

Teadmistepäeva perepeoks

Kõik küpsetised ei võta palju aega ega ole kulukad, vaja on vaid tahta teha.

Algav koolisügis toob paljudesse peredesse uue elurütm. Sellega kohanemiseks hellitage oma peret nüüd mõnusat paladega, mille valmistamiseks hiljem võib-olla pole enam aega.

Mahlane seenepirukas

Tainas:

- 2 keskmist keedetud kartulit või 2 dl paksu kartulipüreed
- 125 g margariini
- 2 ½ dl nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit

Kate:

- 5 dl hakitud seeni
- 100 g porrut või sibulaid
- 2 sl õli
- ¼ tl jahvatatud musta pipart
- 1 tl kuivatatud aedpunet
- soola
- 3 dl piima
- ¾ dl nisujahu
- 100 g sulatatud juustu

Riivige kooritud kartulid kaussi, lisage toasoe rasvaine (margariin pooleks võiga või ainult margariin) ja küpsetuspulbriga segatud jahu. Segage neist kiiresti ühtlane tainas ja suruge see võiga määritud küpsetusplaadil laiali. Asetage plaat tainaga külmikusse, kui kapis ruumi pole, siis kuhugi mujale jahedasse kohta. Peske porru hoolikalt puhtaks, nõrutage ja lõigake peeneks. Õliga kuumutatud praepannil praadige porrut mõni minut, lisage hakitud seened ja aeg-ajalt segades hoidke tuel veel umbes 5 minutit. Maitsestage seened pipra, soola ja aedpunega. Siis valmistage eraldi nõus kaste, segades jahu piimaga. Kuumutage kogu aeg segades, kuni kaste mõne minuti pärast parajalt paksuks muutub, lisage siis sulatatud juustust võetud tükikesed ja segage, kuni need kastest sulavad.

Võtke külmikus seisnud plaat välja, tõstke seened ühtlase kihina tainale, valage peale kaste ning küpsetage 200° juures umbes 30 minutit. Pirukas on valmis, kui servad on ilusad helepruunid ja kate on tahenenud. Soojalt maitseb niisugune pirukas kõige paremini. Selle võite ka varem valmis teha ja panna

tarvitamiseni sügavkülma. Külmutada võite nii küpsetamata kui ka valmis piruka, mille õigel ajal ahjus kuumaks teete.

Spargelkapsa pirukas seentega

Tainas:

- 150 g margariini või võid
- 3 dl nisujahu
- 2–3 sl külma vett

Kate:

- 1 spargelkapsas
- 4 dl puhastatud, tükeldatud kukeseeni
- 1 sl võid
- 1 dl peenestatud porrut
- 2 muna
- 200 ml koort
- 3 dl riivitud juustu
- soola
- purustatud musta pipart

Näppige margariin jahuga sõmerjaks, lisage külm vesi ja vajutage ühtlaseks tainaks. Ärge mingi taina tegemisel hoogu ega sõtkuge seda ülearu.

Suruge tainas koogivormi (Ø 23 cm), nii et ka serv oleks kaetud, ja asetage seniks külma, kui kate valmistate.

Jaotage spargelkapsas õisikuteks, suuremad õisikud tükeldage ja aurutage või keetke väheses soolaga maitsestatud vees poolpehmeks ning nõrutage võimalikult tahedaks. Puhtad tükeldatud seened praadige väheses võiga kergelt läbi, et seenemahl aurustuks.

Küpsetage tainast 200° juures umbes 10 minutit, võtke siis ahjust, raputage pirukapõhjale õhukesed porruviilid ja tõstke neile praetud kukeseened, kõige peale spargelkapsas. Segage muna, koor ja riivitud juust ning valage kattele, maitsestage soola ja pipraga. Küpsetage umbes 40 minutit, kuni pealevalatud munasegu on korralikult hüübinud.

Väikesed kapsapirukad

Tainas:

- 600 g jahu
- 1 kl vett
- 100 g pärimi
- 1 kl toiduõli
- 2 muna
- 1 tl soola

Täidis:

- ca 800 g värsket peakapsast
- 2 sl võid
- 1–2 sibulat
- 3–4 keedetud muna
- soola



REPRO

- jahvatatud musta pipart
- 1 muna määrimiseks

- 2 dl nisujahu
- 1 tl soodat

Segage pärm leige veega, lisage sool, muna ja õli ning lõpuks jahu. Kloppige jõuliselt puulusikaga, kuni saate pehme pealt sileda taina, mida käsitsi sõtkuda pole vaja. Pange tainas kausiga pooleks tunniks külmikusse.

Hakkige kapsas võrdlemisi peeneks ja hautage õige väheses veega pehmeks, valage sõelale ja laske vedelik välja nõrguda. Peenestatud sibul kuumutage kergelt võiga läbi ja lisage kuivaks nõrutatud kapsale. Maitsestage soola ja pipraga. Hakitud muna tõstke eraldi igale pirukale täitmise ajal. Jahusele lauale lahtirullitud tainast pirukaid tuleks enne ahjupanekut lahtiklopitud munaga määrida. Parem, kui valmistatakse täidise enne taina segamist.

Pirukate täimiseks sobivad ka mitmesugused muud köögivilja- ja seenehautised.

Kate:

- 50 g võid või margariini
- 2 dl tuhksuhkrut
- 1 sl mahla
- 1–2 dl pohli

Segage kausis hapupiim, suhkur ja õli. Lisage soodaga segatud jahud. Sooda võite asendada 2 tl küpsetuspulbriga. Segage kõik ühtlaselt läbi ja kallake tainas umbes 25 cm läbimõõduga võidet vormi. Küpsetage umbes 20 minutit 200° juures, siis võtke ahjust ja laske koogil jahtuda.

Valmistage kate, segades sulatatud rasvaine tuhksuhkru ja mahlaga. Kallake see jahtunud koogile ja raputage üle puhastatud pohladega.

Kui teil parajasti pohli pole, võtke selle asemel teha koogi sõstrate, põldmarjade või õhukeseks lõigatud õunaviiludega.

Sõstrakook

Tainas:

- 3 ½ dl nisujahu
- 1 dl kaerakliisid
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 2 dl suhkrut
- 1 tl jahvatatud kardemoni
- ½ dl õli või sulatatud võid või vedelat margariini
- 2 dl piima

Kate:

- 3 dl puhastatud sõstraid (valgeid, musti või punaseid või nende segu)
- ½ dl moosisuhkrut
- 2–3 sl purustatud pähkleid või mandleid

Määrige lahtikäiv koogivorm (Ø 25 cm) võiga ja pange ahi soojenema 200° juurde. Segage kausis nisujahu, kaerakliid, küpsetuspulber, suhkur ja kardemon. Lisage vedel rasvaine ja piim. Segage kõik kiiresti ühtlaseks tainaks ja katke sellega koogivorm. Peale raputage marjad, suhkur ja pähkliid. Küpsetage 25–30 minutit.

Küpsetatud õunad

- 4 õuna
- 4 sl suhkrut
- 1 sidruni viljalih
- 2 munavalget
- 4 sl tuhksuhkrut

Valige keskmise suurusega ühesugused õunad, peske ja eemaldage neilt südamikud. Asemele tõstke suhkruga segatud sidrunisisu. Küpsetage õunad praeahju väheses kuumuses. Kui need on veidi jahtunud, tõstke väikesemasse võiga määritud vormi ning nõrutage küpsetamisel eraldunud siirupine vedelik peale. Vahustage munavalged, segage tuhksuhkruga ja pange vormi õuntele. Küpsetage veel, kuni tekitab ilus kollakaspruun glasuur.

Tordi moodi kook

Tainas:

- 2 dl hapupiima või petti
- 1 ½ dl suhkrut
- 1 dl õli
- 1 dl jämedat sepikujahu