

AED:
Kikkapuu värvikas
etteaste
Lk 651

HOIDISEKONKURSS:
Hoidisekonkursi parimad
retseptid
Lk 654–657

KÄSITÖÖ:
Kanarbik ja seemned
värvipotti
Lk 660–661

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 41 9. oktoober 2014



SALZBURG L

3770 €
4446 €

Soojussalvestus
ja konvektsiooni-
soojus ühes



SALZBURG M

2490 €
2930 €



SALZBURG M+1

2780 €
3295 €



SALZBURG XL

4450 €
5236 €

Nordpeis
KAMPAANIA-
AHJUD 2014



AHJUDE TEHNILISED ANDMED

	M	M+1	L	XL
Kaal (kg)	610	717	965	1330
Mõõtmed (mm)	K 1485 L 680 S 480	K 1805 L 680 S 480	K 1740 L 800 S 550	K 1650 L 1150 S 600
Kasutegur (%)	84	85,2	90	87,6
Soojasalvestus	100% – 4,9 h 50% – 14,1 h 25% – 21,7 h	100% – 5,7 h 50% – 13 h 25% – 20,5 h	100% – 4,4 h 50% – 16,7 h 25% – 27,0 h	100% – 6,7 h 50% – 10,6 h 25% – 22,6 h
Salvestatud energia (kWh)	39,5	40,2	45,1	87,2
Suitsutoru Ø (mm)	150	150	150	150
Kõetav ruum (m ²)	kuni 50	kuni 60	kuni 80	kuni 80

Ühendus korstnaga pealt, tagant, küljelt.



Suur valik sooduspakkumisi: www.raidkivi.ee

Salong KAMINAKODA
TALLINN: Pärnu mnt 139e/2, tel 677 6977
TARTU: Tähe 127e (XNord OÜ Kaminasalong), tel 5661 5954



KAMINAKODA

kaminakoda@raidkivi.ee • www.raidkivi.ee



Lehepõletiku nakkusega tabandunud kõrvitsaleht.

Tõbised kõrvitsalehed

Neli-viis aastat on mu kõrvitsad kasvanud probleemideta. Taimed olid kasvuperioodi lõpuni terved ja viljad kasvasid suurteks mürakateks. Tänavu ilmusid aga kõrvitsa lehtedele augusti lõpul väikesed kollakad laigud. Neid tekkis üha juurde ja need suurenesid. Lehed hakkasid äärtest alates kuivama. Vanemad lehed olid kaks nädalat hiljem täielikult hävinud. Viljad jäid väikeseks. Mis tõbi kõrvitsalehti tabas ja kust see alguse sai? Kõrvitsad on olnud mitu aastat samal kasvukohal. Kas tõvetekitajad võivad olla sattunud mulda ja kuidas taimi edaspidi terveks hoida?

Vastab

VÄINO PALLUM

Kollakaid laike kõrvitsalehtedel võivad põhjustada mitmed seenhaigused. Kuivlaikus, korünesporioos ehk lehepõletik ja antraknoos ehk lehekärbus.

Neid tekitavad vastavalt *Cassicola* ja *Glomerella lagenaria*.

Kõik nimetatud patogeeneid on tuntud eeskätt kurgihaiguste tekitajana, kõrvitsalehtede nakatumist on meil harva esinenud.

Kuivlaikus ilmneb algul paari millimeetri suuruste ümmarguste laigukestena. Vanemad laigud on pruunid või hallikaspruunid, läbimõõduga 3–18 mm, kontsentriiliste ringidega. Vastu valgust vaadates on laikudel näha kollane ääris.

Lehepõletiku nakkust iseloomustab väikeste (1–2 mm) ümmarguste laikude suur arvukus. Need on algul hallikasrohelised või kahvatukollased. Laigud on ebaselgelt piiristunud laia kollaka väljaga. Haiguse süvenedes suurenevad laigud 15 millimeetrini, muutuvad helepruuniks ja nurgeliseks. Tugevasti nakatunud lehed krimpsuvad ja kärbusvad alates servadest ning hävivad.

Antraknoosi ehk lehepõletiku laigud on algul kahvatukollased või

kollakad, ebaselge piirdega, ümarad või ovaalsed. Haiguse süvenedes suurenevad laigud kuni 40mm läbimõõduni, muutuvad ebakorrapäraseks ja pruunistuvad. Lehekude laikudel rebeneb.

Kõrvitsataimede esmanakkuse allikaks võis tõepoolest olla patogeene algmetega saastunud muld. Infektsioon säilib mullas taimejäänustel mütseeli ehk seeneniidistikuna ja mikrosklerootsiumidena aastaid. Süüdi võis olla ka nakatunud seeme, eeskätt siis, kui see pärines enda kõrvitsatelt.

Kõrvitsalehtede haigestumisele aitasid kaasa tänavuse suve ebasoodsad ilmastikuolud – kuivade ja kuumade perioodide järsk üleminek jahedatele ja niisketele.

Taimede haigestumise vältimiseks vahetage kõrvitsate kasvukohta, pidades seal nende kasvatamisega vähemalt 3–4 aastat vahet.

Kõrvaldage ja hävitage esimesed haiguskahtlased lehed ning koristage ja hävitage ka taimejäänused.

Leegitsev kikkapuu

KAJA KURG

Aeda efektseid sügisvärve otsides ärge unustage kikkapuid.

Suvel harilikku kikkapuud (*Euonymus europaeus*) ei märka, sest tema tagasihoidlik lehestik sulab kokku muu rohelusega. Sageli ei pane me teda tähele isegi kevadel õitsemise ajal – pisikesed rohekasvalged õied ei paista lihtsalt silma.

Sügise lähenedes aga hakkavad kikkapuu viljad tasapisi värvuma ning siis võib nii mõnigi pargis ja lutaja üllatuda, et mis põõsas see siin küll nii ilusasti õitseb.

Kikkapuu isemoodi kujuga erkpunaseid vilju võib kaugemalt vaadates tõesti õiteks pidada. Lähemale minnes selgub, et põõsal ripub pikkade raagude otsas hulgaliselt armsaid tiibadega paunakesi. Need on kuprad, mille pesades valmivad seemned. Kui küpsed kuprad avanevad, ilmuvad nähtavale oranži seemnerüüga kaetud seemned.

Viljad püsivad põõsal kaua ja teevad sügispäevadel silmale palju rõõmu. Lastel aga ärge laske nendega mängida, kuigi värvikad kuprad on väga ahvatlevad – nii kikkapuu viljad kui ka lehed on mürgised.

Hariliku kikkapuu ilu kõrghetked saabuvad siis, kui lehed värvuvad leekivpunaseks. Võrratu sügisvärvi pärast võiks aias olla vähemalt üks kikkapuu!

Harilik kikkapuu kasvab mõne meetri kõrguseks ja paari meetri laiuseks põõsaks. Ta sirgub üsna kiirelt, on väga vastupidav ja vähenõudlik. Ei kard külma, kasvab ka varjus, talub põuda ja saastunud linnaõhku. Kevadel ja suvel on kikkapuu hea taust teistele taimedele, kuni sügisel saabub tema efektne etteaste.

Harilikul kikkapuul on ka toredaid sorte, näiteks oranžikaspunase sügisvärviga 'Red Cascade'. Aiaärides on müügil teisigi kikkapuu liike, mida tasub kauni sügisvärvi ja põnevate viljade pärast aeda istutada: näiteks lamedarootsuline (*E. planipes*), suuretiivaline (*E. macropterus*) ja tiivuline (*E. alatus*) kikkapuu. Viimasel on tore madal sort 'Compactus' (kõrgus 1 m, läbimõõt 1,5 m), erakordselt erepunased on aga 'Fire Ball' ja 'Chicago Fire'.



Kikkapuu tähetund saabub sügisel, mil tema põnevaid vilju ja võrratu sügisvärvi on võimatu mitte märgata.



KAJA KURG

Kikkapuu värvikad viljad. Kaugemalt vaadates põõsas tõesti justkui õitseks.

Mõni pirnipuu

ARHIIV

Hästi küpsenud pirn on tõeline maispala.

Koduaeda tahetakse enamasti vaid üht pirnipuud, sest hea saagi korral tuleb lühikese ajaga tarbida suur kogus pirne: süüa kohe, teha kompotiks ja viia töökaaslastele. Õietolmuandja pärast on mõnel juhul vaja kõrvale ka teist sorti.

Võimalik võiks olla ka kahe või mitme sordiga perepuu, kuid sellist istikut on raske leida.

Pirnisordid on väiksema külmakindlusega kui õunapuud. Pirnipuude tugeva kahjustumise ohu tõttu on inimesed nende istutamisega olnud tagasihoidlikud. Viimase põllumajandusloenduse (2001) andmeil oli meie koduaedades keskmiselt 1,6 pirnipuud, samal ajal õunapuid oli 6,4, ploompuid 3,6 ja kirsipuid 2,9 aia kohta.

Õrnem talvekindlamale

Pirnipuude suurim probleem on muidugi talvekindlus. Paljudel sortidel tekivad külmal ajal talvedel tüvevigastused, mistõttu puude eluga jääb lühikeseks. Soovituste kohaselt kasvatavad puukoolid ka selliseid istikuid, millel õrnem sort on poogitud talvekindlama tüvega sordi võraokstele.

Näiteks on tüvemoodustajaks valitud ilusa punase küljega sort 'Krasnoštšokaja', mille maitse aga ei ole kiita. Samuti Eesti sort 'Kägi bergamott', mille keskpärase maitsega pirn on väike, kuid puu ise üks vastupidavamaid.

Ka meie kuulsaim pirnisort 'Pepi' on toesemoodustajate nimestikus.

Puuviljanduskomisjoni asjatundjad on Eestis kasvatamiseks soovitatud sortide hulka valinud kümme pirnisorti, mida tasub istutada hea maitse, korraliku saagi ja talvele vastupidavuse tõttu. Järgnevalt neid kirjeldangi.

'Seiu' ei tohi puus valmida

Soovitussortimendis on juba üle poolesaja aasta tuntud ja Eestis kasvatatud 'Karmila', 'Kurvitsa lemmik' ja 'Seiu'. Viimane on väga vara küpsev suur ja maitsev pirn, kuid kasvatajad ei tea sageli, et teda ei tohi lasta puus valmida, veel vähem variseda.

Niiviisi valminud pirn läheb seest pruuniks (väljast seda ei märka). Varisedes kukub ta puruks, jättes mullale vedelaks muutunud viljalihaplätsaka.

'Seiu' tuleb puult võtta siis, kui pirn on veel kõva – toas saab ta küpseks mõne päevaga.



'Pepi' ei vaja lähedusse teist pirnisorti, kes annaks õietolmu.

Eesti üks parima maitsega pirne 'Kurvitsa lemmik' on kahjuks talveõrn. Teda tasub kasvatada ainult pehmemate talvedega paikades – saartel ja rannikul –, kus meri ei külmu varakult, soojendades ümbuskonna õhku.

Eestimaine 'Kadi' (maitsehindamistel on saanud häid hindeid) ja Lätis aretatud 'Suvenirs' võeti perspektiivsordina soovitusnimekirja 2010. aastal. Kumbki ei ole hea tal-

RAIVO TASSO



Oktoobris tarbitav 'Kurvitsa lemmik' on üks meie parima maitsega pirne.

tasuks istutada



'Belorusskaja pozdnjaja' võib säilida märtsini.

vekindlusega. Pealegi algab nende pirnide rikkumine seest, ilma et seda väljast märgata oleks.

Pirnisorte ida poolt

Küllaldaselt talvekindel ei ole ka Ukrainas aretatud 'Mliivska rannja'. Varavalmiva sordina äratas ta Saaremaal toimunud katsetes hea maitse tõttu tähelepanu. Soovitus-sortimendis olnud seitse aastat.

Mõnevõrra pikema soovitus-aja on jõudnud välja teenida 'Moskovskaja' (soovitus-sortimendis aastast 2001), mis on eelmistest talvekindlam. Osa inimesi aga ei harju tema eripärase maitsega.

Üllatuse valmistas eelmisel aastal perspektiivse sordina soovitus-nimekirja võetud vene sort 'Tjuttševskaja'. Näib, et ta on üsna talvekindel ja hakkab varakult vilja kandma.

Septembrikuu pirnina (Lõuna-Eestis) võib 'Tjuttševskaja' kasvatada väga suuri vilju, mis on üsna maitavad, suureteralise sömera viljalihaga, mis ei ole kivirakuline. Olgugi ebakorrapärase kujuga, on suured pirnid ahvatlevad. Mõnel pool tegid herilased tänavu vil-

jadesse suuri kahjustusi, süües sinna sügavaid auke.

'Belorusskaja pozdnjaja' alustab viljakandmist vara ja on silmapaistvalt pika säilimisajaga (heas hoidlas märtsini), mis on meil harukordne.

Pirn'il on üldjuhul hea maitse, kuid jaheda suve korral juhtub, et maitseheadus jääb tulemata. Ent seda juhtub viletsa suve järel ka teiste sortidega, näiteks 'Kadi' ja 'Kurvitsa lemmikuga'.

Armastatud 'Pepi'

Seni on Eestis kõige levinum sort olnud 'Pepi'. Ta hakkab vara vilja kandma ja on väga saagikas. Viimane omadus polegi nii hea, kuna liigse arvu tõttu jäävad pirnid väheldaseks ja paljud päris pisikeseks. Hea suuruse saamiseks peab vilju suve algul harvendama, mis on lisatöö.

Väga oluline sordiomadus on, et 'Pepi' ei vaja lähedusse õietolmuandjat sorti: viljad kasvavad ka viljastumata, mistõttu piisab aias ühest pirnipuust. Sel juhul viljas seemneid ei moodustu (on imepisesed seemnekõlud) ja pirni kuju on piklikum.

Teise pirnisordi olemasolul osa 'Pepi' vilju viljastub ja neisse tulevad seemned. Sellised viljad on pirni kujuga. Puul on sel juhul kahesuguse kujuga pirne: piklikud ja "korraliku" pirni kujuga.

'Pepi' pirnid saavad koristusküpseks septembri esimesel poolel, soojal suvel koguni augusti lõpus. Pirne ei tohiks lasta variseda: noppige nad puult siis, kui on veel kõvad, kuid tulevad juba kergesti ära. Õiget hetke aitab valida see, kui vilja põhivärvus muutub heledamaks. Toas seistes valmivad pirnid mõne päevaga ja on siis palju maitavamad kui need, mis varisesid või pehmenesid puus.

'Pepi' kuulub kõige maitsevamate pirnisortide hulka, temast saab ka hea kompoti. Viljad ei lähe üldjuhul seest pruuniks, välja arvatud siis, kui neid püütakse hoidlas mitu kuud säilitada (on hoitud isegi aastal lõpuni).

'Pepil' on siiski veel puudusi. Paljud pirnid jäävad roheliseks: ei saa kollakat põhivärvi ega kaunist külgpuna. Mõnel aastal on vilju rikkinud kärntõbi.

Puhtad maitseed võidutsesid

SVEN ARBET



Hoidisekonkursi võitis Kaia Iva moos "Aprikoosi pai sõpradele".



Kaunimalt kujundatud hoidise eripreemia võitis Katrin Anijärv enda kujundatud purgisiltidega.

Neljas Maalehe hoidisekonkurss on edukalt lõppenud ning rikastas meid kõiki uudsete maitsete ja värskete ideedega. Kokku laekus konkursile 75 hoidist, neist 41 soolased ja 34 magusad.

Selleaastasel konkursil andsid tooni õunad, tšilli, seemned ja pihlakad. Oli ju tänavune aasta just nende viljade poolest rikkalik.

Magusate hoidiste kaks parimat olidki õunapõhised moosid. Kolmanda koha saavutas Sirje Meltuse vaarika-õunamoos ja esikohale tuli Kaia Iva "Aprikoosi pai sõpradele".

Mõlemaid keediseid iseloomustas suurepärase teostus ja puhas maitse. Vaarika-õunamoosi juures oli nähtud vaeva vaarikaseemnete eemaldamisega ning kauni roosa värvi ja ühtlase konsistentsi saavutamiseks.

Kaia Ivale andis aga võidupunkti konkurentide edestamiseks just vaimukas pakendamine, sest ühte purki oli paigutatud kaks eri maitsega moosi.

Kaks parimat olid ka veidi vähem magusad konkurentidega võrreldes. Võitja Kaia Iva ütleski kommentaariks, et tema moosid on üldiselt hapukamad, sest ta kasutab neid peamiselt küpsetiste ja kookide täidistes: "Tavaliselt arvestan ma näiteks kilo õunte kohta 200 grammi suhkrut, kuid konkursimoos oli minu mõistes magus, sest sinna läks õunakilo juurde koguni 300 grammi suhkrut."

Kaia Iva "Aprikoosi pai sõpradele"

Aprikoosimoos

- 1 kg õunu (nt 'Sügisjoonik')
- 60 g kuivatatud aprikoose
- 300 g suhkrut
- 100 g vett
- 10 g moosipaksendajat (vajadus ja kogus sõltub õunasordist)

Leotage aprikoosid, eemaldage õuntelt südamikud ja keetke koos pehmeks. Purustage saumikseriga ühtlaseks, lisage suhkur, moosipaksendaja ja keetke 5 minutit.

Paradiisimarmelaad

- 1 kg paradiisiõunu
- 0,5 kg õunu
- 450 g suhkrut
- 100 g vett
- 30 g moosipaksendajat

Eemaldage õuntel südamikud ja keetke koos veega pehmeks. Purustage saumikseriga ühtlaseks, lisage suhkur, moosipaksendaja ning keetke 5 minutit.

Mooside purki valamisel pange purgi keskossa tugevast plastist lõigatud eraldatav vahesein. Valage moosid purki mõlemalt poolt ja üheaegselt. Kui seda teha eraldi, võib moos valguda vaheseina vahelt läbi ja mooside eraldusjoon ei jää enam nii terav. Mõlemad moosid peavad olema paksu konsistentsiga, vajadusel keetke kauem või kasutage moosipaksendajat. Kui purk on täis, tõmmake vahesein ettevaatlikult välja ja sulgege purk õhukindlalt.

Sirje Meltsuse vaarika-õunamoos

- 2,4 kg tükeldatud õunu
- 1 kg vaarikaid
- 1,5 kg moosisuhkrut

Kuumutage puhastatud ja tükeldatud õunad pliidil tasasel tulel. Purustage saumikseriga. Eemaldage vaarikatelt seemned, surudes need läbi kapronsõela. Lisage vaarikamass püreestatud õuntele ning keetke tasasel tulel kuni moosi valmimiseni. Keetmise ajal lisage suhkur ning pange kuumalt purkidesse.

Urve Muki paradiisiõunamoos mustikatega

- 2 kg puhastatud paradiisiõunu
- 1 kg moosisuhkrut
- 200 g mustikaid
- maitseks vanillsuhkrut ja kaneeli

Keetke õunad moosiks nagu tavaliselt, keetmise lõpul lisage suhkur, eemalda-



Žürii liikmed, Olustvere TMMK toiduainete tehnoloogia õpetajad Malle Peterson ja Marika Kaska hoidiseid hindamas.

ge vaht, lisage mustikad ja maitsestage. Moos tuleb parajalt magushapu ja sobib hästi pannkoogi või jäätise peale.

Pange vein ja suhkur potti. Kui suhkur on sulanud, lisage apelsinikoore ribad, kaneelikoort ja jõhvikad. Keetke moosi nii, et osa marju jääks terveks.

Sirje Mehiku kabatšoki-sidrunimoos

- 2 l kooritud ja tükeldatud kabatšokke
- 0,5 dl vett
- kahe sidruni mahl ja peeneks riivitud kollane koor
- 500 g moosisuhkrut
- 0,5 tl peenestatud kardemoni

Keetke kabatšokitükid vee, sidrunimahla ja sidrunikoorega pehmeks. Püreestage saumikseriga, lisage suhkur ja keetke veel 15 minutit. Pange kuumalt steriliseeritud purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

Helju Rohtsalu õunašokolaad

- 500 g puhastatud õunu
- 100–150 g suhkrut
- 10 g kakaod
- vanillsuhkrut
- 40 g võid

Laske puhastatud õunad hakkmasinast läbi. Lisage suhkur ja keetke tasasel tulel 1,5–2 tundi. Seejärel lisage vanillsuhkur, kakao ja või. Keetke veel 1 tund, aegajalt segades, et põhja ei kõrbeks. Pange steriliseeritud purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

Kristel Klettenbergi jõhvikamoos

- 400 g jõhvikaid
- 100 g portveini
- 200 g suhkrut
- poole apelsini kooreribasad
- kaneelikoort

Tallinna Teeninduskooli Viki tikrimoos

(“Memme maiuse” eripremia)

- 4 osa tikreid
- 3 osa suhkrut
- piparmündioksaesi vastavalt maitsele

Puhastage marjad ja pange suhkruga keema. Riisuge vaht ja lisage piparmündioksa. Keetke umbes 15 minutit, kuni marjakestad lähevad pehmeks. Öngitsege piparmündioksa välj, kallake moos steriliseeritud purkidesse ning sulgege kuumalt.

Tallinna Teeninduskooli magusad paradiisiõunad

- 2 kg paradiisiõunu
- 1 l vett
- 1 kg suhkrut
- riivitud apelsini- ja sidrunikoort

Torgake paradiisiõuntele kahvliga augukesed sisse. Asetage purkidesse ning puistake õunte vahele sidruni- ja apelsinikoort. Keetke veest ja suhkrust siirup, valage kuum siirup paradiisiõuntele ja sulgege purgid kohe.



Lisaks hoidisekonkurssile toimus Olustveres ka suur hoidisemess, kuhu näiteks Pärnu naised olid tulnud terve riivilitäre hoidistega.

JANA RAND

Kuidas taltsutada tšillit?

SVEN ARBET

Teravad maitseed pole Eesti köögile küll väga omased, kuid meie maailm on avardunud.

Tuliste maitsete austajaid on üha enam, eriti meespere hulgas. Samuti kasvab tšillipapar juba paljudes koduaedades ja kasvuhuonetes, mis tähendab, et see jõuab ka meie toidulauale järjest rohkem.

Maalehe hoidisekonkursi žürii sai rohkem või vähem tuliseid suutäisi maitseada vähemalt paarikümnel korral. Seetõttu tekkis idee välja anda ka tšilli eripreemia – see läks Inge Musta “Vürtsikale suutäiele”, sest selle maitseed tundusid hindajate arvates kõige paremini tasakaalustatud olevat.

Lisaks sellele pakume katsetamiseks ka teisi särtsakaid retsepte.

Inge Musta “Vürtsikas suutäis”

- 2 kg tomateid
- 1 kg paprikat
- 6–8 suuremat tšillikauna
- 2,5 sl jämedat soola
- 2,5 tl musta pipart
- 120 ml 30% äädikat
- 1,5 kg moosisuhkrut
- 10–15 purustatud küüslauguküünt

Keetke 30–40 minutit ja lisage siis äädikas, moosisuhkur, küüslauguküüned ning keetke veel 15–20 minutit. Pange kuumalt purki ja sulgege õhukindlalt.

Valli Järve tšillimoos

- 800 g punast paprikat
- 100 g tšillipipart
- 500 g suhkrut
- 1 dl punast veini
- 1 tl soola

Eemaldage paprikalt ja tšillilt seemned, lõigake paprika peenikesteks ribadeks. Segage seejärel suhkruga, veini ja soolaga ning jätke kümneks minutiks seisma. Kuumutage kaane all vaikselt tulel umbes 1 tund. Püreesitage saadud mass ja keetke veel umbes pool tundi ilma kaaneta, et mass keeks kokku. Pange hoidis steriliseeritud purkidesse ja laske purkidel jahtuda,



Õrnalt tšilline pիրnimarmelaad safrani ja tšilliga.

keerates nad tagurpidi. Tõstke jahtunud purgid riide sisse mähituna potti, lisage külm vesi kuni purkide kaelani ja laske keema. Keetke purke 15 minutit ja jahutage maha. Säilitage purke pimedas ja hedas ruumis. Hästi sobib tšillimoos grillitud sea- ja kanalihaga või kitsejuustu ja mozzarella'ga.

Valli Järve ploomi-paprikakaste

- 1 kg tumedaid ploome
- 0,5 punaseid paprikaid
- 1–2 punast tšillipipart
- 200 g suhkrut
- 1,5 tl meresoola
- 1,5 tl 30% äädikat
- 0,5 dl punast veini

Paprikatel ja pipardel eemaldada seemned, paprika lõigata väikeseks tükkideks. Lisage 100 g suhkrut, sool ja pange keema. Keetke tasasel tulel umbes pool tundi ja püreesitage. Eemaldage ploomidelt kivid ja kallake peale 100 g suhkrut. Laske umbes 10 minutit seista, kuni hakkab eralduma mahla. Kallake ploomidele punane vein ja keetke ploomid pehmeks. Seejärel ajage mass läbi sõela, lisage püreesitatud paprika ja keetke vaikselt tulel umbes 15 minutit, eemalda-



Punane tšillipipar mõjub talvel ergutavalt ja soojendavalt.



Riina Luige terav salat.

Riina Luige tšilli-ananassimoos

- 55 g tšillikaunu
- 400 g paprikat
- 390 g konserveeritud ananassi tükikesi
- 700 g suhkrut
- 1 pakk moosipaksendajat
- 2 dl 10% äädikat

Purustage ananass, paprika- ja tšillikaunad köögikombainis. Pange saadud segu potti keema ning lisage suhkur. Keetke 30 minutit ning lisage moosipaksendaja ja äädikas. Keetke veel 10 minutit, pange kuumalt purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

Riina Luige tšilliga tomati-apelsinisalat

- 1,5 kg tomateid
- 1 kg apelsine
- 4 tšillikauna
- 1,5 kg suhkrut

Koorige tomatid ja apelsinid, lõigake tšillikaunad ribadeks. Purustage need köögikombainis, asetage segu potti ja keetke 20 minutit. Lisage suhkur ja keetke veel 10 minutit. Valage hoidis kuumalt purkidesse ning sulgege õhukindlalt.



Sergei Onegini paprikakaste võlus lisaks mahedale maitsele ka kauni erksa värviga.

des keemise ajal ka vahu. Enne keetmise lõppu lisage äädikas ja valage kaste steriliseeritud purkidesse või pudelitesse. Keerake purgid kaanega allapoole ja laske jahtuda. Säilitage pimedas ja jahedas.

Leeve Tuga pirnimarmelaad safraniga

- 1 kg küpsed pirne
- 0,5 g safranit
- 3 tšillit

- 3 dl heledat siirupit
- 3–5 dl moosisuhkrut

Poolitage ja koorige pirnid, lõigake õhukesteks viiludeks. Pange siirup ja safran potti keema ning lisage pinniviilud. Keetke kaane all umbes 10 minutit. Tükeldage tšillid väiksemaks ja lisage koos moosisuhkruga keedisesse. Keetke veel umbes 2 minutit ja seejärel pange steriliseeritud purkidesse. Sulgege õhukindlalt ning säilitage jahedas.

Viive Sarve vürtsikas punapeedisalat

- 1 kg ahjus küpsetatud peete
- 1 tšillipipar
- 2–3 küüslauguküünt
- 1 tl vürtsköömeid
- 1 klaas alõtsäpüreed
- 100 g moosisuhkrut
- 1 sl soola
- veidi õli
- 2–3 punast sibulat

Riivige küpsetatud peedid. Valage poti põhja veidi õli ning kuumutage selles vürtsköömned, hakitud sibul, küüslauk ja tšillipipar klaasjaks. Lisage ettevalmistatud peedid, alõtsäpüree, soola ja suhkrut ning keetke madalal kuumusel 10–15 minutit. Sobib hästi lisandiks lihatoitude juurde.

Tallinna Teeninduskooli letšo "Ämmakeel"

- 4 paprikat
- 2 tšillipipart
- 3 kg kabatšokki
- 100 g küüslauku
- 1 klaas toiduõli
- 1 klaas suhkrut
- 200 ml 6% äädikat
- 2 sl soola
- 0,5 kg tomatipastat
- 1 l vett või 2 kg tomateid
- 1 l tomatimahla

Keetke kõik koostisained sobiva konsistentsini ja lisage maitseained. Letšo võite omal soovil maitsestada mahedamaks või teravamaks.

Toitev ja tervislik pesto

Originaalne pesto peab sisaldama basiilikut, oliiviõli, piinaseemneid, küüslauku, juustu ja soola.

Tänapäeval on pesto toorainete ja retseptide valik kõvasti laienenud. Maalehe hoidisekonkursile toodi proovimiseks kolm pestot.

Pesto on oma nimetuse saanud sõnast *pestare* ehk tampima. Algupäraselt hakati pestot valmistama Põhja-Itaalias Genova piirkonnas, kus pesto tegemiseks kasutati marmorkausis basiilikut, parmesani, küüslauku ja oliiviõli. Originaalversioonis peaks pesto tegemisel kasutama marmorkausi ja puutambitsat.

Selline valmistamisviis annab eriti intensiivse maitse, kuid on üsna raske ja väsitav. Köögikombain muudab pesto tegemise aga sootuks lihtsaks.

Originaalne pesto peab sisaldama basiilikut, oliiviõli, piinaseemneid, küüslauku, juustu ja soola. Tänapäeval on pesto toorainete valik kõvasti laienenud ja retsepte on

SVEN ARBET



Karulaugupesto.

sadu. Maalehe hoidisekonkursile toodi proovimiseks kolm pestot.

Pärnu Kutsehariduskeskuse karulaugupesto

- karulauku
- parmesani
- metspähklit
- toiduõli
- soola, pipart

Püreestage karulauk õliga, lisage hakitud pähklid ja parmesan. Maitsestage soola ja pipraga.

Eline, Kaire ja Kariti basiilikupesto

- 100 g basiilikupeeti
- 40 g Kreeka pähkleid
- 100 g riivitud parmesani
- 100 g külmpress-oliiviõli
- 1–2 küüslauguküünt
- 6 g soola

Uhmerdage basiilik ja küüslauk soolaga peeneks. Lisage hakitud Kreeka pähklid, parmesan, segage õliga ning pange purki.

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse peedipesto

- 300 g peeti
- 2 sl metspähklit
- 25 g parmesani
- oliiviõli
- 2 küüslauguküünt
- soola, pipart

Keetke peedid, puhastage ja püreestage köögikombainis või saumikseris. Lisage purustatud metspähkel, küüslauk ja õli, maitsestage soola ja pipraga, segage kõik hoolega läbi ning pange purki.

TT

VEINIVILLA ESITLEB:

Maalehe koduveinikonkurss

a.D. 2015

**Maaleht ja Veinivilla kutsuvad juba viiendat aastat taas veiniteole!
Valmista konkursiks uus koduvein või pane võistluseks tallele oma vanemad veinid!**

KONKURSSI TOETAVAD:

- 2014 suvi ja sügis** ☀️ käis usin veinitegu
- 2015 veebruar** ☀️ algab veinide vastuvõtt
- 2015 aprill** ☀️ toimuvad eelvoorud, valitakse finalistid
- 2015 juuni** ☀️ suur finaal

Eraldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine, õuna-, kirsiploomi-kreegiveine, sõstraveine, rabarberiveine jne ning siidreid. Tähelepanu all on kodumaine tooraine. Iga veinimeister võib konkursil osaleda mitme veiniga, aga mitte rohkem kui kuuega. Iga veini tuleb esitada kolm pudelit.

Pappkasti pakitud pudelid saada postiga aadressile **OÜ Veinivilla** (nõudmiseni), Rännaku pst 9a, 10901 Tallinn. Postkontoris pakki üle andes palume märkida, et tegu on pudelitega ja kergesti puruneva kaubaga.

Veinid võib ka ise kohale tuua Tallinna Veinivilla kauplusesse aadressil Rännaku pst 10, kuid ainult eelnevalt ette helistades telefonil 508 7222.



Korstnaid ja küttekoldeid tuleb kindlasti puhastada kord aastas.

Tuleohtlikud ehitusvead

Enne kütteperioodi algust on põhjust meelde tule-tada korstnapühkimise vajalikkust.

Ehkki statistika järgi põhjustavad süttimisi enamasti hoopis rasked ehitusvead, ei maksa anda põhjust ka tahma põhjustatud tulekahju tekkeks.

Viimaste aastate üks markantsemaid kahjujuhtumeid seisnes selles, et pererahvas võttis nõuks ahju ümber ehitada, ent ette jäi kandev tala, kuid seda otsustati mitte nihutada. Ilmselt üksnes kõigi ehitusmeistrite kaitsja Püha Markus teab, mis mõlkus selle pottsepa mõtteis, kes uue ahju ümber puittala ladus. Loomulikult süttis see säraküünlana juba ahju esimesel kütmisel.

Talvised ohud kütmisel

On esinenud juhtumeid, kus kahjutule põhjustas see, et ahjul puudus uks ja koldest tupp lennanud sädemed süütasid maja. Samuti on järjest populaarsemad metallkorstnad sageli paigutatud puitkonstruktsioonidele liiga lähedale.

Kaminat rajamisel olemasolevasse majja või korterisse minnakse vahel aga seda teed, et suitsu väljajuhtimiseks võetakse kasutusele ventilatsioonisaht. See aga pole ehitatud tule- ega kuumakindlaks ning kaminakütmine on hubase õhtupooliku asemel kutsunud esile tulekahju.

Viimatised lume- ja külmarohked talved on toonud uusi probleeme. Esiteks on lund mõnel pool olnud niivõrd palju, et see on korstna murdnud ning kogu too raskus kolinal läbi katuse kukkunud. Need mured on eeskätt omased suvekodudele, kus talviti tihti ei viibita ning küttekollet ei kasutata.

Vanemates talumajades või aastaringseks elamiseks kohandatud suvilates on aga suurte külmade ajal mureks ülekütmine: kivist suitsulõõrid kuumenevad pikaajalisel kütmisel üle ning ühel hetkel võtab maja tuld. Iseäranis ohtlikud on külmal ajal lisakütmiseks rajatud ajutised lahtise tulega lahendused, näiteks kuumutatakse keset tuba küünlaleegi peal telliskivi, samuti pannakse tuliste radiaatoritele kergestisüttivaid riidesemeid.

Erinevalt veekahjustustest, mis lihtsalt rikuvad kogu sisekujunduse ja võivad uputada ka naabrid, levib tuli paraku väga kiiresti ning selle laastamistö on mitu korda hullem, jättes halvimal juhul pered lageda taeva alla ja kogu varast ilma. Seetõttu pole ettevaatlikkus mingil juhul liiast.

Korstnapühkija õigel ajal

Küttekollete ja korstnate korraline puhastamine ja hooldus on aga sama hädavajalik kui isiklik hügieen. Tuleohutuse seadus ütleb selgelt, et seda tuleb teha vähemalt kord aastas, kusjuures kor-

ra viie aasta jooksul peab küttesüsteemist üle käima kutsetunnistusega korstnapühkija. Tema väljastab iga kord ka korstnapühkimise akti, mis kirjeldab küttesüsteemi tehnilist seisukorda ning ohutust.

Ehkki kindlustusseltsid neid akte kindlustusvõtjalt enam ei nõua, ei tähenda see, et neid vaja poleks. Kui päästeameti eksperdi hinnangul on tulekahju põhjuseks puhastamata korsten, siis on iga-ti põhjendatud kindlustushüvitise vähendamine, kuna kindlustusvõtja on jätnud mahaomanikele riiklike õigusaktidega pandud kohustused täitmata.

Kui aga korstnapühkija avastab puhastustöö käigus tuleohutusnõude rikkumisi ja tuleohtu, peab ta vastavalt seadusele teavitama sellest lisaks maja- või korterivaldajale ka päästeametit. Siis on ilmselt oodata järelevalveameti külaskäiku ja ettekirjutust puuduste kõrvaldamiseks, ning halvimal juhul võidakse parandustööde tegemise keelata küttesüsteemi kasutamise sootuks.

Seega ei ole mõtet oodata, kuni küttesüsteem ise puhastamisvajadusest või süttimisohust märku annab, vaid pöörduda juba aegsasti korstnapühkija poole, kes lisaks puhastustööle ja sertifikaadile ka hüva nõu annab.

CATERINA LEVALTS

ERGO Insurance SE kahjukäsitle
osakonna juhataja

Metsast ja põllult värvipotti

Kuigi kõik näib närtsivat ja vaikselt sügise teise poole vajuvat ning inimesed üha enam oma argirutiini sukelduvad, on käsitöösõpradel siiski käed-jalad tööd täis.

Lisaks puravikkude korjamisele ja marineerimisele on tarvis metsa jõuda veel igasugu vöödikuid ja triibikuid korjama. Just nõnda üks hea sõber end väljendas, kui panin ette taas kord teha üks pikem ring metsa, et võtta looduselt veel, mis võtta on. Siis ta küsis, et kas neid vöödikuid ja triibikuid ikka on vaja, sest koju jõudes näevad need üsnagi inetud välja.

Jäljed jäävad kööki

Meeles on veel eelmine sügis, kui ei jõudnud seentega õigel ajal värvida ning kõik see kupatus sai pis-

tetud külmkappi. Kui siis paari päeva pärast vaatasin, oli keegi köögis justkui mõrva sooritanud ja tagajärgi külmkappi peitnud. Suur tumepunane nire jooksis mööda kapi ust alla ning jätkus veel põrandalgi. Vähe sellest, see nire oli läbi käinud ka kõik külmkapiriulid ning sinnaigi oma jälje jätnud.

Isegi kui tol korral töötasin, et enam ei tule mingit värvimist seente ja taimedega, siis aastaga ununeb nii mõndagi. Kui nina haistab sügist, kisub ikka nende neetud vöödikute ja triibikute poole.

Kanarbik ja kadakas

Veel jõuab sooservalt kaasa haarata kanarbikku, millega lõnga värvida. Taime kogu maapealsest osast saab kollast värvi. Just praegu, kui kanarbik hakkab õitsemist lõpetama, on õige aeg teda korjata. Värvida jõuab ka siis, kui ilm vilets ja enam ei taha ninagi uksest välja pista.

Kogutud kanarbik lõigake kääridega väiksemateks tükkideks ning asetage kuivama. Niisamuti võiks värvimist proovida kadakamarjadega. Kui nende kogumine tundub vaearikas, ent põõsaid on lähikonnas piisavalt, võib lõigata väikesed oksakesed ning need värvipatta pista. Ning juhul, kui on vaja üldse põõsaid maha võtta, võib proovida värvimist isegi sammaldunud kadakakoorega.

Kui tundub, et metsa enam ei jõua, võib koduaias terase pilguga ringi vaadata. Ka viimased porgandivarred võib värvimiseks talle panna, samuti on väga tänuväärne materjal tomativarred. Kindlasti rõõmustavad selle üle need perelehed, kelle ülesandeks on taimedeevõtte viimine kompostihunnikusse – nüüd on tarvis palju vähem tassida.

PILLE HERMANN

PILLE HERMANN



Kuslapuud püüavad pilku oma viljadega ning kohe tahaks proovida nendega ka lõnga värvida.



Kuslapuuga värvimise tulemuseks on õrnalt lillaka alatooniga särav hall lõng.



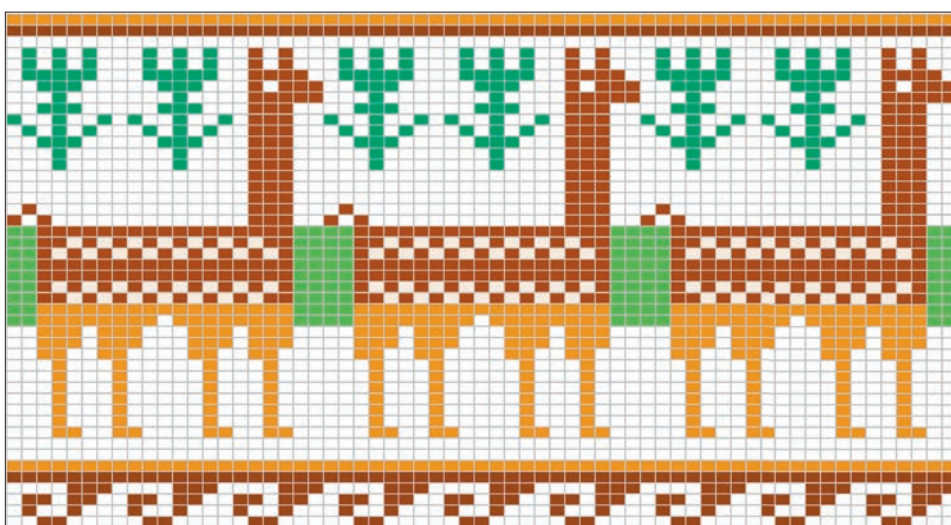
Pähklipuu viljad on väga tänuväärne materjal lõnga värvimiseks. Kasutada võib värsked vilju, kuid sobivad ka need, mis on juba puude alla kukkunud ega näe enam kõige paremad välja. Ent just need ongi värvipatta panemiseks kõige sobivamad. Kui käsi ei taha määrada, on juba kogumise ajal tark kindad kätte tõmmata.

Juhul kui ei ole aega kaugele minna, leiab värvimaterjali ka koduaiast. Porgandid saab ära krõbistada, aga pealseid võib värvipatta pista.



Taimedega värvitud lõngast võib kududa isevärki mustreid.

Mütsile või hoopiski kampsuni kaunistamiseks sobivad kootud laamad.



APTEEGITILL

toob leevendust

PILLE HERMANN

Ilmad on muutunud heitlikuks, kuid tervist saab edukalt turgutada taimeteedega ja kasulikke ravimtaimi võib kavalalt ka toidu sees kasutada.

Apteegitill on tuntust kogunud köha, hingamisteede katarri ja seedehäirete leevendajana. Seemnetest valmistatud tee on tõhus vahend külmetuse korral. Usutakse, et apteegitill mõjub hästi nägemisele ning aitab suurendada vastupidavust. Väsinud silmade turgutamiseks võib neid pesta apteegitilli seemnetest valmistatud nõrga teega. Seemneid tasub pudistada ka lukuauku – väidetavalt aitab taim vargad eemal hoida.

Peenestatud seemnetest valmistatud tee võtab ära näljatunde ning aitab kiirendada ka rasvase toidu seedimist. Selle taime seemnetest valmistatud teed võib anda ka soolekrampidega võitlevatele beebidele pärast iga toidukorda.

Apteegitilli seemneid hoidke õhukindlas purgis. Kes suvel usinalt maitse- ja ravimtaimi on kogunud, võib ise katsetada ja segada maitseteesid ning leida endale suupärase. Seemneid saab purustada uhmris, kuid kes soovib, võib neid ka tervelt pruukida.

Apteegitill toidu sees

Apteegitilli seemned on välimusest sarnased köömnetega, kuid maitse meenutab aniisi. Kuulsa Hiina viie vürtsi üks koostisosi lisaks kaneelile, nelgile, tähtaniisile ning ingverile on just apteegitilli seemned.

Seemneid kasutatakse toiduvalmistamisel sarnaselt köömnetega. Nendega võib maitsestada leiba ning lisada kuklitainasse. Hästi sobib neid kasutada odra-, rukki- ja nisujahuküpsetistes.

Kes julgeb, võib pisikese näpuotsatäie seemneid lisada ka hommi-kupudrule. Seemnetega saab huvitava maitseüansi anda kurgimari-



Apteegitilli seemned sisaldavad aineid, mis mõjutavad seedimist, isupuudust ja verekehvust. Ühe korraliku õhtusöögi lõpetuseks sobib apteegitilli seemnetest valmistatud tee suurepäraselt, sest aitab seedimisele kaasa.

naadile. Väga hästi sobivad peenestatud seemned ka kalatoitude maitsestamiseks.

Köha leevendamiseks

Võtke 200 g vedelat mett ning 3–4 sl apteegitilli seemneid, segage need ja sulgege purki. Hea on, kui segate seda paar korda nädalas. Kolme nädala möödudes on mesi kasutuskõlblik.

Apteegitilli seemnete mesi aitab leevendada köha ning lusikatäis sellist mett mõjub turgutavalt ka haigele kurgule.

Puhastuspiim

- 2 sl seemneid
- 0,5 klaasi vett
- 1 tl mett
- 0,5 klaasi piima

Keetke vesi ning valage seemnetele, laske parkümmend minutit seista, seejärel kurnake. Kuumutage piim ja lisage mesi. Segage tee ning piim, laske jahtuda. Sobib väsinud naha värskendamiseks ning desinfitseerimiseks. Säilib külmkapis nädala.

Tervendav aur

- 6 sl apteegitilli seemneid
- 0,5 l vett

Keetke vesi, valage seemnetele ja laske 10 minutit seista. Seejärel võtke suur rätik, tõmmake üle pea ning hingake sisse apteegitilli seemnetest valmistatud tee auru.

Apteegitilli kaste kalale

- 1 suur sibul
- 1 muna
- 2 tl oliiviõli
- 1 tl apteegitilli seemneid
- 200 ml rööska koort
- soola, musta pipart

Lõigake sibul väikesteks tükkideks. Kuumutage pannil õli ning praadige selles sibul, lisage apteegitilli seemned ning seejärel sool ja pipar. Kloppige muna lahti ning segage koorega, seejärel valage pannile teiste ainete hulka. Kuumutage. Kastet võib serveerida praekala kõrvale. Väga hästi sobib ka ahjus küpsetatud kalale või kalavormile. Laduge kalatükid potti, valage apteegitilli seemnetest kastmega üle ja küpsetage ahjus, kuni kala on küps.

PILLE HERMANN

Vahtralehtedest kimp

PILLE HERMANN

Kirjud vahtralehed püüavad juba pilku. Ei ole kaugel aeg, kui saabki juba vaikselt lehtedes sahastama hakata.

Sügis on ilus oma nukruses ning ka sel aastaajal leiab rõõmu ja põnevat tegemist. Loodus pakub just nüüd ohtralt materjale meisterdamiseks – lehti, tõrusid ja käbisid, veel leiab ka pihlakamarju. Sügiselt jalutuskäigult kaasa korjatud värvilistest vahtralehtedest saab kokku seada roosiõisi meenutava kimbu.



Võtke leht ette nii, et selle tagumine külg on teie poole. Seejärel keerake tagasi lehe ülemised servad.

PILLE HERMANN



Ühe käega ülemisi servi all hoides asuge teise käega lehte rulli keerama, lehe alumises osas tugevamini ning ülemises servas rohkem õhuliselt.



Siduge alumine osa niidiga kinni ning hakake järgmist meisterdama. Keskmise kimbu jaoks võiks rullida paarkümmend lehte.



Kui sobiv kogus rullitud lehti käes, on aeg asuda neid kimbuks seadma. Sättige lehed tihedasti üksteise kõrvale. Vahele võib põimida ka punaseid pihlakamarju, kikkapuude vilju – just seda, mis parasjagu käepärast.



Vahtralehtedest kimbu meisterdamine on jõukohane ka lastele. Nii saabki ühiselt teha kimbu kas küllaminekuks või pühapäevase pannkoogilaua kaunistuseks.

Kõige viimasena on kimbu ümber sätitud terved vahtralehed.

TUNNE VÄRVIDEST RÕÕMU!



RAAMID
JA
KLAASID

30%

EO
Eesti Optik

TERVE EESTI
VAATAB
JA NÄEB!

Tallinn, Pärnu mnt 68; **Tartu** mnt 45; Ülemiste Keskus, Suur-Sõjamäe 4; **Järve Keskus**, Pärnu mnt 238; Rocca al Mare Kaubanduskeskus, Paldiski mnt 102 **Kristiine Keskus**, Endla 45; **Magistrali Keskus**, Sõpruse pst 201/203; **Tartu**, Rüütli 10; **Pärnu**, Hospitali 14; **Rakvere**, Tallinna 16; **Paide**, Vee 3, **Jõhvi**, Narva mnt 5; **Kuressaare**, Kohtu 1; **Kärdla**, Heltermaa 14 A; **Rapla**, Tallinna mnt 16; **Viljandi**, Tartu tn 3

Täpsemad kampaaniareeglid kauplustest.

www.optika.ee