

Maitsestage linnuliha pestokastme ja pipraga ning jätke seisma, kuni valmistate köögivilja ette. Aedube keetke umbes 10 minutit, ligikaudu sama aeg kulub nuudlite keemisele. Nii nõrutatud oad kui ka nuudlid hoidke soojas. Tükeldage ülejäänud köögiviljad. Seejärel praadige vähese õliga lihapalad (5 min) ja tõstke taldrikule.

Valage pannile ülejäänud õli kogus ning küpsetage selles tükeldatud kapsas, suvikõrvits ja porru poolpehmeks. Lõpuks segage kõik pannil kokku – nuudlid, oad, liha ja muud köögiviljad ning lisage mahl. Kui tundub, et mahla jääb väheks, kallake pisut vett juurde, segage, maitseke ja ajage toitu kogu aeg liigutades ühtlaselt kuumaks. Peale puistake hakitud basiilikut.

## Marjapirukas

### Tainas

- 150 g võid või margariini
- ½ dl suhkrut
- 2 ½ dl nisujahu
- 1 dl kaerahelbed
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 sl külma vett

### Täidis

- 1 l karusmarju, mustikaid või muid marju
- 3 muna
- ½ dl suhkrut
- 2 ½ dl piima või röõska koort
- 1 sl maisitärklis
- 2 tl vanillsuhkrut

Hakkige jahu, kaerahelbed ja rasvaine sõmerjaks puruks, lisage vesi ja segades suruge kiiresti tainaks. Jätke pooleks tunniks külma paisuma. Siis vajutage tainas koogivormi põhjale ja servadesse. Puhastatud marjad laotage tainale. Need võivad olla

ühest liigist või mitme marjaliigi segu, näiteks sinikad ja vaarikad, karusmarjad ja mustikad, mustad sõstrad ja karusmarjad.

Munad kloppige suhkruga, piimaga, vanillsuhkruga ja tärklisega hästi segi ning kallake marjadele. Küpsetage 200° juures umbes 35 minutit, kuni täidis on hüübinud ja servad krõbedad. Lauale võite piruka anda kohe pärast küpsetamist leigena või täiesti jahtunult.

## Kerge karusmarjakook

- 2 dl hapupiima või petti
- 2 dl suhkrut
- ¾ dl õli
- 1 dl rukkijahu
- 2 dl nisujahu
- ½ dl kaerakliisid
- 2 tl küpsetuspulbrit

### Täidis

- 3–5 dl puhastatud karusmarju
- ½ dl õli või vedelat margariini
- 1 dl kaerahelbed
- ½ dl pruuni suhkrut
- 1 tl kaneeli

Segage kausis hapupiim, suhkur ja õli, lisage mõlemad jahud ja küpsetuspulbriga segatud kliid ning valage kiirelt läbi kloplitud tainas võiga määritud koogivormi (28 cm). Raputage puhastatud marjad kohe koogitainale ning samas kausis, milles tegite taina, segage sõmer puru õlist, kaerahelvestest ja suhkrust. Maitsestage see kaneeliga ning puistake marjadele. Küpsetage 200° juures umbes 30 minutit, kuni kook servast kenasti pruunikas.

Sellisest tainast võite küpsetada kooki ka muude marjadega, samuti rabarabri või õunttega.

**KADRIN LINNA**

## LUGEJA KIRJUTAB

### Mustikajäätis, külmutatud porgand ja kartul

Jäätist saate valmistada spetsiaalse masinaga ja hoida harilikus sügavkülmikus. Pakkige segatud pehme jäätis õhukindlalt suletavasse karp ja 90 minuti pärast ongi see külmikust võetud magustoit valmis, mida saate pikemat aega säilitada ja tarvitada.

Kui kasvatate ise köögivilja, siis noor harvendamisel välja korjatud porgand sobib ka külmutamiseks. Samuti võite hoida varase kartuli mugulaid mõneks eriti pidulikaks sündmuseks, kas või uusaasta lõunaks.

### Mustikajäätis

- 2 kl marju
- 1 kl suhkrut
- 2–4 sl sidrunimahla
- 8 munakollast
- 2 kl tuhsuhkrut
- 2 kl kuuma piima
- õige pisut vanillsuhkrut
- 2 pakki (400 ml) 35% röõska koort

Segage puhastatud marjad suhkruga ja sidrunimahla ning pange pott tasasele tulele. Keetke pidevalt segades, kuni marjad lagunevad ja neid on kerge püreestada.

Pange piim keema, munakollased vahustage tuhsuhkruga teises kuumakindlas nõus. Kui piim on keema tõusnud, pange munavahuga nõu veevannil pliidile ning segage piim kuumalt peene nirena munavahu sisse. Liigutage pidevalt, kuni munasegu tihe, võtke tulelt ning jahutage.

Külm mustikapüree segage täiesti jahtunud munaseguga kokku ning asetage külmikusse. Umbes poole tunni pärast vahustage koor vanillsuhkruga ja segage külmikust võetud massiga.

Siis tõstke karpidesse ja külmutage nüüd juba sügavkülmikus.

### Beebiporgandid

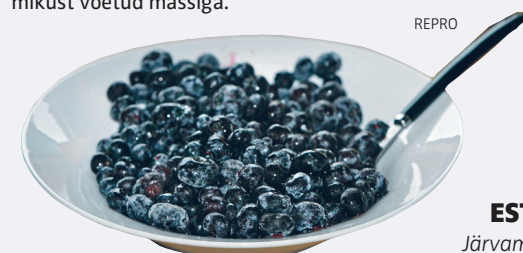
Kui teil jääb porgandipeenra harvendamisel üle hulk pisikesi porgandeid, mida te paari päeva jooksul ära ei tarvita, siis pange need sügavkülmik. Mullast võetud juurikad peske hoolikalt puhtaks ja keetke 3–7 minutit, enne kui nad närtsima hakkavad. Keetmise aeg sõltub porgandite läbimõõdust, peenemad vajavad lühemat, jämedamad pikemat aega.

Pärast blanšeerimist jahutage nad kiiresti külma vee all. Kuivaks nõrutatud porgandihakatised pakki-ge teie perele sobivates kogustes kilekottidesse ning asetage sügavkülmik.

### Värske kartul

Värske varane kartul kõlbab samuti külmutamiseks, eriti väiksemas koguses. Ülesvõtmisel valige pesadest ühtlase kuju ja suurusega mugulad (nii kanamuna mõõtu), peske harjaga puhtaks ja keetke 4–6 minutit.

Seejärel jahutage mugulaid külmas vees, nõrutage ja pakkige külmutuskotti, vahele pistke mõni tillioks. Hoidke sügavkülmikus. Talvel pange külmutatud kartulid kuuma veekeema, lisage soola ja 10 minutiga on nad valmis laualeandmiseks.



**ESTER**

Järvamaalt