

# Jõulukuu söögisedel



**Mida panna pühade-lauale, et see erineks igapäevasest toidust, aga oleks ka maitsev.**

Eelmise sajandi 30ndate aastate ajakiri "Taluperenaine" annab hulgaliselt retsepte, kuidas säästlikult ja kadudeta keeta-küpsetada. Muu hulgas on head näited rups-kite kasutamiseks.

## Seaküljesült

- 1 kontideta ribitükk (u 2 kg)
- 2 sea- või vasikajalga
- vett
- 1 sibul
- 1 porgand
- 1 petersell
- 2–3 sellerilõiku
- 1 loorberileht
- 10 tera pipart
- 10 tera võrtsi
- soola
- äädikat

Lööge seaküljel kondid paarist kohast põiki läbi, kui see pole juba kontideta. Liha lõigake 2 ribikondi laiusteks tükkideks, pange puhastatud ja leotatud jalgadega koos keema. Vett võtke nii palju, et kõik tükid oleksid kaetud. Kui hakkab keema, riisuge vaht, lisage supijuured, maitseained ja soovi järgi äädikat. Keetke pehmeks, riisuge rasv leemelt

ja tõstke lihakraam välja. Seadke kõik ribitügid nägusasse kaussi. Kurnake leem läbi sõela ja jätke natukeseks ajaks seisma. Siis eemaldage veel pinnale kogunenud rasva ja kurnake läbi riide lihatükkide peale, aga valvake, et põhja sadestunud leemepära ei tuleks kaasa. Hoidke tarvitamiseni jahedas. Lauale andke praekartulite ja mädarõikaga.

Keedetud seajalad andke lauale eraldi (kas kohe pärast keetmist soojalt või hiljem külmalt).

## Keedetud küljerull

- 1 ½ kg kondita peekonit või noorema sea ribi
- ½ kl riisi
- 3–4 õuna
- soola
- sinepit
- suhkrut
- vett

Keetke riis pehmeks, segage hulka peeneks lõigatud õunad ja maitsestage soola, suhkruga ja sinepiga. Laotage segu ristkülikukujulisele lihatükile, keerake rulli, siduge peenikese linase nõoriga kinni ja keetke väheses vees kaane all. Valmis rullilt eemaldage nõör, lõigake liha viiludeks ning andke juurde kartuleid, sidrunikastet ja mõnda magusat salatit.

## Ahus küpsetatud maksapasteet

- 1 kg sea- või vasikamaksa
- 200 g võid

- 1–2 sibulat
- 2 muna
- 2 kl riivsaia
- ¾ kl rööska koort
- 1 tl ingveripulbrit
- 1 tl jahvatatud võrtsi
- ¼ tl jahvatatud musta pipart
- 2–3 sl võrtsikilu soolvett
- 200 g õhukesi pekiviile

Puhastage maks kelmest ja soonetest, ajage kolm korda läbi hakkmasina. Segage riivsaia koore ja lahti klopitud munadega. Tükeldatud sibulad hautage võis ning valage või läbi kurna maksale, nii et sibulatükiid välja jääksid. Maitsestage segu ja hõõruge läbi sõela ning sõtkuge sitkeks tainaks. Vooderdage piklik ahjuvorm pekiviiludega, täitke tainaga, pange ka peale pekiviilud ning siduge vahapaberiga pealt kinni. Tõstke vorm kuuma veega täidetud pannile ja lükake õige sooja ahju. Umbes kahe tunni pärast võtke ahjust välja, laske pasteedit vormis jahtuda, siis lõõge vormist vaagnale ja lõigake viiludeks.

## Üleküpsetatud pasteet

- 1 kg loomamaksa
- ½ kg pekki
- 8 porgandit
- 2 sibulat
- 1 petersellijuur
- ¼ sellerit
- ¾ kl riivsaia
- 1 muna
- 1 loorberileht
- 10 tera võrtsi
- peenikest musta pipart

- 1 tl suhkrut
- soola
- tõugatud nelki
- ¼ kl koduveini
- ½ kl sidrunimahla

Kelmest puhastatud maks pange koos pekiga keema, nii et vesi kõike kataks, lisage tükeldatud supijuured, loorber ja võrts. Keetke tasasel tulel pehmeks. Leemest võetud maks ja pekk ajage kaks korda läbi hakkmasina. Riivsaia segage jahtunud ja kurnatud keeduvedelikuga, lisage, muna, sool, suhkur, vein ja sidrunimahla ning peenestatud maitseained. Klopige hästi läbi ja küpsetage määratud ahjuvormis.

## Hakkvorst

- 1 seakops
- 1 põrn
- rasva
- kamarat
- läbikasvanud lihatükke
- tatra- või odratanguputru
- 2–3 sibulat
- musta peenikest pipart
- soola
- verd või lihaleent

Keetke kõik lihakraam väheses soolaga maitsestatud vees pehmeks, laske läbi hakkmasina, lisage samasuguses koguses valmis keedetud putru, kui on masindatud vorstisegu, maitsestage ja segage lihaleent või verd hulka segades püdel segu. Toppi segu peentesse hästi puhastatud sooltesse ja keetke nagu verivorste.