

*Algus lk 115*

Ajage kastrulis valge vein kuumaks ja sulatage selles sinihallitusjuust ja Merevaik ühtlaseks massiks. Laske juustusegul pisut taheneda. Laotage rohekarbid kahele ahjupannile, et nende vahel oleks ruumi. Maitsestage rohekarbid (pipar, sool, jahvatatud küüslauk, laimipipar) ja pange igasse karpis lusikaga juustusegu. Katke karbid riivjuustuga ja pange eelkuumutatud ahju.

Karbid on valmis, kui juust on peal sulanud. Riputage peale jahvatatud täillipart. Laske enne serveerimist pisut tahteneda ja jahtuda.

**Verivorstisupp\***

(Kümnele)

- 400 g peenikesi verivorste (liiga rohke tanguga verivorst supi valmistamiseks ei sobi)
- 100 g šalottsibulat
- 80 g punast paprikat
- 3 g täilliparit
- 1,3 l kanapuljongit

- 300 g vahukoort
- 50 g võid
- vahustatud piima ja jahvatatud nelki või kardemoni

Sulatage suures kastrulis või ning praadige hakitud sibul, paprika ja täillipipar. Seejärel lisage puhastatud ja tükeldatud verivorstid. Praadige segu küpseks ja lisage puljong ning keetke 10 minutit. Lisage röösk koor ja keetke veel 5 minutit. Püreestage saadud supp saumikseriga või blenderis ja maitsestage vajadusel soolaga. Suppi serveerige piimavahuga ja raputage peale jahvatatud nelki või kardemoni.

\* Sellist põnevat suppi serveeris Dmitri Demjanov 2008. aasta Hõbelusika galal.

KÜLLI VÄRNIK



**Peet kitsejuustuga.**

**Peet kitsejuustuga**

Lõigake peedist sentimeetripaksused viilud, maitsestage aed-liivateega (ning täilliga) ja pange õli sisse marineerima. Grillige peediviilud parajalt pehme (kiirustavale kokale sobib ka võimalus keedetud peeti ahjuplaadil mõlemalt poolt kergelt küpsetada). Lõigake kitse-valge-

hallitusjuustust sentimeetrised viilud, asetage need küpsenud peediviiludele ja küpsetage veel mõni minu, kuni juust on kergelt sulanud.

Serveerige rukola salatil, riputage peale röstitud seesami- ja seederänniseemneid ning niristage üle meest ja Dijoni sinepist (1:1) kokku segatud kastmega.

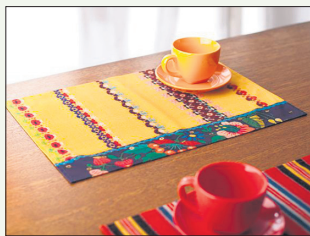
**LIPUPÄEVAD**

**Riigilipu heiskamise päevad**

- **1. jaanuar** – uusaasta
- **2. veebruar** – Tartu rahulepingu aastapäev
- **16. veebruar** – Leedu iseseisvuspäev
- **24. veebruar** – iseseisvuspäev, Eesti Vabariigi aastapäev
- **1. mai** – kevadpüha
- **Maikuu teine pühapäev** – emadepäev
- **14. juuni** – leinapäev (lipud heisatakse leinalipuna)
- **23. juuni** – võidupüha
- **24. juuni** – jaanipäev
- **20. august** – taasiseseisvumispäev
- **Novembrikuu teine pühapäev** – isadepäev
- **16. november** – taassünnipäev
- **18. november** – Läti Vabariigi väljakuulutamise päev



LIPUVABRIK



2009. aastal sündis Lipuvabrikul koostöös Eesti Vabaõhumuseumiga rahvuslik tootesari "Minu ilus Eesti". Sarja loomisel oli kaks olulist tegurit – muuseumi varasalvedes peidus olev rikkus (aastasadu vanad värvid, mustrid ja motiivid) ning Lipuvabriku kaasajsed tehnoloogiad ja materjalid.

**Lapitekimüsteerium, vihje nr 7**

19																				
20																				
21																				

□ TAUST ■ KOLLANE VÕI VALGE ■ PIIRJON ■ PÕHIVÄRV ■ X TUMEPRUUN VÕI MUST VÕI HALL

Tekimüsteerium algas Targu Talitas nr 2 (12.01.2012) Varasemad vihjed ja rohkem valikuid leiate käsitööfoorumist [www.isetegija.net](http://www.isetegija.net) => foorum => õmblemine => lapitehnika => teeme koos: tekimüsteerium või [www.isetegija.net](http://www.isetegija.net) => foorum => heegeldamine => heegeldame koos => teeme koos: tekimüsteerium