



Kaste

- 3 sl õli
- 1 sl õunaäädikat
- 1 sl sidrunimahla
- 1 sl mett
- ürdisoola

Lõigake hoolikalt pestud ja tahendatud sellerivarred pikuti pooleks, seejärel viilutage õhukesteks libledeks. Samamoodi peenestage porru. Puhastatud õunad lõigake väikesteks kuubikuteks. Segage kausis seller, porru ja õunad. Valmistage loetletud ainetest kaste, valage salatile. Hoidke veidi aega külmikus. Enne serveerimist lisage jõhvikad ja kaunistage kahvaturolhelse sellerilehega.

Sellerisalat tomatiga

- 4–5 sellerivart
- 4 tomatit
- 2 keedetud porgandit
- 2 marineeritud kurki
- ½ikka värsket kurki

Kaste

- ¼ kl veini- või õunaäädikat
- ½ kl õli
- soola
- 1 sl riivitud ingverit
- 1 tl sinepit
- maitse järgi suhkrut
- 2 sl peenestatud sibulapealseid

Kõigepealt valmistage salatikaste ja segage hulka peenestatud sibul, pange külmikusse.

Lõigake kõik salatained pisikesteks kuubikuteks, aga seller õhukesteks viiludeks. Segage kausis. Enne serveerimist kallake kastmega üle.

Kanasalat selleriga

- 300–350 g keedetud broilerifileed
- 300 g riivitud juursellerit
- 3 riivitud õuna
- ½ l kivideta ploomikomposti
- soola
- 3–4 tükeldatud mandariini
- 60 g purustatud Kreeka pähkliit

Lõigake broilerifilee väikesteks ribadeks, peenestage kooritud seller ja õunad jämeda riiviga. Segage need kokku ja maitsestage vähese soolaga, peale valage kompotivedelik. Tükeldage ploomid

väiksemaks, koorige mandariinid, lammutage sektoriteks ja poolitage. Lisage puuvili ja pähklid salatisse. Kaunistuseks lõigake üks mandariin ristipidi ratasteks.

Külm avokaadokaste

- 1 avokaado
- 4 väiksemat keedetud kartulit
- 1 sibul
- 1 sl õunaäädikat
- 6 sl hapukoort
- soola
- hakitud tilli

Koorige soojad keedetud kartulid, vajutage kahvliga puruks. Lisage murendatud avokaado viljalihale. Segage hapukoorest, äädikast, peenestatud tillist ja hästi peeneks hakitud sibulast kaste, valage salatile. Hästi sobib keedetud või aurutatud aedviljaga.

Õuna-porgandipuding

- 1 ¼ klaasi (250 ml) riivitud porgandit
- 1 ¼ kl riivitud õuna
- 1 kl nisujahu
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl soola
- ½ tl jahvatatud nelki
- ½ tl riivitud muskaati
- ½ tl kaneeli
- 3–4 sl võid
- 1 kl pruuni suhkrut
- ¾ kl seemneteta rosinaid
- ¼ kl greibimahla
- 1 tl söögisoodat

Puhastage õunad ja porgandid, riivige need jämedalt eraldi kaussidesse. Võtke 1 sl jahu rosinate puuderdamiseks. Ülejäänud jahu sisse segage küpsetuspulber, sool, nelk, muskaat ja kaneel. Vahustage toasoe või. Lisage lusikahaaval suhkrut, siis greibimahla – kogu aeg vahustamist jätkates. Siis segage tainasse mõõdetud kogus riivitud porgandit ja riivitud õuntest pool ning jahused rosinaid. Tõstke tainas võiga määratud spetsiaalsesse pudinguvormi või kuumakindlasse metall- või keraamilisse kaussi (maht umbes 2 l). Ülejäänud õunamassi segage söögisooda ja asetage pudingule pealmiseks kihiks. ⅓ kausist peab jääma vabaks. Tasandage ja katke kauss tihedalt fooliumiga, siduge kinni ning asetage kuuma veega täidetud nõusse restile. Õige pudingu-

vorm on kaanega. Ka veenõu aurutamiseks peab olema kaanega suletav. Pudingu valmimine aurutades võtab aega 4–5 tundi. Vahepeal kontrollige, kas on vaja tulist vett lisada. Vesi peab ulatuma kogu aeg poole vormi kõrguseni. Olge seejuures ettevaatlik, et kuum aur ei põletaks.

Valminud puding asetage pärast aurutist võtmist mõneks sekundiks külma vette. Siis võtke kaas ära ja libistage laia noaga puding vormiseinast lahti. Kui puding tundub liiga mahlane, hoidke seda mõni minut ilma kaaneta, enne kui selle vormist välja kummutate.

Serveerige soojalt koos külma võrtsika marjakastme või jäätisega.

Pudingu võite ka varem valmis teha, maha jahutada ja õhukindlas vormis külmutada. Enne serveerimist tuleb seda siis aurutis 1–3 tundi kuumutada.

Porterikook

- 2 ½ kl jahu
- 1 kl suhkrut
- 1 kl seemneteta rosinaid
- ½ kl apelsinimahla
- ½ kl õli
- ¾ kl õlut
- 2 muna
- ½–¾ sl küpsetuspulbrit
- 1 ½ tl kaneeli
- 1 tl jahvatatud ingverit
- ½ tl soola
- riivitud apelsinikoort

Segage jahu, suhkur, küpsetuspulber ja sool. Valage kokku õlu ja mahl. Kloppige suuremas kausis munad ja õli, lisage riivitud apelsinikoort ja muud maitseained. Segage vaheldumisi juurde vedelik ja kuivained. Lõpuks lisage rosinaid, segage kõik korralikult läbi. Valage tainas võiga määratud koogivormi ning küpsetage 200° juures umbes 50 minutit.

Soomepärane datlikook

Põhi

- 150 g kuivatatud datleid
- ¾ kl pestud rosinaid
- ¾ kl riivitud õuna
- 1 kl neljavilja- või kaerahelbeid
- 3 tl jahvatatud kaneeli
- veidi vett

Kate

- 3 banaani
- ½ kl kookoshelbeid
- 2 sl seesami- või päevaliliseemneid
- ½ tl õli

Leotage pestud datlid pehmeks, nõrutage kuivaks ja tükeldage. Segage datlitest, rosinatest, riivitud õunast ja helvestest tainas. Maitsestage kaneeliga. Vett lisage ettevaatlikult nii palju, et helbed segus puuviljaga kokku kleepuksid. Mahlase õuna puhul kulub vett õige pisut. Katke vaagen nägusalt (täpselt vaagna mõõtu lõigatud) küpsetuspaberiga, pintseldate kergelt õliga üle. Tõstke kämbuks surutud tainas tükkidena vaagnale ja patsutage koogilabidaga ühtlaseks kihiks.

Banaan, kookoshelbed ja seemned segage mikseris pehmeks seguks ning laotage pirukapõhjale. Hoidke serveerimise ni külmas.