

did riivida jämedalt ning segada teiste komponentidega läbi. Salat tõsta tunniks ajaks külmikusse.

Punane magus pipar

PUNASE MAGUSA PIPRA SALAT PORRULAUGUGA

■ 2–3 punase paprika kauna, 1–2 porrut, 1–2 sl valget veiniäädikat, 2–3 sl külmpress-taimeõli, 1 kuhjaga sl suhkrut ja tibake soola.

■ Paprikad pesta, lõigata pikuti võimalikult pikaks ja peeneks ribaks. Porru puhastada, eraldada valge ja roheline osa. Mõlemad lõigata pikuti peenteks pikkadeks ribadeks. Asetada lõigatud aedvilil söelale, tõsta 1–2 minutiks keevasse vette, jahutada külma jooksva vee all maha. Õlist, äädikast ja suhkrust valmistada salatikaste. Nüüd segada kõik komponendid ettevaatlikult läbi, et ribad jääksid võimalikult terveks ja lisada veidi soola. Valmis salat tõsta pooleks tunniks külmikusse.

PUNASE MAGUSA PIPRA SALAT KIRSSTOMATITE JA ROHELISE SALATIGA

■ 2–3 punase paprika kauna, 1 karp kirsstomateid, 1 peotäis rohelist leht-

salatit, 1–2 sl valget veiniäädikat, 2–3 sl külmpress-taimeõli, 1 kuhjaga sl suhkrut ja tibake soola.

■ Paprikad pesta, lõigata pikuti pooleks, eemaldada seemned ja lõigata seejärel risti õhukesteks ribadeks. Tomatid pesta ja lõigata pooleks või neljaks, mõne väiksema võib jätta ka terveks (salati kaunistamiseks). Salat pesta, nõrutada ja lõigata sõrmelaiusteks ribadeks. Äädikast, õlist ja suhkrust valmista kaste. Segada kõik komponendid omavahel läbi. Tõsta valmis salat pooleks tunniks külmikusse.

PUNASE MAGUSA PIPRIKA SALAT SUITSUPLOOMI JA HIINA KAPSAGA

■ 3–4 punast magusat pipart, üks väiksem Hiina kapsas, ½ klaasi kividest puhastatud ja tükeldatud suitsuploome, 2 kuhjaga sl jämedalt purustatud Kreeka pähkli tuumi, 1 kuhjaga sl suhkrut, 1–2 pitsi tumedat rummi, 2–3 sl salatiõli, suur sidrun ja tibake soola.

■ Esmalt valada tükeldatud suitsuploomidele peale rumm (sobib ka kokakoola või kange tumeda tee tõmmis) nii, et see kataks tükeldatud ploomid ja jätta mõneks tunniks paisuma. Paprikad pesta ja lõigata pikuti

võimalikult pikkadeks ning peenikes-teks ribadeks. Hiina kapsal eemaldada välimised inetud lehed, lõigata kapsas põiki pooleks, eemaldada puitunum varreosa ja lõigata kapsas võimalikult peenteks ribadeks. Asetada lõigatud kapsas savikaussi, lisada veidi soola ning tampida puunuiaga kergelt läbi, kuni hakkab eralduma veidi mahla. Nüüd segada kõik komponendid omavahel korralikult läbi ja tõsta valmis salat pooleks tunniks külmikusse.

SEGASALAT EHK TERVIST JÕULUDEST LIHAVÕTETENI

■ ½ punast peakapsast, 3–4 punast sibulat, 2 punast magusat pipart, 1 granaatõun, 2–3 sl külmpress-taimeõli, 2 kuhjaga sl jämedalt peenestatud Kreeka pähkleid, 2 kuhjaga sl tumedaid rosinaid, 1–2 sl punast veiniäädikat, 1 sl peeneks riivitud värsket ingverit, noaotsatäis jahvatatud kardemoni, nelki ja kaneeli, maitse järgi pruuni suhkrut ja tibake soola.

■ Valmistada osised ette nii nagu eelmistes retseptides, segada korralikult läbi, lisada tükeldatud rosinaid ja tõsta salat paariks tunniks külmikusse.

TOIVO NIIBERG

TEGI AVARII. POLITSEI TUVASTAS JOOBE.

Väitis küll, et võttis ainult ühe klaasi 2 tundi tagasi, aga igas ajalehes-ajakirjas kirjutati – **ROOLIJOODIK!**

See kuulsus ei kesta vaid 15 minutit, see saadab Sind kogu elu! Ei päästa Sind ei ussirohi ega püssirohi ega... partei.

ET NII EI LÄHEKS, SIIS ENNE SÖITMA ASUMIST KONTROLLI!



ALCOSCAN® Style

* Elektroemiline andur (sama tehnoloogia, mis politseiseadmetes)

* Uudne huuliküsteem - huulik pole vaja eraldi kaasas kanda

* Väikesed mõõtmed: 100 x 44 x 15 mm

* Nüüd saad valida just Sulle sobivat värvi seadme



Alcoscane saab osta ja hooldada:

Üleriigiline **INFOTELEFON**
6515070

Tallinn - Delta Plaza 11.korrusel E-R 10-18
Tartu - Sepa Keskus Turu 45-B E-R 9-17
Rakvere - Põhjakeskus 1k. T-L 10-18

www.ALKOMEETER.com

ROVICO
Vaid parim on piisavalt hea



Lisaks saadaval ka palju teisi mudeleid - hinnad alates 45€

Alcoscan on Rovico Büroo OÜ-le kuuluv kaitstud kaubamärk. Rovico on ka enamike Alcoscan alkomeetrite tootja. Kõikidel originaal Alcoscanidel on juba alates 2006.aastast alati vastav turvahologramm koos sellele sõõvitatud unikaalse seerianumbriga.

