



Algus lk 374

Suitsuräimed

Ahjusoe suitsuräim käib kokku sooja pärastlõuna, saunaskäigu ja koduõllega. Räimesaagi suuremad isendid lähevad tervelt peadpidi põikivardas kuumaks köetud suitsuahju. Lepahalud on kalasuitsutamiseks kõige etemad. Tuli peab aga kogu aeg all olema ning õhk kenasti läbi käima, nii saab kala kenasti kuldpruuniks ja talle ei tule vingumaitset juurde.

Kui räimesaak on kesisem ja kalad pisemad, on neid siiski etem puhastada ja praadida.

FOTOD: TIIT BLAAT, MARGIT KIRSIPUU



Praetud räimepihvid

Vaja läheb:

- 1 kg värskeid räimi (ka kilu sobib)
- 2 muna
- suur kimp tilli
- paneerimiseks jahu
- praadimiseks õli

Valmistamiseks puhasta kõigepealt kalad. Selleks löika kääridega pead ja sabad, seejärel löika kõht lahti ja lüka pöidlaga sisikond välja ja eemalda selgroog. Sellega ühele poole saanud, haki till. Seejärel riputa puhastatud kalafileedele soola, vajuta üks filee hakitud tilli sisse ja teine filee sellele vastu. Kasta kalapihv lahtiklopitud munasse ja keeruta jahus. Kui kõik pihvid on praadimiseks valmis, kuumuta pannil õli ja lao ükshaaval pannile. Prae mõlemalt pool kuldpruuniks. Serveeri koos sibularataste, sidrunisektori ja värske salatiga koos õlle kõrvale.

Kartuli- ja bataadilaastud

Vaja läheb:

- 4 kartulit ja/või 2 bataati
- 2 sl õli
- rosmariini- või tüümianioksi
- meresoola

Valmistamiseks löika kartulist ja bataadist hästi õhukesed viilud. Kuumuta pannil õli, kuhu lisa peoga rosmariini ja tüümiani. Friteeri kartulilaastud kuumas õlis korralikult krõbedaks. Seejärel tõsta laastud köögipaberile, et liigne õli imenduks. Jahvata peale värsket meresoola. Vala maitsestatud laastud paberituu- tusse ja serveeri külma õlle- ga.



Krabipirukad

Sõbrannalt kuulsin, et Rootsis on just naissoost õllesõprade seas levinud soolased pirukad õlle kõrvale pruukimiseks. Sõbranna pakkus ka omalt poolt ühe retsepti.

Tainaks läheb vaja:

- 350 g jahu
- 175 g võid
- 2 sl vett
- soola

Täidiseks:

- 175 g krabiliha või makranuudleid
- 50 g riivitud Parmesani juustu
- sorts heledat õlut
- 2 muna
- 150 g *crème fraîche*'i
- 1 sl oliiviõli
- väike hakitud sibul
- hakitud küüslauguküüs
- värskelt hakitud peterselli
- maitsestamiseks soola, pipart ja muskaatpähklit

Valmistamiseks sega tainaks omavahel jahu, sool, või ja vesi. Kuumuta hakitud sibulat oliiviõlis, kuni see muutub klaasjaks. Lisa hele õlu, hakitud küüslauk ning kuumuta veel 2 minutit, kuni õlu on peaaegu aurustunud. Tõsta pann tulelt, klopi munad lahti ja sega hulka *crème fraîche*, juustu, peterselli, sibulad ja krabinuudlid. Maitsesta soola, pipra ja riivitud muskaatpähkliga.

Rulli tainas õhukeseks, jaota täidiseportsud tainale ja löika kruusiga (või vormiga) sellest pirukad välja. Tõsta üks pool tainast teisele peale, vajuta ääred kõvasti kokku ning määri pealt munaga. Pirukad tõsta küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning küpseta eelsoojendatud 190° ahjus 25–30 minutit, kuni pirukad jäävad kaunilt kuldpruunid. Pisut jahutnud pirukad sobivad külma õlle kaaslasteks.

MARGIT KIRSIPUU



Jaaniõlu

MÜÜVAD: ETK, Kaupmees ja Ko, Grossi Toidukaubad

Jaaniõlut on tehtud juba iidsetest aegadest. Eestis on ikka kombeks olnud jaanipäevaks õlut valmistada. Siin on üks lihtne jaaniõlle valmistamise retsept. 2 pudelit maltoosat (2,4 kg) lahustada 12 liitris keedetud kuumas vees, kuhu on lisatud 0,5 kg suhkrut (võib teha ilma suhkruta). Lasta jahtuda toatemperatuurini ja lisada siis virdele 25 g presspärmi, mis vähese suhkruga hõõrutud ja mõni tund seista lastud.

Õllenõu katta õhukese riidega, nt marliga, ja lasta üks ööpäev seista. Seejärel nõu sulgeda ja jahedasse kohta viia. Paari päeva pärast võib õlut juua. Kui soovi on, võib õlut maitsestada kadakamarjade leotisega, piparmündi või ingveriga. Maitseained lisatakse õlle valmistamise alguses kuumale vette.

Head joomist!

RAKVERE PÖLLUMAJANDUSTEHNICA OÜ, Puiestee 2, 44201 Sõmeru, Lääne-Virumaa
tel 327 0868, 527 8308, faks 327 0860; rpmt@rpmt.ee, maltoosa@rpmt.ee; www.rpmt.ee

Tõredat suve ja jaani!

