

ke neist kuumalt püree. Lisage osa võid, tomatipasta, kuum puljong või piim. Maitsestage soola ja suhkruga ning segage kõik hästi läbi.

Määrige ahjuvorm rasvaga, kallake püree vormi. Peale puistake riivjuustu ja ülejäänud või tükikestena. Küpsetage praehjus, kuni pinnale hakkab tekkima koorik.

Enne laualeandmist puistake üle peterselliga.

## Kaalikavorm

- 1 suurem kaalikas
- ½ kl riivsaia või mannat
- 1 muna
- ½ l piima
- 1 sl võid või rasva
- soola

Koorige kaalikas ja peenestage, kasutades keskmise jämedusega riivi.

Segage hulka sulatatud rasvaine ja riivsaia, lisage pisut soola ning tõstke rasvaine-ga määritud ahjuvormi. Peale kallake piimaga lahti klopitud muna. Küpsetage ahjus umbes 1 tund.

## Porgandikroketid

- 400 g porgandit
- 2 sl võid
- ½ kl koort
- 2 muna
- soola
- 2 sl riivsaia
- rasvaint praadimiseks

Hautage puhastatud ja riivitud porgandeid võiga seni, kuni vedelik on ära aurunud. Lisage koor ja sool ning kuumutage kuni keemiseni. Pehmele jah-tunud massile segage juurde munakollased, vormige kroketid (7–8 cm pikkused pätsikesed), kastke kergelt vahustatud munavalgesse, paneerige riivsaia-ga ning küpsetage kuumas õlis või rasvas.

Sobivad hästi lisandiks keedetud kartulitele või lihatoitudele.



## Kaalika-porgandisalat

- ½ l riivitud kaalikat
- ½ l riivitud porgandit
- 2 tl suhkrut
- ½ sidruni mahl
- 2 sl õli
- 1 dl maitsestatamata jogurtit
- soola

Segage riivitud juurviljad, valmista-ge ülejäänud ainetest kaste ja valage peale.

## Porgandisalat

- 400 g porgandit
- 2–3 sl riivleiba või kamajahu
- ½ kl hapukat marjamahla
- 2–3 sl suhkrut või mett
- 1 sl purustatud pähkleid
- veidi soola
- rohelist peterselli
- 1 sl võid

Sulatage pannil või, lisage riivleib või kamajahu ja praadige see segades läbi. Porgandid riivige, maitsestage mahla ja suhkruga, lisage praetud riivleib, segage ühtlaselt läbi. Serveerimisel kaunistage pähklite ja peterselliga.

## Helve porgandikissell

- ½ kg porgandit
- 1 l vett
- ½–1 kl hapukat mahla
- suhkrut
- kartulijahu
- veidi riivitud muskaati
- noaotsatäis soola

Koorige porgandid, tükeldage ja pange vähese soolaga maitsestatud veega keema. Kui porgand pehme, tehke püree, lisage mahl ning maitsestage suhkruga ja muskaadiga.

Nii nagu maitse järgi võite suhkrut lisada, võite tärglist lisada selle järgi, kas soovite vedelamat kisselli vahukoorega või paksemat piimaga söömiseks.

## Frantsila talu päikesevõi

- ½ kg võid
- ½ kg keedetud porgandeid
- 1 sidruni mahl

Püreestage porgandid ja vahustage või. Segage mikseris või, porgand ja sidrunimahl. Maitsestada võib kas aniisi, peterselli, harakputke või mesiputkega, kui soovite, siis ka soolaga.

Porgandivõi säilib külmkapis 3–4 päeva. Osa valmistatud võist võib panna sügavkülma.

Või kasutamisel võite loobuda, lisades selle asemel hoopis maitsestatamata paksu jogurtit, aga sidrunimahla lisage ikka.

Jogurtit lisage jaokaupa nii palju, et porgandisegu saaks hästi leivale määrida.

**KADRIN LINNA**

## LUGEJA KÜSIB

### Kas kergitusaineta saab keeksi teha?

Kuigi mul polnud kodus apelsini, mida nõudis aastalõpu TT numbris avaldatud saiaretsept, oleksin selle siiski järele proovinud, kuid kõhklema sundis asjaolu, et selles polnud mingit kergitusainet kirjjas. Ei tea, kas see oli kogemata välja jäänud?

Minul on ka üks hea soovitus, kuidas pühadest üle jäänud piparkooke ahvatlevaks kreemiks teha.

### Piparkoogikreem

- 200 g väikesi piparkooke
- 2 dl vahukoort
- 1 sl suhkrut
- ½ sl želatiini

Leotage želatiini väheses külmas vees ja sulatage veevannil. Vahustage koor, lisades suhkrut, siis purustatud piparkooke. Magustoidu võib teha suuremasse kausi. Niisutage see külma veega, siis tõstke sinna vahukoore-piparkoogi segu, millele on lisatud peene joana želatiini ja pange kaus külma, et kreem tarretuks.

Peale võite kaunistuseks panna mõne terve piparkoogi, marja või puuviljalõigu.

**JUTA**

Läänemaalt

Vastab

**TARGU TALITA**

Rohkelt mune sisaldavaid küpsetisi on võimalik teha küpsetuspulbrita. Eriti peaks hoiduma söögisooda kasutamisest, kuna see kahjustab toidu maitset ja värvust. Halvem on aga see, et sooda hävitab B-rühma vitamiinid, mida on toitudes niigi vähem kui vaja.

Orientiiriks perenaistele võiks olla asjaolu, et kui taina koostises on vedelikku, kas piima või vett, siis lisage kergitusainet – söögisoodat või küpsetuspulbrit.

Kui retseptikohaselt on tegu ainult munade, koore ja rasvaine-ga, siis pole kergitusainet vaja.

Pärm ja pärmitainas on toitumise seisukohalt väga kasulikud, aga retseptis “Sai, mis tahab olla keeks” võib nime-tus eksitada. Saia tehakse ikka pärmiga, keeksi aga ilma. Selle retsepti järgi valmib keeks.