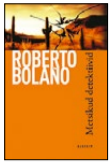


## ilmunud

## Metsikud detektiivid

Roberto Bolaño tõlkinud  
Klaarika Kaldjärv sari „Ajavaim”

712 lk, kõva köide  
Metsikud detektiivid, luuletajad ja elukunstnikud Arturo Belano ja Ulises Lima asuvad teele saladusliku luuletajanna Cesárea Tinajero otsingutele. Eksirännakud ja nende järelmõjud kestavad kakskümmend aastat, 1976–1996, ja kulgevad läbi mitme maailmajao ning arvukate tegelaste, läbi romaani, milles leidub armastust ja surma, hullumaju ja ülikoole, piltmõistatusi ja kõrbehaudu, luuleanalüüsi ja kodusõda. „Metsikud detektiivid” võib lugeda kui kirjandusloolist põneviku, tee- või põlvkonnaromaani, mida on võrreldud nii Cortázariga „Keksumängu” kui ka romaaniga, mida Borges kunagi ei kirjutanud.



## Igaühele majandusest

tõlkinud Olavi Teppan  
352 lk, kõva köide

Majandus on valdkond, mis kõiki inimesi igapäevaselt puudutab alates isiklike tulude ja kulude planeerimisest ning lõpetades riigipoliitika ja globaalsete protsessidega. „Igaühele majandusest” selgitab lühidalt ja arusaadavalt majandusteaduse põhimõtteid, teooriaid ja erialaseid mõisteid.



## Täpi Triinu

Olivia Saar pildid joonistanud  
Silvi Väljal

32 lk, kõva köide

Luuletusi roosade varvastega väikevennast, pimesikku mängivast emast, omavahel nägelevatest sukast ja sokist ning paljust muust.



## Teeme koos.

## Vilditud villaehed

Mareli Rannap

76 lk, pehme köide

„Vilditud villaehed”

pakub rohkelt ideid, kuidas viltida omanäolisi komplekte, kus kaunist käekotti täiendab pilkköitev kaelaehed, pross või käevõru. Raamatust ei puudu ka üldisemad näpunäited viltimiseks vajalike töövahendite ja materjalide kohta.



## Hõrgud ja ahvatlevad koogid

Marina Neri

320 lk, pehme köide

Rohkem kui 140 erinevat kooki ja küpsetist. Kätesaadavad koostisained ja põhjalikud juhised on abiks nii algajale kui ka kogunud küpsetajale. Piltidel näevad need välja küll isuäratavad, aga ka hirmuäratavalt professionaalsed, kuid vilunud perenaine märkab kohe, et koostisained on igapäevased ja juhised tegelikult üsna lihtsad.



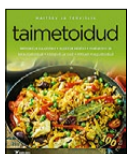
## Taimetoidud. Maitsev ja tervislik

Carla Bardi

tõlkinud Kadri Viin

120 lk, pehme köide

Raamat tõestab üsna veenvalt, et taimetoitu ei tähenda ainult keedetud juurvilju ega toorest kapsasalatit, vaid vägagi värvi- ja maitseküllaseid roogi. Inspiratsiooni on saanud nii idamaisest köögist kui ka peenemast gurmeetoidust, tulemuseks ahvatlevat värvikirevat supid, salatid, ahju- ja mahlased magustoidud.



# Taimed on muutnud tsivilisatsiooni ajalugu

RAIVO HOOL  
tõlkija

Ühe taimefüsioloogi arvates oleks raamat „Viiskümmend taime” õigupoolest pidanud ilmuma enne möödunud aastal ilmunud „Viitkümmet looma” – taimed on elutahtsamad ja tulevad ennekõike. Ilma taimedeta poleks meie umbes 13 000 kilomeetrise läbimõõduga pisut lopergusevõitu kera peal mingit elu, ilma loomadeta aga küll. Kui järele mõelda, siis on selles päris suur tõetera sees.

## Taimed teevad ajalugu

Kui küsida inimeselt tänaval, millised taimed talle pähe turgatavad, kui peaks nüüd nagu tellimise peale ette vuristama näiteks kas või kümme taime, mis võiksid olla ajaloole uue suuna andnud või kui mitte just seda, siis vähemalt väärksid kohta sellises raamatus, siis vastused oleksid tõenäoliselt üsna sarnased: kartul, nisu, kohv, tee...

Ega palju rohkem ei meenugi, sest ehkki mõned nimed vast tuleksid, ei oskaks kohe arvatagi, et mõni neist on ajalugu kuidagi samavõrra mõjutanud kui kartul, mis on inimesi ühtviisi tõhusalt toitnud, nälgutanud kui ka hordide kaupa üle ookeani saatnud, või nisu, mis võimaldas tekkida paikselt eluviisil... Kohviga on niigi kõik selge ja Bostoni teejoomisest on ajalootunnis kuulnud peaaegu kõik.

Bambus, kiinapuu ja kibuvits aga võivad tekitada küsimusi ning tamm, hõberemmelgas ja verev sõrmkübar panevad ehk lausa kulmu kergitama: mida need sellisest pretensioonikast nimekirjast otsivad? Aga otsivad küll ning leiavad ka, oma kohta siis täpselt, ning Bill Laws on selle kõik soravalt kirja pannud ja ära seletanud.

## Sorav ja sugereeriv tekst

Tunnistan, et Bill Laws tekst oli kohati nii sorav ja sugereeriv, et raamatut tõlkides valdas mind sageli painav vajadus selle taime järele, mille kallal ma parajasti ametis olin. Ma jäingi kasutama päevalilleõli. Pool päeva tundsin tungivat soovi mugida ananassi. Kapsa peatükki tehes andsin kiusatussele järele ja tegin hautisi. Hiina teepõõsa kohta käiva peatükki mõju kestab siiani.

Kanepi peatükki tekitas soovi... ei-ei, ikka köit punuda, mida teie siis mõtlesite-



1899. aastal paiskas ravimihhiiglane Bayer pahaaimamatule turule aspiriini. Maailma enimtarvitatud ravim jõudis meieni pärast seda, kui 19. sajandi Prantsuse ja Saksa keemikud uurisid hõberemmelga (*Salix alba*) koorest eraldatud kummalist ainet, mida nad hakkasid kutsuma salitsiini.

te? Tšillipaprika (ning mitte -pipra!) peatükki pani isegi hommikust omletti täiendama kolme kauna punasega. Ja nii edasi. Mida kaugemale raamat edeneb, seda selgemaks saab, et kõik need taimed kuuluvad aega sellesse nimekirja: kõigil neil pealtnäha iseenesest mõistetavatel taimedel on oma ajalooline roll, mis kohati on tänapäeval isegi hoomamatult suur.

## Taimi on kasvatatud erinevatel motiividel

Tõsi – kohati tundus, et Bill Laws arvates on inimkond lõviosa taimi kasutanud alkoholi valmistamiseks. Agaav, kookspähkel, oder, humal, õun, suhkruroog, kartul, nisu, viinamarj, mais... Siit tuli juba kõva viiendik ning kõigist neist annab teha enam kui üht sorti jooki.

Sellestki räägib Bill Laws pikemalt: kuidas ja miks odrast õlut pruuliti ning kuidas see aitas eurooplastel üldse ellu jääda, millised olid viski ajamiseks kasutatud destillaatorid ennemuistsel Šotimaal, kes teeb tänapäevani käsitsi siidrit ja nii edasi.

Seal, kus autor kirjeldas lennukalt siidriga seonduvat, tekkis küsimus, kas ta on ehk enne kirjutamist oma kõneainest pisut inspiratsiooni juurde võtnud. Aga eks oleks see ka arusaadav, noogutan ma mõistvalt, mõeldes tagasi sellele tohutule kohviisule, mis mind valdas, kui tõlkisin lehekülgi 54–57.

Sumisev peanupp pole siiski ainuke



motiiv, mis on pannud inimesed taimi kasvatama ja tarbima. Võtkem näiteks must pipar. Kunagi oli see väga kallis idamaine vürts, sest seda toodi kaugelt Indiast, teekond oli pikk ja ohtlik ning vahendajad võisid küsida ükskõik millist hinda. Et asja odavamalt kätte saada, läks keegi Kolumbus paari alusega Indiat hoopis läänest otsima.

Pipart ta seal ei leidnud, küll aga tuli tagasi teadmistega uue mandri kohta. Samuti oli tal sekis tomateid, kartuleid ja tšillipaprika. Sõit läks seega täitsa asja ette, pipar oli oma pelga olemasoluga ajalugu muutnud mitme kandi pealt ning toonud lauale uued taimed, mis asusid juba omal moel inimeste söögiharjumusi ja seest ka ajalugu muutma.

Neist kartulit sai juba mainitud. Va tuhlist oli lihtne kasvatada, inimesed said kergemini söönuks kui varem, kui aga Iirimaale jõudis üks suur kartulilikaldus ja nälgihäda, olid paljud inimesed sunnitud kodumaalt lahkuma ning nii ongi juhtunud, et üpris suur osa Ameerika Ühendriikide rahvast on iiri verd. Ning jälle on ajalugu saanud tõuke uues suunas.

## Taimed ja tsivilisatsiooni ajalugu

Mõned kriitikud on seda raamatut karmilt kritiseerinud, väites, et Bill Laws ei kirjuta seal armsalt sellest, kuidas taim ise muutis ajalugu, vaid on valmis vehkinud mingi sotsiaalmajandusliku krii-

tika. Sellele on üsna loogiline vastuväide: raamat räägibki ju sellest, kuidas taimed on muutnud inimsivilisatsiooni ajalugu, sellega aga kaasnevad sotsiaalsed ja majanduslikud nüansid, olgu siis katalüsaatorite või järelmitena või sootuks mõlemana korraga. Üks näide: sellel, kuidas Ameerika mandril orjade tööjõuga suhkruroogu kasvatati, on tänapäevani ulatuvad mitmetasandilised tagajärjed.

Mõnikord juhtub nii, et tõlketeos on parem kui originaal. Sedapuhku läks nii. Mitte tingimata tõlke kui sellise pärast, vaid kuna selle vaatasid üle oma ala autoriteetsed asjatundjad, kes praavitasid ära nii tõlkija kui ka autori teadmatuses sisse lipsanud vead. Seega said parandatud ka originaalis esinevad näpukad ning selle võrra on tõlge algpärandist etem.

Üht tõrvatilka tuleb aga siiski mainida. Raamatus ei ole sõnagi rukkist!

## Viiskümmend taime, mis muutsid ajalugu

Bill Laws  
tõlkinud Raivo Hool  
224 lk, kõva köide



## Loov hullus ja põnevus käsikäes

ARNE PAJULA  
veini- ja toidunautija

Katsetasin nõudepesumasinat toiduvalmistamiseks juba aastaid tagasi. Asjal oli praktiline külg. Mul oli paar püügijärgselt puhastatud ja roogitud, vaakumpakendatud ning sügavkülmutatud kohapurakat, mis olid oma mõõtudel sedavõrd suured, et nende tervikuna praeahju mahutamise osutus võimatuks. Ka sügavkülmas olid nad tõsiseks peavaluks, kapi uks kippus ikka ja jälle lahti vajuma.

Viskasin siis katse korras ühe sügav-

külmunud vaakumhalu tühja nõudepesumasinasse ja panin potipesu režiimi peale. Kastmeks värske oliiviõli ja kaaslasteks värske salat, maitsestamiseks veidi soola ja pipart. Viis keele alla küll. Korduskatse läks aga kahjuks aia taha. Proovisin n-ö küpsetamist koos nõudepesuga ja sügavkülma vaakumhalg jäi osaliselt tooreks. Pettusin.

Käesolevat raamatut lugedes saab igaüks aru, mida ma valesi tegin. Loov hullus annab köögis küll põnevaid tulemusi, kuid garanteeritult hea tulemuse saab ikkagi vaid täpse planeerimise ja korrekse ettevalmistustööga. Madalaid temperatuure kasutava nõudepesu-

masina puhul on täpne ettevalmistamine eriti oluline. Sellekohast tarkust jagab autor piisavalt. Tema juhistes võib kindlasti ka loomunguliselt suhtuda. Raamatu soovitusi järgides saate osaliseks lõbusast kokkamismängust. Olulise lisapreemiana ei sega teie kulinaarne eneseteostus parajasti käsil olevat tegevust. Kriitilistel hetkedel, kui külalised kogunevad või lapsed mängida tahavad, olete vaba ja saate just nende väga oluliste asjadega täie pühendumusega tegeleda.

Tehke proovi ja avardage oma kulinaarseid kogemusi, sest kui kõik õnnestub, viib toit keele alla ja paar tundi

personaalselt (laisklemis)aega on samuti tagatud. Igatahes autor on omalt poolt teinud kõik selleks, et oleksid garanteeritud nii teie toidunauting kui ka väiksem ökoloogiline jalajälj.

## Teeme süüa nõudepesumasinas

Lisa Casali  
tõlkinud Mae Merusk  
120 lk, pehme köide

