

Õie Lauri retseptid:

Õunapüree

2 kg paradiisiõunu
2 apelsini
riivitud apelsinikoort või tükikesi

Keeda õunad ja apelsin pehmeks, aja läbi sõela. Saadud püree keeda suhkruga läbi, vaht korja ära ja pane purki.

„Vene Värk“

1 kg kapsast
200 g porgandit
200 g sibulat
70 g suhkrut
1 spl soola
2,5 spl 30% äädikat

Peenesta köögiviljad, lisa maistained. Sega ja pane purki. Purgid suru nuiaga kõvasti täis, kata puhta riidega ja lase toas seista 2-3 päeva.

Siis sulge plastmasskaanega ja hoiä külmas. Säilib suveni ja sobib iga toidu juurde.

Sügisvurrid

25 g pärimi
2,5 dl piima
0,5 dl suhkrut
1 tl kardemoni
0,5 tl soola
6 dl jahu
100 g margariini

Lahusta pärim leiges piimas ja lisa ülejäänud ained. Pehme margariin sõtku hulka viimasena. Pane tainas tunniks kerkima

Täidis: 100 g mandlimassi
3 dl vähese suhkruga purustatud pohli
pehmet võid või margariini

Rulli taigen ca 30 x 30 cm tükiks. Määri pehme võiga, riivi peale mandlimass ja laota pohlad peale. Keera rulli ja lõika 2 cm laiused jupid. Pane plaadile, lase veel kerkida. Määri munaga ja riputa peale pärlsuhkrut. Küpseta 225° juures 10-20 min.

Retsept raamatust „Head isu“

Ambroosiakook

150 g võid
2 dl suhkrut

2 muna
3 dl jahu
1 tl küpsetuspulbrit
1 apelsini riivitud koor
0,5 dl apelsinimahla

Vahusta või ja suhkur, lisa ükshaaval munad, jahu jt. ained. Küpseta 175° C juures 40 min.

Glasuur: 2 dl tuhksuhkrut
2 spl apelsinimahla

Sega ja määri jahtunud koogile. Soovi korral võib värvida glasuuri toiduvärviga.

Kooki võib säilitada sügavkülmas. Glasuur peale panna enne serveerimist.
Hea mahlane kook.

Retsept raamatust „Head isu“

Lihtne porgandikook

2 muna
2,5 dl suhkrut
1,5 dl õli
0,5 tl soola
1 tl soodat
2 tl kaneeli
0,5 dl jahvatatud pähkleid
3 dl riivitud porgandit
3,5 dl jahu

Vahusta munad suhkruga. Lisa ülejäänud ained. Vala määratud vormi ja küpseta 175° juures 1 tund.

Retsept raamatust „Head isu“.

Kõrvitsakeeks

3 muna
2 dl suhkrut
¾ dl õli
1 dl jahvatatud pähkleid
3 dl jahu
1,5 tl kaneeli
1 tl soodat
3 dl kõrvitsat

Löö munad vahtu, lisa segatud kuivained ja jämeda riiviga riivitud kõrvits.

1,5 l keeksivorm määri margariiniga ja riputa üle manna või riivsaia. Küpseta 175° C juures 60 min.

Retsept – käest kätte.

Kommentaar: suhkrut võib panna 1 dl. Minu arvates sai liiga magus. Võiks lisada ka rosinaid.

Maasid

500 g kuumaasikaid „Regina“
2 spl sidrunimahla
riivitud sidrunikoort
moosisuhkrut maitse järgi

Keeda marju ja sidrunimahla veidi aega. Lisa suhkur ja riivitud sidrunikoort. Keeda 7-8 min. Vaht korja ära. Pane purki.

Roosa

Keeda paradiisiõunad vähese vee ja maitseainetega (nelk, kaneelikoort) pehmeks. Lase veidi jahtuda ja aja läbi sõela. Saadud püree pane potti, lisa maitse järgi suhkrut või moosisuhkrut, keeda ca 10 min aeglasel tulel. Korja vaht. Lase veidi jahtuda ja pane purki.

Laisa kurgid

1 l vett
2 spl soola
1 spl suhkrut
2 loorberit
5 pipratera
2 spl 30% äädikat
2,5 kg kurke

Keeda marinaad, lisa kurgirattad või kuubikud, keeda veidi kuni kurk muudab värvi. Purgi põhja võid panna tilliõisiku või tilli. Pane kurgid koos marinaadiga purki, jahuta kiiresti.

Vürtsikas kurgisalat

3 kg kurke
5 sibulat
2 küüslauku
5 tilliõisikut
3 spl suhkrut
2 spl soola
4 spl äädikat
1 spl sinepit
1 tl pipart
5 spl õli
paprikat

Tükelda kurk, sibul, küüslauk, sega kõikide ainetega kausis või potis. Hoia 1 ööpäev jahedas. Siis pane purkidesse ja hoia külmas. Pole vaja kuumutada ega õhukindlalt sulgeda. Säilib suveni.

Küüslaugu maius

Pane küüslaugu küüned purki, vala peale 1 sidruni mahl, milles on lahustunud 2 spl mett. Lase külmkapis maitsestuda vähemalt nädal, siis on söögikõlblik.

Salat „Aitäh, Ilme“

Võrdsetes kogustes õunu, pohli ja porgandeid. Porgandid võib jätta natuke krõmpsuvaks. Keeda kõiki koos, suhkrut pane maitse järgi. Hea salat jõululauale verivorsti ja –käki juurde. Sobib hästi ka metsloomalihaga.

Terje Sinijärve retseptid:

Vanilli ja kirsstomati moos

250 g moosisuhkrut
500 g kirsstomateid
2 vanillikauna
2 spl sidrunimahla

Poolita tomatid ja sega teiste ainetega. Lase segul umbes pool tundi seista. Keeda 15 minutit moosiks.

Letšo

0,5 kg sibulaid
1 kg tükeldatud tomateid
1 kg tükeldatud paprikaid
100 g toiduõli
1 tl soola
1 tl suhkrut
0,5 kg porgandeid
1 spl äädikat

Keeta 40 min (äädikas lõpus)

Monika Leedo retseptid:

Õunamoos astelpajuga

2 l tükeldatud õunu
1 dl astelpaju viljalihaga

Koori õunad, tükelda ja raputa vahele suhkur. Lase seista kuni suhkur on sulanud. Keeda õunad pehmeks.

Suuremad tükid purusta kartulitambiga pehmeks.
Lisa astelpajusiirup.
Keeda veel.
Lisa suhkrut maitse järgi.

Õunakaste granaatpihlakaga

4 l tükeldatud õunu
0,5 l granaatpihlakaid

Koori õunad, tükelda ja raputa vahele suhkur. Lase seista kuni suhkur on sulanud.
Keeda õunad pehmeks. Lisa granaatpihlakad. Keeda veel.
Purusta saumikseriga ühtlaseks massiks.
Lisa suhkrut maitse järgi.

Tiiu Belinova retseptid:

Teadmiste päeva tegu

Arbuusikoore tükikesed poti põhja peale, kiht magusaid pirnitükke ja õunalõike kihiti suhkruga ööseks külmkappi seisma. Hommikul pott pliidile.
Teise paksupõhjalisse potti 3 liitrit põldmarju. 1,5 liitrit tooreid kurgilõike keeva põldmarja peale ja väiksem pott keenud lagunened õunu kallata kurgilõikudele.
Kogus 4,8 liitrit.

Metspirnid

Ämbritäis pirne „saba ja sarved“ eraldatud, lõigatud pooleks või neljaks.
Õunu 6 l puhastatud ja lõigatud.
Hommikul viinamarjad poti põhja, õunad külmkapipotilt peale, et saaks kaane peale panna 5 liitrisele emailpotile. Liiter pohli kõige peale.
Ploomid surusin õunapotti, osa pohlade peale või sisse. Kui ploomid pehmemad, kallasin väiksemate pottide sisud suurde paksupõhjalisse potti, lisan kilo suhkrut. Pirnid kupatasin ja keetsin külmas vees pehmemaks. Vee kallasin ära, Mitu tundi keesid. Sain 8,8 liitrit e. 22 purki.

Maaja Orgusaare retseptid:

Justkui „Toome“ salat

3 kg kurke
1 kg sibulat
1 kg porgandit
4 sl hakitud tilli
3 tilliõisikut (enne purkipanemist eemaldada)
100 g toiduõli (oliivi!)
1,5 peotäit soola

5 – 6 sl õunaäädikat (võib ka rohkem)

Kurgid lõigata seibideks, porgand riivida jämedalt, sibul hakkida. Kõik segada, jätta 5 – 6 tunniks seisma. Seejärel salat kuumutada 80° juures 10 - 15 minutit, tõsta ettevalmistatud purkidesse ja sulgeda õhukindlalt.

Milli Teerni retseptid:

Paprika suvikõrvitsa salat

400 ml Pomi pastat
0,5 l vett
0,5 klaasi õli
1 kg suhkrut
2 sl jämedat soola
1 sl äädikat

Lasta eelpoolnimetatud ained keema. Lisada 2 kg suvikõrvitsat ning keeta 10 minutit. Lisada 10 keskmist sibulat ning keeta 10 minutit, 5 paprikat ning keeta 10 minutit. Viimasena lisada 10 kooritud keskmist tomatit ning keeta 10 minutit.

Virmalised talvekuul

5 keskmist kurki
5 porgandit
2 punast paprikat
1 suvikõrvits
3 sibulat
1 väiksem lillkapsas

Marinaad: 7 dl vett
3 dl valge veini äädikat
4 dl suhkrut
2 sl soola
1 tl valge pipra teri
2 cm värsket ingverijuurt
0,5 tl nelki
2 küüslauguküünt

Keeda marinaad; tükelda ained ribadeks (lillkapsas väikesteks õisikuteks). Lisa keevale marinaadile porgandid, keeda pisut, lisa ülejäänud köögiviljad, keeda veel 10-15 minutit. Tõsta purkidesse ning sule kohe õhukindlalt.

Paprika jõulupolonees

1 kg paprikat
500 g porgandit
500 g sibulat
1 kg tomateid

2-2,5 sl soola
1,25 dl suhkrut
0,5 dl 30% äädikat
1,5 dl õli
1 kg kurke
4 tl piparkoogimaitseainet
4 tl viie pipra segu

Lõika köögiviljad tükkideks, sega juurde sool ning suhkur äädika ja õliga, lase 6 tundi jahedas seista. Keeda tund aega. Vala kuumalt purkidesse ning sule kohe õhukindlalt

Õuna-karamelli moos

1 kg õunu
400 g suhkrut

Suhkur pruunistada poti põhjas. Lisada juurde kuuma vett, et tekiks siirup. Lisada õunad ning keeta kuni moos on valmis.

Õuna-maasikamoos

1 kg õunu
1 kg maasikaid
800 g suhkrut

Kui teed külmutatud maasika toormoosist, siis keeta õunad püreeks ja lisada siis maasikad, seejärel suhkur ning keeta kuni moos on valmis. Kes soovib magusamat või hapukamat lisab suhkrut vastavalt maitsele.

Õuna-piparmündimoos

1 kg õunu
400 g suhkrut
kimp piparmündi varsi

Õunad ja piparmünt panna potti ja keeta. Püreele lisada suhkur. Kui moos on valmis, siis tõsta piparmündi varred välja, kuid jätta mõni leht, et oleks näha, et tegu piparmündimoosiga.

Peedimoos

600 g toorest peeti
veidi vett
200 g ebaküdooniaid või 1 suur sidrun
1 kg õunu
500 g suhkrut

Koori peet, riivi jämeda riiviga ja keeda väheses vees poolpehmeks. Tükelda õunad ja ebaküdooniad või sidruni koor ja mahl ning keeda pehmeks. Lisa juurde suhkur. Kui soovid ühtlasemat moosi, siis hõõru moos läbi sõela ja lisa suhkur alles siis. Keeda tasasel tulel umbes 10 minutit ning pane siis purkidesse.

