

PILLE HERMANN



Tagurpidi jõhvikakook

Tainas

- 200 g jahu
- 100 g võid
- 100 g suhkrut
- 2–3 sl kohvikoori
- soola

Kate, mis tegelikult läheb küpsetusvormi põhja

- 50 g võid
- 100 g suhkrut
- 1 klaas jõhvikaid

Tõeliselt magus ja kosutav amps pärast pühapäevast lõunasööki. Segage või ja suhkur. Hakake lisama jahu ning ärge unustage ka soola. Saadud purule lisage just nii palju kohvikoori, et moodustuks tainas. Rullige tainast küpsetusvormi-suurune ketas. Asetage see külma, senikauaks kui valmistate katet.

Katteks sulatage kastrulis või ning suhkur, laske mõni minut podiseda ning valage küpsetusvormi. Lisage jõhvikad ning kõige peale tainaketas. Tehke tainasse kahvliga mõned augud. Küpsetage 180 kraadi juures 30–45 minutit. Kui kook on pealt kuldne, võtke ahjust välja, laske natuke jahtuda ning seejärel kallutage ettevaatlikult koogialusele. Süüa sünnib nii soojalt kui jahtunult. Eriti maiad võtavad koogitüki kõrvale ka šokolaadijäätist.

talvisel ajal asendada ka piparkoogi-maitseainega)

See on magus suutäis, mida võib külastiks kaasa küpsetada või pakkuda õhtupoolikul tee kõrvale. Vahustage või ja suhkur, seejärel lisage muna. Segage kuivained esmalt omavahel ning lisage siis vahustatud või-suhkru-munasegule. Lisage riivitud sidrunikoor ja ingver ning kõige lõpus jõhvikad. Veeretage näppude vahel tainast pallikesed (kes harjunud lusikat kasutama, võib siin ka lusika appi võtta), suruge lamedaks ning asetage küpsetusplaadile, jättes küpsiste vahele natuke ruumi kerkimiseks. Küpsetage 10–15 minutit 200kraadises kuumuses.

Inglise jõhvikaviigimarjakaste

- 20 kuivatatud viigimarja
- 0,5 klaasi portveini
- 1 klaas jõhvikaid
- 0,5 klaasi suhkrut
- 1 tl riivitud sidrunikoor
- poole apelsini mahl
- 0,5 tl musta pipart
- 0,5 tl soola
- rosmariinioksake

Lõigake viigimarjad katki, asetage poti ja valage peale portvein. Laske 30 mi-

HEA TEADA

Jõhvikas kosmeetikas

Jõhvikas on tõhus abiline nahaprobleemide puhul, eriti hästi sobib rasusele nahale. Suruge peotäis marju katki ning katke otsaesine, lõug ning põsesarnad selle "moosiga". Laske mõjuda 10–15 minutit ning loputage seejärel. Kui aega napib, võib piirduda vaid sellega, et hõõrute nägu katkisurutud jõhvikatega. Kuna jõhvikal on desinfitseeriv toime, aitab see ravida põletikulist nahka.

nutit liguneda. Seejärel segage suhkur ja jõhvikad ning keetke, kuni suhkur on sulanud. Seejärel lisage portveinis ligunenud viigimarjad, riivitud ingver, apelsinist pigistatud mahl; sool, pipar ning rosmariinioks. Keetke keskmisel kuumusel, kuni segu hakkab paksenema. Võtke rosmariinioks välja. Serveerige kastet liha kõrvale.

Lihne jõhvikakaste

- 0,5 liitrit jõhvikaid
- 0,5–1 klaas suhkrut
- 1 pulk kaneelikoort
- 0,5–1 klaas glögi
- vett

Inglastel käib jõhvikakastmesse korralik kogus portveini, meie võime selle asendada glögiga. Valage jõhvikad potti, kalake peale natuke vett, et nad põhja ei kõrbeks, lisage kaneelikoort. Keetke, kuni enamik marju on katki. Lisage suhkur – kes armastab liha kõrvale magusamat ja moosist kastet, võib suhkrut rohkem lisada. Keetke 10–15 minutit. Seejärel

lisage glögi ning keetke veel paar minutit. Võtke kaneelikoort välja, valage väikestesse purkidesse. Säilitage jahedas.

PILLE HERMANN



Pohlamoosi asemel võib prae lisandiks pakkuda hoopiski jõhvikatest valmistatud kastet.