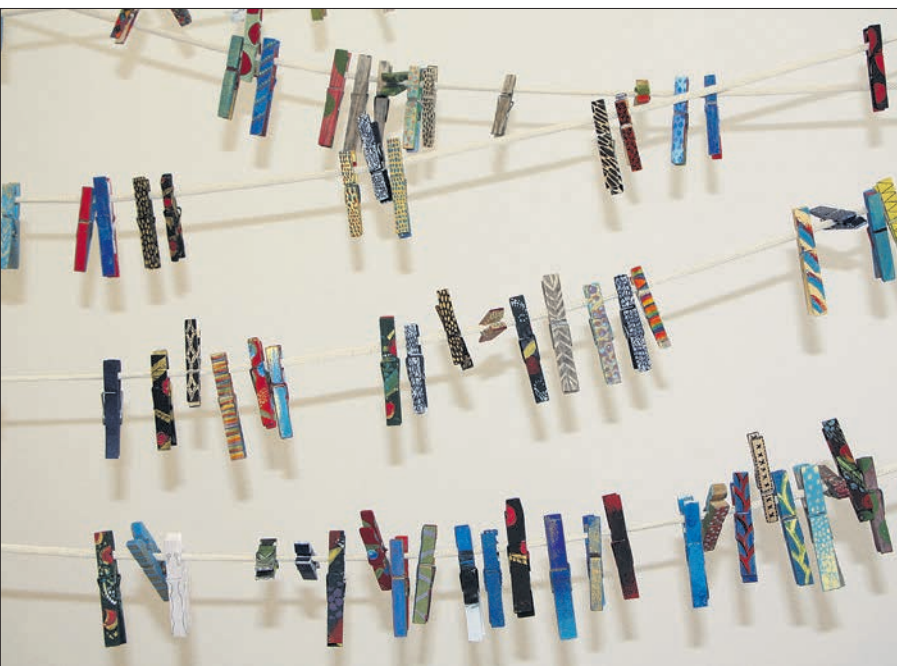
Kes ei mäletaks filmidest suuri lillekimpe, mis kaunilt paberisse pakitud.

Eestlased ei ole just suured lillekinkijad. Külla minnes võetakse küll külakostiks head-paremat kaasa, kuid enamasti jäävad lilled peenrale või poodi. Olgu siis põh-

juseks liigne tagasihoidlikkus või napp rahakott.

Üks lopsakas põllulillekimp teeb aga alati head meelt nii kinkijale kui ka saajale, liiati ei vaja see muud kui kümnekonda minutit lillede noppimiseks. Ja kui lilled seejärel ka paberisse pakki- da, ongi elu justkui filmis.

PILLE HERMANN



Mälupulgad. Ülle Saatmäe.

PILLE HERMANN



Kindameister Kristi Jõeste kindad.



Mäng koos perega. Resa Tiitsmaa.

Suursündmus käsitöömaailmas

Nii käsitöö tegijate kui ka andunud austajate jaoks on käes aasta oodatuim näitus "ornaMENTAALNE".

Korraldajad tutvustavad näitust nii: "Ornamendi loomise võime on eelkõige loominguiline tegevus: nii nagu ornamendaalsusel kunstis, on märgilisusel oma koht käsitöös. Näitusel osalevad käsitöömeistrid erinevatelt käsitööaladelt, kunstnikud eri kunstialadelt ning autorid, kes kasutavad käsitööesemeid kui väljendusvahendit nüüdisaegse visuaalse kunstikeelega teoste loomiseks."

Lisaks üllatavat momenti pakkuvatele töödele ei puudu näituselt traditsioonilised sokid, kindad, vööd ja vaibad.

Siinkohal meigi pilguheit näitusele.

Näituse initsiaator ning peakorraldaja on Eesti Rahvakunsti ja Käsitöö Liit, huvilised saavad väljapanekuga tutvuda Tallinna Kunstihoones 27. juulini.

Pead.
Tiia Mets.



Mulgi memuaarid. Tuuli Reinsoo.



Muhu pätid. Muhi käsitööselts Oad ja Eed.



Ae! Silja Saarepuu, Villu Plink.



PILLE HERMANN

1 Õpetliku mängu meisterdamiseks pole tarvis muud kui puude ja pöösaste lehti ning paksemat paberit. Kui ei jakska oodata, millal lehed kuivavad, võib mängu teha ka värsketest lehtedest. Et ka talvel saaks mängida, tuleks lehed ikkagi kuivatada.

2 Lõigake sobivas suuruses kaardid, kleepige lehed ettevaatlikult paberile ning mäng võibki alata.



Õpime lehti tundma

Kuigi koolivaheaeg on käes, ei maksa unustada, et ka mängu kaudu on võimalik uusi teadmisi saada.

Lastele tunduvad kõik puud ja pöösad olevat üsna ühte moodi. Suvi ongi just õige aeg, et endale selgeks teha, milline on tamme, milline pihlaka leht. Siis on ka kooliajal loodusõpetuse tunnis juba teadmistel põhi all.

Lõbusaim meetod õppimiseks on ikka mäng ja nii võibki lehtede õppimiseks meisterdada mälukaardid. Koguge mitmesuguseid lehti, mida rohkem, seda põnevam, see tõttu koguge ka samalt puult mitu lehte. Oluline on, et sarnaste lehtedega kaarte oleks paarisarv.

Asetage lehed ajalehtede vahele ning jätke vajutuse all kuivama. Seejärel lõigake papist kaardid ning kleepige lehed neile peale. Asetage valmis kaardid laua keskele, lehed ülevalpool. Iga mängija võtab laualt korraga kaks kaarti ning katsub leida talle paarilise. Et asi ikka kindel oleks, võib kaardi tagumisele küljele kirjutada, millise liigiga tegu on.

Võitja on see, kellel kõige rohkem kaarte.



Eesti raskeveohobune Kuldar Matu.

VIKTORIA KAASIK



Eesti sporthobune Sopranist K.

LIIS IRA

Eesti hobusetõud sobivad kõigeks

Hobuseost on õnnestunud, kui valitud hobune on nii füüsiliselt kui vaimselt terve ning vastab ostja ootustele nii väljaõppe kui ka vanuse ja treenituse poolest. Ostuotsuse kaalumisel on aga oluline teada ka hobusetõude omadusi ja eripära.

Hobust ostes peab endale väga selgelt aru andma, milliseks otstarbeks hobust edaspidi kasutama hakatakse. Selleks võib olla näiteks sportimine, looduses matkamine, töö tegemine, aga hobust võib ka lihtsalt sõbraks pidada.

Hobuse roll on ajas tundmatuse- ni muutunud. Kui sada aastat tagasi oli hobune puhtalt tarbeloom, kes pidi vedama koormat, tegema põllutöid, osalema sõjas jne, siis tänapäeval on hobusel peamiselt emotsionaalne väärtus.

Koos sellega on muutunud ka hobuste arvukus. Kui näiteks 1876. aastal oli Eestis üle 54 000 hobuse ja 1927. aastal lausa 229 000, siis 1999. aastaks oli hobuseid vaid umbes 3900 ja hetkel teadaolevalt 10 000.

Hobused on tänapäeval peamiselt kasutusel spordis ja turismis, hoopis vähem põllutööl, metsaveol ja muudel töödel.

AIVAR PIHELGAS

Kõige üldisemalt jagunevadki hobused veohobusteks ja ratsahobusteks. Veohobused omakorda võib veel jagada kaheks: tööhobused ja need, kes osalevad rakendispordis.

Veohobusena on kindlasti suurima veojõuga eesti raskeveohobune ja tori hobune, kuid ka eesti hobusega tehakse nii põllu- kui ka metsatöid. Ratsaspordis on häid tulemusi näidanud aga nii tori spordisuuna hobused, eesti hobused kui ka eesti sporthobused.

Lisaks funktsioonile jaotatakse hobusetõud peamiste tõurühmade- na ka nende põlvnemise, iseloomu ja osalt kasutuse järgi: täisvereline, soojavereline, külmavereline, traavel, poni.

Jaotus külmaverelisteks ja soojaverelisteks pärineb vähemalt 400 aastat vanast arusaamisest ida- ja läänemaiste tõugude suurest erinevusest. Iseloomuerinevuste järgi hakatigi kasutama nimetust “külmavereline” läänemaiste ja “soojavereline” idamaiste hobuste kohta.

Ponideks loetakse kõik kuni 148 cm kõrged hobused (ka eesti hobused), kuid erilised ponitõud on eriti karmides oludes vähenõudlikuks ja väikeseks kujunenud hobused, kelle kohalikuks näiteks on eesti hobune, turjakõrgusega soovitatavalt 138–148 cm.

Tori hobune Vairi.



Eesti hobune

Eesti hobune on Eesti ainuke oma põline hobusetõug, meie n-õ rahvushobune. See tõug on hästi kohanenud siinsete söötmis- ja pidamistingimustega ning paistab silma vähenõudlikkuse, hea söödakasutuse ja vastupidavuse poolest.

Eesti hobune kuulub nn põhja metsahobuste rühma koos vjatka, obi jt soome-ugri rahvaste hobustega. Ta oli tähtsaim tööhobune Eestis kuni tori tõu loomiseni. Eesti hobune säilis kõige paremini Saaremaal, kus oli ka parem algmaterjal – sellest tema vana nimetus “saaremaa hobune”.

Tänapäeval on eesti hobune universaalne väikehobune, keda saab kasutada laste ratsahobusena ning pere- ja turismihobusena, kuid ka väiksema koormusega metsa- ja põllutöödel.

Eesti sporthobune

Eesti sporthobuse tõuraamat loodi 2001. aastal eesmärgiga seadustada tegelikkuses juba palju aastaid toimunud aretus hobuste sportlike võimete alusel. Seejuures olid aretusmaterjalina kasutusel paljude eri tõugu sporthobuste, eelkõige trakeeni, hannoveri, holsteini, hollandi ja belgia hobuste täkud.

Nüüdseks on eesti sporthobuseid sündinud üle 2500 ja Eestis elab neid registri andmeil 2060. Päril paljud hobused võistlevad rahvusvahelisel tasemel ja mitu hobust *grand prix'* tasemel.

Maailma tõuraamatute kohta peetavas edetabelis oli eesti sporthobune eelmisel aastal koolisõidus 26. kohal ning takistussõidus 47. kohal.

Eesti sporthobusega on tihedalt seotud ka eesti ratsaponi, keda elab registri andmetel Eestis üle 700.

Tori hobune

Tori hobune on Eestis XX sajandi algusest aretatud hobusetõug. Esialgselt kergest tööhobusest püüti 1930. aastail aretada raskemat tööhobust ja see suund jätkus ligi 50 aastat. Sel ajal oli tori hobune ülekaalukalt arvukaim hobune Eestis, teda eksporditi palju Venemaale, Ukrainasse jm.

Tänapäeval on vana nn universaalse tüübi kõrval saanud domineerivaks tori sporthobuse tüüp.

Kolmeaastaselt on võimalik neid rakendada tööle ja hakata kasuta-



Eesti hobune Rokkar.

AGO RUUS

ma suguhobustena. Noorhobuseid on kerge õpetada. Tööl kasutatakse tõuhobuseid 20.–23. eluaastani.

Tori hobused on oma kasutusotstarbalt väga mitmekülgsed. Nad on vastupidavad keskmistel ja raske- töödel ning heade töömadrustega ka kergel veol ja sõidus. Maksimaalse veojõu võistlustel on tori hobused näidanud head veotahet ja suurt veojõudu.

Külmaverelised hobused

Külmaverelised on hobusetõugude rühm, keda iseloomustab rahulikkus, aeglasem ainevahetus, suurem kehamaas ja aeglasem liikumine. See nimetus tuleb n-õ külmaverelisest iseloomust. Külmaverelised loodi spetsiaalselt raskete koormate ja põllutöömashinate vedamiseks.

Enamiku maailma raskeveotõugude esivanemad pärinevad Prantsusmaa ja Belgia vahelistest mägistest Ardennidest, nende tõug kannab sama nime ning sageli nime-

tatakse mis tahes maades aretatud tõuge rahvasuus ühtselt ardennideks. Eestis aretati peamiselt rootsi ardennist uue tõuna välja eesti raskeveohobune.

Veohobustena on ennast suurepäraselt tõestanud nii tori kui ka raskeveohobused. Eesti raskeveohobusega veetakse metsa välja nii Eestis kui ka Soomes ja peale selle teeb üks raskeveohobune suviti tööd ka niidumasina ees, mis näitab, et eesti hobused on säilitanud oma funktsioonid ja edukalt kohanenud ka uue aja vajadustega.

Eestis aretatud tõugudest leiab iga hobusehuviline kindlasti endale sobiva. Kui hobusega soovitakse peamiselt ratsutada, on väiksemat kasvu harrastajale kindlasti sobilik eesti hobune. Suurematel sporti tegevatel inimestel aga on võimalik valida eesti sporthobuse ja tori spordisuuna hobuse vahel.

MAARIO LAAS

Eesti Hobusekasvatajate Selts

Silvia Soro ja Jaak Kõdari
näitemäng Kalev Raavest
esiettekanne

„HEA INIMENE”

Lavastaja S.Soro,
kunstnik I.Kaldvee, heli T.All

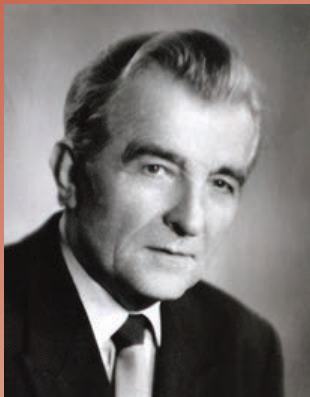
18. juulil kell 18.00

19. juulil kell 16.00

20. juulil kell 17.00

Pühendatud Kalev Raavele
põllumehele - teatrijuhile
kirikumehele - ehitajale

HEALE INIMESELE



1926-2004

**Inimene on elus niikaua
kuni elavad need, kes
teda mäletavad**

Kalev Raave tegemisi, mida
mäletada ja austada, on palju

Mängivad:

Raivo Adlas, Luule Komissarov,
Arvo Raimo, Iivi Lepik,
Aire Pajur, Silvia Soro,
Voldemar Kuslap,
Riho Rull, Johannes Kõdar,
harrastusnäitlejad

Kontsert

19. juulil kell 14.00

KLASSIKATÄHED
Monika-Evelin Liiv
TUULEVIIULID

NAVA LAVA

NÄDAL

18-20 juuli

„Imed ja Anded”

Nava Laval on
haruldane võimalus näha
korraga nii suurt hulka noori
lootustähtsaid viuldajaid



Katariina Maria Kits
viul/Klassikatäht 2014
Marcel Johannes Kits
tšello/Klassikatäht 2013



metzzosopran
Monika-Evelin Liiv
õppinud Tallinnas, Helsingis,
Londonis, laulnud Euroopa
juhtivates ooperimajades



TUULEVIIULID
20 viulit ja 80 keelt,
aga ikka ühes keeles
ja võtmes