

Viimsi ubinapäev õunte kiituseks

Kui arstid soovivad – üks õun igasse päeva, siis Viimsi Taluturg kuulutab – üks ubinapäev igasse aastasse!

Nii toimub juba kolmandat aastat järjest septembrikuu viimasel laupäeval, tänavu 29. septembril, liisaks tavapärasele turupäevale suurem õunateemaline turu- ja talgupaev – ubinapäev.

Teadjamad on juba varakult planeerima hakanud, millistest õuntest mahla teha, sest ka sel aastal vurab Hiiumaalt Viimssisse suur iseliikuv mahlapress, mis kerge vaevaga ja väikese tasu eest õuntest mahla aitab teha. Vaja vaid õunad masinasse kallata, anum alla panna ning mahla voolab ojana! Kodus tuleb mahl kuumutada, pudelisse panna, ja ongi valmis.

Kellel suurem sügavkülmik, sel soovitate värskest pressitud mahla plastpudelites sügavkülmutada.

Õunamahla pressib masin tänavu nii laupäeval talgupaeval kui ka pühapäeval seni, kuni soovijaid jätkub. Mahlategemiseks on vajalik eelregistreerimine, selleks palume soovist teada anda, kirjutades aadressil ehakai@rannarahvamuuseum.ee või helistades telefonil 510 028. Palume märkida ka umbkaudne õunte kogus, mõõtühikuks arvestame kartulikotte.

Ubinapäeval on kavas palju toredat kogu perele. Mängime vah-

vaid õunamänge, teeme koos lastega õunamahla. Näitame lastele, et mahlategu ei ole mingi raketiteadus ning et ka ilma mullideta jook väga maitsev.

Tegevust kogu perele

Kell 12 ootavad klounipaar Piip ja Tuut lapsi koos emmede-issidega vaatama lasteetendust, mis räägib õunast, või õigemini – saab alguse õunast.

Juba varasemate aastate ubinapäevalt tuttav sepp Heikki plaanib seekord kohale tulla puugaasigeneraatori abil töötava sisepõlemismootori külge ühendatud õunariiviga. Samuti on üles pandud eelmisel aastal palju naeru ja rõõmu pakunud õunatreipink.

Plaani oleme võtnud ka õunamahlapakkidest torupilli valmistamise töötoa. Kui oled pillipuhumises kõva kops, tule kaema!

Sellised on seni välja toodud vahvad leiutised. Kui kellelgi on mõni põnev aparaat, mida demonstreerida, võtke kindlasti kaasa.

Muu hulgas leiab taas aset lõbus õunakooremisvõistlus vanaemadele ja vanaisadele. Emadele pakub rannarahva spaa õunahõngulisi hoolitusi nii kehale kui hingele.

Õun on väärt toiduaine

Kõiki emasid-vanaemasid kutsume õunakoogi küpsetamise võistlusele. Tooge oma õunakook ubinapä-



va võistlusele, kus hindajateks tõelised koogiekspertid! Pirukamaitsemiseks lõigatakse kook väikesteks tükikideks, sest juba väike tükk suussulavat õunakooki peaks hindaja oma maitseomadustega jalust rabama.

Turupäeva väliköögis leiab aset ka rusikareegliskursus ehk tervisliku toitumiseks juhtnööre andev kokanduskursus. Kõik ikka selleks, et oskaksime nii taluturul saada olevatest kui oma aias kasvavatest vitamiinipommidest maitsvaid ja tervislikke roogasid valmistada.

Avatud on ka ülimaltsev õunateemaline koogikohvik, kus piirkonna parimad kodukokad pakuvad oma lemmikmaitseid.

Toimub sügis- ja talveõunte näitus, müügil on suures valikus õunu ja õunatooteid. Kohapealt saab osta viljapuuistikuid, õunakorve.

RETSEPT

Vahukoore-õunamoosi kook

Tainas

- 250 g võid
- 200 g hapukoort
- 5 dl jahu
- 1 tl soola

Vahele

- 400 ml vahukoort
- 2 sl suhkrut
- purk tükilist õunamoosi

Taina jaoks segage esmalt suuremas kausis omavahel jahu ja peen sool. Lisage hakitud või ning hapukoort, segage tainas ühtlaseks ning keerake tainapall toidukilesse.

Hoidke tainapalli külmkapis u 1 tund, et see jõuaks tahtneda ning oleks kergemini rullitav.

Rullige tainas kolmeks plaadiks, tõstke tainarulli abil etevaatlikult ahjuplaatidele ja küpsetage 225kraadise ahju keskosas igaüht 5–6 minutit, kuni tainaplaadid muutuvad krõbedaks ja kuldpruuniks.

Kook koosneb seitsmest kihist. Laske tainaplaatidel täielikult ära jahtuda, enne kui hakkate koogikihte kokku panema. Kõige alumiseks kihiks on küpsetatud tainaplaat, sellele kandke mõnus kiht tükilist õunamoosi ning moosile omakorda paras vahukoorekiht.

Seejärel purustage üks tainaplaatidest, raputage saadud puru vahukoorekihi peale. Nüüd kandke purukihi peale moosikiht ning sellele omakorda vahukoorekiht. Kõige viimaseks kihiks jääb krõbe tainapuru, mille tarvis purustage viimane tainaplaat. Taina hulka, koogi suurust ning kihtide arvu võib iga perenaine ise kohandada oma soovide järgi.

Koogi võib valmis teha eelmisel päeval, siis on see kõige parem, mahlane ja maitsev on mõnusalt koogi sisse imibunud.