



Väljalõigatud südametega paberi võib kleepida kinkekarbile ning poolsüdamed ilusti paika sättida.



Südamlik järjehoidja neile, kes armastavad lugeda. Lõigake villast mittehargnevast kangast välja kaks ühesuurust südant ning õmmelge need nurgast kokku. Kui lugemises paus, saab leheküljenurgad pista kahe südamete vahele.



Koos joodud tassike teed toob nii mõnigi kord leevendust muredele, vähemasti oled saanud hingelt ära rääkida kõik mõtted ning ehk mõne küsimusele vastusegi saanud. Teekotikesed on sõbrapäeva puhul saanud niidi otsa väikesed vallatud südamed.



Ühe südamete tegemiseks lõigake paberist välja neli ühesuurust südant. Seejärel kleepige südamed pahemalt poolt kokku, saate kaks südant. Murdke mõlemad südamed keskelt pooleks, asetage kohakuti, pistke teepakikeste vahele niit ning õmmelge keskelt paari pistega kinni.

Tarretatud südamed

PILLE HERMANN



Piparkoogivormidega lõigake mahlatarretisest südamed.

Lihtsa magustoidu saab vähese vaevaga muuta kauniks üllatuseks. Kui enamasti oleme harjunud tarretist sööma kohupiimakreemi- või vahukooretupsuga, siis südamekujulise tarretise saamiseks tuleb natuke toiduga mängida.

Esmlt valmistage mahlatarretis. Tarretise tegemiseks sobivad väga hästi jõhvikad. Keetke need vähese veega katki, ajage läbi sõela ning lisage saadud mahlale suhkur.

Kui jõhvikaid kodus ei ole, sobib kasutada poest ostetud punast mahla (viinamarja- või granaatõunamahla). Soovi korral võib mahlale lisada marjatükikesi, aga neid on hiljem keerukas piparkoogivormiga välja lõigata.

Seejärel leidke majapidamisest madal anum, mis on piisavalt suur, et sinna valada tarretisesegu. Kallake seda anuma põhja just nii paksu kihina, et hiljem saab piparkoogivormidega sellest südamete lõigata.

Kui mahlatarretis on valmis, lõigake välja südamed ning pange need külmikusse. Tehke valmis ka kooretarretise segu. Asetage südamed kausi põhja üksteisest piisavalt kaugele, et hiljem saaks need välja lõigata. Seejärel valage kooretarretise südamete vahele, parasjagu nii palju, et punaste südamete pealmine osa jääks paistma. Asetage külma ning pärast tarretumist lõigake välja sobiva suurusega tükid.

Mahlatarretis

- 0,4 l magusat mahla
- 15 g želatiini
- 4–5 sl vett
- soovi korral sügavkülmutatud marju



Asetage südamed kausi ning valage ümber kooretarretis.



Serveerida võib üksikult või ka kõik südamed korraga.

Leotage želatiin külmas vees, seejärel kuumutage veevannil. Kui želatiin on sulanud, lisage see mahla- ja marjasegule, segage hoolikalt, valage madalasse anumasse ning asetage külma.

Kooretarretis

- 0,2 l vahukoort
- 0,3 l kondenspiima
- 15 g želatiini
- suhkrut
- vanillsuhkrut

Vahustage vahukoort suhkruga kergelt vahuks, lisage vanillsuhkur ning kondenspiim, segage. Kõige lõpuks kallake hulka veevannil sulatunud želatiin ning ettevaatlikult valage segu mahlatarretisest tehtud südamete ümber. Asetage külma. Kui segu on tarretunud, lõigake sellest neljakandilised tükid, nii et iga tüki keskel on süda.

PILLE HERMANN