

Segage sõmer riisipuder suhkruga, munakollase, rosinatega ja peeneks lõigatud õunaga. Maitses- tate sulatatud või ja kaneeliga, segage hästi korralikult läbi. Koorega keedetud või ahjus küpsetatud ühesuurustelt peetidelt eemaldage koor ja sisuosa. Õõnsad tassikujulised peetid täitke valmis seguga, asetage sulavõiga määritud vormi, peale tilgutage hapukoort.

Karpkala mandlitega

- 1 suurem karpkala
- ½ l piima
- soola
- võid
- 50 g soolaseid mandlilaaste
- petersellilehti
- riivitud sidrunikoort

Keetke puhastatud kala kas väheses piimas või vees kuni 5 minutit. Seejärel tõstke võiga määritud ahjuvormi, valage üle sulavõiga, puistake peale mandlilaaste, hakitud petersellilehti ja riivitud sidrunikoort. Juurde andke keedetud riisi või kartuleid.

Seapraad veinikastmes

- 1 kg kondita sealiha
- 2 sibulat
- 4 sl suhkruta kondenspiima
- 50 g rosinaid
- 100 g purustatud mandleid
- 1 kl lauaveini
- veidi vett
- soola

Pruunistage liha igast küljest ja maitses- tate soolaga. Siis lisage natuke vett ja kooritud ning tükedatud sibulad, kondenspiim ja vein. Hautage liha kaane all pehmeks. Hautusleemele lisage rosinad ja hakitud mandlid.

Kiirlehttainast pirukad

Väikesed pirukad aitavad uusaastaõöl elevust tõsta, pealegi kui ühele neist on õnneuba sisse pandud. Võlu seisneb selles, et oa leidja salajane soov täituvat, aga soovida tuleb kõigil.

- 500 g jahu
- 300 g võid või margariini
- 1 muna
- 1 kl vett
- ½ tl soola
- 1 tl sidrunimahla või äädikat

Sõeluge tainalauale jahu, pange sellele külmast võetud või tükikesed ja hakkige kõik noaga hästi läbi. Siis tehke või-jahumassi sisse lohk, valage sellese nõrgalt soolane vesi (ärge täitke klaasi päris ääretasa), lisage muna, sidrunimahl või äädikas ja sõt-



kuge tainas valmis. Pallikujuliseks veeretatud tainas jätke 30–40 minutiks jahedasse kohta seisma.

Täidis valige meelepärane (kalaga, lihaga, köögiviljade või seentega või nende seguga, millele lisatud keedetud riisi ja muna). Üllatuspirukale pistke täidisesse leotamata põlduba või suuremat sorti pähkliituum, et õnnelik sööja ei saaks seda märkamatuks alla neelata.

Seisnud tainas rullige umbes ½ cm paksuseks plaadiks, lõigake lõikevormi või klaasiga rattakujulised tükid ja niisutage neid kergelt veega. Tainarattale asetage keskkoha kuhjake täidist ja katke teise rattaga.

Seejärel suruge iga pirukaserv kas käe või lõikevormiga tihedamalt kokku, nii et peamine tainaratas ühineks alumisega ja asetage pirukad veega märjaks kastetud küpsetusplaadile. Pealt määrige lahtilöödud munaga ja küpsetage kuni 15 minutit.

Vesikringlid

- ½ l vett
- 1 ¼ kg jahu
- 25 g pärmi
- 50–75 g võid
- soola
- köömeid

Valmistage eelkergitusega tainas. Selleks puistake kaussi pool ettenähtud jahust ja kallake juurde leiges vees lahustatud pärm. Segage nn eeltainas ja jätke see rätikuga kaetult 1–1,5 tunniks sooja kohta. Kui eeltainas maht on kahekordistunud, lisage ülejäänud jahu, vees lahustatud sool ja vahule hõõrutud või ning sõtkuge ühtlaselt elastseks massiks.

Kui tainas eraldub sõtkumisel kausi küljest ja kätelt, puistake siledale tainapätsile jahu ja jätke veel 1,5 tunniks kerki- ma. Selle aja sees vajutage tai-

nas 2–3 korda alla, siis eraldub pärmseente kasvu pidurdav süsihappegaas.

Valmis tainas jaotage umbes 50g raskusega tükkideks, vormige kringlid ja laske kerkida. Nüüd pange kringlid nõrgalt soolaga maitses- tatud keeva vette, kuni kringlid kerkivad pinnale. Võtke need vahukulbiga välja, asetage plaadile, puistake köömeid peale ja küpsetage helepruuniks.

Kuninglik keeks

- 250 g võid
- 1 kl suhkrut
- 2 kl nisujahu
- 1 kl kartulijahu
- 6 muna
- 1 sidruni koor
- 100 g rosinaid
- 100 g sukaadi
- 50 g šokolaadi
- 1 tl küpsetuspulbrit või 1 sl piiritust

Hõõruge või suhkruga vahule, lisage üksikhaaval munakollased ja jätkake hõõrumist. Siis puistake juurde rosinad, sukaad ja tükikes- teks murtud šokolaad ning sõelutud kartulijahu ja küpsetuspulbriga segatud nisujahu. Lõpuks lisage vahustatud munavalge.

Määrige keeksivorm või- ga, raputage sellele jahu, kallake tainas vormi ja siluge pealt tasaseks. Küpsetage keskmises kuumuses umbes 1 tund. Keeksi võib valmis küpsetada päev enne tarvitamist, sest küpsetus- paberisse keeratult seisab see kaua värske.

Leivatort maasikatega

- ½ kg külmutatud aedmaa- sikaid
- 250 g rukkileiba
- 750 g suhkrut
- 2–3 sl võid
- piima, vahukoort või jäätist

Pool suhkrust raputage marja- dele ja kuumutage keemiseni. Sulatage pannil või ja praadige segades murendatud leivatükid ülejäänud suhkruga.

Määrige lahtikäiv koogivorm võiga, raputage osa kuumat leiba põhja, sellele tõstke marjad siiru- piga ja peale jälle leiba. Suruge pealmine kiht lusikaga kokku ja jätke ööseks jahedasse hoiuruumi. Enne serveerimist kaunistage tort vahukoore või jäätisega. Torti sobib süüa ka külma piimaga.

Vahuveinibool

- 2 apelsini
- 1 sidrun
- 1 pirn
- 2 dl heledat marja- või puu- viljasiirupit
- 2 dl mõnda likööri (mitte koore- või munalikööri)
- 1 pudel vahuveini
- 1 suur pudel gaseeritud vett
- 1 kl külmutatud marju (kirsse, viinamarju)

Hoolega pestud apelsinid ja sidrun lõigake koorimata viiludeks, valage siirupiga üle, segage kergelt ja jätke natukeseks ajaks seisma. Seejärel valage peale liköör ja hoidke paar tundi külmas. Enne serveerimist valage juude külmas hoitud vahuveini ja gaseeritud vesi ning jää ase- mel lisage külmutatud marju.

Alkoholivaba bool

- 2 l limonaadi
- 1 pudel laste vahuveini
- 1 dl sidrunimahla
- 2 banaani
- 2 kiivit
- vaarikaid
- kirsse
- maasikaid

Koorige kiivid ja banaanid, lõigake viiludeks, segage marja- dega, mis võivad olla külmutatud, valage peale sidrunimahl ja ½ l limonaadi. Osa marju jätke sügavkülma. Hoidke külmas. Serveerimise eel pange boolinõu põhja külmutatud marju, valage peale külmas hoitud segu ning ülejäänud jahutatud limonaad.

Piimakokteil mandlite ja aprikoosidega

- 1 kl piima
- 1 sl jämedalt purustatud mandleid
- 3–4 kuivatatud aprikoosi
- riivitud sidrunikoort

Tükeldage aprikoosid, valage pea- le kuum piim ja laske pool tundi seista, lisage mandlid ja sidruni- koor ning mikserdage. Serveeri- ge, kui jook on jahtunud.