

100 g rohelist (lehtsalatit, spinatit, noori rediselehti)

50 g maitserohelist (tilli, peterselli, murulauku)

2 sl suhkrut

pisut soola

Maitsestage kohupiim soola ja suhkruga, segage hästi läbi ning suruge läbi sõela. Peeneks lõigatud salatilehed ja hakitud maitseroheline segage kohupiimamassi sisse ning tõstke vaagnale kuhikusse. Keskossa tehke lohk, mis täitke külma hapukoorega. Vaagna ääred kaunistage roheliste lehtede ja viilustatud redistega.

### KOHUPIIM TILLI JA SIBULAGA

500 g värsket kohupiima

½–1 kl hapukoort

3 sl hakitud rohelist sibulat

1 sl hakitud tilli

pisut soola

Segage kohupiim hapukoorega, maitsestage soola ja peenestatud maitseroheliselega.

### PIIMAMOKANKA

Valgevene köögis tuntud piimatoit sobib iseseisvaks suupisteks või eelroaks, aga ka kastmeks pannkookide juurde. Mokanka koosneb neljast piimatootest: kohupiim, hapukoort, piim ja petipiim. Vahekord on enamasti suvaline ning seetõttu võib see olla kas paks või vedel, mõnikord rammus, teinekord lahja, vahel magedam, vahel hapum. Toome ühe klassikalise mokanka retsepti.

2 kl kohupiima

½ kl hapukoort

1 kl piima

½ kl petipiima

½ tl soola

1 keedetud kartul

1 sibul või rohelisti sibulapealseid

1 sl hakitud tilli

½ tl jahvatatud köömneid

Kõigepealt hõõruge kohupiim hapukoorega ühtlaselt läbi, piim segage petipiimaga. Kui viimast pole, asendage see röösa piima või hapupiimaga. Seejärel valage segu vähehaaval kohupiima sisse, kogu aeg hõõrudes ja kloppides. Tegevuse mõte seisneb selles, et mokanka imeks endasse tasapisi kogu lisatud vedeliku ning muutuks õrnalt õhuliseks, konsistentsilt aga sarnaneks paksu hapukoorega.

Kartul lõigake hästi väikesteks tükkideks, sibul ja till õige peeneks.

### AMEERIKA KAPSASALAT

½ kg värsket peakapsast

2 porgandit

1 õun

1–2 rabarbrivart

2 noort sibulat

2 dl maitsestatamata jogurtit

½ dl majoneesi

½ tl soola

¼ tl jahvatatud musta pipart

2 tl suhkrut

1 sl sidrunimahla

Riivige kapsas, segage hästi peeneks riivitud porgandiga, lisage õhukesed rabarbrivartid ja sibulaviilud ning tükeldatud õun. Segage jogurtist ning majoneesist kaste, mis maitsestage soola, suhkruga, pipra ja sidrunimahlaga. Pange enne serveerimist umbes tunniks külma.



### TUUNIKALASALAT

1 karp tuunikala

200 g hapukoort

3 keedetud muna

2 võrtsist konservkurki

1 õun

murulauku

tilli

pisut soola

pipart

sidrunimahla

Lõigake kõik (munad, kurgid, õun, till, murulauk) hästi peeneks, segage tuunikala ja koorega, maitsestage ning pange paariks tunniks külma seisma.

Tuunikala asemel võite salatisse lisada suitsukala või hoopis suitsusinki.

### TURSAMAKSASALAT

1 karp tursamaksa

4 keedetud muna

1 sibul

soola

musta jahvatatud pipart

sidrunimahla

hakitud tilli

Vajutage maks ja munad kahvliga hästi peeneks, maitsestage soola-pipraga. Soovi korral lisage sidrunimahla ja hakitud tilli.

### KILUSALAT

keedetud kartulit

värsket kurki

tilli

murulauku

hapukoort

Tükeldage kurk ja kartulid väikesteks kuubikuteks, segage hakitud võrtsikilu ja hapukoorega, lisage peenestatud maitserohelist.

### HEERINGASALAT

2–3 keedetud muna

1 õun

1 marineeritud kurk

100 g purustatud pähklituumi

1–2 soolaheeringa fileed

½ kl hapukoort

½ kl majoneesi

1–2 tl ketsüpit

soola

suhkrut

hakitud tilli

Segage hapukoort majoneesiga, maitsestage soola, suhkruga, tilli ja ketsüpiga. Lisage purustatud pähklid, tükeldatud heeringas, munad, õun ning marineeritud kurk.

### PUNANE KASTE

Tomati-basiilikukaste soojendatakse tavaliselt pastarõõva juurde, ent külmalt võite seda võtta pannkoogi kõrvale.

1 purk basiilikuga maitsestatud tomatikastet

2 väikest noort sibulat

basiilikut

koriandrit

natuke soola

suhkrut

musta jahvatatud pipart

sidrunimahla

teralist kohupiima või fetat

Juustu lisage juhul, kui soovite maitset pisut mahendada. Puhastage sibul ja hakkige koos pealsetega, segage ained kokku ning asetage enne tarvitamist külma.

### REDISEKASTE

2 keedetud muna

1 kl hapukoort

4 hakitud redist

soola

suhkrut

sidrunimahla

Munakollased hõõruge vähese hapukoorega, lisage ülejäänud koor. Maitsestage, lisage tükeldatud redised ja munavalged.

### RABARBRİKASTE

1 dl rabarbripüree

1 sl sidrunimahla

250 g kohupiimapastat

½ dl hakitud sidrunmelissi

1–2 sl hakitud piparmünti

suhkrut

Segage rabarbripüree kohupiima ja sidrunimahlaga, maitsestage suhkruga ning lisage peenestatud melissi ja piparmündilehed. Enne tarvitamist hoidke külmas.

TARGU TALITA

## Hüva nõu

Sääskede peletamiseks on head eeterlikud õlid (lavendel, nelk, sidrun), mida määrige nahale. Aitab ka see, kui määrige katmata kehaosi peterselliga.

Kärbestele ei meeldi loorberiõli.

Kui istute lõkke ääres, põletage sütel lavendlivarsi. See hoiab sääsed eemal.

Kuivatatud kõrvitsalehtede põletamine ei meeldi kärbestele, samuti see, kui tilgutate sütele veidi äädikat.

TT