

Võileivatorte teadmistepäevaks

Niisama hästi kui kartulisalat maitseb igas eas lastele võileivatort.

Esimene september – see on õppetöö algus nii õpilastele kui õpetajatele. Kodune koosviibimine pere ja sõprade ringis pärast aktust koolimajas aitab rõhutada teadmistepäeva pidulikkust. Tänavu on hea, et see tähtis päev langeb esmaspäevale, siis on pühapäeval aega tort valmis teha ja külma panna.

KIHILINE VÕILEIB JA VÕILEIVATORT

Kahekihilise võileiva valmistamine on lihtne. Tavaliselt on selle valmistamiseks vaja vormileiba või röstsaiat, kreemja konsistentsiga toiduaineid (juustuvõid, määrdjuustu, singi-, liha- või kalapasteeti) kihtide vahele määrimiseks, pealmiseks katteks õhukesi singi-, liha-, juustu- või kalalõike ning värsked või konserveeritud aed- ja puuvilju, marju, maitserohelist. Vajadusel võib koheva vormisaia ise küpsetada.

Kihilised võileivad on maitavad, kui leiva- ja saia-kihid on õhukesed ning kihtide vahel määret paksult. Ilusaks teeb need aga värviline vahekiht, kui suuremad tükid poolitada või kolmnurkakujuliseks lõigata. Viimastest saab laduda ümmargusele vaagnale sõõri, mida hea aedviljadega kaunistada.

Võileivatort tehke kolmekihiline, koostisaineteks kasutage samu, mis võileivale. Ümmarguse tordi jaoks küpsetage sai või hoopis sepi-koogivormis. Ristkülikukujuline tehke üksteise kõrval tihedalt asetatud leiva- või saiaviludest, millel koorik eemaldatud. Esialgu jät-



ke pealne kiht katteta ning asetage sellele kerge vajutus. Pärast määrige ka tordi pealne pind ja küljed sobivalt maitsestatud võide või pasteediga. Kaunistage salatilehtede, kurgiviilude või maitserohelisega.

KREEMJAD VÕIDED

Tavaline pasteet on konsistentsilt liiga tihe, et seda kihilisele võileivale või võileivatortile määrada. Kohevama, mahlasema ning hästi leivala määritava segu saate, kui lisate pasteedile veidi majoneesi ja hapukoort. Nende

hulkakloppimine pehmedab harilikult ärapõlatud sprutipasteedi maitset, varjutades ka selles sisalduva õli. Selline pasteet sobib otse saia- või leivakäärule kandmiseks, ilma et oleks tarvis võid alla määrada. Ka pole vaja leibasaia eelnevalt puljongiga niisutada, nagu mitmed retseptid soovivad. Vedelikuga liiga märjaks kastetud tort ei püsi hästi koos ega säili kuigi kaua. Selle peaks pärast valmistamist kähku ära sööma. Niisugust torti ei sobi eelmisel päeval valmis teha.

Singipasteedi jaoks saate kasutada mitmesuguseid

suitsuliha või singi jääke, ka vorstijuppe. Ajage need läbi hakkmasina koos keedetud munaga, lisage majoneesi, mädarõigast, koort.

Võileivale määrimiseks kõlbab veel paksem jahtunud ja maitsestatud kartulipüree. Samuti võite pasteeiti teha kupatatud seentest, hautatud kaunviljadest või baklažaanist.

Hästi sobivad värviliseks vahekihiks maitserohelisega kohupiim, tomatipastaga segatud riivjuust, porgandivõie.

SEPIK

½ l piima või piima ja vee segu
30 g pärmi
1 tl soola
1 sl suhkrut
¼ kl õli või muud rasvainet
900 g sepikujahu
Hõõruge pärm suhkruga vedelaks, lisage leige piim, sool, õli ja jahu. Segage ning sõtkuge sile tainas, pange see rätiku all sooja kohta kerkima.

Kerkinud tainas tõstke võiga määritud vormi ja laske veel kerkida. Siis määrige piimaga ning küpsetage keskmise kuumusega ahjus 30–35 minutit.

SAI

600 g jahu
1 kl vett
100 g pärmi
1 kl õli
2 muna
1 tl soola
1 tl jahvatatud kardemoni
Segage pärm leige veega, lisage sool, kardemon, munad, õli ja kõige viimasena jahu. Klopige puulusikaga pehme sile tainas, mis asetage pooleks tunniks külmkappi.

Küpsetage ümmarguses koogivormis. Valmis jahtunud sai lõigake kolmeks rattaks.

TARGU TALITA