

peeneks hakitud pastinaak. Keetke 5 minutit, puistake juurde tangud ning keetke tasasel tulel segades, kuni tangud on pehmeks keenu. Nüüd võtke sibulad välja, tõstke puder tulelt, maitsestage pipra, peterselli, hapukoore ja võiga, lisage sool. Laske toidul 15 minutit kaane all haududa.

#### KOSTROMA PUDER

1½ kl odratangu  
2 l vett  
¼ kl herneid  
1 sibul  
2 sl liivateed või piparrohtu  
3 sl võid või päevalilleõli  
1 tl soola

Peske tangud mitmest veest läbi ja keetke soolaga maitsestatud vees 15–20 minutit (aega arvestage alates keemise momentist) tasasel tulel. Kindlasti korjake ära pinnale tekkinud vaht, seejärel valage ära liigne, vabalt eralduv vesi, lisage eelnevalt leotatud ning veega keedetud herned ja peeneks hakitud sibul. Jätkake keetmist vaikselt tulel, kuni puder on täiesti pehme. Lõpuks lisage või ja liivatee, segage ning keetke veel 5 minutit.

#### SÖMER RIISI-KAERATAN-GUPUDER

1½ kl riisi  
¾ kl kaeratangu  
¾ l vett  
2 tl soola  
1 sibul  
4–5 õhemat küüslauguküünt  
4–5 sl päevalilleõli või 100 g

võid

1 sl tilli

Peske eraldi riis ja kaeratangu, segage kokku. Puistake riisi-kaerasegu keema hakanud vette, lisage sool ja katke kast- rult tihedalt kaanega, et aur välja ei pääseks (nii võite valmistada ainult tihedalt suletavas nõus). Hoidke seda 10 minutit ägedal tulel, siis vähendage kuumust ning hoidke veel 5–6 minutit. Seejärel võtke kastrul pliidiilt, mähkige soojalt kinni ja alles 15–20 minuti pärast tõstke kaas pealt. Valmis pudrule lisage võis praetud sibul, peeneks hakitud küüslauk, till. Enne lauale andmist kuumutage rooga 3–4 minutit pannil.

#### BELEVSKI PUDER

2 kl kaerahelbeid  
2 l vett  
½ l piima  
½ tl kaneeli  
½ tl koriandrit  
4 nelki  
1 sidruni värske koor  
½ kl rööska koort  
5–6 sl suhkrut  
1 tl soola  
Keetke kaerahelbed kergelt soo- laga maitsestatud vees venivaks

puudruks. Kogu aeg – isegi siis, kui puder pole veel keema hakanud – korjake ära vahtu. Seejärel valage peale piim, segage ja laske keema tõusta. Segades eemaldage pehmenemata, kõvaks jäänud helbed ning keetke veel väga tasasel tulel 10–15 minutit. Lisage suhkur ja kui see on segamisel lahustunud, maitsestage peenestatud võrtsi- de ning riivitud sidrunikoorega. Keetke veel kuni 7 minutit, kalla- ke juurde röösk koor, segage ja tõstke tulelt.

#### HIRSI-PUDER KÕRVITSAGA

1 kl hirsitangu  
2 kl vett  
soola  
2 kl piima  
1 kl kõrvitsapüreed  
3 sl võid  
½ kl rööska koort  
1 muna  
Peske hirssi 5–6 korda kuuma keedetud veega, kuni vesi jääb puhtaks. Seejärel keetke kogu aeg vahtu ära korjates soolaga maitsestatud vees, kuni kogu vesi on ära auranud, aga hirss pole veel pehme. Siis valage juurde kuum piim, lisage kõrvitsapüree ja jätkake keetmist algul mõõdukalt, hiljem tasasel

tulel, kuni puder on täiesti paks. Hakkige kõvaks keedetud muna peeneks, segage see poole võikogusega, lisage pudrule, segage ning pange seest võit- tatud savipotiga 15 minutiks praeahju.

#### KOLIIVO

2 kl odratangu  
3 l vett  
1 kl piima  
soola  
¾–1 kl mooniseemneid  
2–3 sl mett  
2 sl jõhvika- või sõstrakeedist  
Pestud tangud keetke mõõdukalt tulel, korjake vahtu ning kui hak- kab eralduma limaaine, valage liigne vesi ära. Tõstke toit teise nõusse, lisage piim ja keetke pidevalt segades, kuni puder on paks ning tangud pehmed.

Eraldi ettevalmistust vajavad mooniseemned. Valage need üle keeva veega, aurutage, 5 minuti pärast valage vesi ära, peske uuesti ja valage keev vesi peale. Niipea, kui veele ilmuvad rasvatilgad, kallake see kohe ära. Aurutatud seemneid hõõ- ruge portselanuhmris, lisades ½ tl kuuma vett iga sl mooniseem- nete kohta.

Nüüd lisage mooniseemned ja mesi paksenenud odratangu- pudrule ning kuumutage tasasel tulel 5–7 minutit vahetpidamata segades. Valmis toitu maitsesta- ga keedisega.

*Raamatust "Slaavi köök"*  
refereerinud  
KADRIN LINNA



## LUGEJA KÜSIB

# Tõhus kõhutäis – poolvillane puder

**Kartulipuder on maitsev ja hea lihtne teha, kuid varsti pärast sömist on jälle näljatun- ne. Palju kauem keeb segapuder, ent see peab ka kõhus kauem vastu. Tahaksin teada, kas saab valmistada kartuli-kruubiputru, kui praeahju pole.**

Vastab vanaema URVE JÄRVAMAALT

#### KARTULI-KRUUBIPUDER MUNAKASTMEGA

1 kg kartuleid  
1 kl odrakruupi  
1½ l vett  
soola  
Koorige kartulid ja lõigake 1–1½ cm paksusteks viiludeks. Pange kartulid paksupõhjalisse keedupotti, lisage sool, pestud ja leotatud kruubid ning 3 kl kuuma vett. Ajage ruttu korraks

keema, edasi keetke juba tasa- sel tulel. Aeg-ajalt lisage kee- va vett, kuid ärge segage. Kui paari tunni pärast on kruubid mõnusalt pehmeks haudunud, siis segage ning tampige koos kartulitega ühtlaseks massiks. Hea, kui mulgipuder oleks esi- algu tampimise ajal vedelavõitu, siis on see väheke hiljem lauale andmisel parajalt tihe ja maitse suus sametine.

Kruubid keevad rutem peh-

meks, kui neid eelnevalt kuni 6 tundi leotada.

#### KASTE

150–200 g suitsupõske või läbikasvanud soolaliha  
1 sibul  
1–2 sl nisujahu  
½–¾ l piima  
soola  
3–4 muna

Lõigake suitsuliha või leotatud soolaliha väiksemateks kuubi- kuteks, praadige. Kui osa kuubi- kuid läheb liiga pruuniks, tõstke need ära pudrusse. Pannile li- sage peenestatud sibul ja jahu ning kuumutage rasvas kõik kuldpruuniks. Kloppige munad piimaga, valage pannile ja se- gage ühtlaselt läbi, kuni muna on hüübinud. Maitsestage soo- laga.