

RAIVO TASSO



**Jõululaua katmine Seto tsäimajas Värskas. Üha rohkem pööratakse ka kodus traditsiooniliste jõuluroogade poole.**

# Pühadelaud üllatuste ootel

**Kui soovite traditsioonidest kinni pidada, panustage jõululaul omavalmistatud leivale. Uuema aja trende arvestades tasuks proovida ka ise šokolaadi teha.**

Marje Vosso Eesti Põllumajandusmuuseumist soovitas Tartus ökomessil valmistada pühadeks traditsioonilist jõuleiba. Igal perenaisel on oma retsept ja valmistamise nipid.

Põhiline on, et tainast ei tohi vara valmis teha, samas ei maksa selle tegemist jätta ka viimasele minutile. Tainas peab jõudma piisavalt kerkida.

## Jõululeivasse hingesoojust

Põhikomponentidele lisaks peab Marje arvates perenaine panema valmivasse leiba killuke-se hingesoojust ja head soovid: "Uskuge või mitte, aga sellel on oma tähendus."

Põllumajandusmuuseum valmistab traditsioonilist leiba, lisamata tainale mingeid uuema aja komponente.

"Perenaine võib tainasse lisada pähkleid, õunu ning isegi pohli. Maitse asi. Hea leiva saamiseks tuleb tainas korralikult sõtkuda."

Pühadeleib tuleks panna küpsema jõululaupäeva hommikul, sest siis on elamine täidetud isuäratava aroomiga.

Vanasti tehti jõuludeks ka orikat ehk seakujulist leiba. Seda võib nüüdki proovida.

Meie esivanemad orikat ära ei söönud, vaid see pandi kõrvale ning jäeti pühadelaua kaunistuseks.

Orikat hoiti kuni kolmeku-ningapäevani ning viidi siis lauta, et loomadki saaksid sellest osa.

Marje Vosso julgustab kõiki perenaisi jõululeiba valmistama: "Midagi keerulist selles ei ole. Retsepte on talletunud üksjagu ning eks tuttavatelki või nippe küsida.

Õige pühadeleib on igal juhul väärt olema tänapäevaste hõrgutiste kõrval."

## Magusad kaunistused

Pühadelaul on omal kohal ka piparkoogid ja kringel. Mõistagi vajavad need kaunistamist.

Monika Välja Lõuna-Eesti Ökokeskusest soovitab saabuvateks pühadeks ise šokolaadi valmistada.

Ökopoodides on saada-val 250grammised šokolaadikangid.

"Kui tahetakse teha veidi mahedamat šokolaadi, võib müügil olevale kakaomassile juurde lisada kakaovõid, vahtsiirupit ning veidi ka suhkrut. Maitsest lähtudes pole paha panna ka pähkleid ning marju. Perenaine teab ise, mida ja kui palju lisada," rääkis Monika.

Valmistamise juures on tähtis hoida õiget temperatuuri. Kui mass on pakendist välja võetud ning pandud kausikesse, tuleb hakata seda sulatama. Tuleb jälgida, et temperatuur ei tõuseks üle 40 kraadi.

Kui mass on juba sulanud, tuleb kaus tulelt võtta ning lasta sellel vaikselt edasi sulada, samas peab seda segama, et ei tekiks hangumist.

Monika Välja soovitab sulatatud šokolaadi kasutada piparkookide ja kringlite kaunistamisel. Puhtalt kringli sisse ei soovitata tooršokolaadi panna, sest see võib kringli maitseomadused ära rikkuda.

Pühadeni on aega ja usutavasti leiab igauks midagi, mille-ga lähedasi üllatada.

**VAMBOLA PAAVO**

Kingi endale  
midagi erilist...

Lõika see flaiier välja  
ja saad ostult 20%  
soodustust\*

\*Soodustus kehtib kõikidele  
kaupadele v.a raamatud  
ja ajakirjad



**Loitsukeller**  
Müürivahe 17 (sisehoovis),  
Tallinn, 644 28 38