

## Jogurtikook rabarberikomptiga

- 3 topsi Farmi Kreeka jogurt
- 1 vanillikaun
- 5 sl suhkrut
- rabarberit
- suhkrut

See suvine kook valmib peaaegu ise, ainult kokkusegamise vaev. Tulemuseks on tõeliselt kreemine külm kook, mis ideaalselt lõpetab suvist sünnipäeva. Põhjata kook on iga magusasõbra unistus, kõrvale sobib hapu rabarberikompost, maasikad või punase sõstra hapukas toormoos.

Segage kokku Kreeka jogurt, suhkur ja vanillikaunast saadud seemned. Kallake kahekordse marliga vooderdatud tihedale sõelale. Voltige marli ülemised ääred jogurti peale ja asetage raskuseks taldrik. Laske 48 tundi külmkapis kausi kohal nõrguda, vahepeal valage põhjast vedelikku ära.

Rabarberikomposti valmistamiseks tükeldage rabarber, koorida pole vaja. Kuumutage suhkrut ja vähese veega potis 10 minutit. Laske jahtuda.

Serverimiseks tõstke jogurtikook kandikule ja pakkuge kõrvale rabarberikomposti.

## Mango-jogurtimaisuus

- 2 topsi Valio mango-jogurtimaisuust
- 1 tl mangosiirupit
- 1 mango, soovitatavalt tugeva-maitseline Tai mango
- pehme koorega kaneelipulki
- jänesekapsast

Tühjendage kaks mango-jogurtimaisuuse topsi blenderisse ning lisage sinna mangosiirup, kooritud mango ja jänesekapsas. Segage läbi ning valage smuuti klaasidesse. Süüdate pehme koorega kaneelipulga alumine ots tiku või gaasipliidi tulega. Torgake põlev ots klaasi nii, et jogurtimaisuusest hakkab tulema suitsu.

## Soolased suupisted maitsestatamata jogurtiga

- 2 topsi Alma maitsestatamata jogurtit (380g tops)
- 15 g wakame-vetikat
- 40 g soolasiia fileed
- 1 tl siiamarja
- ühe sidruni koor
- maitsestatamiseks soola
- 4 lehte želatiini
- 4 viilu leiba
- lusikatäis kuusevõrseid või kuuseokkaid
- küpsetamiseks õli
- söödavaid lilleõisi, näiteks võõrasema, mungalill, kurgirohi vms

Valmistage suitsutatud maitsestatamata jogurt, millele tarvis pange topsitais maitsestatamata jogurtit marli peale nõrguma u kaheks tunniks, kuni jogurt on paksenenud. Suitsutage paksenenud jogurtit lepalaastuga suitsuahjus u 5 minutit. Segage jogurtimassi sekka siiamari.

Segage ühele topsile maitsestatamata jogurtile ühe sidruni koor ja maitsestage soolaga. Võib lisada ka tilli. Paisutage neli lehte želatiini ja segage kokku jogurtiga, valage teokarbikujulistesse vormidesse ning laske kuni tund aega tarretuda.

Võtke viilutatud leib ja maitsestage küüslaugu, kuusevõrsete või kuuseokaste ning õliga, küpsetage krõbedaks ning riivige.

Serverige toit soolasiia, riivleiva, suitsujogurti, wakame-vetikate, tarretunud jogurtiteokarpide ning söödavate lilleõitega.

## Või- ja kuusevõrseiiris kohupiimaga

- 50 g võid
- 20 g kuusevõrseiirupit
- 1 dl 35% vahukoort
- 1 tops Alma maitsestatamata jogurtit (380 g)
- 1 vanillikaun
- 2 harakputkeoks
- 1 munavalge
- 10 g suhkrut
- 10 g maltoosajahu

Kuumutage potis või ning lisage kuusevõrseiirup ja vahukoor. Keetke mass iiriseks ja jahutage see jäävannis aeg-ajalt segades.

Seejärel valmistage nõrutatud ja kokku keedetud jogurt. Selleks tühjendage keeduanumasse topsitais maitsestatamata jogurtit ning keetke seda kaane all tasasel tulel, kuni tekib kohupiim. Lisage segule maitse järgi suhkrut ning üks vanillikaun, blenderdage segu ning laske jahtuda.

Maltoosakste valmistamiseks nop-pige aed-harakputke oksad ning kastke need munavalgesse, suhkrusse ja maltoosajahusse ning kuivatage soovi korral.

Serverimiseks asetage serverimis-anumasse maitsestatatud jogurtist valmistatud kohupiim, mille peale serverige või- ja kuusevõrseiiris ning maltoosaktsad.

Kohtumiseni  
Haapsalu veinipeol!

Maalehe  
koduveinikonkursi  
finaal  
a.D. 2013

Maalehe koduveini-  
konkursi žürii on  
välja valinud  
18 suurepäras-  
veini, mis osalevad sel laupäeval  
finaalis. Võitjate väljaselgitamist  
alustatakse 15. juunil kell 12  
Haapsalu kuursalis.

Žüriisse kuuluvad Eesti  
nimekaimad veinitudjad.  
Kokku tuleb ka rahvažürii,  
kuhu soovijatel on võimalik  
end registreerida aadressil  
info@veinivilla.ee.

Terve päeva toimub veini-  
huvilistele kultuuriprogramm.

KONKURSSI TOETAVAD

VIINITALO MELKKO OY

owaltn  
www.veinivilla.ee



HAAPSALU  
A.D. 1279

Dan  
Sukker



VEINIVILLA  
www.veinivilla.ee

Maaleht  
HEA EESTI LEHT