

Kohtla-Järve Haugõrre-keskkooli
bioloogiaõpetaja M. Vesiloo
ilmbioloogia kursuse eeltoob

Temaatilise õhtu
„Austa leiba!“ kirjeldus

Kohtla-Järvel
1983

Sisukond

1. Temaatilise õhtu „Husta leiba!“ kava...	3
2. Husta leiba!	6
2.1. Leib on vanem kui meil	11
3. Rukis leivaviljana	16
3.1. Talinukis	21
3.2. Talinisu	23
4. NSV Liidu toitlusprogramm üles- annetest	25
5. Stendi materjalid	36
5.1. Yga maasuke pihku! - miniplakat	
5.2. Huvitavaid andmeid ja fakte leiva kohta	38
5.3. Rahvakombeid ja uskumisi so- su leivaga	41
6. Kasutatud kirjandus	43

1. Temaatilise õhtu „Austav
leiba!“ kava.

Õhtu eesmärgiks on :

1. Põhiülesandeks on igapäevselt aru-
nuda kommunismihitaja, kes mõis-
tab täu tõsidusega tema põlvkonna
ette püstitatud ülesanded ja oma sü-
damehääle sunnib rakendub nün-
de täitmisele, narratamine.

2. Sisendada õpilastes austust põl-
uharijate ja üldse inimese töö vas-
tu.

3. Patriatimmi ja internationalis-
mi vaimu narratamine õpilastes.

4. Tutustada õpilastele Nõukogu-
de Liidu Kommunistliku Partei ja nõu-
kogude valituse majanduspoliitikat.

5. Tutustada õpilastele riiki ja
riisi sordidatusega jõgura sordidat-
tusjaomas.

Õhtu on kavandatud referaadiõhtuna, kus ettekandidid kuulatakse analüüsi pealt valmurtatud liivatsitudiga sroovitud ühisel teelauas.

Ettekandidid on järgmised:

1. Austa leiba!
2. Leib on vanem kui meil.
3. Rukis liivaviljana.
4. NSV Liidu teitlusprogrammi ülis-
annetist.

Materjali väitlustamiseks on koostatud stend „Tga vaasuke pihku!“

Teitlusprogrammi ülisandid pu-
guldavad diagrammid esitatakse gra-
foprojektori abil ekraanil.

Vestlusringis meenutavad üli-
õpilas - töösuvu uudismaad vene ku-
li õpetaja N. Mäiste ja matemaati-
kaõpetaja M. Padlborg, illustreerides
jutustust fotomaterjaliga.

Ona elukutses ja tööst vestleb
9. klassi õpilane kondiitor Mart Laan.
(Ta avaldab perunaistile hüva leivator-
di (magusa) retsepti).

Ruumi kaunistamiseks on kogu-

tatud roost etnilist alust valmistatud
näärivõõru ja krässi (valmistatud
bioloogiprofessor A. Nisile).

Seltskondlikus osas rahvaloomud
mängud, tantsud.

Muusika magnetofonilt, klavirilt.

2. Austa Liiba!

Puhulal põrandal,
puhulal rehi all
uudusriikud - nad
ahet eestavad

Vainus pühalik
harkus riikudes,
kuldseis kõrvudes,
puhulal põrandal.
Küll nad mõtlevad
kuidas saavake
valgijuukseline
sunnis nunnitas
vaga muliga
vainsi seeviga
õnn talule,
õnn majale ...

Nii kirjutas 80 - aastat taga-
si riigist juhan Liiv. Liiva -

viljast on tundenüllaselt kirjutanud
paljud pöördid ja presidendid. Liivast
räägime inna auustuse ja lugupidami-
nusega. Au sees on külvajad ja
õikajad, leivatigijad. Esimene, mis
vanemad lastele põlvast põlve on õpe-
tanud, on lugupidamine leiva vastu.
tu.

Leib on looduse imikamini kingi-
tus. Tõtt, mida ei saa milligi
muuga asendada ega nõruda...
Leiba sööme igal ajal, igal pool ja
igal puluil. Leivaga koos on iga
müügi toot misitram. Leib ei muu-
tu tüütavaks, ta on teidu sümbol.
Leib on elu sümbol.

muutame j. Liivi muutust "Rah-
daja"

... koputan ja astun sisse -
lahkelt lühiti tehakse.

Tüdruk nätab aljust leiba,
sooja leiba - mõelge!

See saun ja lõhn nii armas.
Tühi köht. "Kas soovite
külamees, vast sooja leiba?"

Murdis tüki minu! .
suure tüki soja leiba!
Oh küll maitset magus see!
Soe leib ja soe süda,
põhinev tasane. ¹

Igal rahval on teidud isesug-
sed, rahvapärased. Kuid leiba pu-
takse igal pool headu sümboliks.

Siidas oller, nõõrsil nühtes mu-
nutatakse kodumaa leiba, igatsetak-
se selle järele.

Leiva tu muu kodulaulu on
pikk ja keeruline. Pikk on ka tu
kunaajast altpõlvduist, puuärnest ja
harkadrast, keetidist ja käsikevist
täiesti uudisraapõlvdu, niidtraktori-
te ja kombainideni, elvatoriti ja
leivakombinaatideni. Inimene on tung-
nud kesmossisse, uuritakse sekansisuga-
nusi, ammutatakse maapõuest naft-
tat, gaasi; on õppinud valitsema aato.

¹ Luuletuse esitamise ajal rahvariietus
tütarlaps pakub kõigile soja (tõselt soja)
leiba.

mientregiat, kuid leib jääb elvaks.

Enne, kui leib jõuab lauale, läheb ta läbi püa te. Palju näivad inimesed valva, enne kui viljaterast valmistada saab. Igal etapil on su seotud tööga. Valva näivad inimesed - projekturid, teadlased, selektsionäärid - seadistajad; töölised tehastes, põldurid aed-koosides ja serhoosides ja valva näivad ka poegade, mis leiba müüvad.

Pagariid on rume seista muumust õh-
kava ahju juures, väsiavad köied li-
va nermimisel. Väga meeldib on su-
eest lastuda kastidesse sooja lõhna-
vat leiba ning tunda, et sellis on
asane ka sinu teed.

Muu modumaa on rinas. Suured
viljapõllud laiuvad Lääne-Siberis, Ka-
sahstanis ja Uuralides. Nudimaa pu-
takse muu modumaa viljaksidaks.

Muu maa on näigi odavam leib-
maailmas. Paljud neid ei oska si-
da hinnata. Esimene sell healimatu
suhatumist leivasse. Muu neortu alks
korsulik tiada, kui hindamatu väär

tus oli leival sõja ajal. Leivavilja no-
ristamisest võtsid osa suured ja väi-
kesed. Lapsed kogesid põllult iga vil-
japera, arundades töö juures isasid ja
vanimaid vundi. Et võita ja vastu
pidada, oli vaja leiba. Sõja ütle-
nud inimesed muutuvad, kuidas nad
lapsena, liivakadest pihus, järjekorras
seisid, leiva järel naised. Kuidas nad
seda põlles koju viisid. Sülge neela-
tades ostasid nad kodu, muu ema
igauühki tema tüni lõinas.

Praegu sirguvad lapsed ei oma
aimatagi, et võib olla ka nii, et lei-
ba ei ole, et seda ei jätku nõinade-
le. Tõsiasi on see, et maailmas kan-
natab praegu pidevalt nälga ligikau-
du 0,5 miljardit inimest, alateitumise
all kannatab üli miljardi inimese.
Nälgivate laste nimel, austagem leiba!

2.1 Leib on vanem kui meie.

Üeldakse, et leib on vanem kui meie keegi. Tõepoolest - leib on nii vana, et tema sünniega poligi täpselt teada. Aastatuhandite vältel on leivatest st. teravilja kasutamine teiduks teinud läbi kolm põhilist arenguetappi:

- 1) putruide valmistamine
- 2) pannkookide tegemine
- 3) leivaküpsetamine.

Arvatakse, et esimestena hakkasid leiba küpsetama vanad egiptlased. Nad segasid puneks hõõrutud viljateradest taigna ja lamsid sellel küpseda päikese kuumuse all kividel. Hiljem, kui õpiti tundma tuld, tihiti kividega soodurdatud aukudesse tuld, kus küpsutati taigapätsi.

Näpikku tekkisid leivaalajud. Esialgu tundis ainult näärivõõr taigna

nast leiba, algude mõõdukas jõuti leiba hapendamisele.

Egiptusest võtsid leivaküpsetamis-
mensti üli heebrealased, sealt krak-
lased, kes omakonda täiendasid se-
mit tehnoloogiat.

170-ndail aastail e. m. a. jõudis
leivatugemine Rooma aladele, kus
tekkisid ka algulised leivatöökjad.

Vahemerele levis leivaküpsetamise
oskus nii Lääne- ja Põhja-Euroo-
passse kui ka Põhimaale ja Lää-
nemale idakaldale.

Euroopas oli esialgu valdavaks ni-
su- ja odrallib. Rukkileib tuli pal-
ju hiljem ning kujunes peagi üld-
tunnustatuks.

Viiendajal on maailmas tavolisem
nisuleib, rukkileiba süüakse NSV Liidu
Euroopa-osa loode- ja põhjapiirkondades,
Soomes, Poolas, Taanis, mõnel pool ka
Kesk-Euroopas.

Eristis asendas rukkileib odra-
leiva tõenäoliselt II aastatuhande
algul. Feodalismi ajal sõi esiti ta.

lurakivas nimetatud aganaleiba.
Leivataignasse segati aganaid. Pu-
hast rukkilliba tehti ainult suu-
teks pühadeks. Alates 19. sajandi kes-
keist kasutab meie rahvas pühast
rukkilliba igapäevaseks toiduks.

Rukki - ja nisujahu on head küp-
situseomadused. Nad sisaldavad seli-
vas valdkorras valke, süsivesikuid,
vajalikku ensüümi, nii et tekib ko-
huv pehme taignamassi. Jahu soodit
sõltuvalt saadakse jämsdam või pu-
num leib. Kasutatakse ka mitmete
liandite nimist leivataignasse. Leo-
tatud ja hautatud viljaterad liin-
nult taignasse saadakse & täis-
teraleib, nisujahu ja rukkipüüli se-
gamisel peenleib. Rukkilliba võib
testa paljude retseptide järgi, mis
ühini komponent on taigna ku-
gitamisel juurits kasutamisel.

Leivataigna maitsustamiseks ja tri-
tiväärtuse suurendamiseks võib ka-
sutada kodusoola, köömeid; li-
sada piima, vahuut, küsini,

kalajahu, töödeldud kliisid, vitamiin-
seidtsignali lüanditist selivad
munad, ravained, siirup.

3aia, spinaut nimittami misulli-
vaki, siset sda valmistatakse minu-
jalust. Minullia taiguat kregitatakse
se pärmiga.

Leib on toitev. Rukkileiva kalor-
sus on 206 - 233 kcal l. 862 - 974 kJ,
nisuleiva kalorsus on 213 - 259 kcal o.
890 - 1080 kJ.

Leivaga katab inimese organism
 $\frac{2}{3}$ päevast süsivesinike, $\frac{1}{3}$ val-
gu-, $\frac{1}{2}$ fosfori- ja rauda-, üle $\frac{1}{3}$
B₁-vitamiini ning $\frac{1}{5}$ B₂- ja PP-vi-
tamiini vajadust.

Rukkileiva ja madalamatist
minijahu sortidest tehtud leiva ka-
lorsus on kõige suurem, kuid ta sisal-
dab rohkem mineraalaineid, vita-
miine ja asendamatuid amino-
happeid kui kõrgema sorti mi-
nujalust tehtud Leib.

Head leiba saame valmistada
heast jahuist. Jahu valitakse ja

nüpsitumadused sootuvad suuresi
trahilja sordist.

3. Rukis leivaviljana

Rugad nõuab põllumehelt nüsugust
nisu ja rukist, mille head müp-
tusomadused. Põllumes saab sellise
summamaterjali sordiarutajalt.

Eesti NSV-s on põllumes üli 60
aasta saanud sordisemmi jõguva sor-
diareturjaamast. Siin on arutatud kon-
nu üli 150 trarilja -, kartuli -, kaun-
ja nõõgrilja - ning heintaimenordi.

Sordiareturjaam nui nuri-mis-
asutus kasvatab range valikuga ak-
semmi, jõguva näidissadhoos kas-
vatab sellist müüdisaegse suurtoot-
mise tingimustes supereliitsemme.

Siit saavad endale hülves tühti
majapidole eliitsemmekasvatajad ning
nõndelt jõuab summuuendus naba-
rügi näididile põldudele.

Sordiareturjaam aretab uusi, soo-

gimusselt ja väärtuselt seniseid üllata-
vaid sorte, mis peale näidissahas
paljudandamist saadetakse hindamiseks
nii oma kui ka tüüti lüdimäärari.
nide sordirakendepunktid. Suga sõl-
tub jõgival tooditud seemne kvali-
tudid taimukorvatus toodangu üli-
luse ning saalt ka üllatavalt kõrge.

Jõgiva sordirakendajama sibilis ,
nagu nagu Eesti NSV põllumajanduses , on
tõrta lühematul aastatuul püsiv saar-
gitase püsiv , mis tervikiljaku küü-
niks 32 t/ha , valkulisus rikkil
60-70 ning odral 70-90 t/ha
(Suurikar on mõnikord , et korvitud ,
müü tüüpil leivad , on sibilis arvukus
500 t/ha) .

Pragu on sordirakendajama sibilis
müü taimel nende tüüpil suurem
hübriidne arutumateljal ning suga
on mõttud üldiselt müüalt raad-
ne.

Seatud sibilidini saab jõuda
dinult sibilis , mis nagu töö on igas-
ti müüdisaegul taimel. Oma di-

masala õigustamiseks peab jõguva sordivutusjõudu suutma sammu pidada samu probleeme talundavate nodu- ja välismaiste arutuskuestiga.

Nõrdselt tähtsad on nüüdseks ge-
netika ja masoda arutusteoriat tuld-
mine, väärtustliku talitumatajoli kät-
tavadidus ning omu seda uirult,
ulotuslikult ja tulemusrikkalt nam-
tada.

Sordivutusjõudma esamu direktor
Mihail Pill uuris arutusteoriat. Käl-
alva sajandi alguses jultis ta en-
musena Vintmadal trühisõnas tähtli-
pamu Mundeli reeglite tähtsusele sor-
divutusteorias ning nõttis nud omu
praktilise töö aluseks. Kalu nimu-
dail aastail täiendas M. Pill oma
teadmisi USA-s Cornellis ülmisei
põllumajandusinstituudis.

Pradiguni sordivutusjõudma direk-
tor Hans Kiiuti, Eesti Põlluma-
janduse Akadümia namandis, töö-
tas 1970. aastal stažööriks Irmu
Rastis Soalõfi sordivutusinstituudis,

mis on su alal maailmas üks juh-
tivamaid suurimismekusi.

Ka teised sordiarutajad on pide-
valt uurinud kodu- ja välismaiste kol-
lugide tegemistega ja näljastanud need
ette nende töökohta. Erialaadid asutatakse
on loodud Inglismaa, Hispaania, kor-
duralt Soome, Rootsi, Taani, Hollandi,
sama Saksamaa ja sama Fö-
deratiivse Vabariigi, Poola Rahvassa-
bariigi sordiarutustestega.

Tiludat tööalad sidemed on
sordiarutustajad kujunenud suuri-
mismismismismistega Moskva, Leningra-
dis, Harbinis, Kiievis, Odessas,
Minnis, Neosibirskis.

H. Kiires esindab Nõuoguud Li-
tu näljastel muu päev. To on va-
litud Soalöfi sordiarutustistituudi ja
Euroopa sordiarutajate asotsiatsiooni
EUCARPIA tegelikkuseks.

Aritustöö madal jõguva sordi-
arutustajad on pidevalt kama-
nud ja ilutab vümantil aastat-
tel lähimuvitud genofendi, hüb-

kiidatavate kombinatsioonide arv ja algsüm-
me arvutamise meetodid postist mitme-
aordset varem olne.

Mitmeaastalt on täiendatud aru-
tustmaterjali liigandite ja analüüsime-
todega ning valitud intensiivsus.

Töötajate sõdadevõttes määrat-
takse hürkatide abil.

Suuresti valgusisaldus tehakse kind-
laks nürmetodid, valgusreaktiivsuse li-
suvõrkus DBC - meetodid. Resistents-
sufaktorid lähtematerjalid ja hübrii-
did määratakse nürd nürd tällha-
mate hürustekitajate poolul. Hürus-
kindlad isendid valitakse marmana-
lühidid aluse prookotrioonilise foor-
nil, nürjuures määratakse teadeti-
na rüvulitunega hürustekitaja hü-
rega kindla nürkusehormuse juures.

3.1. Talirukis

Esimine anti jõgual nälja Mihail Pilli aretatud sordid 'Jõgiva 1' (1936) ja 'Jõgiva 2' (1937). Alles 1963.a. järgnes neile sort 'Jõgiva 112'.

1950 - ndatel aretatud teinunud sordiparandust sort 'Saugasti' osas alustati jõgiva sordiparanduse puhuldamisel juba 1938. aastal.

Talirukki sort 'Saugasti' on Eesti tingimustes hästi kohanev, saagivõimeline ja talvumindel, kõrge agrofoniil mõrja siirumindlusega. Tema aretamisega tegelis 1875. aastast algas hilisem Tõrva üliõpeli õudoktor Friedrich Berg.

Sordiparandaja Herbert Juppits kasutas oma runnisordi 'Jõgiva 112' aretuses lähtimaterjalina M. Pilli sortide 'Jõgiva 1' ja 'Jõgiva 2' ja Bongi 'Saugasti' runnist. Sordis 'Jõgiva 112' sadub Juppits 'Saugasti' saagimuse ja Pilli sortide

sisukindluse.

Rukkiisort 'Vambo' (autorid H. Juppits ja H. Lusment) aretati sortide Harkuskaja korotkostubelnaja' ja 'DVK-4' ristamisele järenevad pidi valiku tul. See on 30-40 cm lühema kõrvuga kui 'Sangart', tunduvalt sisukindlam, normiselt 3 ts/ha suurema terasaagiga, kuid talvitub ebasoodsates tingimustes halvemini.

Tähtsaks on 'Vambo' talvikindluse parandamine ning uue, lühema kõrvulise ja ebasoodsat ilmatinku hästi taluva saagivõime taime sordi aretamine.

3.2. Talinisu

Jõgeval aretatud talinisu sordid olid Eesti loonud 1960-ndate aastate lõpuni. Sejõrul tõrjus need suuremalt jaolt kõrvale saagirikkam ja süsukindlam 'Mironovskaja 808'.

Autorite kollektsioos (M. Pill, M. Vürand, S. Tuul) aretatud 'Puuik' oli alates 1954. aastast peamiselt Põhja-Eesti enim kasvatatud suuresaagiline talvi- ja süsukindlu sort. 1960. aastal rajoonitud 'Univervaal' (autorid M. Pill ja M. Vürand) on hästi talvekindla ja suuresaagilise sordina saartel ja Lääne-Eesti suu üldtamatuks jäänud.

Pragu on riiklikus katsetusjõgeval aretatud uus talinisu sort 'Kalei', mis on katselis saagilt ja talvekindlusest ületanud sorti 'Mironovskaja 808'.

1960-ndate aastate lõpuni oli ka süsukindlast Eesti valitseval hõlval jõgeva sort 'Pikker' (M. Pill, M. Vii-

radna, S. Ruul).

Tali - ja suvinisu aretus on nüüd
sordiarvutajaama lüigse killustatuse väl-
timiseks lõpetatud. Sella tööga tege-
levad NSV Liidu türid sordiarvutaja-
mad.

4. NSV Liidu toitlusprogrammi ülesannetest

Kommunistliku Partei ja Nõukogu riigi majanduspoliitika taotluseks on rahva heaolu järjepidevat parandamist ning nende võrdsuse harmoonilist arengut. Ka NSV Liidu konstitutsioonis on öeldud: „Majandliku teotmise kõrgeim eesmärk sotsialismi ajal on inimeste rahvatüüpiliselt ja vaimsete vajaduste mõigi täielikum rahuldamine.“²

Sotsiaalse arengu ja töötajate heaolu teotmine on vahetult seotud tootmis- ja töötlemise ja tarbimisega. Traditsioonilise andmetel umbes kolm neljandikku kogu rahva tarbimisest

² Nõukogu sotsialistlike Vabariikide Liidu konstitutsioon (põhiseadus). Tallinn, 1977, lk. 10

dist natavad põllumajandussaadused kas
võetult või ümber töödeldult. Seetõttu
ongi rahvamajanduse arendamise üks põlm-
probleem põllumajanduse arengutaseme
tundur tõstmise.

Tõttusprobleem on kogu inimkonn-
na suuremaid muresid. Tõttumisevõim-
duse rahuldamatusega pole inimelu või-
maline. ÜRO demograafide hinnangute
kohaselt suureneb maailma elanikkond
järgmisel sajandi algulks aruennet
maades 1,3 ja arengumaades 5 mil-
jardi inimeseni.

Sundu inimeste toitmiseks oleks tar-
vis teha teidudained kaks korda enam
mii praegu. Selline ülesanne ei ole
reaalne ja poraku kannatab aastal
2000 sul 1 miljard arengumaade
elanikke alatuitlese all.

Tõttumisevahendite ühiskondlikku omu-
duse tingimustes on tõttusprobleem
põhhipäraselt lahundatav probleem.

Elanikkonna varustamine väär-
tuslike teidudainetega ning selle alusel
tarandadustatud tõttumise tagami-

ne oli oluliselt mõistmuseks ne NLKP
XVI kongressil. L. Brežnev ütles kong-
ressil järgmist: „Probleemi radikaalse
lahendamise eesmärgil on tunnustatud
vajalikuks töötada välja spetsiaalset
teitlusprogrammi. See peaks tagama
põllumajandusvabaduse teatmise mää-
rimisväärtuse suurendamise... Tüüpi sõ-
nadega: sellu programmi eesmärk on
võimalikult lühikese aja jooksul
lahendada elanike teidudainetega hoi-
rutita varustamise ülesanne.“²

Viitadlased on välja töötanud
teaduslikult põhjendatud tarbimis-
normid. Need kujutavad endast ma-
teriaalsete hirmiste ja teenuste hul-
ka, mis on vajalik mõistliku va-
jaduse rahuldamiseks isikuse iga-
nülge arvu suhtumisel.

NSV Liidu karmne enneguteli-
ne norm on 2950 kcal.

Täiskasvanud inimene vajab öö-

². NLKP XVI kongressi materjale. Tallinn,
1981, lk. 56.

päeva kinnise intensiivsusega töö korral 1-1,5 g, raku kihilise töö mõru või väime töö korral umbes 2 g valke kühakorda 1 kg keh-
ta. Kõrvara organismi valgusvaja-
dus on täiskasvanu ^{olulise} 2-3 korda suu-
rum.

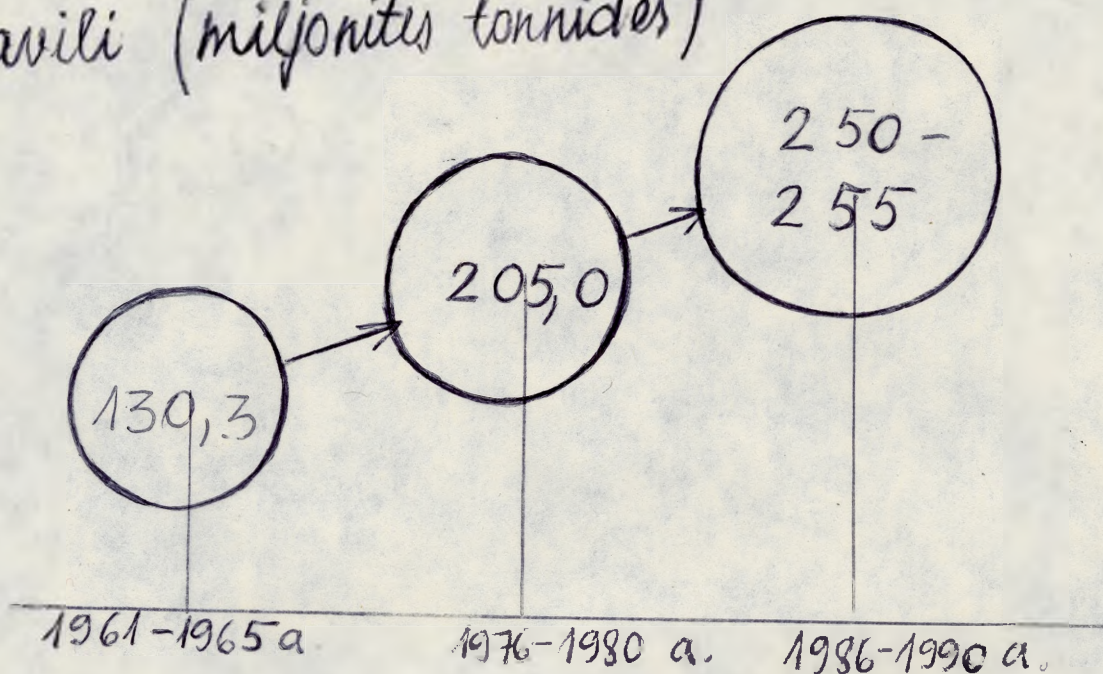
Energiatarvidusest peaks inimorga-
nismi rahuldama 56-58% süsivesi-
kude, 30% rasvade ja 12-15% val-
kudega.

Organismi teitainete ja energia
vajadusest lähtudes määratakse kind-
laks nende rahuldamiseks tarvits-
nud tähtsamatel teitainetel uugu-
sed pikemaajaks perioodiks - nädaliks
aastaks. Järelt teadud rasio-
nalsed tarbimismuutused määratakse
se rahvamajanduse planeerimisel.

Tarbimismuutused lähtudes ongi
välja töötatud toitlusprogrammi üli-
anded. (Esitatakse auditooriumile gra-
foprojektori abil lüheminult.)

Toitlusprogrammi üldanalt lo-
hendamiseks peab esmajärjekorras

Põnavili (miljonites tonnides)

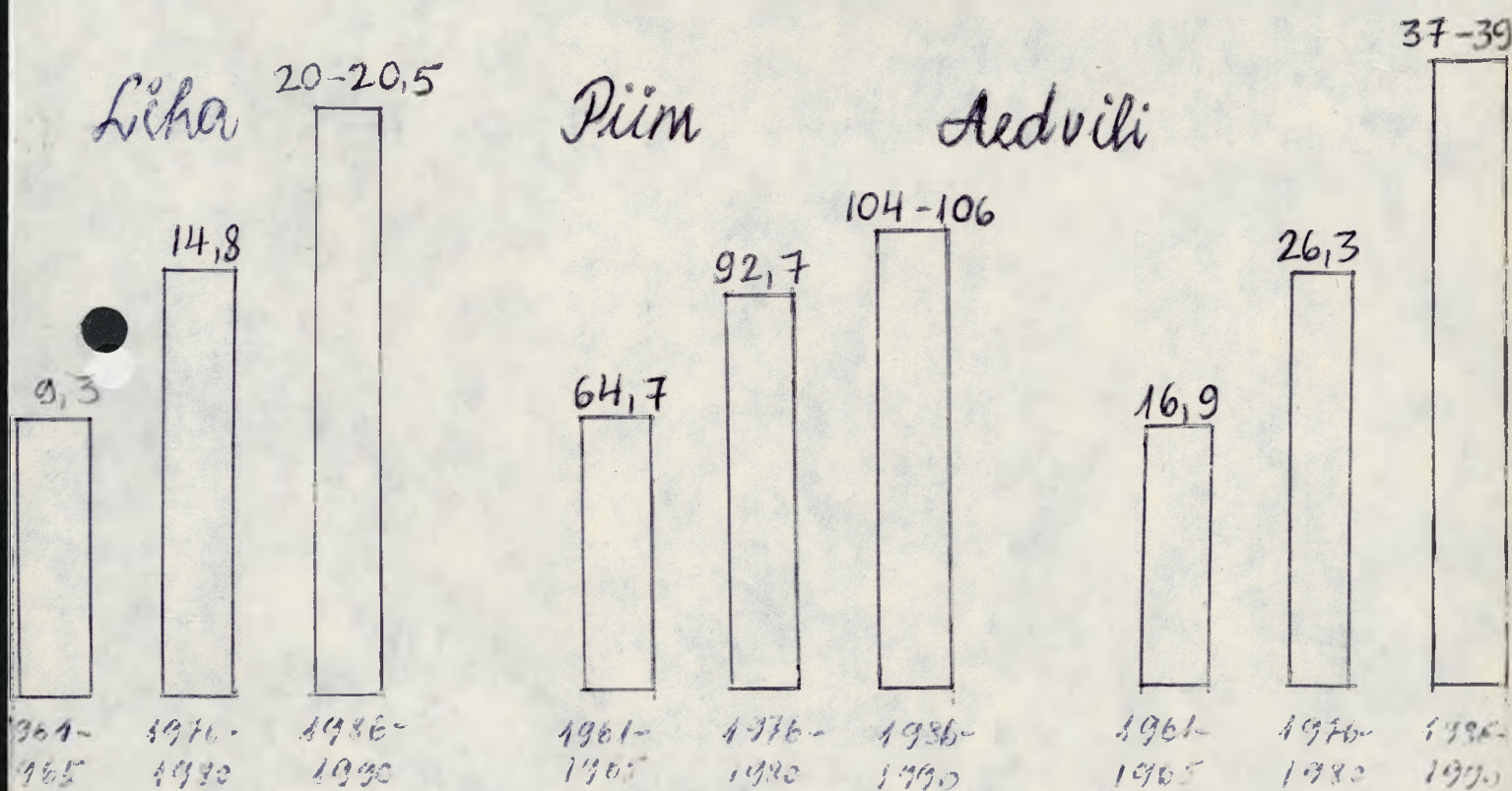


Lihha

20-20,5

Püim

Aedvili



kasvatama tervilja ja söötadi tootmine.
Nii peab tervilja kasvatamine hektoris saak
olema mitte alla 18,7 ts, niimane aast-
ta jooksul tõsta siia 6-7 ts ja 1990.
aastaks saavutatatakse see 21-22 ts/ha.

Söötasid tuleb 1985. aastal tõsta $\frac{1}{4}$
nõrva määra kui 1980. aastal.

NSDKP komisioonile 1978. a. juuli-
plenumi püstitas meil põllumusteli
üleandmise kohta tooru tervilja ühe
elaviku kohta aastaks. Peamine eesmärk
niiaastaks toodeti 785 kg tervil-
ja elaviku kohta.

Tervilja kogusaak on suure-
nenud nii külvipinna laiendamisi-
se kui ka saagikuse kaudu tõttu.
Tuleb märkida, et pealtnäha-
delt on külvipinda suurendatud 24,9%
kõrvaltoomis 9%, valgevahu 5,5%.
Niimise kümne aasta jooksul on üh-
ti NSD majandites suurenenud külvipind
ligikaudu 40%, mõnedes majan-
dites ja majandites aga veelgi rohkem.
Rohkem külvipinda suuren-
dada pole võimalik, peatähelpanu

kindeldada saagimise tõstmisele.
Kõheline värskestal on ümmärgiks
ummini trarvilja saagimise Eesti NSV-s
tõsta 32-33 t/ha, mahutustkõm-
mendal aga juba 35-36 t/ha
hantavilt.

Kuigi ummini rukkisade on mü-
sidi madalam kui talitruusade, tuleb
silmas pidada vaherugi luvateõetuse va-
jadust. Sunde täielikuks valuldamise-
ks peab rukki kasvupind Lõuna-
Eesti rajoonides moodustama taliti-
rabiljade pinnast 60-80 protsenti ja
ülijäänuud rajoonides võimalult 30-
35 protsenti.

Trarvilja saagimise suurendami-
sel on veiti tähtis tõsta üldist ag-
roponi, paremini kasutada orgaa-
nilisi ja mineraalväetisi ja vää-
si õiged niuikorrad.

Säätade testmine on vajalik
elanikkonna varustamiseks vajaliku
koguse liha ja piimaga.

Eesti NSV loodusliku tingimused
võimaldavad edukalt seda programmi

nõut tähta, sest Eesti NSV on paljude aastakümnete jooksul kujunenud tihedalt inimeste loomakasvatusega rahariigiks.

Nii moodustavad loomakasvatustooted ligi 70% põllumajanduse koguproduktist ja üle 85% põllumajanduse kauba tootangust.

Üldine ühteistühmnendatav saatus on toota 1,2-1,3 miljonit tonni piima aastas. Kõhutühmnendatav saatus peab see arv kasvama 9 protsenti.

Üldine täitmine on heades. Juba praegu parimates suurfarmides, kus tugev söödabasa ja kogemustega koerad, on saadud ühmalt aastas keskmiselt üle 5000 kg piima.

Sõitlusprogrammi teostamine on üldrahvalik üritus. Söödadi varustamisest saab olukalt osa võtta ka linna elanikond, kommunistlikud noored ja noored, kooliõpilased. Need rahvariigis taluks varustava tootmis- ja kogumise peab olema 1,1-1,2 miljonit tonni kuivainet. Suga peaks

varustava liina üldkogus olema 45000-50000 tonni! Kui veel arvestada, et kuivsilu olgu varustatud 65000-70000 tonni ja konserveeritud silu 1,3-1,5 miljonit tonni aastaks, siis on iga abirida näitajaks väga terviklikud!

Liha tootmise suurendamise ülesandele peab olema häälestatud kogu süstemaatiline põllumajanduslik tegevus.

Muu sabaringis on end täiustanud sigade trehkinäritine pidamine. Suu täiendab sigu isoleeritud ühis harrastada ja tööprotsesse komplekselt mehhaniseerida. Muu sabaringis on eesmärgiks võtta majandus saada üli 2 kuu vanuse sigade keskmiseks sööpäevaks massi-ööbeks vähemalt 400-450 g, ning nuumsigade vähemalt 500 g. Suu tulemus on muu sabaringil tegelikult 1970-ndatel aastatel ^{saad} saavutatud.

Valgurikka kvaliteetse liha andab riisikarvatus. Nüüdseks aastatu on hakatud Lääne-Eesti rajoonides ja saartel ning Lõuna-Eesti kup-

pelaladul nannatama Hurefordi tõugu
lihavesinid.

Pragu moodustab üldiselt lihateo-
dangust kolmandik ja riiklikus ma-
jandites veiseliha 38 protsenti.

Isnallika tootmine müü vahetärgis
kasvab perspektiivplaanide alusel kärs-
aliva näärtadau lõpuks 20 000 ton-
nini. Näärtadu aartatu on linnu-
liha tootmine suurimad planniselts
breilvikanatuse tul. Meeldis on mää-
nida, et sellist üritamist on aktiiv-
selt aa näärtadu suur hulk elanik-
konnast.

Töötajate isiklikuust abimajapidami-
sist saadava teodangu hulk ja aa-
naal on mitmete põllumajandusea-
dusti puhul määratimiväärne. Pragu
on NSV Lõudus riik 33 miljonit isik-
liku majapidamise. Nende paalt
toodetud puu- ja köögivilj on tõku-
saks linnas riiklikus ja kooper-
tiivsetes majandites nannatatud teo-
dangule.

Pragu on Nõunogude Lõudus aian-

doministiviumi alluuses 3000 sooloo-
si, mis aastas toodavad ligi 9 mil-
jonit tonni kõõgivilja ja 1,5 miljo-
nit tonni puuvilja.

9. aprillil toimunud EKP kesko-
mitu kümnendal plenumil tegi EKP
esimene sekretär kord väina teatavaks,
et on moodustatud agrotööstuskomplek-
si süstemi juhtimine ja koordine-
rimist keskoorga - Eesti NSV Agrotööstus-
nõukogu. NSKP Keskkomitee Politbüroo
avustab loole ja kiitis heaks vabariigi
algatusel.

Agrotööstusnõukogu suudab en suure
töö põllumajandustootmise efektiivsuse
tõstmisel, et vää ulla tootlusprogram-
mi ilmnud.

5. Stendi materialid



IGA RAASUKE PIHKU!

5.2. Huvitavaid andmeid ja fakte leiva kohta

- Rukkileivaga matkab inimene umbes $\frac{2}{3}$ päevast süsivesikute-, $\frac{1}{3}$ valgu-, $\frac{1}{2}$ fosfori- ja rauda-, üli $\frac{1}{3}$ B₁-vitamiini ning $\frac{1}{5}$ B₂- ja PP-vitamiini vajadusest.

Rukkileiva kalorsus on 206-233 kcal, nisuleiva kalorsus 213-259 kcal.

- Teraviljade tarvituse inimene kohta on suuresti varieerunud, näiteks maailmajagude järgi 65 kg -lt (Põhja-Ameerika) kuni 152 kilogrammini (Aasia) ja riikide järgi 65 kilogrammilt (USA ja Kanada) kuni 230 kilogrammini (Rumeenia).

Nisu tarvituse inimene kohta on kõige suurem Euroopa riikides (Jugoslaavia, Rumeenia, Itaalia

- 120 ... 130 kilogrammi) ja NSV liidus 118 kg, mis on väiksem Aafrikas, kesmiselt vaid 16 kg elaniku kohta.

- NSV Liidu T A Siberi Orakonnas L. V. Kirevski nim. Filüsiaainstituudi bioloogilise orakonnas tehakse natside vastu võitlemiseks kuu tingimustes.

- Kuni 1953. aastani müüs Kasahstan soogivirkamatil aastati riigile üldi üle 100 miljoni punda vilja. 1978. a. aga 1 miljard 50 miljonit punda. Kasahstanis toodetakse kogu Nõunogudumaa teraviljast nüüd 18%, enne uudis- ja jäätmaade ülesharimist aga ainult 5%.

- Troopika leivapuu on üks vaimolaid puud maailmas. Selle puu viljadest võetakse kasu kaadlaste arvama, et need on olnud meie riigi- ja rikkilise elavõidateks.

Ümber siitseksümme aastat

kannarad leivapuu vahetpidamata
igal aastal vilja. Iga puu võib toi-
ta üht - kaht inimest. Viis kuni seit-
se puud aga varustavad toiduposti-
tega suure perekonna terveks aas-
taks.

Leivapuu vili kujutab endast täies-
ti küpsetamisvalmis tainast. Tainast
sõtkutakse, lisatakse vett ja kees-
tli. Taignaportrud kurutatakse kuuti-
dise ja küpsetatakse ahjus või hõo-
guratil kividel.

Sel moodi valmistatud leib ei vii-
ne maitselt peaaegu üldse muu lei-
vast.

5.3. Rahvakombeid ja uskumisi seoses leivaga.

- Leiba lõikas ainult püreisa, kes oma käega andis igale pürelükmele tema osa. Mõnel pool pidid lapsed laua juures püsti seisma. Istuolal tohtis ainult tšöpere.
- Leivapuru ei tohtinud laualt maha pühkida. See tuli pihku korjata ja ämbriisse mätta.
- Söömist ei tohtinud leivapala järele jätta, sest siis pidi ihuramm kaaluma.
- Kasvavad lapsed ei tohtinud süüa leiva lõpusannikat, siis pidi kasv kinni jääma; seuraske isimehe kannikad jagati lastele, sest

see pidi olma „nassunannikas“.

- Liivakontsa ei tohtinud anda võõrastile, sest siis pidi liivajärg majast ära minema.

- Liivapätsi ei tohtinud lauale panna nii, et lahtilõigatud ots oleks olnud ukse või akna pooli. Kõnditi, et liivajätk võib ära elnasta.

- Mahakukkunud leivatükk tuli jalamaid üles tõsta ning sel-
luli suud anda.

6. Kasutatud kirjandus

1. A. Riietel. Agraartööstuskompleksi areng Eesti NSU-s. Tallinn 1982
2. M. Puidmaa. Nõukogu majandusstrateegia ning teitlusprogramm. Tallinn 1982
3. Nõukogu sotsialistliku vabariigi Lõuna Nõukogu (põhisedus). Tallinn 1977
4. Nõukogu XXVI kongressi materjali. Tallinn. 1981
5. Sotsialistliku majanduse arendamise programm. Tallinn. 1983
6. J. Savi. Jõgeva sordivõrgustik. Tallinn. 1981
7. Kõsimäe ja Nartus m. 6. Tallinn 1983

ruut.