

Kommi valmistamine

- 600 g kondenspiima
- 200 g võid
- 200 g suhkrut
- 200 g pähkleid

Pange kondenspiim, suhkur ja või potti ning ajage keema, seejärel alandage temperatuuri ning jätkake kuumutamist.



Hea on sellel segul silm peal hoida ning ka usinalt segada. Kuumutage 20–25 minutit.



Lisage pähklid, segage ning valage küpsetuspaberiga vooderdatud vormi ja asetage jahtuma. Võimalusel tehke segu valmis eelmisel päeval ning hoidke öösel külmkapis – nii on parem ruudukesi lõigata.



Külluslikult magus suutäis, mida tasub alati natuke suuremas koguses valmistada, et ikka kõigile jaguks.

Kingiideid

Uurisin sõpradelt-tuttavatel, mida nemad on isadepäevaks kinkinud või plaanivad kinkida. Alljärgnevalt mõned mõtted.

- Aiasõbrale vahva kataloog järgmise hooaja lemmiktaimedega.
- T-särk, millele on trükitud laste pildid.
- Laste piltidega kruus.

- Kalender, mis kokku pandud peresündmuste fotodest.
- Ajakirja tellimus.
- Kui isa pole spordis just kõige tugevam, siis olgu tal vähemasti karikas kirjaga “Parim isa”.
- Paar ilusaid sokke pole kunagi ülearu.
- Võtmehoidja, et isa teaks: teda oodatakse ikka koju.
- Põnevaid maitseaineid neile isadele, kellele meeldib süüa teha.

- Pöll neile, kes sageli köögis abiks.
- Koolitus, millest ta ammu unistanud on.
- Pilet korvpalli- või jalgpallivõistlustele.
- Isemeisterdatud kroon – isadepäeva kuningas.
- Sõbralik telefonikõne.
- Küünal kalmukünkale, kui koosolemise ajad on möödunud jäänud.