

AED:
Kumb valida – kas
kuusk või nulg?
Lk 835

KÖÖK:
Suupisteid ja jooke
jõululauale
Lk 838–839

KODUSEID TEGEMISI:
Lihtsaid ideid
kingituste pakkimiseks
Lk 843

Targu Talita

Maalehe nõuandelisa Nr 52 23. detsember 2014

**Vali mahetoit –
hea sinule, hea loodusele!**



www.maheklubi.ee





Vahalille õrnroosad ja hästi lõhnavad õied puhkevad suvel.

Kuidas saada vahalill uuesti õitsema?

Mul on kodus ammust ajast vahalill, mis kunagi ka õitses. Nüüd olen temast veidi juba tüdinenud, sest ta on pikemat aega samasugune ega õitse ka enam. Kas minu vahalill on liiga vana ja peaksin ta ära viskama, või on veel lootust teda kuidagi turgutada ja õitsema saada?

Vastab

TARGU TALITA

Hariliku vahalille (*Hoya carnosa*) harud võivad kasvada mitu meetrit pikaks, vanemas eas need puituvad. Valged või heleroosad keskelt punase laiguga õied puhkevad suvel, õhtuti lõhnavad need eriti tugevalt.

Selleks et vahalill suvel rikkalikult õitseks, hoidke teda talvel jahedamas (10–15 kraadi) ruumis. Kastke üksnes nii palju, et mullapall läbi ei kuivaks. Kevadel, kasvuaja algul hakake korralikult kastma, paar korda kuus kastke lahja täisväetise lahusega. Äraõitsenud õisikuvarsi ärge eemaldage, sest nendest arenevad järgmisel aastal uued õiepungad.



Vahalilledel on ka mitmeid eksootilisi liike.

Kuigi vahalilled on hea kohanemisvõimega, võivad vanemad taimed olla tundlikud asukohavahtuse suhtes. Näiteks remondi ajaks teise kohta tõstetud taim võib äkitselt närbuda ja sootuks kuivada.

Vahalilli on kerge pistikutest paljundada. Need juurduvad paremini, kui panete nad pärast lõikamist mõneks ajaks sooja vette. Võite nad jättagi vette juuri kasvatama, aga pista ka niiskesse liiva-freesturba segusse.

Üldiselt on aga vahalilled siseljaljastuses ühed vastupidavamad taimed.

Neid saab kasvatada nii soojas toas kui ka jahedas fuajees või talveaias.

Lisaks harilikule vahalillele kasvatatakse meil veel valge-roosakirjude lehtedega sorti 'Variegata'. Käänd-vahalillel (*H. archboldiana*) on aga väga efektsed punased õisikud.

Lõhnav kuusk ja vastupidav nulg

Traditsioonilise hariliku kuuse asemel ehitakse paljudes kodudes praegu hoopis nulgusid. Kumba puud eelistada?

Paljude jaoks saabub tõeline jõulutunne alles siis, kui toas on tunda magusat kuuselõhna. Teised seevastu valivad jõulupuuks alati nulu, kuna temaga on mugav – põrandat ei tule nii tihti pühkida. Jõuludest uue aasta alguseni poetab nulg vaid üksikuid okkaid, sest need püsivad ka kuivanult okste küljes. Kuna nulg hoiab okkaid küljes umbes kuu aega, saab puu enne jõule varem tuppa tuua.

Meie aiakeskused pakuvad n-ö lõikepuudena hariliku kuuse kõrval kaht liiki nulgusid. Uurime neid kõiki veidi lähemalt.

■ Hariliku kuuse (*Picea abies*) oktsad on nulgudega võrreldes hõredamalt, seetõttu on puud hea kaunistada ning ehted saavad vabalt rippuda. Mõnus kuuselõhn on asendamatu komponent jõululõhnade bukettis. Kuusk on tundu-

JÕULUPUU

Nii püsib kauem kaunina

■ Enne püstitamist saagige tüve otsast ära 1–2 cm, et värskendada imupinda, seejärel hoidke puud mõni tund veeämbriks, et ta imeks end korralikult vett täis.

■ Kuusejala veeanumasse pange kuum (50–60°) vesi.

■ Lisage vette lõikelilledle säilitamise lahust või mõni tablett aspiriini.

■ Esimestel päevadel joob puu palju, seepärast kontrollige veetaset mitu korda.

■ Lisage üksnes toasooja vett.

■ Kuna puu omastab niiskust ka okaste kaudu, võib teda soojas toas kord päevas piserdada. Elektrituled võtke siis vooluvõrgust muidugi välja.



Harilik kuusk.



Kaukaasia nulg.

valt odavam kui nulg. Ainus puudus on see, et kuusk hakkab ruttu okkaid poetama. Kui toas on väga soe ning puu jääb vahepeal kuivale, võib massiline pudisemine alata juba pühade ajal.

Ostunipp: müügiplatsil tõmmake sõrmedega kergelt okstest läbi, ikka väljapoole, mitte “vastukarva”. Kui maha kukub vaid mõni üksik okas, on kõik hästi; kui neid pudeneb aga kahtlaselt palju, ärge sellist puud koju viige.

■ Fraseri nulg (*Abies fraseri*) on kitsama võraga ja sobib väiksemasse elamisse. Okkad on pehmed, tõmbitipulised ja lamedad, alt hõbedased ja pealt tumerohelised, kerge lõhnaga. Tihedalt asetsevatele okstele on



Fraseri nulg.

mugav sättida elektriküünlaid, oksid on piisavalt ka ladvaosas. Veetarve on kuusega võrreldes veidi väiksem, eriti kui puu pärast kojutoomist ja püstitamist korralikult ära joota.

■ Kaukaasia nulg (*Abies nordmanniana*) on populaarseim jõulupuumaailmas, teda peetakse kõige dekoratiivsemaks. Võra on ilus kahar. Okkad on tumerohelised, pehmed ja laiad, oksakesed meenutavad kohevaid oravasabasid. Okkaid pigistades on tunda sidrunilõhna. Oksad on painduvad ega murdu kergesti. Vett vajab kuusest pisut vähem. Toas oldud nädalate jooksul poetab vaid mõne üksiku okka.

Minu lilledelugu

SIRJE KARI

Kui elutuba juba parajat džunglit meenutama hakkas, ei jäänud muud üle, kui tuli tuba taimede pärast laiemaks ehitada.

Minu lapsepõlvkodus Kadriorus ühetoalises korteris oli ainus toalill suur kanaari datlipalm. See täitis kogu toa ülemise osa, ulatudes laua ja voodi kohale. Palm kingiti mu vanematele pulmadeks 1946. aastal. Puu olevat siis olnud kaheksa-aastane ja tal oli kuus lehte.

Aastaid hiljem kolisime linna servale oma majja. Palm oli siis juba kahekümne nelja haruga eksootiline iludus. Palmipuu alla lillelaualle ilmusid tasapisi kaktused, aaloed, tsissused, vahalill, alpikannid, kalla, juudihabe. Need toalilled ei puudunud sel ajal ühestki kodust.

Küllap lapsepõlvkodust minu kiindumus toataimede vastu alguse sai. Aastate pärast, juba oma perega Harjumaale elama asudes sain palju taimi kaasa ja soetasin õhinal uusi. Valgust ja ruumi oli nüüd palju. Lillearmastust soosis maast laeni kaheksa ruutmeetri suurune aken elutoas.

Eri aegadel on olnud oma moetaimed. 70–80ndatel oli populaarne diifenbahhia. Paar taime said meil sisse sellise kasvujõu, et olid paari aastaga laes kinni.

Kaunitar Lõuna-Aafrikast

Vanim taim pärineb 1976. aasta veebruarist, kui sain kingituseks kahe väikese leherootsuga istiku. Kinkija andis kaasa õpetussõnad: kasta rikkalikult kuni augusti lõpuni kord nädalas, septembrist uue aastani vaid kaks korda kuus, ning küll sa siis nelja-viie aasta pärast näed!

Taimelaps kasvas jõudsalt suuremaks. Pikkupüüdvad olid lihtsad tumerohelised lehedki, kuid õisikuvarts, mis ühel suvel ühtäkki ilmus, oli tõeline üllatus. Tugeva lapiku varre tipus ilutses ligi 20 lõheroosat kollaka varjundiga kellukest, mis rõõmustasid meid kuu aega.

Nagu ime oleks sündinud! Nüüd hakkas mind tõsiselt huvitama tai-



Lilli sai lõpuks nii palju, et elutuba tuli laiemaks ehitada. Taimedele siin meeldib, sest valgust langeb kolmest küljest.

me nimi ja päritolu, mida ka kinkija tookord ei teadnud. Õnneks nägi samal aastal trükivalgust Virve Roosti toalilleraamatu täiendatud väljaanne, millest sain teada, et tundmatu kaunitar on pärit Lõuna-Aafrikast ja kannab nime matt-punane kliivia (*Clivia miniata*).

Kes lõhkus poti?

Mäletan hästi kliivia esimest ümberistutust. Targast raamatust sõrme-ga järke ajades segasin kokku mätta- ja lavamulla ning liiva (3:2:1). Hoidusin hoolega lihakaid valgeid juuri vigastamast, et lill välja ei läheks.

Kõigi rõõmuks kliivia aina kosus ning kinkis igal suvel juba mitu õisikut.

Kord täitis maja aga tugev klõpsatus, järgnes kolin. Arvasin, et keegi on kivi aknasse heitnud. Käisin maja läbi – aknad kõik terved. Alles teab kui mitmendat korda elutuppa minnes märkasin postamendil suurt pundart valgeid jämedaid juuri nagu üksteise ümber põimunud usse. Suured savipoti killud teiste lilledel vahel põrandal.

Kliivia suured lihakad juured olid pressinud poti pooleks! Lähemal vaatlusel ei leidnud ma nende vahelt enam mullakübetki. Sidusin kile ümber juurte, et need ei kuivaks. Järgmisel päeval läksin uut istutusnõu hankima.

Poleks uskunud, et ühes taimes selline hämmastav jõud peitub. Kliivia läbimõõt on nüüdseks poolteist meetrit ehk käte haardeulatus.



Kliivia õitseb suviti umbes kuu aega.

Hiljuti istutasin ta taas ümber, mis oli nii suure taime puhul paras katsumus.

Soovitan kliiviat kõigile toalillesõpradele – ta on vähenõudlik, kaunis ja tänuväärselt pikaealine.

Tuba tuli laiendada

Minu tubane lilleaed aina suurenes ja haaras enda alla juba kolmandiku elutoast. Abikaasa otsustas luua rohesõpradele paremad tingimused. Rajasime umbes üheksaruutmeetrise väljaehitise, nihutades suurt akent edasi ja tehes juurde kaks väiksemat külgakent.

Elutoas läheb nüüd aste alla lillede juurde. Talveaiaks ja verandaks on seda siiski palju pidada.

Uuele ruumiosale tuletas abikaasa naljaga pooleks nime “lillela”, öeldes, et kui on kanala ja magala, siis võib olla ka lillela – lillede ala toas.

Kunagi olid mu suured lemmikud säntpooliad, neid õitses mõnikord korruga üle paarikümne taime. Muudkui võtsin lehekesi ja paljundasin juurde. Praegu on kümme-konk sort, mis pakuvad õieilu märtsist oktoobrini.

Kokku on toataimi üle paarikümne nimetuse ligi viiekümnes potis: draakonipuud, aaloed, flamingolill, kliiviad, havisabad, jõulukactus, kuld-nõelkõis ehk tarsanikõis, tääkliilia, säntpooliad, sulgvõhk, kummipuu, diifenbahhiad, tõlvleht, kalliisiad, kuukingad jt. Lapsepõlve meenutuseks ja vane-



Romantiline nurgake tubases lilleaias.



Vilsandilt, Hiiumaalt, Gotlandilt ja mujalt toodud kividest on kogunenud põnev kollektsioon.

mate mälestuseks soetasin hiljuti noore kanaari-datlipalmi. Tundub, et talle meie juures meeldib.

Moodsa aja taimi

Väga leplik on sulgvõhk (*Zamioculcas zamiifolia*), mis kasvab ka üsna hämaras. Talvel kastan teda vaid kord kuus.

Üks uuemaid toataimi on endiselt kolleegilt saadud “taskulill”, millest polnud varem kuulnudki. Kirjandust uurides selgus, et see on roio-tradeskantsia (*Tradescantia spathacea*). Põnev kasvandik on pikade, pealt tumeroheliste, alt lillakaspunaste lehtedega. Lehekaenalde vahel on teokarbikujulised kõrglehed, mis meenutavad taskuid.

Pärast isa lahkumist hakkas mu vanemate pea 65aastane palm kuumama. Leht läks lehe järel, ja vaatamata ema ponnistustele, hääbus päriselt. Pärast abikaasa surma ei näidanud kliivia viiel aastal ainsatki õit ja alles siis kasvatas ühe õievarre. Varem mõtlesin, et on loomulik, kui mõni taim välja läheb. Kas aga ka lilled leinavad? Usun küll.

SIRJE KARI

Jõuluaegne suupistelaud

Vaata lisaks:
maakodu.ee



REPRO

Jõuluaeg on rikas paljude toredate kohtumiste poolest, mil kallid sõbrad läbi võivad astuda. Et jõululõunad on mehised, pole vaja põgusateks külaskäikudeks hakata suuremat söömingut ette valmistama ning piirduda võiks kergemate suupistetega.

Tuline siider

- 4 dl vett
- 1,5 l õunasiidrit
- maitse järgi mett või suhkrut
- kaneelikoort
- 10 tera nelki
- serveerimiseks rosinaid ja kooritud mandleid

Kuumutage vesi keemiseni, lisage maitseained ja keetke umbes 5 minutit. Valage juurde siider ja kuumutage veel kord keemiseni. Segage hulka mesi või suhkur. Kurnake maitseained välja ning valage jõulujook klaasidesse. Klaasipõhja pange rosinaid ja kooritud mandleid. Neid võib ka joogi juurde näksimiseks lauale anda.

Piparkoogid mädarõikakreemiga

- 20 piparkooki
- pool karpi (125 g) mädarõikamaitse- list (või maitsestatamata toorjuustu ja konservmädarõigast)
- 3–5 sl 35% rööska koort
- 0,5 dl pohlamoosi või mõnda muud haput moosi

Hõõrge toorjuust puulusikaga pehmeks ja määrige piparkookidele. Kui lisate juustule koort, saate pehmema katte ja võite kasutada tordipriisi. Kaunistage piparkoogid moosiga. Suupisted sobivad juustuvaliku ja glöögiga või kohvilauale.

Kiire kalasalat

- 200 g õliga kalakonservi (lõhe-, forelli- või tuunikalakonserv)
- 4 sl riivjuustu
- 4 dl keedetud riisi
- 6 keedetud muna
- 1 salatisibul
- 3 dl mahedamaitselist majoneesi
- 2 sl hakitud petersellilehti



Kalkunipirukad.

Nõrutage kalakonserv ja tükeldage kala. Eraldage munakollased valgetest. Riivige juust peene ja munavalged jämeda riiviga. Hakkige munakollased ja sibulad ning pange salatüained kihiti klaaskaussi: esmalt munavalgekiht, seejärel kala-, sibula- ja juustukiht. Majonees valage salatile ning sellele munakollase kiht. Hakitud peterselli võib riputada kihtide vahele ja salati peale. Katke salat toidukilega ja pange külmikusse maitsestuma kuni külaliste tulekuni.

Salat marineeritud seentest

- 250 g marineeritud seeni
- 1 salatisibul
- 2 dl rohelisti herneid
- 3 sl oliiviõli
- 1 sl hakitud tilli

Koorige sibulad ja lõigake hästi õhukesteks viiludeks. Nõrutage seened, suuremad viilutage, väikesed seenekübarad võib terveks jätta. Konservherned nõrutage, külmutatud hernestel laske veidi sulada. Segage hakitud till õliga, soovi korral maitsestage. Segage salatüained ja õlikaste. Pange salat kaussi, kaunistage väikeste seenekübarate, sibulaviilude ja tillioksakestega. Salat sobib hästi singi ja vorstide, kuid ka teiste lihasuupistete juurde.

Kalkunipirukad

- 500 g lehttainast
- 4 sl praekapsast
- marineeritud õunu või paradiisiõunu
- kuivatatud aprikoose või ploome
- 250 g küpsetatud kalkuniliha
- 8 sl jõhvikaid (jõhvikakeedist või -kastet)
- 1 muna

Võtke tainas sügavkülmikust veidi varem välja. Pange ahi 220 kraadi juurde soojenema. Kuni tainas sulab ja ahi soojeneb, valmistage täidis. Tükeldage kalkuniliha väikesteks kuubikuteks või ribadeks, tükeldage ka õunad, ploomid või aprikoosid. Rullige tainas jahusel laual 5 mm paksuseks ja lõigake ruudukujulisteks tükkideks. Asetage iga tainaruudu keskele lusikatäis praekapsast, õuna- või aprikoositükke, jaotage peale kalkuniliha ning jõhvikad. Niisutage tainaruutude servad veega, suruge nurgad keskelt kokku, nii et moodustuks ümbrik. Pirukad pange küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning pealt pintselage lahtiklopitud munaga. Küpsetage 220 kraadi juures umbes 30 minutit sõltuvalt pirukate suuruselt.

Kalkunipirukate juurde sobib lisanud värske salat, näiteks kõrvitsa-õunasalat. Kalkuniliha võib asendada ka muu lihatootega, näiteks seapraelihaga, singi, kala või kanaga.



Tuline siider.

Sinihallitusjuustuga piparkoogid

- 500 g piparkoogitainast
- 125 g sinihallitusjuustu

Jaotage piparkoogitainas kaheks osaks, rullige kumbki osa jahusel laual 20x25cm mõõtudega nelinurgaks. Lõigake taina servad siledaks ja puistake võimalikult ühtlaselt peale hästi külmalt riivitud sinihallitusjuustu. Selleks võite juustu enne riivimist isegi veidi aega sügavkülmas hoida. Seejärel keerake tainas pikemast servast rulli ja pühkige liigne jahu ära. Lõigake tainarullist terava noaga 1 cm paksused viilud ja pange küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Vormige piparkoogid ümaraks ja küpsetage 175 kraadi juures ahju keskosas umbes 10 minutit. Seejärel laske ahjuplaadil jahtuda.

Sinihallitusjuustuga piparkoogid on kõige maitavamad äsja küpsetatuna. Kui soovite, võite piparkoogitaina-sinihallitusjuustu rullikesi hoida sügavkülmis ja võtta sealt välja vaid küpsetamiseks vajaliku koguse.



Kohupiimamaius.

Jõuluhõnguline kohupiimamaius

- 4 dl 35% rööska koort
- 250 g kohupiimapastat
- 2 sl suhkrut
- 1 tl vanillsuhkrut
- 1,5 dl pohla- või jõhvikakeedist
- 50 g piparkooke
- 1 dl terveid pohli või muid külmutatud marju

Vahustage koor suhkruga, lisage kohupiimapasta ja vanillsuhkur ning segage. Maitsestage keedisega. Kontrollige maitset, vajadusel lisage suhkrut. Pange külmkappi maitsestuma. Tükeldage piparkoogid.

Vahetult enne laualeandmist lisage kohupiimasegule pool purustatud piparkookidest ning segage. Seejärel pange kohupiimamaius kihiti purustatud piparkookidega klaaspokaalidesse. Mõned piparkoogitükid võite jätta kaunistuseks. Kihtide vahele võib üllatuseks panna ka mõne marja ning lisada neid kaunistuseks.

Piparkoogiõunad

- 3 haput õuna
- 0,5–1 dl heledat siirupit
- 4–6 piparkooki
- 2 sl võid
- vanillijäätist

Koorige õunad, poolitage ning eemaldage seemnekojad. Pange mikrolaineahju sobivasse küpsetusnõusse väikeste tükkidena pool võikogusest ning murendage juurde paar piparkooki. Pange peale õunatükid ja niristage siirupiga üle. Murendage peale ülejäänud piparkoogid ja asetage kõige peale võitükikesed. Küpsetage mikrolaineahjus keskmise võimsuse juures (600–800 W) 5–6 minutit. Kaunistage piparkookidega ning serveerige kuumalt koos vanillijäätisega. Piparkoogiõunu võib küpsetada ka tavaliises ahjus. Magustoidu võib ahju panna siis, kui külalised juba lauas istuvad.

Meekook

- 175 g võid
- 3 väikeste kuhjaga supilusikatäit tuhksuhkrut
- 1,5 dl mett
- 4 muna
- 2 dl nisujahu
- 2 tl küpsetuspulbrit
- jahvatatud kaneeli
- nelki, vürtsi, aniisi, muskaati, kardemoni, ingveripulbrit
- katteks mett, suhkruga purustatud jõhvikaid, tuhksuhkrut

Pange ahi sooja, eraldage munakollased, vahustage või ja suhkur. Lisage maitseained, mesi, lahtisegatud munakollased ning segage. Lisage sõelutud jahu, millesse on enne segatud küpsetuspulber ning segage ühtlaseks. Lõpuks lisage vahustatud munavalged ning segage veel kergelt. Valage tainas vormi ning küpsetage 180 kraadi juures 20 minutit. Laske koogil jahtuda, kaunistage vedeldatud mee ja suhkruga purustatud jõhvikatega. Peale sõeluge tuhksuhkrut.

Heade soovidega õnneküpsis

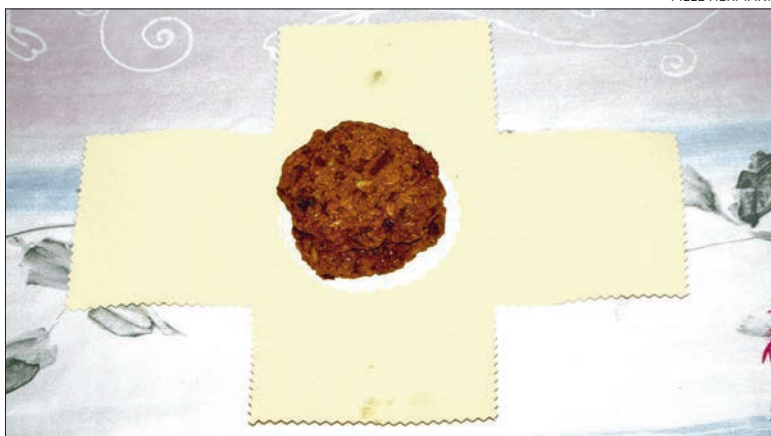
Detsembris on koosviibimisi vaat et rohkem kui terve aasta jooksul kokku, ja neil puhkudel tahaks sõpradele midagi kingiks kaasa võtta.

Sageli on sõprade ringis vaikiv kokkulepe, et ei tehta mingeid kallihinnalisi kingitusi, nii on kõigil lihtsam. Väikese üllatuse vastu pole ometi kellelgi midagi. Nii võibki jõulukaardi asemel teha söödava kaardi, millele on lisatud head soovid ning mõtted.

Selle tegemiseks otsige üles oma lemmikküpsiste retsept (muidugi juhul, kui see pole pähe kulunud) ja tehke valmis suurem hulk küpsiseid.

Vaadake üle kodused paberivarud ja võtke küpsiste pakkimisel kasutusele need kõige edevamad. Pakikesele võib ümber sättida ka kuivatatud taimi, paelu ja muud toretsevat kraami.

PILLE HERMANN



PILLE HERMANN

Kui küpsised on valmis ning korralikult maha jahtunud, tuleb ette võtta pakkimine. Lõigake paberil nurgad ära. Seejärel asetage paberile salväratik ning selle peale küpsised. Kui on suuremad küpsised, piisab paarist kolmest, väiksemaid võib pista üllatuspaki sisse natuke rohkem.



Pöörake alumine ja ülemine serv tagasi, vajadusel kasutage liimi, et servad paika jääksid.



Seejärel pöörake ka küljed keskele, ning küpsisepakk on valmis.



Nüüd on aeg pakk ära kaunistada ning kindlasti ei tohi unustada head sõnumit, mis on peidetud paberirulli sisse.



Lihavaba jõululaud

Jõulud Eesti moodi tähendab eelkõige seapraadi, verivorsti ja rasvaseid hapukapsaid.

Kõhutäis tummist jõulusööki muudab olemise raskeks ega mõju tervelelegi hästi. Kergemaid kõhutäisi jõulude ajal soovivad aga taime toitlased. Eesti Vegan Selts, liikumine Loomade Nimel, loomade eestkoste organisatsiooni Loomus Eesti Loomakaitse Selts, Vegan Restoran V, Küpsikoda, Taimetoit.ee ja Veganmaailm.com korraldavad sel kuul kampaania “Lihavabad jõulud”, et õpetada pühi veetma loomasõbralikult, maitsvalt, originaalselt jaervislikult. Pühaderetseptide autor on Sandra Sultsing.

Juurvilja-plaadipirukas päevaliliseemnekreemiga

Pärmitainas

- 25 g presspärmi
- 250 ml käesooja vett
- ½ tl soola
- ½ tl kuivatatud aed-liivateed
- 200 g nisujahu
- 120 g täistera-nisujahu
- 2 sl õli

Võtke suurem kauss ning asetage sinna pärm. Valage peale vesi, lisage sool, aed-liivatee ja segage. Segage omavahel ka jahud ning lisage jahusegu vedelikule. Segage ja sõtkuge, kuni hakkab moodustuma tainapall. Jätka sõtkumist,

SANDRA SULTSING



Juurvilja-plaadipirukas.

lisage õli ja sõtkuge natuke veel. Katke kauss puhta rätiga ning jätke sooja kohta umbes tunniks kerkima, et kerkiks kahekordseks. Samal ajal saate valmistada katte ja kreemi.

Pirukakate

- 400 g kartulit
- 300 g peeti
- 200 g juursellerit
- soola ja õli
- soovi korral pisut adžikat

Keetke koorega kartulid pehmeks ja kurnake. Keetke koorega peet ja juurseller koorega pehmeks ning kurnake. Juurikad võite juba eelmisel õhtul valmis keeta.

Päevaliliseemnekreem

- 150 g kooritud päevaliliseemneid (leotage paar tundi või keetke 15–20 minutit)
- 150 ml vett
- suurem punt värsket peterselli
- ½ tl soola

Kurnake leotatud või keedetud päevaliliseemned. Püreerige koos vee, peterselli ja soolaga ühtlaseks kreemiks. Kuumutage ahi 200 kraadini.

Võtke kerkinud tainas ja sõtkuge veel kord läbi. Määrige suurem ahjuplaat õliga ning asetage tainapall sellele. Rullige tainas laiali ja määrige tainale ühtlaselt petersellikreemi. Kreemi peale laotage õhukeseks lõigatud juurviljaviihude. Sapsutage igale köögiviljareale natuke soola ja nirstage kõik natukese õliga üle. Jätke ettevalmistatud pirukas veel 10–15 minutiks sooja kohta kerkima, kuni ahi kuumeneb. Küpsetage 200 kraadi juures 20 minutit, kuni pirukaäred on kuldpruunid. Enne lahtilõikamist laske natuke jahtuda. Serveerige hakitud peterselli ja mõne kosutava supiga.

Mahlased läätsepallid (umbes 40 pallikest)

- 150 g kooritud päevaliliseemneid
- 3 sl linaseemnejahu
- 9 sl vett
- 200 g kuivatatud rohelist läätset
- 100 g riisi
- 2–3 sl õli
- 1 sibul
- ½ tl soola
- natuke jahvatatud musta pipart
- 4 küüslauguküünt
- 1 tl jahvatatud muskaatpähklit
- 4 sl suitsumaitselist grillkastet
- 2 sl paprikapulbrit
- 2 tl köögiviljapuljongipulbrit
- 80 g riivsaia
- 4 sl riisijahu

Leotage päevaliliseemneid mõni tund või üle öö. Segage linaseemnejahu veega ning jätke vähemalt 15 minutiks külmkappi. Linajahu ja vee segu on hea tainasiduja ning sobib hästi muna asemel. Keetke läätsed ja riis koos täiesti pehmeks, peaaegu pudruks. Samal ajal kuumutage pannil õli, lisage hakitud sibulad,

sool ja pipar. Praadige 2–3 minutit, kuni sibulad on kuldpruunid. Lisage hakitud küüslauk ja muskaatpähkel ning praadige veel umbes 30 sekundit. Kurnake läätsed ja riis korralikult, samuti leotatud päevaliliseemned. Segage päevaliliseemned grillkastmega ning püreerige saumikseriga ühtlaseks. Segage läätse-riisisegule hulka praetud sibulad. Lisage paprikapulber, püreeritud päevaliliseemned, linaseemnesegu, puljongipulber, riivsaia ja riisijahu. Segage kõik hoolikalt läbi.

Kuumutage ahi 180 kraadini. Vormige tainast pallikesed ning praadige kuumas õlis kuldpruuniks. Jälgige, et pallikesed ei oleks üksteise peal, vaid ilusasti kõrval. Asetage praetud pallikesed küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning küpsetage 180 kraadi juures 45 minutit.

Baklažaani-panniroog (neljale)

- 1 keskmine baklažaan
- 3 suuremat keedukartulit
- purk purustatud tomateid (400 g)
- 6 suurt küüslauguküünt
- 2 sl karripulbrit
- u 5 sl sojakastet
- paar sl õli
- maitserohelist

Tükeldage koorimata baklažaan kuubikuteks ning praadige pannil õlis. Lisage purustatud tomatid, tükeldatud küüslauk ning hautage 15 minutit kaane all. Lõpuole lisage maitseained, maitseroheline ning keedukartuli tüki. Segage hoolikalt.



Kookospiimatrühvlid

- 400 g purk kookospiima (rasvasisaldus vähemalt 16–17%)
- 3 sl tuhksuhkrut
- ½ tl vanillsuhkrut
- 80 g kookoselbeid
- 100 g mandlilaaste
- kookoselbeid trühvlite katmiseks

Hoidke kookospiimapurki üle öö külmkapis. Järgmisel päeval keerake purk tagurpidi, tehke lahti ja valage vedel osa pealt ära. Põhja jäänud paks kookoskreem kraapige sügavamasse kaussi. Segage suhkrud omavahel kahvliga õrnalt läbi. Lisage kookoselbed ja mandlilaastud ning segage. Vormige pallikesed ja veeretage neid kookoselvestes. Säilitage külmkapis.

Teistmoodi jõulupuud

Vaata lisaks:
maakodu.ee



PILLE HERMANN

Need, kellele jõulukuuse tuppatoomine on vastukarva, kuid pühademeeleolu sellegipoolest soovivad, võivad teha mõne lõbusa kaunistuse.

Alati ei pea kuuske maha saagima ning tupp tassima. Vahel võib kaunistavad vidinad, nagu näiteks sel korral kleidivööd, külge sättida ka kodutee servas kasvavale puule. Ning mõnikord ei pea kuusk olema üldse kuusk – andke varrastele puhkust ning sättige lõngakerad hoopiski lumememmede vastutusrikast osa mängima.

Veini- ja käsitöösoprade jõululauda võib kaunistada kootud miniatuurne jõulumets. Kuused võib kududa parempidikoes, nupulised või palmikutega. Väikese vihjena olgu öeldud, et kui kudumisel kasutada vardaid nr 3,5, piisab, 21 loodud silmusest. Kuduge ringelt nelja vardaga ehk silmused on kolmel vardal ning neljas kudumiseks. Kokku võtke iga varda alguses, ning iga kokkuvõtmise järel on vahele kootud kaks rida ning seejärel taas kokku võetud.

PILLE HERMANN



Veinisõprade väike jõulumets. Veinipudelikorkidele on kootud pisikesed kuused. Kudumiseks sobib kõige paremini mohäärlõng.



Lubage tutvustada – perekond Memmed. Lõbus talvine kooslus, mis kokku seatud heledatest lõngakeradest. Et kerad veerema ei hakkaks, on neisse pistetud vardad (nii on kompositsiooni hiljem ka lihtsam teisaldada). Nööbid on paari pistega lõngakerale õmmeldud. Loomulikult ei puudu siinselgi pesamunal oma väike suss, kuhu päkapikud maiustusi toovad.



Teeservas kasvavale kuusepuule on seatud kleidivööd, mis tuules lehvides tervitavad saabuvaid külalisi.



Julge mehe jõulupuude tegemiseks on tarvis vikla, vana pikka mütsi ning eidelt tema pärlid välja petta. Lööge vigel maasse, sättige tuttmüts peale, vajadusel toppige müts täitematerjali (õled, heinad) täis. Sättige pärlid kindla käega paika. Kui eidel on aega, siis ehk paneb paari pistega kinni. On ju tema hool ja mure, et keegi pärlid ära ei virutaks.

Lihtsaid ideid kingituste pakkimiseks

Kingitusi on tore teha, aga tundub, et veelgi toredam on nende pakkimine ning kuusepuu alla poetamine.

Kui kingituse väljamõtlemisega on vaeva nähtud, tuleb ka üle koera saba saada ning neile sobiv ümbris välja mõelda. Juhul kui kingipaber on ootamatult otsa saanud või unnes osta, saab hakkama ka koduste vahenditega. Alati ei peagi kingitus olema keeratud värvilisse kinkepaberisse.

PILLE HERMANN



Kinkekaardid on täiskasvanute kingitusena väga populaarsed. Kui enne teha kingi saajaga kaval nõupidamine, ei ole pettumuste ohtu. Kinkekaardile võib ümber sättida teist tooni paksema paberi ning kaunistamisel on abiks paelad ja pärlid.



Kuidas pakkida juba pakitud? Kohvisõbra kingikotti on kõige enam oodatud mitut masti ja erineva maitsega kohvioad. Kohvipakid on keeratud vanast suhkrukotist välja lõigatud riba sisse ning kõik kokku tõmmatud sinise paelaga. Välja näeb see justkui helesinine unistus.



Gurmeekingitus käsitöösõbrale. Lõngu on mitmesuguseid, küll mõnusaad karuseid sokkidele ning peenemat töugu kinnastele-sallidele. Ja siis veel need kolmandad, mida käid poes silitamas, vaatamas ja õhkamas. Just needsamad, mille 100 grammi maksab umbes sama palju kui kolm kilo sealihä. Need kõige uhkemad lõngad võib pakkida paberist muffinivormi. Nii näevad nad välja nagu väikesed kreemikoogid, millelt ei puudu ka roos.



Pimedal ajal kulub küünlaid ohtralt. Kaneelikoortega kaunistatud küünal on hea kingitus tõelistele romantikutele. Kleepige kaneelikoored paela külge ning sättige seejärel küünla ümber. Küünla põledes hakkab kaneelikoortest immitsema magusat kaneelihõngu.

Kangast roos

Aeg-ajalt tekib tunne, et kogu garderoob on kantud ja igav ning selga panna pole midagi. Kuid enne põhjalikku poeringi visake pilk kappidesse.

Tegelikult leiab iga inimene kapist riideid, mida ta ehk pole veel kordagi selga pannud. Pärast seda, kui kapp on korralikult läbi tuustitud, avastad juba unustatud toredaid rõivaesemeid, mida mõne lihtsa aksesuaariga täiendada tasub.

Päevad on lühikesed, õues pime ning enam levinud värvid on must, hall ja jälle must. Vastukaaluks sellele võiks endale julgelt lubada ühe rõõmsas toonis kaunistuse. Kui suur see teha, sõltub sellest, milliste esemetega ning kus seda kantakse. Juustesse väga suur ei sobi, kuna see ei pruugi paigal püsida. Seevastu üleriieteile võib õmmelda suurema õie.

Lõigake kangast kergelt ovaalse servaga riba, õmmelge pahemalt poolt kokku, jätke ava töö ümberpööramiseks. Seejärel õmmelge ava kinni, krookige õis ja õmmelge alumiselt küljelt kokku. Tehke vajaliku pikkusega vöö, mille külge saab roosi õmmelda.

PILLE HERMANN



Kuna roosi on kerge ühelt esemelt teisele tõsta, siis mõnel linnaskäigul võib see hoopiski käekotti kaunistada.



Erksat tooni roos on kena täiendus tagasihoidlikule palitule. Roosi võib kanda mantli krael prossi asemel ...



... või hoopiski siduda vööks.



Õhtusel pidulikul ajal on õis kena täiendus kleidile.



Roosi tegemiseks murdke kangas keskelt kokku, lõigake sellest riba ning õmmelge kokku nii, et õmblus jääb allapoole.

PILLE HERMANN

Lemmiklooma jõulud



Lemmikuid tuleb jõuluajal rõõmustada, kuid maiustamisega peaks piiri pidama.

Jõulud tulevad kõigile – ka meie seltsilistele, neljalalgsetele sõpradele. Eks tahame ju neidki jõulude puhul kinkide ja maiustustega rõõmustada, kuid siin tuleb piiri pidada.

Lemmikloomapoes on ka pikk maiustuselett: šokolaadinööbid, jogurtinööbid, küpsised, vitamiinipropsid, Cat Nip – maiustus kiisudele.

Eriti tähelepanelik tuleks olla nende maiustega, kuhu on lisatud vitamiine – kui loom sööb krõbinaid, saab ta päevase ettenähtud toidukogusega kätte ka vajalikud vitamiinid.

Jõuluagne ülesöömine

Eks jõuluajal ole ülesöönud pidulistega hädas nii inimese- kui loomaarstid. Andrus Joost Tatari loomakliinikust toonitab: selleks et looma kõht lahti läheks, pole vaja midagi muud kui harjumuspärasest erinevat toitu: vürtsikat praadi, grillvorsti, piparkooke. Kui seda saab ka liiga palju ja liikumist on tavapärasest vähem, ongi mure platsis. Ülesöömise tagajärjel võimenduvad ka sellised hädad, mis muidu laseksid loomal rahulikult elada: näiteks hakkab täiesti tavaline nabasong haiget tegema, sest kõht on punnis.

Esimest korda andke looma jaoks uudset toitu vaid väheke, ja jälgige siis, ega allergilist reaktsiooni teki. Allergia esimesed tunnused on vistrikud, punetavad kõrvad, loom võib ennast kratsima hakata, nagu oleks ta äkki kusagilt kirbud saanud.

Šokolaad sisaldab sellist ainet nagu teobramiin. See tõstab vere rõhku, tekitab südame arütmiat. Võivad tekkida krambid, värise mine, hingeldamine. Ühest tükikesest ei pruugi tervele suurele koerale midagi juhtuda, aga katsetada siiski ei soovitaks.

Kassidele meeldib kuusekarra-ga mängida, aga paraku söövad nad endale seda ka sisse, lootuses oma sisikonda sisselakutud karvadest puhastada. Kassi soolestik on nii peenike ja kuusekard ei libise seal üldse edasi, põhjustades sooleummistusi.

Sama jubedad asjad on linnulud, eriti need, mida toruluudeks kutsutakse. Nad lähevad kildudeks ja on loomal sees nagu teravad noad. On suur õnn, kui ilma soolevigastusi tekitamata välja tulevad. Aga kui seda õnne ei ole, tuleb teha keeruline ja raske operatsioon, millest taastumine pole sugugi kerge.

Esimese kõhatamise või oksendamise peale ei maksa väga muretsema hakata. Looma peaks jälgima. Vajadusel võib anda söetab-

lette. Kui loom on kõvasti oksendanud, võib tulla ka veidike verd – tavaliselt on mõni kapillaar pingutusest katki läinud. Pärast oksendamist võiks anda kummeliteed (ka suhkruga), see aitab magu rahustada. Kui koeral on kõht kinni, võib anda 1–2 sl toiduõli, mis liukab soolestikku tekkinud tropi jälle liikuma. Kõhuhädade puhul aitab ka tavaline keefir või maitsetamata jogurt.

Millal on õige aeg paanikaks?

Arsti juurde minekuga ei maksa aga viivitada, kui loom päevas üle nelja korra oksendab; kui ta sööb, aga välja midagi ei tule; kui ta on pikemat aega loid. Siis tasuks enne röntgenipilt teha.

Tohtri retsept on lihtne: mitte jätta lemmikuid omapäi (on juhtunud, et lemmikloomad on põlevaid küünlaid ümber ajanud), mitte neid head-paremat kurguni täis toppida ja mitte unustada liikumist – häid mõnusaidsid jalutuskaike.

Targu Talita

Vaata lisaks:
maakodu.ee



Himaalaja imetaim õli-rõikapuu

Selle omapärase puu saadused on erakordselt kõrge toiteväärtusega, annavad energiat ja vastupidavust ning on samas ka rahustava toimega.

Õli-rõikapuu (*Moringa oleifera*) on omapärase välimusega heitlehine puu India loodeosast Himaalaja lõunanõlvadelt. Sajandeid on teda troopilistes ja lähistroopilistes piirkondades hinnatud teraapiiliste, kulinaarsete ja ka muude heade omaduste tõttu.

Õli-rõikapuud ehk moringat hakati kasvatama juba umbes 3000 aastat tagasi. Algul kasvatati neid tänu õlirikastele seemnetele (*Ben nut*), millest saadi mitmekülgse kasutusvõimalusega õli (*Ben oil*). See säilib riknemata pikka aega ja tema kasutusala ulatuvad seebitööstusest muumiate balsameerimiseni.

Samuti on see hea salatiõli, kuid edukalt on kasutatud ka näiteks maalikunstis õlivärvide valmistamiseks,

lambiõlina ja peenmehaanikas määrdeõlina. Veel kasutatakse seda naha- ja juuksehooldusvahendite koostises ning parfümeeriatööstuses. Moringaõli on hakatud tarvitama isegi biokütusena.

Kiirekasvuline ja pudelikujuline

Õli-rõikapuu on kserofüüt ehk kuuvalembene taim. Rõikapuu perekonnas on 13 liiki ja see perekond on ainus rõikapuuliste sugukonnas. Puu on kiirekasvuline ja võib kasvada 5–12 m kõrgeks. Vanemal puul võib tüvi pudelitaoliselt jämeneda. Tüve läbimõõt on kuni 45 cm.

Rõikapuu iseärasuseks on tüvesäis rakkude vaheseinte lagunemise teel tekkinud kummikäigud ja kummiga täidetud tühimiid koos.

Oksad on peenikesed, pisut longus, lehed aga kuni 15 cm pikkused, kahe- või kolmelissulgljad. Õli-rõikapu väikesed õied on kree-



Kõige sagedamini kasutatakse toiduks õli-rõikapuu

mitkasvalged, viietised ja tugeva meeldiva lõhnaga, paiknedes 10–25 cm pikkustes õisikutest.

Iseloomuliku kujuga pikad ja peenikesed, tavaliselt 20–45 cm pikkused viljad – kuprad – võivad harva kasvada ka üle meetri pikaks. Need on kuni 1,5cm läbimõõduga ja sisaldavad arvukalt musti õlirikkeid seemneid. Kolmetahulised seemned on varustatud väikeste lennutiivadega, mis aitavad seemnetel tuule abil kaugemale levida.

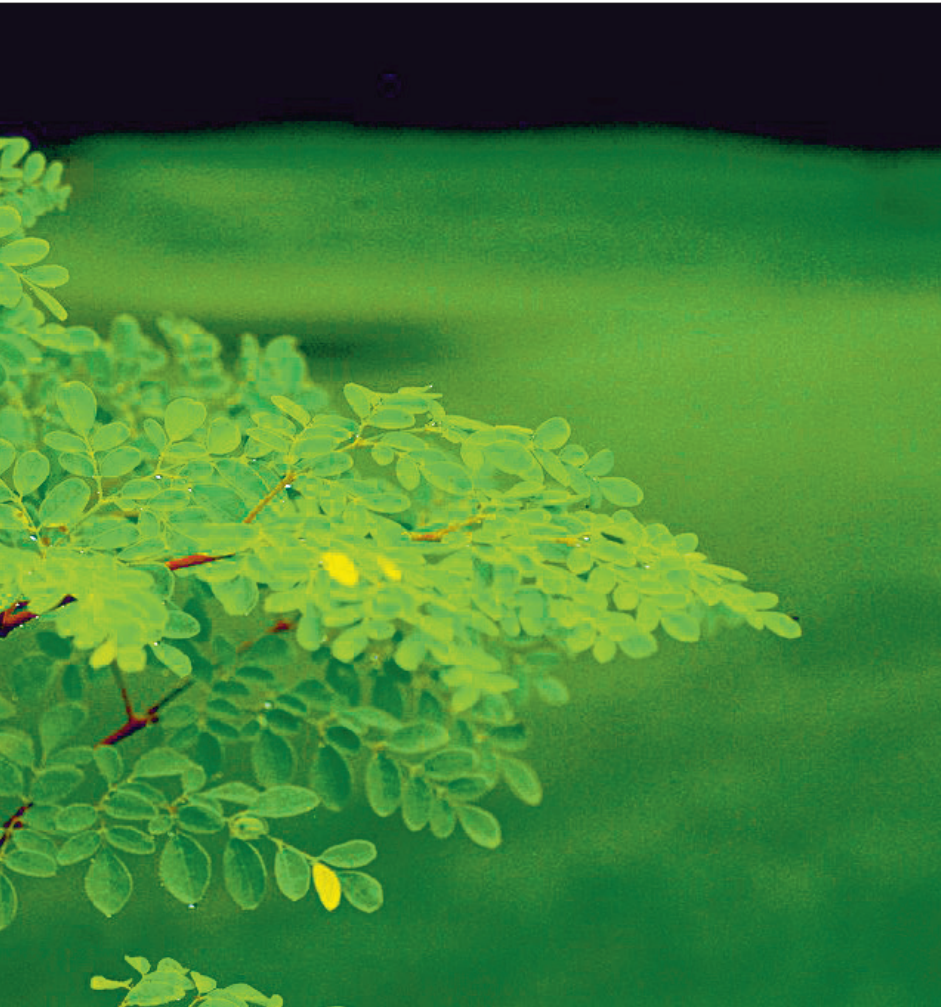
Kasutust leiavad kõik taimeosad

Aegade jooksul on inimesed õppinud kasutama kõiki õli-rõikapuu osi – lehti, õisi, vilju, seemneid, puitu, koort ja isegi juuri. Tänu mitmekesistele kasutusvõimalustele, kõrgele toitainesisaldusele ning raviväele on õli-rõikapuud hakatud kutsuma imepuuks (*Miracle tree*).

Taime tuntakse ka nimetustega mädarõikapuu (*Horseradish tree*),



Õli-rõikapuu on kiirekasvuline ja võib sirguda 5–12 m kõrguseks.



lehti.

trummipulgapuu (*Drumstick tree*), *ben oil tree*, *benzoil tree*, *moringa*).

Rõikapuu perekonna teaduslik nimetus *Moringa* on tuletatud tamilikeelsest sõnast *murungai*, mis tähendab tõlkes trummipulka ja viitab puu omapärastele viljadele.

Kõik rõikapuu osad on söödavad, isegi puu koor sisaldab rikkalikult toitaineid. Kogu taimes, eriti aga juurtes leidub glükosiide, mis annavad talle mädarõikaga sarnaneva maitse. Sellest on rõikapuu ka oma nimetuse saanud. Noori juuri kasutataksegi nende terava maitse tõttu mädarõika asemel.

Rõikapuu lehed ja viljad toidulaua

Kõige sagedamini kasutatakse toiduks õli-rõikapuu lehti ja valmimata vilju. Lehti lisatakse toitudele värskest, kuivatatult või pulbrina. Lehtedest tehakse salatid ja kasutatakse köögiviljatoitude koostises. Noored viljad on maitsev ja toitev lisand näiteks salatites, suppides, hautistes ja karrides. Toiduks tar-

vitatakse ka õli-rõikapuu küpsetatud või hautatud õisi, mis sarnanevad maitset pisut seentega.

Õli-rõikapuu seemneid süüakse nagu herneid. Rõistituna meenutavad need pähkleid. Seemneid lisatakse toitudele ka jahvatatult. Valminud seemnete õlisisaldus on umbes 40%.

Õli-rõikapuu kasutamine rahvameditsiinis

Rahvameditsiinis kasutatakse õli-rõikapuu koort, juuri, lehti, õisi, seemneid, õli, mahla ja kummit. Selle puu saadusi ja erinevaid osi on kasutatud reuma, langetõve, südamehaiguste, vererõhuhäirete, seedehäirete, nahapõletiku, palaviku, peavalu jm terviseprobleemide korral.

Juuri on rahvameditsiinis kasutatud ka uriinieritust soodustava vahendina. Seemnetest on abi otsitud kõhukinnisuse korral ja sooleparasiitide väljutamiseks.

Taimel on tugev mikroobide- ja põletikuvastane toime. Ka ajurve-

meditsiinis osatakse õli-rõikapuud hinnata ning tema saadusi soovitatatakse 300 haiguse ennetamiseks ja ravimiseks.

Seemnete ja koore kasutusalasid

Rõikapuu seemneid ja seemnete pressimise jääki (seemnekooki) on kasutatud mehaanilise filtrina vee puhastamiseks soovimatutest ühenditest ja kemikaalidest.

Rõikapuu koorest saadakse vees lahustuvat kummit, mida kasutatakse apreteerimiseks (nt kanga, naha või paberi keemiliseks viimistlemiseks) apretina, eriti kalin-guri (labase sidusega ühevärviline puuvillane riie) viimistlemisel.

Jamaical valmistatakse taimemahlast sinist värvi. Sellele puudist toodetakse värvainet, lisaks sellele paberit ja tsellofaani.

Rõikapuu sisaldab väärtuslikke aineid

Õli-rõikapuud kultiveeritakse Aafrikas, Mehhikos, Lõuna-Ameerika põhjaosas, Ladina-Ameerikas, Filipiinidel ja mujal, kuid kõige rohkem siiski Indias.

Lisaks antioksidantidele sisaldavad õli-rõikapuu lehed rikkalikult vajalikke mineraalaineid ja aminohappeid.

Selle puu kohta on avaldatud huvitavaid võrdlusi, nimelt sisaldavad rõikapuu lehed isegi seitse korda rohkem C-vitamiini, kui sidrunid, neli korda rohkem kaltsiumi ja kaks korda rohkem proteiini kui piim, neli korda rohkem A-vitamiini kui porgandid ning kolm korda rohkem kaaliumi kui küpsed banaanid.

Lisaks sellele sisaldab taim ka märkimisväärses koguses magneesiumi, raua jm eluks vajalikke mikroelemente.

Ajaloo on teada, et ka Vana-India sõdalased oskasid õli-rõikapuud hinnata. Nad tarvitasid enne lahingusse minekut tema lehti, et saavutada erilist vastupidavust ja jõudu, mida võitluses vaenlaste vastu hädasti tarvis oli.

Kuigi õli-rõikapuu on Eestis veel küllaltki vähetuntud taim, on meil siiski võimalik leida tema lehepulbrit ja seemneõli kapsleid loodustoodete poodidest.

KRISTA KAUR

Tallinna Botaanikaia metoodik

Karla Auto O.K.

Autode ja rasketehnika remont ja hooldus



MEIE UUS KAASAEGNE DIISLIKESKUS

asub Tallinna külje all
Peetri külas, Tuleviku tee 4a.

Tel 605 0250
karla@karla.ee
www.karla.ee

Mõistlikud hinnad

Ida-Virumaa keskus
L. M. Servis OÜ
A. H. Tammsaare 57, Jõhvi
tel 337 1298
lmservis@hotmail.ee

Diiselmootorite, kõrgsurvepumpade ja pihustite remont

