

Luhre talu perenaise tütre retseptid:

Suvikõrvitsa moos

2 kg puhastatud suvikõrvitsat

0,5 dl vett

700 g moosisuhkrut

2 sidrunit

1 sl sidrunihapet

1 sl vaniljesuhkrut

1 spl apelsini sukaadi

Suvikõrvits koorida, seemned eemaldada, tükeldada. Pane veega keema, natukese aja pärast lisa sidruni riivitud koor ja mahl. Keeda paksenemiseni. Tee püreeks, lisa suhkur, sidrun, vanilje, sukaad. Keeda 45 min. Lisa sidrunihape, püreesta, pane purki.

Tomati-vanilje moos

1 kg punaseid tomateid

8 dl moosisuhkrut

1 dl vedelat mett

1 spl vaniljesuhkrut

1 sidruni riivitud koor ja pressitud mahl

Tomatid viilutada, panna potti, lisa suhkur, mesi, vanilje, sega, pane õöseks külma. Pese sidrun, riivi tomatisegu hulka, pressi hulka mahl, kuumuta segu kuni muutub paksemaks.

Tee segust püree, pane purki.

Piparmündi moos

1 kg rohelisi tomateid

500 g moosisuhkrut

100 g vedelat mett

1 spl vedelat piparmünti

1 sidrun

1 spl apelsini sukaadi

Tomatid viilutada, panna potti, lisa suhkur, mesi, piparmünt, sega, pane õöseks külma. Pese sidrun, riivi tomatisegu hulka, pressi hulka mahl, lisa apelsini sukaad, kuumuta segu kuni muutub paksemaks.

Tee segust püree, pane purki.

Pihlaka essents

1 kg pihlakaid

1 l vett

700 g suhkrut

Marjad veega tulele u. 30 min, lisa suhkur, keeda kuni segu muutub paksemaks. Purusta pihlakad keemise ajal. Pressi segu läbi sõela, pane pudelisse.

Õie Lauri retseptid:

Vürtsikas kurgisalat

3 kg kurki
4-5 sibulat
1-2 küüslauku
4-5 paprikat
tilli tükeldada
1 spl sinepit
1-2 sl soola
3 sl suhkrut
4 sl äädikat
1 tl peent pipart
4-5 sl õli lisada.

Segada, hoida 24 tundi külmikus, panna purki. Hoida külmas. Säilib hästi.

Seened soolvees

Seened kupatada, loputada külma veega, nõrutada. Uuesti potti, vesi peale, 1 kg tooreste seente kohta lisa 1 spl soola. Keeda ca 10 min. Pane purki ja kaaneta. Jahedas säilib 2-3 aastat.

Marineeritud seened

Kaalu ära toored seened. Pestud riisikad pane potti (roostevaba või teflonpott). Kuumuta tasasel tulel, kuni mahl tuleb välja. Vaht võta ära. Keeda eraldi vähese veega porgandi ja sibula rõngad poolpehmeks. Kalla seente hulka.

Lisa 1 kg seente kohta:

$\frac{3}{4}$ spl soola
 $\frac{3}{4}$ spl suhkrut
napp sl äädikat
terapipart
vürtsi
mõni nelk

Keeda veel veidi, pane purki, kaaneta.

Marika Sale retseptid:

Pirni-õuna-kohupiima pirukas

Taigen:

100 g võid
350 g jahu
1 pakk kuivpäarmi
1 tl soola, suhkrut
200 ml vett
1 muna

Täidis:

1 pakk kohupiima
100 g hapukoort
100 g suhkrut
1 tl vaniljesuhkrut
1 õun ja 1 pirn

Taigna määrimiseks:

100 g võid

50 g šokolaadi helbeid
1 tl kaneeli
150 g suhkrut

Kõik ained kokku segada sulatatud või hulka.

Suupiste tuuletaskud õunavahuga

Taigen:

0,3 l vett
100 g võid
200 g jahu
3 muna

Täidis:

1 pakk kohupiima
0,5 pakki vahukoort
0,5 tl kaneeli
õunamoos
suhkur
vaniljesuhkur

Kate:

1 tahvel tumedat šokolaadi

Marineeritud kuuseriisikas omas mahlas

Parasjagu kuuseriisikaid

1 keskmine porgand

1 suurem sibul

2 spl sinepiseemneid

1,5 tl soola

2 spl suhkrut

äädikat oma maitse järgi

Baseerida (mitte pruunistada, vaid kuumutada!) kuumas oliivõlis porgand, sibul, sinepiseemned, must terapipar. Lisada pestud seened pannile ja maitsestada soola ja suhkruga. Kui on tekkinud piisavalt vedelikku, siis maitsestada äädikaga oma äranägemise järgi. Suruda seened tihedalt purki, et tekoks peale vedelik ja kaanetada.

Vana-Vigala Tehnika- ja Teeninduskooli retseptid:

Mitmevilja kuklid

Mitmevilja jahu 0,750

Margariin 0,030

Pärm 0,030

Vesi (36-kraadine) 4,5 dl

Lahusta pärm käesoojas vees ja lisa sulatatud margariin (margariini võid asendada ka 1 sl toiduõliga). Sega hulka mitmeviljajahu. Sõtku tainast seni kuni see lööb kausi servade küljest lahti. Lase tainal soojas kohas kausis kinnikaetult umbes 30 minutit kerkida. Vormi vastavalt soovile kas kuklid või saidad. Siledama kooriku saamiseks veereta kukleid enne küpsetusplaadile asetamist nisujahus. Lase saidadel soojas kohas rätiku all umbes 30 minutit kerkida. Küpseta kesrkinud kukleid 200 kraadi juures umbes 20-20 minutit. Krõbedama kooriku saamiseks pihusta küpsetamise alguses kuklite pinnale veidi vett.

Kartuli-õunapannkoogid (8-le)

4 suuremat toorest, muredat kartulit

1 suurem õun
3 supilusikatäit suhkrut
Pisut soola maitseks
3 muna
2,5 dl nisujahu
0,5 tl küpsetuspulbrit
1 tl jahvatatud kardemoni
Riivitud sidrunikoort
Praadimiseks õli
Serveerimiseks hapukoort, soovi korral kaneeliga maitsestatult
Lisandiks marju või puuviljalõike (sobivad ka kompotimarjad ja puuviljad, samuti ka külmutatud ja sulatatud marjad)

Riivi kartul ja õun peene riiviga. Sega suhkrut ja soolaga. Klopi hulka munad. Mõõda välja jahu ja lisa küpsetuspulber. Sega tainas ühtlaseks koospüsivaks massiks (natuke paksemaks kui tavaline pannkoogitainas, nii et saaks lusikaga pannile tõsta). Maitsesta soovi korral kardemoni ja riivitud sidrunikoorega. Küpseta mõõdukas kuumuses pannil lusikakookidena. Serveeri maitsestatud hapukoore ja marjade või puuviljalõikudega.

Kartulileib (2 pätsi)

0,250 kg riivitud rukkileiba
0,500 kg nisujahu
0,020 kg pärimi
0,350 kg sooja (30 kraadi) vett
0,200 kg keedetud kartulit
1-2 tl soola
Köömneid
Peterselli

Soojendatud vette sega pärm, riivleib ja jahu. Sõtku ühtlase konsistentsiga tainas. Kata nõu rätikuga ja pane mõneks tunniks sooja kohta kerkima. Keeda kartulid ja tamba pehmeks, võib ka riivida. Klopi koos maitseainete (köömnete, hästi peeneks hakitud peterselli ja soolaga) kerkinud taigna hulka. Puista peale paksult jahu ja pane uuesti kerkima. Kerkind tainast vormi märgade kätega pätsid ja paneneed küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Küpseta 200 kraadi juures 30 minutit. Küpsenud leibad piserda üle veega ja jäta rätiku alla jahtuma.

Juuretisega rukkileib (2 pätsi)

3-4 supilusikatäit juuretist
0,75 l käesooja vett
0,9-1 kg täisterarukkijahu
1,5 dl fariinisuhkrut
4 tl soola
3 sl peenestatud linaseemneid
1-2 dl rukkihelbeid

Taina tegemiseks sega suures kausis 3-4 sl juuretist käesooja veega. Lisa 3 dl täisterajahu ja sega paksuks kõrdiks, puista peale paksult jahu. Kata kauss toidukilega ja seejärel froteerätikuga ning pane mass sooja kohta hapnema. Kui ruum on mõnusalt soe, kestab hapnemine harilikult 10-12 tundi, külmemas ruumis arvesta 12-20 tunniga. Järgmisel päeval, kui tainas on parajalt hapu – nõus üles kerkinud ja alla vajunud – klopi see veelkord läbi. Segamine lisab tainale õhku ja juuretis saab jõudu juurde. Enne maitseainete lisamist võta 4 sl tainast järgmise korra juuretiseks. Pane see plastkarpi ja külmkappi. Juuretist võib ka sügavkülmutada. Lisa varemtehtud tainale suhkur, sool, rukkihelbed ja soovi korral eelnevalt peenestatud linaseemned. Seejärel sega hulka ülejäänud jahu, sõtku seni, kuni tainas lööb käte küljest lahti. Mida kiiremini sõtkuda, seda soojem jääb tainas ja kergem saab leib. Tainas peaks jääma paks aga pehme. Jaga tainas küpsetuspaberiga vooderdatud või paksult võiga määratud piklikesse ahjuvormidesse, silu märja käega pealt siledaks ning vajuta näpuga sisse

augukesed. Pane vormid rätik alla sooja kohta kerkima, kui taina hulk on kahekordistunud, võid küpsetama asuda. Küpseta leibu 250 kraadi jures 15-20 minutit ehk kuni tekib krõbe koorik. Alanda temperatuur 200 kraadini ja küpseta veel 35-45 minutit. Küpsetusaeg oleneb leiva suuruselt. Valmis leib on hästi kerkind ja pealt kuldpruun ning leiva sisetemperatuur on 98 kraadi. Piserda ahjust tulnud leivad veega üle ja jäta rätiku alla jahtuma.

Õuna-porgandikokteil

30 g õuna

6 sl apelsinimahla

1 sl astelpajumahla

70 g porgandimahla

Koori ja viiluta õunad. Lisa õuntele apelsinimahla, astelpajumahla, porgandimahla ning püreesta.

Kurgikokteil

60 g salatikurki

250 ml keefiri

Soola

Musta pipart

Basiilikut või münti

Koori salatikurk ja viiluta. Pane püreestajasse kurgitükid, pool puhmast basiilikut või münti ja keefiri ja püreesta. Maitsesta soola ja pipraga.

Porgandikokteil

$\frac{3}{4}$ klaasi piima

$\frac{1}{4}$ klaasi riivitud toorest porgandit

1 tl mett

2 tl sidrunimahla

Riivitud porgand, mesi ja sidrunimahl segatakse, lisatakse piim.

Kakao-jogurtikokteil

2 dl rõõska koort (10%)

2 dl maitsestama jogurtit

2 tl vaniljesuhkrut

4 dl vaniljejäätist

2 tl lahustuvat kakaod

Vahusta mikseri, köögikombaini või blenderiga kõik koostisained kohevaks joogiks.

Mustika kokteil

1 $\frac{1}{4}$ mustikaid

1 ml apelsinimahla

2 ml maitsestamata jogurtit

$\frac{3}{4}$ ml piima

Purusta nuimikseriga mustikad. Lisa ülejäänud koostisosad ja sega mikseriga ühtlaseks. Vala kokteil klaasidesse.

Pohlabool segumahla ja Sprite'iga

1 l pohlamahla

1 l Sprite'i

0,5 l segumahla

Kaunistuseks pohli ja väikesi melissi- või mündilehti

Pressi pohladest mahl välja. Sega pohla- ja segumahl Sprite'iga vahetult enne serveerimist, puista joogi pinnale peotäis marju ja melissi- või mündilehti.

