

# Jõululõhnad meie kodus

**Tallinna Botaanikaaias oli novembrikuus üleval näitus "Lõhnad, värvid, maitseed", mis kutsus külastajaid kaasa mõtlema looduse mitmekesisuse ja -külgsuse üle.**

Lõhnataimed on kasutusel aroomteraapias, parfümeerias ja kosmeetikas.

Aga kuna elame kaubanduskeskuste maailmas, siis ei tea lapsed, kust tuleb piim ning täiskasvanud on unustanud, kust tulevad maitseed ja lõhnad. Nõnda pakkuski näitus palju (taas)avastamisrõõmu.

Jõulude aegu kurdame, et linnakuusel pole lõhna ja metsast toodud puul kaob see kiiresti. Aga lõhna saab ise luua. Lisaks sooja saia, mandariinide ja küünla lõhnale pakuti näitusel välja mitmesuguseid jõululõhna tekitajaid.

## Jõululõhna võib potis keeta

Jõulukeeduse jaoks võtke:

- kaneelikoort
- sidrunilehti
- apelsinilehti
- greibikoort
- nelki
- ürte
- piparmünti
- mündi
- ingverit
- vanilli

Kuna teil kodus niikuinii kogu selle nimekirja koostisaineid pole, saategi ainult teie kodule omase lõhna. Kusjuures kaneeli, piparmünti, mündi ja ingverit keetes saate keedust juua ka teena.

## Jõululõhna võib kuivatada

Koguge oma köögist ja külmikust kokku vanemad puuviljad (sidrun, apelsin, õun) ja pange need 50kraadise kuumusega ahju. Tunni tagant keerake plaati ja puuvilju.

Puuviljad peaksid kuivama umbes paari tunniga.

Pange kuivatatud puuviljad purki, soovi korral lisage kaneelikoort, nelki või lavendlit.

Ka aroomiõli võib peale tilgutada. Sel moel saate lõhnava purgi, millelt kaas meeoleolu loomiseks aeg-ajalt pealt keerata.

Lõhnavaid maitseaineid õhukese riide sisse kompsukesteks sidudes saate koju ka omamoodi õhuvärskendajad.

## Külmiku puhastamise vahend

Lisage viimasele loputusveele 1 teelusikatäis sidruni-, teepuu- ja aed-liivateeõli. Või tilgutage eeterlikke õlisid köögitile ning pühkige kapi sisemust. Eeterlikel õlidel on antiseptiline toime, hoides ära hallitust ja halbu lõhnu.

## Jalanõude värskendamiseks

Tilgutage 5 tilka sidrunheinaõli vattipallidele ja ööseks jätke need äraahigistatud jalanõude sisse.

Näituse kuraatorid olid Krista Kaur ja Taimi Puusepp Tallinna Botaanikaaiast, koostööpartner OÜ Meira.

TT

## TERAVILJA- RASVAPALLID – vaheldus talilindude menüüs

### REKLAAMTEKST

AS Balsnack on tihaste, leevikeste, vintide ja paljude teiste meie talviste metsalindude toidulaua eest hoolitsenud juba tosinajagu talvi. Pakasega raskelt leitavale looduslikule toidule pakuvad tootjad lisaks päevalilleaseemnetest, maapähklitest ja kaerateradest koosnevat toidusegu, maapähkleid nii kaunas kui ka puhastatult, lisaks veise- ja searasvale päevalilleaseemneid, nisujahu ja liiva sisaldavaid rasvapalle ning üha suuremat populaarsust nii toitjate kui ka toitujate hulgas saavutavaid teraviljarasvapalle.

Rahvasuus rähnipallideks nimetatavad mõngli-sarnased pallid tunduvad olema lindudele tõeline maiuspala, sest ühtviisi oskavad neist kollastest pallikestest lugu pidada nii pisikesed tihased kui ka suuremat mõõtu rähnid, pasnäädid ja teised toitmispaikade külastajad.

Teraviljarasvapallid on lindude jaoks nauditavad ka kärede pakasega, sest veiserasvaga immutatud paisutatud nisu- ja maisijahupallid ei külmu kõvaks. Ka pisemate toitujate nokakesed saavad kergesti pallikestega hakkama. Tähtis on seegi, et nii nagu meie endi, peab ka linnukeste toit olema vaheldusrikas.

*Selleks et tervis korras püsiks.*