

AED:
Arbuusi- ja meloni-
kasvataja kogemusi
Lk 636–637

KÖÖK:
Riigikogulaste
retsepte
Lk 638–639

KODUSEID TEGEMISI:
Kenad ja kasulikud
süüteroosid
Lk 644–645

Targu Talita

Maalehe nõandelisa Nr 40 2. oktoober 2014

Mündipood
MEENEMÜNTIDE ASJATUNDJA

EHTSA TERMO-MEETRIGA 14-32°C

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

Kinkekaardi 10, 20, 50, 100 EUROOT

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

Meteorit Bjurböle 1899 – ehtsa meteoriidilõhudega hobemünt
Höbe: 99,9 %
Kaal: 20 g
Hind: 125 €

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

Kitse aasta Tokelau 2\$ 2015.a hobemünt
Höbe: 99,9 %
Kaal: 31,1 g
Hind: 119 €

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

Meteorit Bjurböle 1899 – ehtsa meteoriidilõhudega hobemünt
Höbe: 99,9 %
Kaal: 20 g
Hind: 125 €

Anne Geddes - Beebi 2014 Uus-Meremaa hobemünt
Höbe: 99,9 %
Kaal: 1 unts
Hind: 119 €

Shakespeare - Uus-Meremaa 2014.a hobemünt
Höbe: 99,9 %
Kaal: 1 unts
Hind: 125 €

Armastus on hinnaline
2014 Uus - Meremaa värvitrukis hobemünt
Höbe: 99,9 % / Kaal: 1 unts
Hind: 75 €

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

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

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

Suur valik 2 € meenemünt!

Latvi 2 € juubelmünt 2014 - Euroopa Kultuuripealinn 2014 Riia
Hind: 8 €

San Marino 2 € 2014 juubelmünt - Giacomo Puccini 90. surmaaastapäev
Hind: 49 €

Hobune - Mongoolia loodus 2014 laserlõikega hobemünt
Höbe: 92,5 %
Kaal: ½ untsi
Hind: 125 €

Anders Celsius - Cooki Saared 2014 hobemünt
Höbe: 92,5 %
Kaal: 1 unts
Hind: 125 €

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

Pärl - Mereiludus, Palau 2014.a hobemünt lilla pärliga
Höbe: 92,5 %
Kaal: 25 g
Hind: 99 €

Sodiaagimärgid - Skorpion – Makedoonia 10 Dinaari hobemünt
Höbe: 92,5 %
Kaal: 21 g
Hind: 119 €

San Marino 2014.a euromüntide komplekt
Hind: 69 €

Sodiaagimärgid - Kaalud – Makedoonia 10 Dinaari hobemünt
Höbe: 92,5 %
Kaal: 21 g
Hind: 119 €

“Armastus on hinnaline” 2014 Uus - Meremaa värvitrukis hobemünt
Höbe: 99,9 % / Kaal: 1 unts
Hind: 75 €

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

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

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

Suur valik 2 € meenemünt!

Latvi 2 € juubelmünt 2014 - Euroopa Kultuuripealinn 2014 Riia
Hind: 8 €

San Marino 2 € 2014 juubelmünt - Giacomo Puccini 90. surmaaastapäev
Hind: 49 €

Kuldkalad - Uus-Meremaa 2014.a kuldünt
Kuld: 99,99 % / Kaal: ¼ untsi
Hind: 550 €

VISTA album 2 € meenemüntidele. Hind: 39.90 €

Hispaania 2014.a euromüntide komplekt
Hind: 49 €

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

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

Pärl - Mereiludus, Palau 2014.a hobemünt lilla pärliga
Höbe: 92,5 %
Kaal: 25 g
Hind: 99 €

Sodiaagimärgid - Skorpion – Makedoonia 10 Dinaari hobemünt
Höbe: 92,5 %
Kaal: 21 g
Hind: 119 €

San Marino 2014.a euromüntide komplekt
Hind: 69 €

Sodiaagimärgid - Kaalud – Makedoonia 10 Dinaari hobemünt
Höbe: 92,5 %
Kaal: 21 g
Hind: 119 €

“Armastus on hinnaline” 2014 Uus - Meremaa värvitrukis hobemünt
Höbe: 99,9 % / Kaal: 1 unts
Hind: 75 €

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

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

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

Suur valik 2 € meenemünt!

Latvi 2 € juubelmünt 2014 - Euroopa Kultuuripealinn 2014 Riia
Hind: 8 €

San Marino 2 € 2014 juubelmünt - Giacomo Puccini 90. surmaaastapäev
Hind: 49 €

Kuldkalad - Uus-Meremaa 2014.a kuldünt
Kuld: 99,99 % / Kaal: ¼ untsi
Hind: 550 €

VISTA album 2 € meenemüntidele. Hind: 39.90 €

Hispaania 2014.a euromüntide komplekt
Hind: 49 €

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

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.

Kohalettoimetamine Omniva kullerteenuse või Omniva pakiautomaadi vahendusel.

Söödikud krüsanteemidel

REPRO

Minu krüsanteemidel tekkisid lehtedele valged looklevad triibud. Algul olid need paari millimeetri laiused, mõne aja möödudes aga pikenesid ja laienesid lehtede eesotsas laigukesteks. Triibulised lehed muutusid heledamaks ja lõpuks kolletusid. Milles on asi?

Vastab

VÄINO PALLUM

Tei krüsanteeme on kahjustanud kaevandikärbsse vaglad. Krüsanteeme, samuti teisi lilili (saialill, petuunia, lillhernes, salvia, gerbera) ja köögivilju (tomat, salat) võivad kahjustada mitmed *Phytomyza* ja *Liriomyza* perekonda kuuluvad kaevandikärbsse liigid: *Phytomyza atricornis*, *Liriomyza bryoniae*, *L. trifolii* jt.

Nende valkjaskollased, täiskasvanult 3–4 mm suurused vaglad toituvad lehtede parenhüümkoos, kaevandades seal kitsaid mittehargnevaid heledaid käike. Kahjustuse süvenedes käigud pikenevad, laienevad ja pruunistuvad, täitudes näripuru ja vamlade väljaheidetega. Lehe välispind on terve. Kui kaevandikäigud katavad suure osa lehepinnast, siis ka lehed kolletuvad ja kuivavad ning taim kangub.

Vaglad toituvad lehekoos 2–3 nädalat. Seejärel hukuvad – *Phytomyza atricornis* kaevandikäigus, *Liriomyza* vaglad aga mullas. Lehekoos nukkunud vaglad on näha tumedate mügaratena lehe alumisel pinnal.

Valmikud ehk kärbsed kooruvad nukkudest 10–15 päeva pärast. Need on väikesed, umbes 2 mm pikkused, tuhakarva kuni läikivmustad, kollaka peaga.

Kaevandikärbsed munevad muneti abil lehe sisse ühekaupa kuni 100 muna. Paharetid kooruvad umbes nädala pärast ja alustavad kaevandamist.

Aastas on pahategijatel avamaal kuni kolm põlvkonda, küttega kasvahoones võivad nad paljuneda peaaegu aasta ringi.

Valmikud toituvad taimemahlast, mille kättesaamiseks torka-



Täiskasvanud kaevandikärbes võib aastas ilmale tuua kolm põlvkonda järglasi.



Kaevandikärbsse vamlade hävitustöö lehel.

vad munetiga lehtedesse augukesi. Need on nähtavad heledate punktkestena lehtedel.

Kaevandikärbsse kahjustusi saab ennetada kollaste liimpüüniste seadmisega taimede vahele. Esimeste isendite ilmumisel võib taimi ka pritsida bioloogilise tõrjeva-

hendiga NeemAzal T/S 830 – 40 ml/10 l).

Esimesed kahjustustunnustega lehed korjake ära ja põletage. Hoidke aed hoolega umbrohu puhas. Teised peremeestaimed, keda kahjur eelistab, on ristirohi ja piimohakas.



Küpsed õunad aitavad (pool)toorestel tomatitel küpseda, kuna eritavad etüleeni – gaasilises olekus looduslikku kasvu-hormooni.

Tomateid jätkub adventini

Tomateid saab sobivates tingimustes säilitada päris kaua, meie pere lõpetab maitsvate kodaia tomatite söömise sageli alles detsembris.

Aeg on kasvuhoone lõpuks tühjaks teha, kuigi kirsstomatid vohaksid rõõmsalt edasi. Septembris kasvasid nad veel palju ilusaid kobaraid, mis, tõsi küll, nüüd väga vaevaliselt värvuvad. Valgust ja soojust on lihtsalt juba nii vähe ning ööd külmad.

Vanasti noppisime rohelised “kirsikesed” taimedelt ära ja panime karpidesse järelküpsema. Siis aga soovitas üks tuttav kavala nipi, kuidas elu lihtsamaks teha: tõmba tomatitega taimed üles, vii sisse, riputa üles ja lase viljadel rahun edasi valmida.

Asi töötab! Meil on sauna ees vahekorridor, kus olemegi sel viisil kirsstomatite taimi hoidnud. Väga mõnus on käia seal n-ö marjul ja noppida küpseks saanud vilju. Muide, ühest aiandusfoorumist lugesin, et taime järelküpseks lahku viljavarre kaudu ka toores rohelises viljas olev solaniin, mis teatavasti on väga mürgine aine. Mõni teadlane võiks selgitada, kuidas selle asjaga ikkagi täpselt on: kas

toorelt korjatud tomatisse jääb solaniin sisse, kuigi tomat ise läheb punaseks?

Kuna kõik tomatitaimed sinna koridori ei mahu, peame suuremaid tomateid karpides “järelküpsetama”. Eriti hästi sobivad selleks suuremad papist saapakarbid, kuhu on hea tomateid laduda ühe kihina. Rohelised ja juba kergelt värvunud viljad paneme eraldi, siis valmib karbitäis enam-vähem ühel ajal. Ühe kihina säilitades on tomatitest hea ülevaade, et riknema kipuvad viljad aegsasti välja noppida.

Osasse karpidesse panen juurde õunu. Küps õun nimelt levitab etüleeni, mis soodustab valmimist. Kaanega kaetud karbist ei saa kogunev etüleen lenduda ja toimib tõhusalt. Ka küps banaan teeb sama töö ära. Küps tomat aitab samuti toorestel valmida.

Õunalisandiga karpe hoian toas, kus ka soojust aitab tomatitel kiiremini valmida.

Mõned karbid viin aga jahe-dasse koridori. Sinna ma “etüleenipomme” ei pane. Eesmärk ongi, et tomatid valmiks aeglasemalt. Nad saavad parajasti siis söömiskõlblikuks, kui toas järelvalminud laadung on otsa saanud.

REET MÄNNI

TOORES TOMAT

Kui ruttu järelvalmib ja kaua säilib

■ Järelvalmima on mõtet panna vaid täissuuruse saavutanud viljad. Vastasel juhul jääb valmimine puudulikuks ja maitse kesiseks.

■ Sobivaim temperatuur järelvalmimiseks on 15–20°. Soojus kiirendab küpsemist, kuid siis tuleb rohkem vilju välja praadida: temperatuuril 25° võib roheline tomat valmida juba kaheksa päevaga, 20° juures kulub küpsemiseks paar nädalat. 11° juures saavad rohelised viljad küpseks umbes kuuga.

■ Tomateid saab sobivates tingimustes (1–2°, suhteline õhuniiskus 80–85%) säilitada koguni 1,5–2 kuud. Selleks valige välja vaid täiesti terved, ilma ühegi vigastuseta viljad. Pange iga tomat paberist käärdatud pessa. Tomatid ei tohi puutuda üksteise vastu – siis ei saa haiguse-tekitaajad levida viljalt viljale, kui mõni tomat mädanema läheb. Säilitada saab ka kuivas puhtas turbapurus või lehtpuu-saepurus. NB! Kui tahate tomateid pikalt säilitada, siis ei tohi hoiukohas olla õunu jm vilju, mis levitavad küpsemist soodustavat etüleeni.

Allikas: internet

Oli keeruline arbuusisuvi

TIINA PAASIK

Äärmuslike ilmaoludega suvest hoolimata tõin põllult koju mitu kärutäit arbuuse ja meloneid.

Möödunud suvi oli soojanõudlike arbuuside (*Citrullus lanatus*) ja melonite (*Cucumis melo*) kasvatamiseks keeruline. Külma ja vihmase juunikuuga pidurdas avamaal kasvavate taimede kasvu märgatavalt.

Kui tavaliselt hakkavad mai keskel istutatud taimed õitsema juba juuni keskpaiku, siis tänava algas õitsemine alles kuu lõpul. Õitsemisaja hilisem algus mõjutas oluliselt saaki, mis valmis ebaühtlaselt.

Jälgides taimede kasvu ja arengut, lahendasin tekkinud probleeme ning tänu sellele ei jäänud ka seekord saagita. Toon esile mõned tegevused, mida soovitan järgida.

Mai-juuni

- Peenrad tegin valmis juba esimesel võimalusel, s.t mai alguses.
- Soovitan kasutada orgaanilist väetist põhiväetisena (kanakaka mereadruga, kompost, kõdusõnnik).
- Asetage kasvukohale kohe must kile, et muld tasapisi soojenema hakkaks.
- Taimed istutasin välja mai keskel. Mulla temperatuur oli tänava ajal juba üle 15°. Taimed juurdusid hästi. Parimaks istutusajaks peangi oma kodus Kagu-Eestis Räpina lähedal mai keskpaika või mai lõppu.
- Pärast istutamist samal päeval asetasin taimedele katteloori.
- Nädala pärast oli taimedel tekkinud uusi lehti ja nad olid suuremaks kasvanud. See oli kindel märk, et nad on juurdunud ja saab ette võtta esimese hooldustöö pärast istutamist.
- Tõmbasin katteloori eemale ja andsin igale taimele peotäie kanakaka-mereadru väetist (see on pakendatult müügil). Kobestasin väetise mulda, seejärel kastsin eel-



24. augustil tehtud pildil on näha kolmandik saagist. Murul lebavad melonid 'Ananas' ning arbuusid 'Sugar Baby' (tumeroheline) ja 'Crimson Sweet' (triibuline). Kärus paistavad melonid 'Emir' F₁, kollase laiguga arbuus on 'Janosik'. Ees triibuline arbuus 'Prince Harry' F₁, taga triibulised 'Rannji žoltõi' F₁.

soojendatud veega. Juba järgmisel päeval oli märgata kasvu kiirenemist. Katteloori asetasin pärast väetamist taimedele tagasi.

■ Juunikuuga oli jahe ja taimed veetsidki selle kaitsva loori all. Aegajalt kontrollisin, kuidas neil seal läheb.

Juuli-august

- Juuli algul, kui arbuusid-melonid massilisemalt õitsema hakkasid, võtsin katteloori ära, et mesilased pääseksid taimi tolmeldama. Ilm läks soojaks ja viljalged tekkisid kiiresti.
- Juuli algul kosutasin taimi lehe kaudu väetades. Kasutasin magneesiumsulfaadi lahust ja aiapritsi, sest lehtedele langev väetislahus peab olema udupeen. Olen arbuuse-meloneid lehe kaudu väetanud juba mitu aastat ja võin kinni-

tada, et see on tõhus: oluliselt paraneb viljastumine, haigustele vastupanu ja saak valmib paremini. Pritsin varahommikul.

■ Juuli keskel andsin taimedele veel kord kanakaka-mereadru, pärast väetamist kastsin.

■ Augusti alguseks olid arbuusitaimed viljastunud küllalt hästi ja viljad kasvasid hoogsalt. Melonitaimede kasvuks oli tänavune suvi ebasoodsam ja vilju vähem kui eelmistel aastatel. Kasutasin veel kord lehe kaudu väetamist (magneesiumsulfaadiga), kahjuks kutsus see esile mõne arbuusivilja lõhenemise. Melonitele ei mõjunud pealtväetamine enam oluliselt.

Imelik küpsemine

Kõigepealt sai valmis kollase sisuga arbuus 'Janosik', esimene vili oli tarbimisküps 8. augustil. Enamik

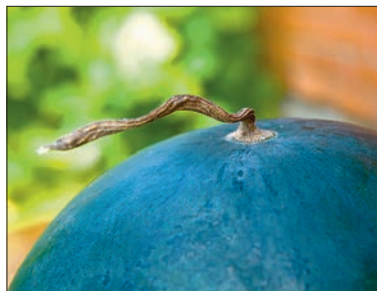


Melon 'Emir' F₁. Augusti algus melonipeenral.

TIIT KOHA



Arbuus on küps, kui vastu maad olev osa muutub kollaseks ...



... ja viljavars on kuivanud.

saaki valmis augusti lõpul – septembri algul.

Tänavu ei olnud võimalik arbuusi vilja küpsust eristada kindlate tunnuste järgi nagu tavaliselt. Mõni vili oli valminud poolikult: üks pool viljalihast vastas sordiomadustele, teine pool oli toores. Seda nähtust seostan ma äärmuslike ilmaoludega.

Ja veel üks imelik asi: proovisin arbuuse säilitada sahvris pimedas, aga järelvalmimist ei toimunud. Viljaliha jäi täiesti maitsetuks. Eel-



'Sugar Baby' esimesi vilju sai maitseda augusti keskel.

mistel aastatel midagi sellist ette ei tulnud.

Melonid olid tänavu hapukad ja sobisid pigem moosikeetmiseks (koos antoonovkate ja pihlakatega, lisaks moosisuhkur).

Mida suvi õpetas

Arbuuse sain 63, meloneid umbes viiskümmend. Melonite arvu täpselt ei tea, sest söime neid ja lugesime läks vahepeal sassi. Tegeli-

SORDID

Kuidas valmisid

■ Kollase viljalihaga arbuusid

'Janosik' on väga magus ja mahlane. Varajane, valmis sel aastal juba augusti algul.

'Rannji žoltõi' F₁ on magus, mahlane ja varane, valmis augusti keskel. Hea säilivusega, koristatud vili säilis paar nädalat.

'Prince Harry' F₁ on väga magus, seemneid vähe ja need on väikesed. Tänavu valmis augusti keskel, hea säilivusega.

■ Punase viljalihaga arbuusid

'Sugar Baby' on väga magus ja mahlane, esimesed viljad valmisid augusti keskel ja viimased alles septembri keskel, tänavu oli pikk valmimisperiood.

'Crimson Sweet' valmis sel aastal ebaühtlaselt, viljad jäid pooltooreks.

■ Melonid

'Charentais' on oranži viljalihaga, valmis tänavu ebaühtlaselt, saak jäi kesiseks.

'Emir' F₁ on oranži sisuga ja magus, valmis augusti algul, saak oli väike.

'Yellow Canarian' on valkja viljalihaga, sobis moosikeetmiseks.

kult oli saak siiski kesine, sest taimi oli kokku 80, mõned hukkusid. Aga mis siin ikka nuriseda, sai ikka maiustatud küll!

Sel aastal ei olnud arbuusid-melonid nii magusad nagu varem. Kõige suurem arbuus kaalus 7 kg ja melon 1,5 kg. Kõige raskemad viljad ei ole aga alati maitsvad.

Kokkuvõtteks võin öelda, et Eestis saab arbuuse ja meloneid kasvatada avamaal igal aastal, mõnel aastal on lihtsalt rohkem tööd ja mõtlemist, kuidas taimi ebasoodsate ilmastikutingimuste eest kaitsta.

Soovitan juba praegu uurida, milliseid sorte tasub kasvatada, ja osta võimalusel seemned kevadeks valmis.

Avamaal kasvatamiseks sobivad muidugi ainult avamaasordid, seda ärge unustage.

TIINA PAASIK

Eesti toit väärrib oma päeva

Targu Talita lugejale ei ole ilmselt vaja selgitada eestimaise toidu kasulikkust. Eesti toidu päeval pakutud retsepte tasub aga katsetada küll.

Maalähedased inimesed ei ole kodumaiste toiduainete tarbimise vajaduses ilmselt kunagi kahelnud, niisamuti ei ole ajast ja moest hoolimata lõpetanud kodus köögivilja kasvatamist või koduste hoidiste tegemist.

Oma põllumehe ja toidukasvataja toetamisest on hakatud viimasel ajal rohkem rääkima poliitilise olukorra pingestumise ja ekspordivõimaluste vähenemise tõttu. "Eelkõige peame ise Eesti toidust lugu pidama ja seda tarbima. Sellega aitame säilitada töökohti nii põllumajanduses kui toidutööstuses," ütles põllumajandusminister Ivari Padar 16. septembril toimunud Eesti toidu päeval. Viimati toimus Eesti toidu päev seitse aastat tagasi ning nüüd soovitakse seda põllumajandusministeeriumi ja toiduliidu eestvõttel hakata tähistama igal aastal. r

Eesti toidu päeval rääkisid oma lemmiktoitudest ja andsid retsepte need, kelle otsustest sõltub meie toiduturul palju.

Kalamaja kokaklubis askeldas sel päeval nii poliitikuid kui ka toidutööstuse juhte.

Põllumajandusminister Ivari Padari böff ehk tartarsteek

- 200 g veise välisfileed või tagaselga
- 1 munakollane poolikus munakoores
- 1 väike punane sibul
- 1 sl kappareid
- 1 sl peenestatud petersellilehti
- 1 sl viilutatud rohelist täidetud oliivi
- 1 marineeritud kurk või punapeet

Maitsestamiseks

soola, Cayenne'i pipart, musta pipart, ketšupit, Worchestershire'i kastet, oliiviõli, kanget sinepit, mädarõigast jms

Lisandiks

võid, röstitud saia, musta või valget leiba

Hakkige veiseliha ning segage hakitud sibulate, kapparite, marineeritud kurgi või peedi, peenestatud petersellilehtede ja viilutatud oliividega. Vormige segust pätsike ning asetage saia- või leivaviilule. Serveerige koos poolikus munakoores oleva munakollase ning vürtsikate lisandite ja kastmetega.

REPRO



Ivari Padari böff ehk tartarsteek.

Rakvere lihakombinaadi juhi Teet Soormi koorene verivorsti-köögiviljavorm

- 1 pakk (450 g) Rakvere ahjuõuntega verivorste lambasooles
- 1 suur sibul
- 2–3 küüslauguküünt
- ¼ tšillikauna
- 150 g kõrvitsat
- 1 õisikuteks lõigatud spargelkapsas
- 200 g kirsstomateid
- 1 suur õun
- soola
- pipart
- suhkrut
- 50 g laastudeks lõigatud kõvemat juustu (Valio Forte)
- 4 muna
- 50 ml vahukoort
- praadimiseks rapsiõli

Puhastage ja tükeldage köögiviljad suupärasteks kuubikuteks. Kuumutage pann ning praadige sibulat, küüslauku ja tšillit aeg-ajalt segades umbes 5 minutit. Lisage ülejäänud köögiviljad, kõige viimaseks poolitatud kirsstomatid ning praadige, kuni kõik komponendid on poolvalmis (krõmpsud), maitsestage soola, pipra ja suhkruga. Määrige ahjuvorm õliga ja laotage verivorstid vormi põhja. Tõstke praetud köögiviljad ühtlaselt verivorstidele. Klõppige munad lahti, segage rõõsa koorega ning valage segu vormi. Kõige lõpuks katke vorm juustulaastudega. Küpsetage 180 kraadi juures umbes 30 minutit, kuni munasegu on hüübinud ja köögiviljad küpsed.

Kui soovite vürtsikamat vormirooga, lisage rohkem tšillit, "jõulusema" maitse saamiseks lisage kaneeli, ingverit või kardemoni.

Teet Soormi croissant'id verivorstiga

- 1 pakk (400 g) võiga pärmi-lehttainast
- 1 pakk (450 g) Rakvere ahjuõuntega verivorste lambasooles
- 1 muna
- kõrvitsaseemneid

Sulatage lehttainas, rullige tainaplaadid jahusel alusel õhemaks. Lõigake õhukeks rullitud tainaplaat keskelt pooleks ning seejärel mõlemad pooled omakorda kolmnurkadeks. Vormige sõrmedega tainakolmnurga laiemat osa veelgi laiemale ning rullige verivorst laiema otsast taina sisse. Asetage croissant'id küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Klõppige muna lahti ning pintseldage sellega piru-



Jüri Ratase metsaseenepirukas.

kaid. Soovi korral puistake peale kuivatatud kõrvitsaseemneid. Küpsetage eelsoojendatud ahjus 180 kraadi juures 15–20 minutit, kuni pirukad on kuldpruunid.

Riigikogu asejuhi Jüri Ratase metsaseenepirukas

- 250 g soolast muretainast
- 500 g metsaseeni (kukeseened, puravikud, pilvikud või männiriisikad)
- 1 keskmise suurusega sibul
- 1 küüslauguküüs
- 1 väike pakk vahukoort
- 250 g riivjuustu
- eri värvi pisikesi tomateid
- 3 muna
- hakitud värsket aed-liivateed või ba-

siilikut peale puistamiseks

- soola, pipart

Suruge muretainas õhukese kihina vormi põhja. Asetage vorm umbes 10 minutiks kuuma ahju, et põhi kergelt läbi küpsiks. Praadige pannil sibul, lisage sellele pressitud küüslauk ja seened ning kuumutage läbi. Klõppige kausis munad, lisage sool, pipar, riivitud juust ja vahukoort ning segage ained omavahel. Katke vormis olev pirukapõhi sibula-seeneseguga ja kallake peale muna-juustu-vahukooresegu. Lõigake tomatid pikuti pooleks ja asetage segu sisse. Peale puistake hakitud basiilikut, aed-liivateed või muud meelepärast maitserohelist. Küpsetage umbes 25 minutit, kuni taina äär on kuldpruun.



Asso Lankotsa halvaaröstikad.

Leiburi juhi Asso Lankotsa halvaaröstikad Leiburi röstist

- 4 viilu Leiburi Rukkijahu Röstist
- 100 g halvaad
- 100 g vanilliga kohupiima
- 2 sl hapukoort
- näpuotsatäis kaneeli
- pirniviile

Röstige 4 viilu Leiburi Rukkijahu Röstist. Murendage halvaa, segage see kokku kohupiima ja hapukoorega ning lisage segades juurde kaneel. Serveerige röstitud saial, asetades saiaadele peale pirniviilud.

Riigikogu liikme Helir-Valdor Seederi kohupiimakook

- 3 muna
- 1 pakk lahjat kohupiima
- 500 g hapukoort
- ½ pakki Juubeli tordipulbrit
- 3 sl tärklist
- ½ kl suhkrut
- ½ pakki võid
- vanilli
- ¾ kl rosinaid

Vahustage munad suhkruga, segage hulka kohupiim, hapukoort, tärklist, vanillisuhkur ja rosinaid. Määrige lahtikäiv koogivorm võiga. Puistake põhja kolmveerand tordipulbrit, selle peale pange õhukesi võitükikesi. Kallake täidis koogipõhjale, puistake sellele ülejäänud tordipulber ning katke võitükikestega. Küpsetage 200kraadises ahjus 35–40 minutit, kuni kook on pealt kuldpruun ja seest küps.

Riigikogu turismi ja kohaliku toidu toetusrühma juhi Imre Sooääre kama-kohupiimavaht metsamarjadega

- 200 g Farmi koorest kohupiimakreemi
- 8 tl kamajahu
- 1 apelsin (riivitud koor ja mahl)
- 200 g vahukoort
- 3 g suhkrut
- 6 tl vahtrasiirupit
- 60 g vaarikaid
- 60 g mustikaid
- 60 g kodus tehtud vaarikalikööri või mustasõstralikööri Crème de cassis
- 4 Taarapõllu talu vaarikarõpsu
- 4 Taarapõllu talu mustikarõpsu
- väikesi mündilehti kaunistuseks

Marineerige marjad likööriga. Liiga hapudele marjadele lisage veidi vahtrasiirupit ja laske külmas seista. Riivige apelsini koor ja pressige mahl, segage hulka kamajahu ja kohupiimakreem. Vahustage koor noaotsatäie suhkruga ja segage õrnalt kohupiimamassi hulka, maitsetage vahtrasiirupiga. Asetage marineeritud marjad pokaalidesse. Valage peale kohupiimavaht. Kaunistuseks puistake peale näppude vahel purustatud vaarika- ja mustikarõpsud, üks värsket mari ning mündileheke.

Vürtsikad moosid

REPRO

Tänavune Maalehe hoidisekonkurs on möödas ning toonud palju uusi ja huvitavaid hoidiseretsepte. Väljapaistvaimad neist ilmuvad järgmises, 9. oktoobri Targu Talita väljaandes. Seekord aga pakume katsetamiseks hoidiseid, mille maitsestamiseks on kasutatud veidi erilisemaid ja eksootilisemaid maitseaineid.



Virsi, valge veini, lavendli ja vanilli moos.

Virsi, valge veini, lavendli ja vanilli moos

- 1 kg hästi küpsed virsikuid
- 0,5 kg moosisuhkrut
- 1 dl valget veini
- 2 tl vaniilsuhkrut
- kuivatatud lavendliõisi (maitse järgi)

Pistke virsikud korraks keevasse vette ning eemaldage virsikunahad ja -südamikud. Seejärel lõigake puuviljad väikesteks tükkideks. Segage virsikutükid potis veini, lavendliõite ja suhkruga ning laske pidevalt segades korralikult keema. Laske tugevalt keeda 3 minutit. Seejärel tõstke pott pliidilt ning eemaldage vaht. Segage juurde vaniilsuhkur ning jätke 15 minutiks seisma. Kallake keedis purkidesse ja kaanetage.



Kollase ploomi ja tähtaniisi moos.

Õuna, apelsini ja apelsinipira moos

- 1 kilo õunu
- 2 suurt apelsini
- maitse järgi apelsinipart (Santa Maria)
- 500 g moosisuhkrut

Puhastage õunad südamikest, koorige ja tükeldage pisikeseks. Koorige apelsinid ja tükeldage. Pange kõik potti (koos apelsinikoortega) ja laske keskmisel kuumusel keema. Eemaldage potist apelsinikoored. Lisage suhkur, segage ning laske madalal kuumusel 10 minutit podiseda. Kallake keedis purkidesse ja kaanetage.

Õunamoos kuiva siidri ja aed-liivateega

- 2,5 l õunatükke
- 2–3 dl naturaalselt õunasiidrit
- 2–3 dl suhkrut
- 2 tl kuivatatud aed-liivateed

Pange õunatükid koos siidriga potti ning keetke, kuni tükkidest on saanud moos. Seejärel lisage suhkur, aed-liivatee ning keetke veel pisut. Kallake keedis purkidesse ja kaanetage.

Pirni, apelsini ja tumeda šokolaadi moos

- 1 kg pirne
- 1 sl sidrunimahla
- 1 apelsini riivitud koor ja mahl
- 500 g suhkrut
- 100 g tumedat šokolaadi

Lõigake pirnid õhukesteks viiludeks, lisage apelsinimahla, riivitud apelsinikoort, sidrunimahla ja suhkur. Kuumutage keemiseni ja lisage tükeldatud šokolaadi. Seejärel jätke moos ööpäevaks toatemperatuuril seisma. Järgmisel päeval keetke moosi 15–20 minutit, pange purki ja kaanetage.

Roosiõie moos

- 300–400 g roosiõisi
- 1 kg suhkrut
- 1 kl vett
- 1 sidruni mahl

Võtke punased ja roosad õielehed ning lõigake neil ära kinnituskoha valge osa. Puiustake eelmisel õhtul osa suhkrust (500 g) roosiõite peale. Järgmisel päeval



Õuna, apelsini ja apelsinipira moos.



Roosiõieemoos.

keetke ülejäänud suhkrust ja veest siirup, millele segage hulka sidrunimahl. Lisage siirupile roosiõied ning keetke tasasel tulel 4–5 minutit. Kallake keedis purkidesse ja kaanetage. Mida lõhnavam roos, seda parem keedis tuleb!

Kollase ploomi ja tähtaniisi moos

- 1 kg kollaseid ploome
- 0,5 sidruni mahl ja riivitud koor
- 4 tähtaniisi
- 500 g suhkrut

Poolitage ploomid ning eemaldage kivid. Pange kivid kilekotti, purustage tainarulliga, seejärel pange need marlisse ja siduge kinni. Segage suhkur, ploomid, kottike kividega, sidrunimahl ja -koor potis ning jätke tunnikeseks maitsestuma. Selle ajaga suhkur lahustub ning ploomidest eraldub mahl.

Kuumutage segu potis keemiseni ning keetke umbes 20 minutit. Enne purkidesse panekut laske veidi jahtuda ja eemaldage moosist kivikotike.

Õuna-viinamarjamoos piparkoogimaitseainega

- 2 kg õunu
- 2 dl vett
- 1 kg suhkrut
- 1 kg rohelisti kivideta väikesi viinamarju
- 0,5 pakki piparkoogimaitseainet

Lõigake õunad tükkideks ja eemaldage südamikud. Pange viinamarjad ja õunad koos vähesse veega potti ning kuumutage tasasel tulel umbes 10 minutit, kuni õunad pehmenema hakkavad. Lisage suhkur ja piparkoogimaitseaine ning kuumutage veel 10–15 minutit, kuni õunad on pehmed ja läbipaistvad. Pange kuum moos purkidesse ja kaanetage.

KAIRI EERMA



Pirni, apelsini ja tumeda šokolaadi moos.

LUGEJA SOOVITAB

Kurgihoidis Kiievi moodi

- 2 kg värskeid kurke
- 350 g mugulsibulat
- 100 g söögiaädikat
- 2 sl jämedat soola
- 500 g suhkrut
- 20 g karrimaitseainet (Santa Maria)
- 250 g vett
- 1 tl jahvatatud musta pipart

Hakkige kurgiviilud pooleks (suuremate kurkide puhul neljaks), samuti sibul. Segage koostisosad ning laske 12 tundi külmas seista. Siis segage veel, kontrollige maitset ja täiendage seda vajadusel ning pange purki. Säilib külmkapis ka kuumutamata.

KÄTLIN TAMM



'Talvenauding' on üks paremini säilivaid õunasorte.

Kuidas õunu paremini säilitada

Igal aastal korjan õunasaagi ja viin keldrisse, mõne aja pärast tuleb hakata mädanenud õunu ämbrite kaupa komposti viima ning söögiks ei jää pea midagi. Millised on õunte säilitamise nipid ja põhitõed, et ka jõululauale saaks värskeid koduaia õunu panna?

Vastab

MARJU VITKAR

Õunte säilitamisel tuleks lähtuda sordist: meil kasvatatavad õunad jagunevad suvi-, sügis- ja taliõunteks. Keldris või hoidlas säilitamiseks sobivad kõige paremini just need viimased. Suveõuntest saab aga väga head mahla või moosi ja mitmed sügisõunad sobivad hästi kuivatamiseks.

Taliõunad korjatakse ära enne esimesi öökülmasid. Kui külm on õunte põski juba näpistanud, pole säilivus enam väga hea. Igasugune külmumine, ka pindmine ja väga lühiajaline, kahjustab õuna veerikaid kudesid, ning pärast uuesti sulamist kipuvad mädanikud ja kärimine kiiresti kallale.

Säilitamiseks tuleks õunu korjata otse puult. Kui ei ole soovi redeliga ronima hakata, saab ülimalt lihtsa õunakorjaja valmistada har-

javarrest ja suuremast jogurtitop-sist. See tuleks naelaga harjavarre otsa lüüa. Äärde võiks lõigata pisekese sälgu. Sellise korjajaga saab õunu puu otsast kätte ühekaupa, ent nad on terved ja kahjustamata.

Mingil juhul ei tohi puud korjamise lihtsustamiseks raputada! Väikseimgi kõks lööb õuna koore alla "mõlgi", mis mõne aja pärast mädanikuks muutub. Sellised kahjustustega ja juba mädanema hakanud õunad aga nakatavad ka nende kõrval olevaid terveid õunu ning üsna pea on kogu kastitais raisus.

Puhas ja kuiv säilituskoht

Õunu võiks säilitada ühekordse või äärmisel juhul kahekordse kihina papp- või plastkastis. Oluline on, et kastidel oleks ka külgedel sees õhuavad – puuviljad ei tohi mingil juhul ummukusse jääda.

Hea nipp on õunad ka pakkida ühekaupa nii, et nad üksteise vastu ei puutu, selleks sobib kasutada papist valmistatud lahtreid või panna kihtide vahele ajalehti. Teinekord on poest või turult saada plastist puuviljakastide sisusid, kus iga õuna jaoks juba eraldi pesa olemas.

Tallele pandud õunad peavad olema puhtad ning kuivad. Seepä-

rast tuleks korjamiseks valida soe päikesepaisteline päev. Liigse niiskuse tekkimisel on hallitusele ja mädanikule loodud ideaalsed tingimused.

Hoidke näriliste eest

Talve saabudes ronivad hoiukoh-tadesse kõikvõimalikud närilised. Oma kelder tuleks nende eest korralikult kindlustada. Õunakasti kallale pääsenud hiired teevad hirmsasti kurja, närides iga õuna sisse auke ja saastades hoiukohad väljajäetega. Sellised õunad enam söögiks ei sobi ja säilimise lootust neil ka enam ei ole.

Alati on kasulik teada, millise õunasordiga on parasjagu tegu ning uurida nende säilimise tingimusi: mõni peab vastu detsembri-ni, mõni aga lausa märtsini. Hea nipp on kõik sordid eraldi pakkida ning hoiukohta õiges järjekorras ja märgistatult paigutada. Nii võib kindel olla, et puuviljad saavad tarvitatud just siis, kui nende omadused veel parimad on.

Lisaks ei tee paha talve jook-sul aeg-ajalt õunakastides tuhni-da ning plekiliseks muutunud viljad eemaldada – nii säilivad teised kauem.

Nõuandeid sügavkülmutamiseks

Soe sügis pakub aiapidajatele rõõmu – aias leidub veel õunu ja pirne ning metsad on täis seeni. Peale hoidistamise saab neid kõiki ka külmutatult säilitada.

Keetmine, marineerimine, soolamine ning kuivatamine on vaid üks võimalus aiasaaduste talletamiseks. Kõige paremini säilivad marjade ja köögiviljade omadused aga sügavkülmutatult.

■ Kõige tähtsam on hoida külmikutes õiget temperatuuri: külmkapi soovitatav temperatuur on +5° ja sügavkülmas –18°. Valdavalt on külmikutes termomeeter sisse ehitatud, ent kui seda pole, saab poest osta spetsiaalse külmkapitermomeetri.

■ Külmutamiseks sobivad kõik saadused, välja arvatud suure veesisaldusega puu- ja köögiviljad nagu kurk, arbuus või melon, kuna külmutamise järel kaotavad nad oma maitse ja üles sulades vajub nende esialgne struktuur kokku.

■ Enne külmutamist tasuks kõvemad köögiviljad nagu porgand, lillkapsas, peet, kaalikas jmt kergelt kupatada (blanšeerida). See tagab juurviljadele omase maitse ja värvi säilimise. Omas mahlas läbi kuumatud või keedetud seemned on külmutamiseks samuti väga sobivad, kuid tuleb tähele panna, et neile ei tohiks lisada rasvainet ega ka soola.

■ Sügavkülmikusse on soovitatav panna köögiviljad ja marjad värskena, otse aiast korjatuna. Et marjad hoiaksid oma struktuuri, asetage need kõigepealt küpsetuspaberil sügavkülma ja külmutage. Kui marjad on külmunud, pange need kotti või karpi. Nii ei jäätu marjad kokku ning külmkapist võttes on nende struktuur säilinud.

■ Puuviljadega, mis kipuvad viilutades pruuniks minema (näiteks õunad, virsikud, aprikoosid), tegutsage järgmiselt: lahustage 0,5 tl askorbiinhapet 3 tl vee sees. Piserdage viilud mõlemalt poolt kergelt üle, laske veidi kuivada ja siis külmutage. Nii jäävad ka sügavkülmutatud õunaviilud ilusad ja isuäratavad.

■ Külmutada võib ka küpsetisi, näiteks marja- või õunakooke. Kõigepealt jahutage kook maha, asetage külmutuskotti ja mähkige foolium ümber. Foolium ennetab kondensniiskuse teket, mis võib küpsetise struktuuri ülessulamisel ära rikkuda.

■ Kõik aiasaadused on soovitatav pakendada õhukindlasse karpi või vastupidavasse külmutuskotti. Karpidest tuleks enne sügavkülmutamist võimalikult palju õhku välja saada, kuna õhk võib kokkupuutes jääga tekitada toodetele külmakahjustuse.

■ Hoidke külmutatud puuvilju, marju ja seeni sügavkülmas umbes aasta, köögivilju kuni 18 kuud, sest kauem seistes võivad nad kaotada oma kvaliteedi. Märkige karpidele ja kottidele külmutamise kuupäev, et jälgida nende sügavkülmas säilimise tähtaega.

■ Külmikut on soovitatav õhutada ja sulatada vähemalt kord aastas. See aitab vältida jääkihi teket jääkambri seintele.

TAAGO TULF

Samsung Eesti esindaja

TERVISEL ON HIND, AITA ISEEND!

Oktoobris osta tervisekivi kastiga, sest kasti hind on **36€** soodsam!!!

Hind enne 156€
Hind nüüd 120€

Kingi tervist endale ja sõbrale:
www.tervisekivi.ee

ŠUNGIIT ehk tervisekivi on iidne süsinikku sisaldav looduslik mineraal, mida on tervise parandamiseks kasutatud aastasadu.

Šungiidivesi muudab organismi tugevamaks: näonahk puhastub ja muutub elastsemaks, kortsud vähenevad. Tugevdab juuksejuuri, vähendab kõõmateket ning annab juustele terve läike. Aitab neeru-, maksa-, sapipõiehaiguste puhul, leevendab kõrvetisi, aitab seedetrakti, luu- ja lihaskonna ja vegetatiivse närvisüsteemi häirete puhul. Vähendab allergiilisi reaktsioone ja parandab organismi üldist toonust.

Tuletegija head abilised

PILLE HERMANN

Soe suvi on möödas ning kaugel pole enam aeg, mil tuleb tihedamalt pliidi või ahju alla tuld tegema hakata.

Päevad pole vennad, nii on ka puude põlema saamisega. Vahel piisab vaid tikust, teinekord mäsä pool tunnikest, kuid ikka asja ei saa. Kindlalt on tuletegemisel abi isevalmistatud süüteroosidest.

Igas majapidamises on vanu küünlajuppe või selliseid küünlaid, mis ei taha hästi põleda. Ning tühe munakarpe tekib juurde pea iga nädal. Nüüd polegi muud kui natuke sulatamist ja rebimist ehk siis tunnike toimetamist, ning süüteroosid ongi valmis.

Sellisesse meisterdamisse on hea kaasata ka pere väiksemad. Ja kui lähikonnas leidub tuttavaid, kellel on justkui kõik olemas, loomulikult ka kamin, siis sellised süüteroosid on neile hea kingitus. Kui teha neid suurem kogus, kasutada eri värvi küünlaid ja valmistada kena ümbris, on kingitus seda väärikam.

Rooside valmistamine

Küünlavaha sulatamiseks saab kasutada mõnd vana potti, mida köögis enam vaja ei lähe, kuid väga hästi sobib selleks ka tühi plekist ananassi- või virsikukonservi purk. Need sobivad ka seetõttu, et on kitsapõhjalised ning neis saab roosid üleni vahasse kasta.

Sulatage vaha veevanni keskmise temperatuuri juures, muidu hakkab keev vesi vahaanumasse pritsima ning tekib ka liigselt auru.

Kui vaha sulama pandud, saab ette valmistada roositoorikud. Esimalt rebige munakarp pooleks, rooside põhjaks jäävad need osad, kus tavaolekus munad sees. Eraldage kõik pesakesed ning ka kõrgemad osad. Kaanegi võib ära kasutada.

Kui on kümnene munakarp, rebige pealmisest kaanest 10 pikka riba, iga roosi jaoks oma, samuti saab ära kasutada väikesed tükid, mis rebimisel tekkisid. Keerake pikk riba rulli ning asetage roo-



Süüterooside valmistamiseks on tarvis papist munakarpi ning vanu küünlaid, mis ei taha enam hästi põleda.



Asetage küünlajupid vanasse anumasse veevannile sulama.

si keskele, natuke kerib see end ise lahti. Kui tundub, et mõni koht on tühi, siis just sinna saabki pista neid tükikesi. Nii ei jäägi munakarbist midagi alles.

Rooside vahatamine

Kui roosid valmis, on aeg neid sulanud küünlavahasse kastma hakata. Kastmisel võib kasutada näpitsaid või pintsette, et vaha sõrmedele liiga ei teeks. Pange valmis ka vana ajaleht või mõni muu alus, millele saab vahatatud roosid tahe-nema jätta.

Jälgige, et terve roos on ühtlaselt kaetud, nii näevad need ka kenamad välja. Pärast esimest vaha

sisse kastmist jätke roosid 10–15 minutiks jahedasse tahe-nema, kes julgeb, võib ka korraks külmkappi pista.

Kui vaha on hakanud tahkuma, ajage see uuesti kuumaks ning on aeg teha teine vahatamine. Kuna roosi põhi on nüüd tugevam, võib ka roosi sisemusse rohkem vaha jätta, sest enam ei nõrgu see välja.

Süüteroosid pole tavapärased küünlad, neil pole tahti ja seetõttu aitavad nad küttekoldes puudel paremini põlema minna. Asetage roosid puude vahele ning süüdake tikuga, roos süttib ning tänu vahale ka põleb kauem.

PILLE HERMANN



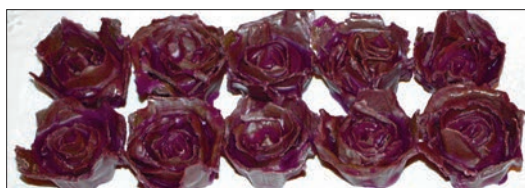
Alustage süüterooside valmistamist. Esmalt rebige papist munakarp pooleks ning siis rebige lahti ka munapesad.



Kasutamata ei jää ka karbi kaas. Rebige iga roosi tarbeks pikk riba, keerake see rulli ning asetage roosi keskele. Üle jäänud pisikesed tükid saab pista samuti rooside südamikku täidiseks. Liimi ei ole rooside koos hoidmiseks tarvis kasutada. Roosid peaksid olema just nii tugevasti täidetud, et tagurpidi keerates ei kuku sisemus välja. Esmapilgul tunduvad need väga õrnakesed, kuid tegelikult on üsna tihedasti koos.



Munakarbigest tehtud roosid on valmis vahatamiseks.



Pange valmis aluspaber ning hakake roosiõisi küünlavahasse kastma. Roosid hoidmiseks kasutage näpitsaid.



Kui munakarpe käepärast pole, võib vahatamiseks kasutada ka kuivatatud käbisid. Nendega läheb natuke kauem aega, kuna käbisid tuleks vahasse kasta 4–5 korda, alles siis on piisavalt vaha käbi külge jäänud.



Süüteroosidega on tuld parem süüdata kui ajalehtedega, sest need põlevad kauem.

Mantliga aiaküünlad

PILLE HERMANN

Kui süüteroosidest on küünlavaha järele jäänud, saab neist valmistada ka romantilisi aiaküünlaid.

Küünalde valmistamiseks võtke anum, milles raatsite liiva segada. Valage liiv kaussi, vajadusel niisutage seda parasjagu nii palju, et liiva sisse saab teha pesa küünlavahale. Sedasi saab teha eri suuruse ning kujuga küünlaid, mis sobivad õues kasutamiseks. Liivapessa valatud küünlavahale jääb liiv ümber justkui mantel. Paremini sobib küünalde tegemiseks suurema teraga liiv, ning väiksed kivid selle sees ei tee ka asja halvemaks.



PILLE HERMANN Täitke kaus niiske liivaga.



Uuristage liiva sisse paraja suurusega pesad, millesse hiljem küünlavaha valate. Jälgige, et pesa põhi oleks enam-vähem sile, nii et hiljem küünal ka püsti püsiks. Asetage väikese pulga abil paika küünlataht. Kui on plaanis teha suuremaid küünlaid, võib ühte küünlasse asetada mitu tahti.



Sulatage küünlavaha veevannil ning valage see kuumalt pesakestesse. Küünlavaha peaks hanguma tunniga. Kui jätate küünlad õue hanguma, jälgige vaid, et nende peale ei lendaks lehti ning muud prahti.



Võtke küünlad ettevaatlikult välja, pühkige üleliigne liiv maha, ning küünlad ongi kasutamiseks valmis.

PILLE HERMANN



T-särgid kottideks

Kantud T-särgid ei pea oma otsa kohe prügikotis leidma. Tavaliselt võetakse need taaskasutusse tolmulapina, kuid lisaks sellele leiab neile muudki otstarvet. Mõni plekk või väike auk ei takista, et neist ei saaks õmmelda kotti. Praktiline kott sobib poest toidu toomiseks, juurviljade säilitamiseks või hoo-piski sokkide hoidmiseks.

PILLE HERMANN

Peske särgid enne õmblema asumist puhtaks. Õmmelge särgi alumine osa kinni. Seejärel lõigake ära varrukad, nii et õmblusvaru jääb varrukate külge. Vajadusel õmmelge ka külje-õmblusi ülemises osas kitsamaks.



Kui õmblusmasinat pole käepärast, saab koti ikkagi valmis. Selleks lõigake pikemal T-särgil alumisse ossa kuni 10 cm pikkused sälgud.



Siduge ribad omavahel kokku ning kott ongi valmis.



Sõltuvalt T-särgi suurusest ning hilisemast kasutamise otstarbest võib neid õmmelda nii suuremaid kui väiksemaid. Riidest kotid on head ka sokkide hoidmiseks.

Röömsavärvilisest T-särgist õmmeldud mahukas poekott.



Eripakkumine senioridele!

5 LÕÖGASTAVAT PÄEVA LAULASMAA SPA-S!

26.-30. oktoober 2014

(tasumine 20.10)

23.-27. november 2014

(tasumine 17.11)

14.-18. detsember 2014

(tasumine 10.12)

199 €

(normaalhind 329 €)

Soodushind kehtib, kui tellimus ja ettemaks 50 € on tehtud enne ülalpool näidatud kuupäeva.



PAKETTI KUULUB:

- üks koht 2-inimese toas (4 ööd)
- hommiku- ja õhtusöök
- saunade ja veekeskuse kasutus 7.00 – 22.00
- vesivõimlemine grupis (2 x hommikuti)
- hommikumantlite kasutus
- **UUDIS!** Juhendajaga kõnnikepimatk Laulasmaa kaunis looduses
- 8 hoolitsust perioodi kohta
- **UUDIS!** Ekskursioon koos giidiga Kõltsu mõisa.

Täpsem info telefonil **6870 888**,
e-posti teel **sales@laulasmaa.ee**
või internetist **www.laulasmaa.ee**

**Igal juhul, iga ilmaga.
Laulasmaa Spa.**

Laulasmaa
SPAA- JA KONFERENTSIHOTELL