

## HÜVA NÕU

## Seened

■ Vihmase ilmaga korjatud värsked seened riknevad ruttu, seepärast tuleks need kohe keeta.

■ Puhastatud seened ei tumene, kui panna need soolasesse vette, millele on lisatud äädikat.

■ Seenetoite, mis sisaldavad kartulit, ei tohi hoida järgmiseks päevaks.

■ Kõikides roogades on seened seda maitsvamad, mida peene-maks nad on lõigatud.

■ Seenesupile lisage sool keetmise lõpul.

■ Kuivatatud seentest seenesuppi keetes valage seentele alguses külma vett ja jätke 10–15 minutiks seisma. Siis peske seeni vett vahetades mitu korda. Pestud seentele valage jälle külma vett (2 liitrit 100 grammi seente kohta) ning jätke kolmeks tunniks seisma. Seened keetke samas vees.

■ Kuivatatud seeni võib ka praadida. Selleks pange nad eelmisel päeval piima sisse seisma.

## Paks seenekaste

- 200 g värsked seeni
- 2 sl võid või margariini
- 2 sl nisujahu
- 1 ½ kl piima või koort
- soola
- purustatud valget pipart
- hakitud maitserohelist (tilli, peterselli aed-harakputke)

Puhastatud tükeldatud seened hautage väheses võis, kuni vedelik on aurunud. Nüüd praadige seeni ülejäänud võis veel mõni hetk, lisage jahu ja segage hoolikalt läbi. Piima valage juurde peene joana, seejuures

pannil olevat pidevalt segades. Maitsestage ja keetke nõrgal tulel veel 10–15 minutit.

## Targu Talita

REPRO



VEINIVILLA ESITLEB:

# Maalehe koduveinikonkurss



a.D. 2012

**M**aaleht ja Veinivilla kutsuvad taas veiniteole! Valmista sel suvel konkursiks uus koduvein või pane võistluseks tallele oma vanemad veinid!

A J A K A V A :

**2011 SUVI JA SÜGIS** ♥ käib usin veinitegu

**2012 VEEBRUAR** ♥ algab veinide vastuvõtt konkursiks

**2012 APRILL** ♥ toimuvad eelvoorud, kus valitakse finalistid

**2012 JUUNI** ♥ suur finaal

**E**raldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine ning puuvilja- ja marjaveine, dessertveine ja lauaveine. Hindajateks on Eesti nimekaimad veinitundjad.

Iga veinimeister võib konkursil osaleda mitme veiniga. Iga veini tuleb esitada 3 pudelit.

Täiendav info konkursi kohta hakkab ilmuma Maalehe lisas Targu Talita. Kui soovid saada kogu koduveinikonkursi infot e-postiga, läkita kiri [info@veinivilla.ee](mailto:info@veinivilla.ee) märgusõnaga „Konkurss“.

KODUVEINIKONKURSSI TOETAVAD

VIINITALO MELKKO OY

Dan  
Sukker

Maaleht