

## Seene-peedisalat

- 1,5 kg keedetud seeni (pilvikuid, riisikaid, kitsemampleid jne)
- 1 kg keedetud punapeeti
- 0,5 kg mugulsibulat
- 4 küüslauguküünt
- 1 klaas õli
- 4 sl õunaädikaid
- 2 sl suhkrut
- 1 liiter tomatimahla
- maitse järgi soola ja veidi purustatud musta pipart

Hakkige sibul ja kuumutage õlis klaasjaks (soovitatavalt suuremas kastrulis). Ajage peet ja seened läbi hakklihamasina ja lisage sibulale koos tomatimahla. Maitsestage ja keetke vaikselt tuel pool tundi. Purustage küüslauguküüned ja lisage enne keetmise lõppu. Valmis segu pange purki ja kaanetage purgid. Sellest kogusest saab ~ 3,5 liitrit salatit. See sobib paljude toitute kõrvale.

## PILVE PILLER

Salati autor on 43aastane seenesõber, kellele meeldib katsetada mitmesuguseid retsepte kõigi kodumaiste toorainetega.

## Adžika

- 2,5 kg tomateid (kooritult)
- 250 g mädarõigast



- 250 g küüslauku
- 2 punase pipra kauna
- maitse järgi värsket tilli, peterselli, koriandrit, soola

Ajage pestud ja puhastatud ained läbi hakklihamasina, lisage soola, laske segul seista, proovige ja lisage soovi korral veel soola ja/või rohelist. Pange purkidesse.

Nipp: tomatitele tehke sisselõige ning laske kuumast veest läbi – see teeb koorimise tunduvalt lihtsamaks.

## MARINA KOPTI

Autor endast: “Olen kahe lapse ema ning töotan praegu Tallinna Tervis-

hoiu Kõrgkoolis. Põhitöökoha kõrvalt annan joogatrenne. Suvel veedan aega meie pere suvilas, kus tuli ka mõte ise proovida adžikat teha. Õnneks kingib aed pea kõik koostisosad ning tuleb kindlasti oodavam, tervislikum ning maitsvam kui poest osta.

Retsepti soovitan just nimelt maitseelamuse ja ülima tervislikkuse pärast. Sobib väga hästi liha, kala ja juurviljadega, kuid meie pere armastab seda ka lihtsalt leiva peale määrida ning talvel üks tervislik amps teha.”

Raamatud on saadaval kõigis hästi varustatud raamatukauplustes üle Eesti. Tellimine telefonil 680 4444 või e-postil [klienditugi@lehed.ee](mailto:klienditugi@lehed.ee).



Maalehe Raamat



**Saiad, pirukad, koogid**  
ANNE-REET KALJOLA,  
KRISTI PITKÄNEN  
135 lk, kk

Raamatust leiad retsepte, mis valdavalt olid eesti kodudes populaarsed umbes 20–30 aastat tagasi. Lapsepõlve lemmikud, nagu Kirju Koer, Kass Arturi kook, pähkliid, karamellikook... Näpuotsaga on juures ka uuemate kookide retsepte: tiramis, maasika-jogurtitort, pini-kook kondenspiimaga jne.



**Itaalia dieet**  
GINO D'ACAMPO  
192 lk, pk

Pitsa ja pasta ei tundu just kõige tavalisem valik, kui tahate kaalust alla võtta või tervislikult toituda. Sellest raamatust leiad 100 retsepti, mille järgi valmistatud toidud on lihtsad ja täis maitseid, aga mille puhul ei ole tunnet, et loete kaloreid.



**Koduveini aabits**  
TIINA KUULER  
104 lk, kk

Arvatakse, et koduvein on väga magus, käärib kaua ja tekitab hirmsat peavalu. Tegelikult saab õigete töövõtete ja uuemate vahenditega puhta, klaari ning soovi korral ka täiesti kuiva veini. See raamat ongi lühike õpetus sellest, mida algajad koduveinitegijad teadma peaks. Lisaks nõuandeid veini säilitamiseks, serveerimiseks ja hulganisti parimaid koduveini retsepte.



**Sushi**. Riisist rullini  
TOOMAS LEMBER  
143 lk, kk

Lisaks klassikalistele *sushi*-retseptidele leiad raamatust mitmeid selliseid, mis on valmistatud just eestimaisest toorainest. Peale retseptide on raamatus ka ülevaade *sushi* ajaloost, faktid *sushi*st kui tervislikust ja täisväärtuslikust toidust ning näpunäiteid etiketist.