

Koorib, lõigub ja viilutab

LUXTRADING OÜ

Õunaküllasel aastal on teretunud kõik vahendid, mis aitavad saaki talvevarudeks vormida. Üks neist on õunakoorija.

See töövahend koorib, viilutab ja eemaldab õunasüdami ühekorraga ning mõne hetkega.

Moeka moega riistapuul on tegelikult selja taga väärikas ajalugu. Rootsis olid õunad levinud juba 18. sajandil. Et neid saaks ületalve hoida, leiutati erinevaid mooduseid, kuidas neid säilitada – mahlad, moosid, kuivatamine jne. Kokandusele oma hinge andnud inimesed mõistsid aga peagi, et õunte töötlemist on vaja kiirendada ning selleks tuleb täiustada abivahendeid. Nii mõeldigi välja õunakoorija.

Esimesed õunakoorijad olid rauast. Plahvatuslikult hakati neid tootma 1850.–1890. aastail.

Ka Eestis on mitmed õunakoorijad 1930.–1940. aastatest kodudes olemas, kuid paljudel kahjuks mitte enam töökorras.

Käesoleva aasta kevadest müüb Eestis OÜ Luxtrading Proua Hulda või Tädi Hilda õunakoorija-lõikuri nime kandvat töövahendit. Õunakoorijat toodab Rootsi firma Moster Hulda AB.

Töövahendi looja on Rootsist pärit perekond. Proua Hulda, kelle tõeline kirj oli toiduvalmistamine, ja tema abikaasa Erik, kes huvitus tehnikast ning töötas Husqvarnas, patenteerisid esimese õunakoorija aastal 1927.

Hulda elas kõrge vanuseni – 96-aastaseks –, olles kogu aeg uute retseptide loojana abiks noorematele. Perefirmana tegutsevad tema järeltulijad siiani, täiustades pidevalt lõikurit ja luues juurde uusi retsepte.

Eveli Apri Luxtradingust ütleb, et suvel pakkusid nad õunakoorijat laatadel ning vastuvõtt oli üle ootuste hea.

“Peale õunte saab sellega edukalt koorida-viilutada ka kartulit, peeti ja ümarat pirni. Kõik on järele proovitud ning ma võin julgelt väita, et see toimib sada protsenti,” kinnitab Eveli Apri.

Eveli Apri meenutab, et laatadel tulid vanemad inimesed nende juurde ja rääkisid, kuidas nad sarnase tööriista lapsepõlves moosikeetmisel vanematel abiks olid. Enne sõda oli liikvel



Õunakoorija-viilutaja-lõikur.

nii Rootsi kui Saksa päritolu õunakoorijaid. Eveli teab ka peret, kus see ammine abiline on käigus tänase päevani – arvatavalt aastast 1932.

“Suvel oli selline juhus, kui kaugelt tuli otse minu suunas naine ja ütles, et ma olen tema elu unistuse täitja – ta nägi sellist riistapuud umbes 50 aastat tagasi naabritel ning on iga sügis taas ja taas sellele mõelnud,” räägib Eveli.

Proua Hulda õunakoorija saab soetada Luxtradingu kodulehe www.luxtrading.ee kaudu, samuti Stockmannis, Kingituste Käärabi kauplustes Tartus ja Tallinnas, Vitaxis Rakveres ning veel mõnes väiksemas poes.

Teistest müüb sarnast vahendit veel Kiika Kööki kauplus Tallinna vanalinnas.

VIVIKA VESKI

Retseptid

Ahjuõunad ingveriga

- 6 õuna (kooritud, viilutatud, südamikuta)
- 3 sl mett
- 1 dl peenestatud mandleid
- 1 dl suhkrut
- 100 g võid või margariini
- 2 dl vahukoort
- 0,5 sl riivitud ingverit
- sidrunmelissi
- tuhksuhkrut

Pange ahjukuumus 225° peale. Valmistage õunad õunalõikuriga ette (ärge viile lahti harutage) ja asetage siis ahjuvormile. Segage või, suhkur, mandlid ja mesi. Toppige see segu väljavõetud südamikaukudesse. Peale puistake veidi suhkrut. Küpsetage ahju keskmisel kõrgusel 15–20 min.

Vahustage vahukoor ja segage sisse riivitud ingver. Katke küpsed õunad ühtlaselt vahukooreseguga ning kaunistage sidrunmelissiga.



Kartuliümbrises viiner.

Lapse sünnipäevapidu

Koorige ja viilutage kartul. Pange saadud kartulispiraal umbes 10 minutiks keevasse vette, seejärel selle keskele viiner. Küpsetage 200-kraadises ahjus umbes 15 minutit (kuni kartul on pehme). Kui tahate rammusamat rooga, lisage viilude vahele juustu (küüslauku, paprikat jne). Samuti on küpsetis väga maitsev sinihallitusjuustuga.

Küüslaugukartulid

Koorige ja viilutage kartul. Täitke spiraalkartul küüslaugu ja või massiga, patsutage spiraal lamedamaks ning puistake peale riivsaia. Küpsetage ahjus 220 kraadi juures umbes 20 minutit, kuni kartulil on ilus küps värv.

Nipp: lõigake allesjäänud kartul (südamikuoora otsa jäänud nn toruke) noaga viiludeks ja praadige pannil. Väikese lisaandiga saate toreda eelroa.

Nipp: küüslaugu ja või massi võite asendada maitserohelise-juustuga.

Allikas: Moster Hulda AB