

# Tammetõrutordist ja meelisharrastusest

Jah, tammetõrudest võib tõsivalt valmistada kruupe, mannat, puu. Kruubid sobivad hästi süüalisandiks, jahust saab teha piirakooke, biskviiti ja torti, kusjuures omapärase maitsega kook jääb hästi seitse kuud ja kauemgi.

Kas teate, et takjajuured võivad edukalt asendada porgandit. Hiirekõrvalehed sisaldavad peaaegu kümme korda rohkem A- ja C-vitamiini kui porgand või kapsas. Kui aga tarvitada toiduks viis grammi nurmenukulehti, oleme katnud organismi päevase C-vitamiini vajaduse. Võililleleht kõlbab supiroheliseks ja toorsalatiks, õitest saab koos maltoosaga pruulida suu-

pärast kalja. Lodjapuumarjadest on kodus võimalik teha head tarretist või marmelaadi.

Need on vaid mõned näited tallinlanna Aino Põntsoni rikkalikust retseptikogust. Nüüd juba pensionäripõlve pidav kauaaegne bioloogiaõpetaja on aastaid uurinud metsa-, niidu- ja nurmetaimi ning puud, selgitamiseks võimalusi, kuidas nende abiga mitmekesistada meie toidulauda. Ta on jõudnud lausa üllatavate tulemusteni. Paljud, kes on külastanud Aianduse ja Mesinduse Seltsi näitust, on saanud imetleda A. Põntsoni väljapanekuid. Ja mis nende maitsest puhtub, võite kindel olla, see on hea.

A. Põntson pole oma meelisharrastusest saladust teinud. Aianduse ja Mesinduse Seltsi, ühingu «Teadus» ja Loodusuurijate Seltsi vahendusel on ta saanud saaduseks külaliseks näitustel, kultuurimajades ja klubides, kust ta on esinenud loengutega ja korraldanud ka praktilisi õppusi. Aastate jooksul kogutud teadmisi ja kogemusi jagab ta meeleldi kõigile.

Olgu veel lisatud, et kirjastusel «Valgus» on plaanis välja anda A. Põntsoni koostatud retseptikogumik, kuhu on koondatud näpunäited metsikute taimede kasutamise kohta toiduks.