

Retseptid

Ternespiimakook

- 1 l teise lüpsi ternespiima
- 0,5 tl kaneeli
- 1 sl suhkrut
- võid praadimiseks

Segage vispliga kloppides piim maitseainetega (kaneel segage eelnevalt suhkruga). Valage segu võiga määratud vormi ahjus küpsetamiseks või kaanega pannile pliidiil küpsetamiseks. Kui teete seda pliidiil, püüdke koogil keerata ka teine külg, kui alumine pind on muutunud kuld-kollaseks.

Sööge mahlakastme, värskete marjade või moosiga.

Kooki võib valmistada ka ilma kaneeli ja suhkruta ning see on samuti väga maitsev, eriti ahjus küpsetatult. Sellise küpsetise ruudukesi saab anda lisandina puljongile või rohelistele suppile (nt oblika-, nõgese-, peedilehesuppiledele).

Kolmanda või neljanda päeva lüpsi piimale peab kloppima juurde 1–2 sl nisujahu, mis tuleb eelnevalt vähese piimaga segada (tükikide ärahoidmiseks).

Ahjupannkook rabarbriga

- 1,5–2 kl ternespiima
- 1 kl nisujahu
- 2 sl suhkrut
- 2 sl võid
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 4 keskmist rabarbrivart
- 4 sl suhkrut
- võid

Kloppige piimale juurde küpsetuspulbriga segatud jahu, suhkur ja soe või. Valage võiga määratud laiemasse koogivormi. Lõigake rabarbrid peenteks viiludeks, segage suhkruga ning jaotage ühtlaselt taina peale. Kuna tainas on vedel, vajuivad rabarbritükid selle sisse. Küpsetage ahjus 180-kraadises kuumuses umbes 30–40 minutit. Küpsedes kook kerkib ning rabarbrit ei jää nähagi.

Lauale andke kohe soojana koos röõsa piima või teega.

Piimasupp ternespiimaklimpidega

- 2 l piima
- 1 sl võid
- soola, suhkrut

Klimbid

- 1–2 sl võid
- 0,5 kl ternespiima
- 1,5 kl jahu
- 0,75 kl piima
- pisut soola ja suhkrut

Segage teise lüpsi ternespiim jahu, sulavõi ja maitseainete-

ga, lisage segades juurde piim, et konsistents oleks paras. Jätke 20 minutiks seisma, et jahu paisuks. Samal ajal ajage piim keema ning lisage lusikaga klimbid. Keetke seni, kuni klimbid tõusevad pinnale, maitsestage.

Lauale andmisel lisage terake võid.

Ternespiimatang (kruubi) vorm

- 3 kl keedetud tangu või kruupe
- 0,5 l ternespiima
- 0,25 kl röõska piima
- veidi soola
- rasvainet
- praetud lihakuubikuid
- maitserohelist

Segage varem soolaka veega keedetud tangud või kruubid maitsestatud piimadega. Valage rasvaine määratud ahjuvormi ja küpsetage 180–200 kraadi juures, kuni piimasegu on hüübinud ja puder pealt kuldkollane.

Lauale andke kuumalt praetud lihakuubikute ja maitserohelisega.

Ternespiimavorm kõrvitsaga

- 1 l ternespiima
- 2 kl kõrvitsatükke
- 2–4 suurt õuna või 1 kl pohla- või jõhvikamoosi
- 0,5 tl kaneeli (või ingverit)
- suhkrut
- võid

Keetke kõrvitsakuubikud väheses vees pehmeks. Pange võiga määratud vormi kihiti moosi või õhukeste tooreste õunalõikudega, nii et alumine ja pealmine kiht oleks kõrvits. Kihitide vahele riputage suhkrut-kaneeli (ingveri) segu. Peale valage piim ning küpsetage ahjus 220-kraadises kuumuses kuni kuldkollase värvuseni.

Sööge röõsa piimaga. Teise päeva lüpsi

ternespiima kasutamisel võite osa asendada ka röõsa piimaga.

Ternespiimavorm riisiga

- 0,5 l ternespiima
- 0,5 l röõska piima
- 1 kl riisi
- 2 kl vett
- 0,5 tl kaneeli- või ingveripulbrit
- soola, suhkrut
- võid

Keetke riis vähese soolaga maitsestatud vees sõmeraks, segage pooljahtunult juurde maitsestatud piimasegu. Pange segu võiga määratud ahjuvormi ja küpsetage 200-kraadises kuumuses kuldkollase värvuseni.

Sööge kisselli, kompoti või mahlakastmega.

Räimevormiroog

- 2 kl ternespiima
- 1 kl röõska piima
- 600 g värsked räimi
- 1 sl hakitud tilli
- 1 sl hakitud murulauku
- 1 sl hakitud peterselli
- 2 sl võid

Laduge puhastatud-pestud räimed võiga määratud vormi. Kihitide vahele puistake soola ja maitserohelist. Ternespiim segage röõsa piimaga ning valage see kaladele. Peale puistake võitükikesi. Küpsetage ahjus 240-kraadises kuumuses umbes 30 minutit.

Lauale andke keedetud kartulite ja toorsalatiga.

Soovi korral võite räimed fileerida, need kahekaupa kokku panna ning nende vahele riputada soola ja maitserohelist. Sel juhul lüheneb valmistamise aeg, piisab 15–20 minutist.

Õuna-peedivorm

- 2 kl ternespiima
- 300 g värsked õunu või 1 kl õunapüreed

- 300 g riivitud keedupeeti
- 200 g kohupiima
- 3 sl suhkrut (kui on toored õunad)
- 2 sl mannat
- soola
- võid

Riivige pestud õunad ning segage riivitud peedi, kohupiima ja mannaga ühtlaseks massiks. Maitsestage, segage sisse ternespiim. Tõstke segu võitatud vormi, peale pange võitükikesi ning küpsetage 180 kraadi juures helepruuniks.

Lauale andke kuumalt või jahtunult klaasi piima või vaniljekastmega.

Kohupiimajuust ternespiimaga

- 0,5 l ternespiima (teine lüps)
- 1 kg kohupiima (omavalmistatud)
- 100 g võid
- soola, punast pipart, köömeid

Pressige kohupiim läbi sõela või ajage läbi hakkmasina, lisage 1 tl soola ning laske toasoojuses paar tundi seista. Sulatage poti põhjas või, lisage kohupiim, köömned ja peenike punane pipar. Kuumutage tasasel tulel, kuni vadak hakkab eralduma. Kuumutamise lõpus lisage sõmerale kohupiimale hästi segades ternespiim, kuni see kalgendub. Maitsestage vajadusel veel soolaga ning pange veega niisutatud kaussi või vormi jahtuma.

Jätke pooleks päevaks jahedasse seisma, siis kummutage soovi korral kausist välja. Kasutage nagu toorjuustu võileiva katteks, piruka täidiseks, võileiva- ja pannkoogitordi valmistamiseks.

Maksa-kartulikoogid

- 3 kl ternespiima (teine lüps)
- 500 g kartuleid
- 400 g maksa
- 1 sibul
- soola, pipart, majoraani
- rasvainet praadimiseks

Keetke koorega kartulid, jahutage. Praadige rasvaine sees ägedal tulel lühikest aega kelmetest ja soontest puhastatud maksa-kuubikud, lisage ka hakitud sibul. Laske segu koos kooritud kartulitega läbi hakkmasina ning segage juurde ternespiim, maitsestage. Praadige pliidiil pannil või ahjus ülepannikoogid.

Lauale andke pihlaka-, pohla- või jõhvikamoosiga.

Maksa asemel võib kasutada ka hakkliha.

