

## **Leib**

Juuretis segada 2,5 l sooja vee ja 1 kg rukkijahuga (segada päripäeva). Asetada kaetult seisma sooja 12 tunniks.

Teine päev:

Lisada 15 tl soola

5 dl suhkrut

700 g maltoosat

4 kg rukkijahu (Veski Mati)

3 peotäit nisujahu

Segada aeglaselt päripäeva, panna vormidesse kerkima, kergitada 2-4 tundi. Kūpsetada 1 t 20 min.

Väljatulek 10 Atla vormitait. Soovi korral tainast segada sisse pekikuubikuid (suitsuliha) või seemneid.

## **Jõulumaitseline pirnimoos**

1,5 kg pirne keeta pehmeks

Lisada 1 tl piparkoogi maitseainet

0,5 kg suhkrut

1 sidruni mahl

Keeta veel 10 min

Lisada 1 pakk moosi paksendajat

## **Pirnimoos vanilje kaunaga**

1,5 kg pirne keeta pehmeks koos 1 vanilje kaunaga, lisada 0,5 kg suhkrut

Röstida 1 dl mandlilaaste, segada keevale moosile ja keeta veel 5 min.

## **Pirnimoos mustasõstraga**

1,5 kg pirne keeta koos 0,5 kg mustasõstraga pehmeks, lisada 1 tl kaneeli, 0,5 kg suhkrut + 1 pakk moosi paksendajat.

Alati võib kasutada ekstra moosisuhkrut.

## **Šokolaaditruhvlid 30 trühvli (0,015g)**

0,175 ml rõõska koort

0,275 kg tumedat šokolaadi

0,025 kg (2 spl) võid

2-3 spl brändit (soovi korral)

Katteks:

Kakaopulbrit

Peenestatud sarapuupähkleid

0,400 kg tumedat, valget või piimašokolaadi

Tehnoloogia:

- Lase koor keema, võta tulelt ja lisa šokolaad
- Sega kuni šokolaad on sulanud
- Lisa või ja soovi korral brändi
- Lase segul jahtuda. Kata toidukilega kinni ja hoia külmkapis (võib hoida üleöö)
- Kata plaat küpsetuspaberiga
- Moodusta šokolaadisegust kahe teelusika abil 30 palli ja pane need küpsetuspaberile (vahepeal kui segu pehmeneb, pane külmkappi)
- Et trühvlid kakaopulbriga katta, sõelu pulber kaussi ja veereta trühvleid ükshaaval pulbri sees, nii et nende ümar vorm säilib
- Šokolaadiga katmiseks lasta trühvlitel vähemalt 1 tund külmas seista
- Sulata vesivannil šokolaad, sega kuni on ühtlane
- Kasta trühvleid puutikuga ükshaaval šokolaadi ja aseta küpsetuspaberiga kaetud plaadile ning külmkappi

### **Šokolaaditrühvlid hapukoorega**

250g „Kalevi” šokolaadi „Bitter”

1 dl rõõska koort

0,5 dl suhkrut

50 g magedat võid

1 sl paksu hapukoort

Kaunistuseks: 1 dl „Kalevi” kakaopulbrit „Meie mark”

Lõika šokolaad suure kokanoaga peeneks. Aja koor ja suhkur kuumaks, kalla šokolaadile ning sega ühtlaseks. Lisa pehme või ja toasoe hapukoort, sega taas ühtlaseks. Kata anum kaanega ja pane järgmise päevani jahedasse. Võta tahkunud segust melonilõikuri või väikese lusika abil pallikesi ning veereta neid kakaopulbris. Hoida serveerimiseni jahedas.

### **Šokolaadi-mandlitrühvlid (25 tükki)**

0,175 kg tumedat šokolaadi

0,050 kg võid

0,060 kg tuhksuhkrut

0,050 kg jahvatatud mandleid

2 spl mandlilikööri (Amaretto)

Kaunistuseks: 0,050 kg riivitud või hakitud tumedat šokolaadi

Tehnoloogia:

- Sulata kastrulis šokolaad ja või

- Sega juurde tuhksuhkur ja jahvatatud mandlid
- Maitsesta likööri
- Jahuta segu külmkapis, kuni sellest on võimalik vormida pallikesi
- Vormi 25 pallikest
- Kalla riivitud šokolaad taldrikule ja veereta šokolaadipalle selle sees
- Pane kommid vormidesse, soovi korral kaunistada heleda sulatatud šokolaadiga

### **Šokolaadi-pähklikuhjad (15 tükki)**

200 g valget šokolaadi

100 g küpsiseid

100 g metsapähkleid

200 g tumedat šokolaadi

Tehnoloogia:

- Sulata vesivannil tükeldatud valge šokolaad
- Purusta küpsised ja sega valge šokolaadiga
- Sega hulka tükeldatud pähklid
- Tõsta lusikaga kuhjakesed küpsetuspaberile tarduma (hoia külmas)
- Sulata tume šokolaad ja kasta kuhjakesed šokolaadisse
- Tõsta uuesti küpsetuspaberile tarduma

### **Martsipani-pähklimaius (15 tükki)**

100 g röstitud ja kooritud metsapähkleid

250 g martsipani

200 g tumedat šokolaadi

Kaunistuseks: 100 g valget šokolaadi

- Vormi iga pähkli ümber martsipan ja veereta käte vahel ümmarguseks
- Sulata tume šokolaad vesivannil ja kasta martsipanipallid ükshaaval šokolaadi sisse
- Pane kommid küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja tõsta külma
- Sulata vesivannil valge šokolaad ja kaunistada kommid

### **Õuna-porgandikissell**

Õun 145 g

Porgand 190 g

Vesi 600 g

Suhkur 100 g

Õunamahl 100 g

Astelpajumarjad 40 g

Kartulitärklis 25 g

*Väljatulek 1000 g*

Õunad ja porgandid koorida, riivida peene riiviga. Keevas vees lahustada suhkur, keeta kaneelikoor (hiljem võtta välja), lisada riivitud porgand, õunad ja astelpajumarjad, keeta valmimiseni. Püreestada saumikseriga, tihendada kartulitärklisega. Serveerida jahtunult vahukoorega.

### **Lumemaasikas (õuna-peeditarretis vahukoorega)**

Õun 485 g

Peet 150 g

Vesi 250 g

Sidrun 130 g

Suhkur 150 g

Želatiin 15 g

Vesi želatiinile 90 g

Vahukoor 150 g

Suhkur 10 g

*Väljatulek 1000 g*

Õunad ja peedid koorida, riivida peene riiviga. Peedid hautada väheses vees poolpehmeks. Lisada riivitud õunad, suhkur, sidrunimahla ja riivitud sidrunikoor ning ettevalmistatud želatiin. Valada vormidesse, tarretada külmkapis. Serveerida vahukoorega.

### **Täidetud kaalikad 4 inimesele**

4 keskmist kaalikat

Keetmiseks vett ja soola

Täidis:

400 g kodust hakkliha

100 g peekonit

2 sibulat

100 g purustatud ja praetud maapähkleid

4 küüslauguküünt

2 paprikat

4 spl hapukoort

2 muna

Maitse järgi soola

1 tl jahvatatud musta pipart

Kuivatatud tüümiani, kuivatatud basiilikut

1tl peeneks hakitud ingverit

1 tl peeneks hakitud tšillipart

Praadimiseks võid

200 g riivitud Eesti juustu

Koori kaalikad ja keeda soolaga maitsestatud vees. Uurista kaalikad seest tühjaks ja valmista täidis: prae pannil peeneks hakitud sibul, küüslauk, peekon, tšilli, ingver ja hakkliha ning peeneks hakitud paprika. Hauta läbi ja jahuta maha. Lisa segule muna, hapukoor, maitseained ja pähklid. Täida kaalikad seguga ja riputa peale riivjuust. Küpseta ahjus 180°C juures 20 minutit.

### **Porgandivrapp**

Pannkoogitainas:

Nisujahu 200 g

Piim 250 g

Muna 4,5 tk

Porgand 200 g

Toiduõli (praadimiseks) 50 g

Ürdisool

Täidis:

Lehtsalat 65 g

Toorjuust või sulatatud juust 50 g

Punane paprika 65 g

Viilutatud keedusink 50 g

Juust 50 g

*Väljatulek 1000 g*

Pannkoogid: porgandid koorida, riivida peene riiviga. Jahu segada kausis ürdisoolaga. Valada peale pool piimast, segada tainas ühtlaseks, maitsestada. Lisada juurde riivitud porgandid. Lasta tainal 30 minutit seista, küpsetada suured ülepannikoogid.

Vrappide vormimine: jahtunud pannkookidele määrada toorjuustu või sulatatud juustu, asetada peale salatileht, tükeldatud juust ja paprika ning singiviilud. Keerata rulli. Lõigata diagonaalselt pooleks ja serveerida.

### **Porgandikompvekid**

Porgand 625 g

Või 100 g

Rosinad

50 g

Küpsised 200 g

Rõõsk koor 50 g

Mesi 60 g

Hakitud mandlid 60 g

Kaneel 5 g

Kookoshelbed 50 g

*Väljatulek 1000 g*

Porgandid koorida, riivida peene riiviga, hautada võis poolpehmeks. Küpsised purustada köögikombainis või tainarulli abil. Segada omavahel hautatud porgandid, peenestatud küpsised, rosinad, mesi, rõõsk koor, hakitud mandlid ja kaneel. Viimistleda maitse. Lasta maitse ühtlustumiseks segul paar tundi seista. Vormida väikesed pallid, veeretada neid kookoshelvestes. Asetada kompekid külma tahkuma.

### **Juustused kartulimütsid 6 inimesele**

Või 25 g

Kartul 500 g

Roheline sibul

Eesti juust 50 g

Piim 3 spl

Muskaatpähkel

Muna 2 tk

Sool, pipar

20 minutit + küpsetamiseks 20 minutit

1. Kuumuta ahi 220 kraadini. Määri võiga kuuene muffinivorm. Pane tükkideks lõigatud kooritud kartulid soolaga maitsestatud vette keema. Keeda pehmeks, kuid ära lase kartulitel päris ära laguneda. Kurna, tahenda, suru püreeks.
2. Sega riivitud juust hakitud sibulaga ja lisa kartulitele. Sulata või ja sega piimaga. Vala osade kaupa kartulitainale. Maitsesta korralikult soola, pipra ja vähese riivitud muskaadiga. Tõsta massi hulka lahtiklopitud munakollased ja vahustatud munavalged. Sega õrnalt ühtlaseks.

Tõsta muffinivormidesse ja küpseta 15-20 minutit.

### **Köögiviljatarrend 4 inimesele**

Köögivilja- või kanapuljong 800 g

Kuiv valge vein 100 g

Želatiin 15 g

Kirsstomatid 100 g

Brokoliõisikud 40 g

Kollast paprikat 50 g

Kuumuta puljong keemiseni. Keeda brokoliõisikuid 3 minutit puljongis. Tõsta brokoli puljongist välja ja aseta külma veega loputatud väiksematesse või ühte suuremasse metallvormi. Lisa puljongile vein. Ettevalmistatud želatiin lahusta kuumas puljongis. Aseta vormidesse tomati sektorid ja külmunud herved. Vaha peale puljong ning lase külmkapis tarretuda vähemalt 5 tundi või üleöö. Kasta vormid korraks kuuma vette ja kummuta serveerimisalusele.

#### **Porgandipüreega täidetud kartulid 4 inimesele**

1 kg kartuleid

300 g keedetud porgandeid

Soola

Võid

Riivitud muskaatpähklit

Koori kartulid ja lõika pooleks või neljaks – olenevalt suurusest, keeda poolpehmeks. Tee kartulitesse süvendid. Riivi keedetud porgandid, maitsesta soola ja muskaatpähkliga, lisa ka või ja sega ühtlaseks massiks. Täida kartulid. Pne täidetud kartulid ahjunõusse, lisa ahjunõu põhja ka veidi õli. Küpseta 20 minutit 180-kraadises ahjus. Sobib serveerida värskel salati ja ahjukalaga.

#### **Mahlane fetajuustu-köögiviljapirukas (8 portsjonit)**

Piruka tainas:

Nisujahu 3 dl

Või 125 g

Vesi 3 sl

Soola

Täidis:

Sibul 1 tk

Punane paprika 2 tk

Suvikõrvits 1 tk

Võid

Küüslauk 2 küünt

Värskel basiilik 3 sl

Riivitud juust 2 dl

Feta juust 2 dl

Munakate:

Muna 3 tk

Rõõsk koor 2 dl

Must pipar, muskaatpähkel

Piruka taigen: Haki külma või jahuga segamini, lisa vesi ja sool ning sega tainaks (seda võid teha ka köögikombainis). Pane 30 minutiks külma. Vajuta tainas pirukavormi põhja ja äärtele, torka kahvliga augud sisse.

Eelküpseta põhja ahjus 225° juures 10-15 minutit (toesta küljed fooliumiga).

Täidis: Puhasta paprikad ja suvikõrvits, lõika kuubikuteks; haki sibul. Kuumuta sibulat võis või õlis pannil. Lisa paprika ja suvikõrvits, samuti purustatud küüslauguküüned. Kuumuta kõiki koos mõned minutid, puista üle basiilikuga.

Puista pirukapõhjale riivitud juust ja laota peale köögiviljad. Riivi fetajuust jämedalt (või pudenda), jaota köögiviljadele. Klopi munad koorega lahti, maitsesta pipra, muskaatpähkli ja vajadusel soolaga.

Vala pirukale ja küpseta 175° juures 40-45 minutit.

Fetajuust annab pirukale piisavalt soolasust, mistõttu ole soola lisamisel ettevaatlik.

### **Magusad peedi-tangukotletid 4 inimesele**

Odratang 100 g

Väiksemad punapeedid 4 tk

Muna 2 tk

Õun 1 tk

Vanill- või vanilliinsuhkur

Paneerimiseks 6 spl nisukliidid

Õli

Valmistamine: aja vesi keema ja keeda odratang pehmeks. Riivi keedetud punapeet peeneks. Riivi ka kooritud õun. Sega komponendid omavahel kokku, lisa suhkur ja muna. Sega ühtlaseks massiks. Vala taldriku peale nisukliidid. Vormi massist kotletid ja paneeri mõlemalt poolt kliidega. Kuumuta pannil õli ja prae kotlette mõlemalt poolt. Kõrvale sobib pakkuda hapukasmagusat õunamoosi. Kui käepärast on vaid kruubid, siis keeda need pehmeks ja tee saumikseriga peenemaks.