Maarika Sale retseptid:

Odrajahukarask
600-700 g keefiri
2 muna
30 g suhkrut
350 g odrajahu
130 g nisujahu
2 tl söögisoodat
maitse järgi soola
Sega keefir, munad ja suhkur. Lisa kuivained koos soolaga. Tainas las jääda parajalt vedel. Vala võiga määritud pannile või vormidesse. Küpseta 200 kraadi juures umbes 30 minutit.
Küüslauguvõi:
taluvõi vahustada, lisada oliivõli ja küüslauk (röstitult või toorelt riivitud).

Peedikook
4 muna
1,5 dl suhkrut
1,5 dl fariinisuhkrut
400 g püreestatud peeti
0,75 dl pähkliõli
2 cl rummi või brändit
1,5 dl nisujahu
100 g tumedat šokolaadi
3 tl küpsetuspulbrit
100 g tükeldatud metsapähkleid
Vahusta munad suhkrutega. Sega peedipüree õli ja rummiga, lisa juurde vesivannil sulatatud šokolaad. Sega omavahel kõik kuivained. Sega õrnalt peedipüree munavahuga ja seejärel kuivained kogu massiga.
Määri koogivorm võiga ja puista üle riivsaiaga. Küpseta pöördõhuga 160 kraadi juures 50-60 minutit.
Kamavaht: 350 g hapukoort vahustada tugevaks vahuks. Maitse järgi suhkrut ja kamajahu.

Tuuletaskud punasesõstra-toorjuustukreemiga (12 suuremat taskut)
1 dl vett
0,5 dl piima
50 g võid
0,5 tl soola
2 spl suhkrut
1 dl nisujahu
4 muna
Kuumuta vesi, piim ha või potis keemiseni, maitsesta soola ja suhkruga. Tõsta pott tulelt ja lisa varem valmis mõõdetud jahu. Sega massi usinalt ja tee järelkuumutamist, et ei jääks jahutükke. Jahuta poti sisu senikaua, kuni võid sõrme vabalt taignas hoida. Seejärel lisa ükshaaval munad, nii jaotub muna paremini taignasse. Võib mikserdada. Tainas on valmis, kui on saavutanud siidja konsistentsi. Küpseta 15 minutit 200 kraadi juures ja seejärel 15 minutit 150 kraadi juures.
Täidis:

350 g maitsestamata toorjuustu
2 tl vanillisuhkrut
suhkrut maitse järgi
2 dl vahukoort (33%)
maitse järgi marjadest tehtud toormoosi

Maaja Orgusaare retseptid:

Ruta paprikasalat
Vaja on:
1 kg paprikakaunu
1 kg kurki
1 kg tomateid
500 g sibulaid
1,5 tl soola
2 sl suhkrut
1 sl 30%list äädikat
Seemnetest puhastatud paprika, kurgid ja tomatid tükeldada, sibulad hakkida. Köögiviljad segada keedunõus soola, suhkru ja äädikaga ning keeta tasasel tulel tund aega. Salat tõsta steriliseeritud purkidesse ja kohe kaanetada.

Julia salat
Vaja on:
3 kg kabatšokke (suvikõrvitsaid)
1 kg paprikakaunu
2-3 küüslaugupead
200 g petersellilehti
Püree:
1 kg küpseid tomateid
80 g soola
200 g suhkrut
350 g õli
10 pipratera
maitse järgi äädikat
Puhastada ja peenestada köögivili. Tomatid püreestada nuimikseriga, lisada sinna kuuluvad ained. Esmalt panna püreesse paprika, keeta 10 minutit, siis lisada kabatšokid, keeta veel 10 minutit. Enne keemise lõppu segada sisse küüslauk, hakitud petersellilehed, äädikas. Salat tõsta kuumana purkidesse ja kohe kaanetada.

Õie Lauri retseptid:

Kurgisalat paprikaga (toores)
3 kg kurki

4-5 sibulat
1-2 küüslauku
4-5 paprikat
4-5 tilliõisikut tükeldada suurde nõusse.
Lisada
1 sl sinepit
1-2 spl soola
3 spl suhkrut
4 spl äädikat
1 tl peent pipart
4-5 sl õli
tilli
Segada, hoida 24 tundi jahedas, siis purki. Kaanetada, hoida külmas. Säilib 6 kuud.

Tomati-sibula toorhoidis
1 kg tomateid
300 g sibulaid
5 spl äädikat
1 spl suhkrut
5 tl jämedat soola
0,5 tl peenikest pipart
segada, kuni sool on sulanud, siis purki.

Kurgi „kähkukas“
Kilekotti mustsõstra lehti, tilli, veerandiks lõigatud kurgid, natuke soola ja suhkrut.
Kott kinni ja külma. 2 tunniga valmis.

Meeste salat
2 kg kupatatud seeni
500 g porgandiribasid
1 kg tomateid
500 g sibularattaid
2 spl soola
2 spl suhkrut
2 spl 30%list äädikat
200 g õli
3-4 küüslaugu küünt
veidi peent pipart
keeta aeglasel tulel ja siis purki.

Juudi higi
1 kg tomateid
50-100 g küüslauku
200-300 g mädarõigast
1 spl soola
3 spl suhkrut
1 spl äädikat
ajada läbi hakkmasina.
Värske kurk
1 l vett

1 spl soola
1 spl suhkrut
1,5 spl 30%list äädikat
tilli
peterselli
Keeta marinaad, lasta veidi jahtuda, valada kooritud kurgi ratastele ja kuumutada 10 minutit 80 kraadi juures.

Milli Teerni retseptid:

Marineeritud aedoakaunad
1 kg aedoa kaunu
0,5 l vett
20 g soola
Marinaad:
0,5 l vett
tilli ja peterselli lehti
20 g soola
20 g suhkrut
20 g 30%list äädikat
Puhastatud aedoakaunad keeta soolaga maitsestatud vees poolpehmeks, nõrutada ja panna purkidesse. Valada üle kuuma marinaadiga ja pastöriseerida 80 kraadi juures.

Paprika-küüslaugusalat
800 g paprikat
400 g puhastatud küüslauku
1 l vett
5-5 tera pipart
5-6 tera nelki
5-6 tera vürtsi
1 spl suhkrut
2 spl jämedat soola
2 spl 30%list äädikat
sinepi seemneid (kui on)
Marinaad valmis keeta. Panna äädikas ja natuke õli. Küüslaugu küüned ja ribadeks lõigatud paprika panna marinaadi sisse, keeta 1 minut. Tõsta purkidesse ja võib veel purkide peale valada tibake õli.

Tomati-seenesalat
1 kg sibulaid puhastada, lõikuda ja asetada suurema keedupoti põhja, kus hautada 2 klaasis taimeõlis poolpehmeks. 2 kg kupatatud mahedamaitselisi riisikaid lõikuda väiksemateks ribadeks ja lisada sibulale. Nüüd lisada 0,8-1 kg kooritud ja tükeldatud tomateid ja sama palju ribadeks lõigatud maguspipart, 2-3 spl suhkrut ja 1-1,5 spl soola, 0,5 tl jahvatatud musta pipart, 0,5 tl jahvatatud ingverit ja 0,5 tl purustatud vürtsi.

Segu kuumutada aeglasel tulel pidevalt segades kuni keemiseni. Võtta tulelt ja lisada 2-3 spl 30%list äädikat. Segada hoolikalt läbi ja lasta veel korra keema. Tõsta kuumalt eelsoojendatud purkidesse ja sulgeda õhukindlalt.

Juurviljasalat
400 g porgandit
1200 g kurki
400 g sibulat
400 g aedube
44 g tomateid
30 g suhkrut
30 g soola
25 g 30%list äädikat
120 g toiduõli
Kõik toiduained kuumutada õlis, lisada suhkur ja sool. Kuumutamise lõpul lisada äädikas. Panna kuumadesse purkidesse ja sulgeda õhukindlalt.

Köögiviljasalat õlita
200 g tomateid
200 g balanšeeritud porgandeid
200 g kurki
200 g kupatatud sibulaid
200 g balanšeeritud kapsast
20 g suhkrut
20 g soola
20 g 30%list äädikat
Kõik ettevalmistatud ained segada ja kuumutada keedunõus. Lisada sool, suhkur ja kuumutamise lõpul äädikas. Panna kuumalt purkidesse ja sulgeda õhukindlalt.

Malle Murumetsa retsepte:

Paprikasalat
1,5 kg puhastatud paprikakaunu, punaseid ja rohelisi, kollaseid
2/3 kl oliivõli
2,5 kl vett
½ kl suhkrut
1 spl soola
20 tera vürtsi
6 nelki
½ riivitud muskaatpähklit
2-3 loorberilehte
äädikat
Pikuti poolitatud ja neljaks lõigatud puhastatud paprikad hautada maitseainetega õlis poolpehmeks, siis lisada äädikat maitse järgi. 4 pooleliitrist purgitäit tuleb välja.

Salat suvikõrvitsaga
350 g tomatipastat
0,5 l vett
1 kl õli

1 kl suhkrut
2 spl jämedat soola
1 spl äädikat
2 kg suvikõrvitsat
10 keskmist sibulat
10 keskmist tomatit
5 keskmist paprikat
Suvikõrvits kuubikuteks lõigata ja keeta 10 minutit vee, õli, soola, tomatipasta ja suhkru segus, lisada sibul – 10 minutit keeta, lisada kooritud tomatid – 10 minutit keeta, lõpuks paprika – 10 minutit keeta ja kõige lõpuks lisada äädikas.

Maret Vahari retsept:

Kõrvitsa-sidrunimoos
1 kg kõrvitsat
1 kg sidrunit
1 kg suhkrut
Kõrvits riivida jämeda riiviga, panna kihiti suhkruga ja sidrunimahlaga. Suhkru peale riivida sidrunikoort. Alumine ja pealmine kiht on kõrvits. Täna paned potti, homme keedad nagu moosi.

Tiina Sillaste retsepte:

Kreegi ½ toormoos
Kreegid keedetud, siis jahutatud ja lisatud suhkur. Suhkur sulatatud ja siis külmikusse (sügavkülma). NB! Talvel sulatada ja siis nautida!

Õuna ½ toormoos
Õunad keedetud, siis jahutatud ja lisatud suhkur. Suhkur sulatatud ja siis külmikusse (sügavkülma). NB! Talvel sulatada ja siis nautida!