

SUVINE MARJAPUDING
1 kl vedelat mett (250 ml)
2 kl maasikaid
2 kl vaarikaid
2 kl mustikaid
400 g röstsaiad
soovi korral veidi lavendlit
või melissi
kaunistamiseks maitsesta-
mata jogurtit
või vahukoort
värskeid marju
Lisage värskest vurritatud
meele lavendlioks või melissi
ja jätke see vähemalt tunniks
seisma.

Peske marjad sõelal, nõ-
rutage, puhastage ning kuu-
mutage umbes 7 minutit,
kuni mahl hakkab eralduma.
Kuumad marjad hõõruge läbi
sõela, et eemaldada seem-
ned. Nüüd võtke meelega lisatud
ürdid välja ning segage marja-
püreega. Kui segu tundub liiga
paks, kuumutage seda veidi
veevannil.

Saiaviiludelt lõigake koorik
ära ja laduge viilud piklikusse
koogivormi või kaussi. Tõstke
saiale marja-meesegu ja sel-
lele laduge järgmine kiht saia.
Vormi ärge päris ääreni täitke,
sest peale tuleb panna kerge
vajutis ning mahl võib üle vor-
mi serva nriseda.

Vajutise all olevat pudingut
laske mõni tund jahedas seis-
ta. Laualeandmiseks lõigake
pudingust paksemad viilud
ning kaunistage jogurti, vahu-
koore, marjade ja melissileh-
tedega.

VAARIKAD KAERAHELVESTEGA

2 kl kaerahelbeid
1 kl suhkrut
2 sl võid
¾–1 l metsvaarikaid
Praadige kaerahelbeid võiga,
maitsestage suhkruga ning
tõstke marjad kihiti kaerahel-
vestega väikestesse magus-
toidukaussidesse. Aiavaarikad
võite ka suhkruga katki hõõ-
ruda. Magustoit andke lauale
külmalt koos röõsa piimaga.



**BESEETORT VAHUKOORE
JA MARJADEGA**
Tordipõhi:
4 munakollast
9 sl suhkrut
9 sl jahu
50 g võid või margariini
4 sl piima
1 ½ tl küpsetuspulbrit
Kate:

4 munavalget
2 dl tuhksuhkrut
mandlilaaste
2–3 dl vahukoort
värskeid marju (vaarikaid,
murakaid, pampleid)
100 g mörusokolaadi
Hõõruge või suhkruga vahule,
lisage vahustades munakol-
lased ning seejärel küpsetus-
pulbriga segatud jahu. Viima-
sena segage tainasse piim.

Valage tainas pärgamendiga
kaetud plaadile (25 x 35 cm),
peale tõstke tuhksuhkruga se-
gatud kohev munavalgevaht.
Soovi korral võite munavalgule
puistata ka mandlilaaste.

Küpsetage 150° juures um-
bes 35 minutit. Laske koogil
jahtuda, siis lõigake see poo-
leks, katke mõlemad pooled
vahukoorega ja tõstke üks
pool teise peale, nii et bese-
kiht oleks pealmine. Vahukoore
kihtidele võite lisada väik-
seid šokolaaditükke ja marju.
Talvel võib kasutada külmuta-
tud või kompotimarju. Kui va-
hukoort on ohtralt, määrige ka
tordi küljed üle.

MURETAINA-MARJAKOOK

1 pakk muretainast, 500 g
400 g marja- või puuvilja-
jogurtit
½–¾ l marju (vaarikaid,
musti ja punaseid sõstraid)
Võtke külmikust tainapakki, laske
sel toasoojas pehmeneda. Suru-
ge tainas määratud koogivormi,
nii et selle servad oleks tainaga
ühitaselt kaetud. Küpsetage 200°
kuumuses 15–20 minutit. Ahjust
võetud koogipõhi laske maha
jahtuda, seejärel katke see jo-
gurti ja puhastatud marjadega.



Soolane suutäis

Marjade rohkus, nende põõsalt suhu
pistmine korjamise ajal või magusate
kookide söömine tekitab vastupanda-
matu soolaseisu.

SÜTEL RÖSTITUD

HEERINGAS
Puhastage kaks-kolm vähesoo-
last heeringat, vastavalt sööjate
arvule. Täiesti soolast heeringat
leotage piimas mõni tund, siis
puhastage. Laduge heeringafi-
leed traadist paarisrestile ning
küpsetage ahjus süte kohal
mõlemalt poolt pruuniks.

Segage hapukoort maitse-
tamata jogurtiga või kasutage
soovi kohaselt ainult ühte neist.
Lõigake noor mugulsibul koos
pealsetega peeneks, segage
koosse, lisage veidi hakitud
tilli ja kurki. Kastme võite valada
üle röstitud kalade, aga ka eraldi
kaussis lauale anda. Juurde pak-
kuge keedetud kartuleid.

Heeringa asemel võite rösti-
da ka leotatud soolasilku, mis
külma koorekastmega maitseb
samuti hästi.

KARTULITEL HAUTATUD

SILGUD
Leotatud soolasilke nõrutage
sõelal. Kartulitele ärge keetmisel
soola lisage, pange vaid tillivar-
si. Kui kartulid on poolpehmed,
valage vesi ära ja tõstke silgud
kartulitele. Laske umbes 10
minutit kaladel kaane all aurus
küpseada. Siis on ka kartul laua-
leandmiseks valmis. Söömisel
lisage koorega segatud sibulat,
tilli, kurki või tomatit. Joogiks so-
bib hästi hapupiim.

HEERINGAKASTE

1 heeringas
2 sl rasvainet

1 sibul
1–2 sl jahu
1 kl vett
2–3 sl hapukoort
hakitud maitserohelist
musta jahvatatud pipart
Hakkige sibul peeneks, kuu-
mutage rasvas kuldollaseks,
siis lisage jahu ja laske sel
pruunistuda. Puhastatud haki-
tud heeringas lükake jahusse
ja kuumutage koos pannil, si-
bula- ja heeringatükke pidevalt
segades.

Kui kõik ained on hästi segu-
nenud, kallake kuum vesi peale
ja keetke umbes 10 minutit. Vii-
masena lisage hapukoort, noa-
otsatäis võid ja maitsestage.
Kaste sobib keedetud kartulite
ja peedisalatiga.

SILGUKASTE

100 g pekki
400 g silku (puhastamata)
1–2 sl jahu
1 sibul
2–3 sl hapukoort
1 ½–2 kl vett
Lõigake pekk väikesteks kuubi-
kuteks ja pruunistage kergelt,
siis lisage hakitud sibul ning
kuumutage see klaasjaks, puis-
take juurde jahu ja tükeldatud
silgud, segage kõik pannil hästi
läbi, lisage vesi ja keetke veel
tasasel tulel 5–10 minutit. Mait-
sestage hapukoorega, vajadu-
sel ka soolaga.

See kaste on hea ka jahtunud
leivaga süües.