Muffinid kilu ja munaga
4,5 dl nisujahu
1 dl kiirkaerahelbeid („Helen“)
2 tl küpsetuspulbrit
0.75 tl meresoola
2 muna
2,5 dl maitsestamata jogurtit
1 dl rapsiõli
1 tl kuivatatud ürte (petersell, till)
Täidis:
6 kõvaks keedetud vutimuna
24 vürtsikilu („Balti vürtsikilud“)
Segada jahu, kaerahelbed, küpsetuspulber, meresool ja ürdid. Teises kausis vahustada munad, lisada maitsestamata jogurt ja toiduõli. Segada kokku muna- ja jahusegu. Tõsta igasse pabervormiga vooderdatud muffinipanni pesasse 1 tl tainast, millele asetada 1 kilufilee, siis pikuti pooleks lõigatud vutimuna ja katta teise kilufileega. Jagada peale ülejäänud taigen. Küpsetada 200-kraadises ahjus 20 minutit. Kogus: 12 muffinit.

Küüslaugumoos
Vaja läheb:
0,5 kg sidruneid
300 g kodumaist küüslauku
300 g suhkrut
Valmistamine:
Pese sidrunid ja riivi koor, pigista sidrunitest mahl välja. Pane mahl ja riivitud sidrunikoor keema. Kui segu on paksenenud, lisa peenelt tükeldatud küüslaugud ja keeda veel 5 minutit. Püreesta saumikseriga. Tõsta moos purkidesse.

Šokolaadimoos
Vaja läheb:
1 kg mahlaseid õunu
0,5 kg suhkrut
200 g tumedat šokolaadi
0,5 l vett
Valmistamine:
Koori ja puhasta õunad, keeda need tasasel tulel pehmeks. Lisa aegamisi suhkur. Püreesta õunad ja lisa tükeldatud šokolaad. Keeda veel 10 minutit ja tõsta purkidesse.

Tsukinisalat
Vaja:
3 kg tsukinisid
1 kg tomateid
600 g porgandeid
1 klaas suhkrut
oma maitse järgi äädikat
2 sl soola
1 kl õli
10-12 küüslauguküünt
Tükeldatud köögiviljad segada suhkru, soola ja äädikaga. Lasta mõni tund seista. Õli ajada keedunõus tuliseks, lisada köögivili. Hautada tasasel tulel umbes 20 minutit, kuni köögivili on pehme. Enne lõppu lisada läbi pressi surutud küüslauk, kui tarvis, ka soola ja äädikat. Purgid täita salatiga ja kohe kaanetada.

Punaseseõstrakaste
Vaja on:
1 kg punaseid sõstraid
400 g suhkrut
1 tl soola
1 tl jahvatatud kaneeli
½ tl jahvatatud nelki
½ tl jahvatatud musta pipart
1 sl 30% äädikat
Punased sõstrad keeta väikese veega pehmeks. Marjad suruda läbi sõela, lisada suhkur, sool, kaneel, nelk ja keeta kaste paksemaks (u. 20 minutit). Enne tulelt tõstmist segada püreesse pipar ja äädikas. Sulgeda õhukindlalt väikestesse purkidesse.

Borši alus
Vaja:
3,0 kg peeti
2,0 kg tomatit
1,0 kg porgandit
1,0 kg sibulaid
1,5 kg kapsast
1 kl suhkrut
3-4 sl soola
4-5 sl äädikat 30%
300 g toiduõli
10 tera musta pipart
Peet, porgand, sibul, kapsas kuumutada 20 minutit, siis lisada tomat, äädikas, õli ja kuumutada koos soola, suhkruga 5-7 minutit. Panna purkidesse õhukindlalt.

Boršipõhi
3 kg kapsast
1 kg porgandit
1 kg kurki
1 kg tomatit
1 kg sibulat

0,5 l õli
200 g suhkrut
4-5 sl soola
4-5 loorberilehte
4 spl 30% äädikat
20 pipratera
tilli
Aja õli keema, lisa porgand ja peet. Keeta 5 min. Lisa kapsas, pipar, sool, suhkur, loorberilehed. Keeda 20 min. Lisa tomat, kurgid, sibul. Keeda 20 min. Lisa äädikas, till ja keeda veel paar min. Kuumalt kohe purki.

Kõrvitsasai
1 kg kõrvitsapüreed
½ tl soola
100 g võid
100 g rosinaid
25 g pärmi
1 sidruni riivitud koor
0,5 klaasi suhkrut (võib ka vähem)
jahu
1 kg leigel kõrvitsapüreele lisada pärm, suhkur jt ained. Jahu lisada nii palju, et oleks tugev taigen, Vormida soojas kerkinud taignast saiad, lasta veel kerkida. Määrida munaga ja küpsetada 200 kraadi juures.

Rootsi kuningliku õukonna kurgid
1 kg kurke
350 g külma vett
330 g suhkrut
80 g soola
50 g 30% äädikat
tilli
Koorimata kurgid viilutada, till peenestada. Ülalnimetatud ainetest segada lahus ja sinna valada kurgiviilud ja till. Aeg-ajalt segada ja lasta seista ööpäev. Siis purki ja sulgeda. Kuumutada pole vaja.

Tomatid tarretises
Purki panna 1 loorber, 4-5 pipart. Tomatid laduda purki kihiti sibularõngaste ja tilliga.
Keeta marinaad:
1 l vett
2 spl soola
2 spl äädikat
1 spl suhkrut
20 g želatiini lisada lõpuks.
Valada tomatitele, kuumutada 80 kraadi juures 20 min.

Õuna-pihlaka moos
2 kg õunu tükeldage, keetke
1,5 kg pihlakaid – hoidke 2 ööp. sügavkülmas, keeta ja purustada. Lisada õuntele
1 kg moosisuhkrut lisada.
Keeta aeglasel tulel valmis. Suhkrukogust võib muuta, sõib panna ka tavalist suhkrut.

Porgandi-punase sõstra moos
2 kg porgandit keeta ja püreestada
1 kg punaseid sõstraid keeta, ajada läbi sõela, segada porgandipüreega
300-400 g moosisuhkrut lisada
Keeta aeglasel tulel paksuks. Võib lisada sidrunikoort ja riivitud ingveri juurt.

Seened soolvees
Seened kupatada. Keeta soolvesi, 1 l vee kohta 1 spl soola. Panna seened soolvette ja keeta 5 min., purki ja kinni.

Marineeritud seened
Pipart, vürtsi, porgandiribasid, sibulat, mõni nelk.
1 l vee kohta 1 spl soola, 1 spl äädikat, 0,5 spl suhkrut.
Porgand, sibul keeta poolpehmeks, lisada muud ained, keeta selles seeni 3-4 min. ja purki. Seened enne kupatada.

Vana- Vigala TTK õpetajate retsepte

Furšettlaua menüü

Sõna furšett tuleneb prantsusekeelsest sõnast *fourchette* (eesti keelde tõlgituna - kahvel). **Furšettlaua** puhul serveeritakse suupisted ja joogid ning asetatakse nõud ja söögiriistad ühele või mitmele lauale, mille ääres ei istuta. Istumiskohti üldjuhul ei paigutata ja söömine toimub seistes. Erandina võib paigutada mõned toolid eriti auväärses eas või puudega külaliste tarvis. Võib moodustada ka väikesi istumisnurki. Laud on sageli mitmetasapinnaline, see kaunistatakse külluslikult, suupisted serveeritakse kaunilt vormistatud suurtel vaagnatel. Laud peaks näima õhuline ja suursugune. Suupisteid ja jooke võib pakkuda ka kandikutelt.
Furšettlaual pakutakse seega roogi, mida saab süüa ainult kahvliga, näppude vahelt või suupistetikke kasutades. Seda arvestades tuleb koostada ka menüü. Menüüsse võib lülitada rikkalikus valikus külmi suupisteid.
Sobivad on:

- liha- ja kalasuupisted väikeste tükikestena, rullikestena või tiku otsas
- kalamari, pasteedid ja muud täidised muretaignakorvikestes või volovanides
- erinevad salatid korvikestes
- tikusuupisted köögiviljadest, puuviljadest, seentest, juustust, mereandidest
- suupistevõileivad ehk kanapeed
- tuuletaskud erinevate täidistega
- väikesed küpsised erinevate katetega jne

Menüüsse võib võtta ka sooje suupisteid. Traditsioonilisteks soojadeks suupisteteks võib lugeda:

- suupisteviinerid või väikesed vorstikesed
- väikesed liharullid
- hakklihapallid
- taignas fritüüritud kala ja mereannid, köögiviljad, seened ja puuviljad
- väikesed lehttaigna- või pärmivõitaignaküpsetised erinevate täidistega

Kasutada võib aga mistahes sooje suupisteid, mis tuleb valmistada ja serveerida vastavates portsjonnõudes. Menüüsse võib võtta kuumad joogid: kohv, tee, kakao jt.

Sellisel juhul pakutakse nende juurde minikoogikesi, küpsiseid, kompvekke, pähkleid või mandleid. Pakutavaid kondiitritooteid peab saama süüa näppude vahelt.
Väga sobilikud furšettlaua menüüs on puuviljad. Nende serveerimisel tuleb teha valik, sest kaugeltki mitte kõiki puuvilju ei saa süüa näppude vahelt.
Menüüsse võetakse ka vesi, karastavad joogid, vajadusel alkohoolsed joogid. Viimaste serveerimisel tuleb järgida sobivust pakutavate suupistetega ning õigeid serveerimistemperatuure.

Heeringatrühvlid musta leivaga 10 TÜKKI
(Angelica Udeküll)
100g toorjuustu
60 g heeringafileed (suitsutatud)
Roheline sibul
Riivleib mustast leivast

1. Haki kala peeneks ning veendu, et sees pole luid. Haki roheline sibul.
2. Sega omavahel toorjuust, sibul ja heeringas.
3. Puista taldrikule riivleib, millele tõsta väike kogus kala-toorjuustumassi ning veereta sellest suupärased kuulid. SOOVITUS: Heeringa asemel võid kasutada ka kilu või suitsulõhet, riivleiba valmista ise kuivatatud leivast**.**

Röstitud mustal leival heeringa-hapukoore tarrend 10 le
3 viilu musta leiba
Peterselli või tilli kaunistuseks
Vormi abil lõika mustast leivast ümmargused „seibid“. Rösti need ahjus 180 C juures 3-4 minutit, võis pannil kahelt poolt. Röstitud leiva peale tõsta sibula-kartulikreemi ja sinna peale heeringa-hapukoore tarrend. Kaunista värske ürdioksaga.
Heeringa-hapukoore tarrend:
50g kergelt suitsetatud heeringat
30g 20%-list hapukoort
10g maitsestamata jogurtit
2g peeneks hakitud värsket tilli
5g zelatiini
Soola, musta pipart maitse järgi
Haki heeringas peeneks, lisa juurde hapukoor, maitsestamata jogurt ja peeneks hakitud till. Maitsesta soola ja musta pipraga. Leota zelatiin vees ning vesivannil sulata, jahuta veidi ning lisa heeringa-hapukoore segule. Kalla vormidesse ning tõsta külmikusse tarrenduma 4-ks tunniks.

Saiakorvike
Korvikeste tegemiseks lõika saiadel ääred ära. Sega kokku oliivõli, purustatud küüslauguküüned ning maitsesta kergelt soolaga. Määri saiad küüslaugumaitselise oliivõliga ning suru muffinipanni pesadesst. Küpseta 170C ahjus 5-10 minutit või kui saiad muutuvad kuldseks. Jahuta!

ODRATANGUSALAT (800 g)
50 g odratangu
100 g kaalikat
100 g hapukurki

100 g maasuitsusinki
60 g mugulsibulat
2 muna
Salatikaste:
100 g hapukoort
100 g majoneesi
soola, suhkrut, konservkurgi vedelikku

1. Odratangud panna vette ligunema, seejärel keeta rohkes vees pehmeks ja loputada sõelal külma veega.
2. Kaalikas pesta, keeta koos koorega pehmeks, koorida ja tükeldada kuubikuteks.
3. Munad keeta vees (10 minutit), jahutada külmas vees, koorida ja hakkida.
4. Sibul koorida ja hakkida.
5. Hapukurk ja sink tükeldada kuubikuteks.
6. Valmistada salatikaste ning segada tükeldatud salatikomponentidega. Salat panna pitsi, kaunistada singirullide, maitserohelise ja jõhvikatega.

Odrajahukarask 1 vormi täis

250 g hapupiima, keefiri, maitsestamata jogurtit
1 muna
1 tl soola
1 tl suhkrut
2 sl sulavõid
3,5 dl odrajahu
1dl nisujahu
0,5 tl söögisoodat
Vormi ettevalmistamiseks:
20 g võid
riivsaia

1. Muna kloppida soola ja suhkruga lahti.
2. Lisada juurde hapupiim, sulavõi, peenestatud ürdid ja soodaga läbisegatud jahud.
3. Valada taigen võiga määritud ja riivsaiaga ülepuistatud vormi ¾ ulatuses ning raputada peale päevalilleseemneid.
4. Küpsetada eelsoojendatud ahjus 180 kraadi juures 30-40 minutit.
5. Kontrollida kindlasti küpsust puutikuga vormi keskosast.

Maksapasteet 500g

500 g veise, või sea maksa
100 g seapekk
1 sibul
1 porgand
1 petersellioks või sellerit
soola
pipart
muskaati
2 dl puljongit
50 g võid

1. Puhasta maks kelmest ja soontest, tükelda.
2. Lõika pekk kuubikuteks ja pruunista kergelt.
3. Lisa tükeldatud köögiviljad.
4. Lisa maks ja kuum vedelik, hauta pehmeks.
5. Lisa maitseained, kui maks on poolpehme.
6. Lase hautis 2–3 korda läbi lihamasina.
7. Vahusta segu, lisa vahustatud või.
8. Kontrolli maitset.
9. Pane pasteet vormi või keera pärgamentpaberiga rulliks.
10. Lase külmas tarduda

Heeringakattega ahjukartuliviilud

8 tk kartulit
Õli, sool
3 tk marineeritud kurk
300 g heeringafilee
Porrulauk
2 keedetud muna
1 dl vahukoort
0,5 dl hapukoort
Petersell (kaunistuseks)

1. Koori ühesuurused kartulid ja lõika 1 cm paksusteks viiludeks.
2. Tõsta küpsetuspaberiga kaetud pannile, määri õliga ja raputa peale soola.
3. Küpseta 225°C juures 20 minutit (kuni kartuliviilud on pehmed ja ilusat värvi) ning jäta jahtuma.
4. Tükelda heeringafileed, porru ja keedetud munad, marineeritud kurk.
5. Vahusta koor ja sega heeringa-munasegu hulka, pane külmkappi maitsestuma.
6. Lao serveerimisalusele kartuliviilud ja pane sellele heeringakate ning kaunista petersellilehega.

SÕIR

5muna
1 pakk võid
1 kg kohupiima
1 l piima
köömneid
soola

1. Aja piim kuumaks.
2. Vala kohupiim kuuma piima sisse ja sega hoolikalt.
3. Kui vadak on eraldunud, nõruta kohupiimast tekkinud mass sõelal.
4. Samal ajal klopi munad, maitsesta soolaga ja soovi korral köömnetega.
5. Pane potti või, kui või on sulanud lisa kohupiimast saadud mass ja lahtiklopitud munad.
6. Hästi nõrgal tulel sega, kuni ained on korralikult segunenud.
7. Kuumust suurendades sega seni, kuni potis on ühtlane kollane mass.
8. Vala sõir lamedale taldrikule jahtuma.

NB! Kui lisad köömneid, rösti need enne kuival pannil.

Kohupiima- krabinuudli suupiste ürdisaial

500 g kohupiima
200 g krabinuudleid
150 g Eesti juustu
1 küüs küüslauku
2 spl lahja majoneesi
50 g värsket kurki
1 punt värsket peterselli
Maitse järgi soola, musta pipart, sidruni mahla

Valmistamine

1. Lisa riivitud juustule peenestatud küüslauk, majonees ja väikesteks kuubikuteks lõigatud kurk.
2. Suru kohupiim läbi sõela, lisa juurde peeneks hakitud petersell ning maitsesta sidruni mahla, soola ja pipraga.
3. Sega korralikult ühtlaseks massiks.
4. Veereta mass hakitud krabinuudlites.

Serveeri saiast lõigatud rõngastel, mis on pintseldatud ürdiõliga ja röstitud ahjus.

Kartulivahvlid salatitäidisega 10 tükki

200 g tooreid kartuleid
100 g võid
1 tl suhkrut
0,5 tl soola
Valge pipar
1 muna
1,5 dl nisujahu
2 dl piima

1. Sega pehme või suhkru, soola, pipra ja munaga kergeks vahuks.
2. Lisa jahu ja sega tainas taas ühtlaseks.
3. Nirista hulka piim, segades tainast samal ajal, et ei tekiks jahutükke.
4. Riivi kartulid jämeda riiviga ja lisa tainale.
5. Lase tainal 15 minutit puhata ja küpseta siis õhukesed vahvlid.
6. Vormimiseks pane sobiva suurusega tugevam klaas kummuli ja aseta selle peale kuum vahvel. Mulju vahvlit ümber klaasi, kuni see võtab soovitud kuju, ja hoia veidi niimoodi. Vahvel jahtub kiiresti ja säilitab oma kuju.

Serveeri meelepärase salatiga.

Lehtaignasuupisted pestoga

0,5 kg lehttainast
1 purk pestot
1 tk muna
Seesamiseemneid
ValioForte või parmesani juustu

Valmistusaeg:

1. Rulli lehttaigen õhukeseks ristkülikuks ja määri sellele labidakesega pestokastet. Raputa peale peenelt riivitud Campanello või Parmesani juustu.

2. Murra taigen pooleks, nii et pestoga pool jääb keskele, lõika ribad. (võid taigna keerata ka rulli ja lõigata siis ketasteks)
3. Pintselda ribade pealispinda vähese veega läbiklopitud munaga ja puista peale seesamiseemneid. Küpseta kuumas ahjus 225° juures, kuni ribad on kõrgeks ja õhuliseks kerkinud ning kenasti pruunistunud.

Täidetud minitomatid

20 minitomatit
200 g kodujuustu
0,5 dl hapukoort
100 g tuunikalakonservi
2 küüslauku
Sidrunipipar, murulauk

1. Sega kodujuust hapukoorega, lisa nõrutatud tuunikala, purustatud küüslauk ja maitseained.
2. Lõika tomatitel "kaas" pealt, eemalda väikese lusikaga viljaliha ja riputa sisse soola ning keera 15 minutiks kummuli, et nõrguks välja ülearune mahl.
3. Täida täidisega, kaunista murulauguga ja pane tomatitele poolviltu peale äralõigatud kaas.

Kurgisuupisted näit. Juustu –pähklitäidisega

2,5 sl hapukoort
1 dl purustatud metsapähkleid
1 pikk kurk

1. Lõika kurgid 2-3 cm pikkusteks tükkideks.
2. Uurista iga kurgitüki pinda väikese lusikaga süvend ja lao tükid serveerimisalusele.
3. Täida süvendid erinevate täidistega.
4. Juustu-pähklitäidise jaoks lõika juust väikesteks kuubikuteks, sega hulka hapukoor ja pähklid. Täida kurgisüvendid ja kaunista.

Suvikõrvitsakeeks

400 g suvikõrvitsaid
3 tk muna
3 dl suhkut
2,5 dl õli
6 dl jahu
2,5 tl küpsetuspulbrit
Sool
2 tl vanillisuhkrut
Sidrunimahla
50 g Kreeka pähkleid

1. Vahusta munad ja suhkur kohevaks vahuks.
2. Riivi suvikõrvitsad peene riiviga ja pigista üleliigne vedelik välja. Tõsta juurde õli.
3. Sega omavahel jahu, küpsetuspulber, sool, vanillsuhkur ja hakitud pähklid.

4. Ühenda jahusegu suvikõrvitsamassiga ning lisa lõpuks munavaht.
5. Vala tainas küpsetuspaberiga vooderdatud piklikku keeksivormi ja küpseta 190-kraadises ahjus 40 minutit.
6. Kreemi jaoks sega toorjuust, pehme või ja tuhksuhkur ühtlaseks massiks. Määri jahtunud keeksile ning kaunista Kreeka pähklitega.

LEIVABISKVIIT TOORJUUSUVAHU JA MARJADEGA

3 muna
15 g nisujahu
60 g rukkileiba (riivitud)
60 g suhkrut
Täidis:
150 g 35% rõõska koort
150 g toorjuustu
poole sidruni mahl ja -koor
1 sl suhkrut
vaarikaid
Kaste:
150 g vaarikaid, suhkrut

1. Eraldada munakollased munavalgetest. Munavalged vahustada tugevaks vahuks.
2. Munakollased vahustada suhkruga ja ühendada kergelt munavalge vahuga.
3. Sõeluda munavahule õrnalt segades hulka jahu ja riivleib.
4. Vaht määrida 2,5 cm paksuselt küpsetuspaberiga kaetud plaadile.
5. Küpsetada biskviittainast 200 kraadi juures umbes 5-7 minutit, kuni on kuldpruun.
6. Võta ahjust välja ja jahutada.
7. Vahukoor vahustada ja segada õrnalt lahti hõõrutud toorjuustuga, maitsestada riivitud sidrunikoore ja -mahlaga ning vähese suhkruga.
8. Keeta vaarikatest vähese vee ja suhkruga kaste, kurnata seemned välja. Võib ka lihtsalt värsked marjad püreerida ja seejärel läbi sõela seemned puulusikaga välja hõõruda.
9. Jahtunud biskviidist lõigata rõngaslõikuriga rattad.

Biskviidiratta peale panna toorjuustuvahtu ja laduda vaarikad, nii teha kaks kihti. Kaste tilgutada vaba käega ümber torni.

KAMAELLO 400 g
250 g kamajahu
1-2 sl (50 g) kakaopulbrit
½- 1 dl 35 % rõõska koort või hapukoort
2-3 sl suhkrut
Vaniljesuhkur
50 g võid
Täidis:
50 g pohla- või jõhvikamoosi
50 g rosinaid
Paneerimiseks:
Kookoshelbeid

1. Sega kamajahu, kakaopulber, suhkur, rõõsk koor, sulatatud või ja pool moosi kogusest.

2. Pane kookoshelbed kilele ja asetada lusikaga mass kookoshelvestele õhukese, umbes 0,7 cm kihina.
3. Kamamassile pritsida läbi pritskoti moositriip ja sellele laotada pestud rosinad.
4. Täidisega kamamass vormida toidukile abil silindrikujuliseks.
5. Lasta kamaello rullil külmikus kile sees maitsestuda ning tahkuda.

Enne serveerimist lõigata rullist ühepaksused rattad ja paneerida veel kookoshelvestes