

## Võilillesalat

- paar peotäit võilillelehti
- maitseks ja kaunistuseks nurmenuku-õisi koos tupplehtedega

### Salatikastmeks:

- sinepiseemnetega õunaäädikat
- tüümiani ja tšilli peal seisnud rapsiõli
- kimbuke rohemünti
- 1 küüslauguküüs
- suhkrut (võilillesiirupit), soola

Hakkige võilillelehed peeneks, segage hulka nurmenukuõied. Kastme valmistamiseks peenestage küüslauk ning rohemünt, valage sellele maitse järgi õunaäädikat ning õli, maitsestage, segage hoolega ning valage salatile.

## Võilillekohv

Võilillekohv annab inimesele sama väge, millega võilill surub end läbi asfaldi.

- 9 osa võilillejuuri
- 1 osa tammetõrusid või
- 1 osa võilillejuuri
- 1 osa sigurijuuri

Röstige võilillejuuri 220 kraadi juures 1–2 cm paksuse kihina. Vajadusel segage, kuni tundub, et need hakkavad kõrbema. Juure keskel asuv kanal peaks jääma kakaopruuniks, see ei tohi muutuda mustaks nagu välimine osa. Jahtunud juured murdke väiksemateks tükkideks ning jahvatage vanaaegse kohviveskiga. Sobib ka elektriline veski,



## Võilillevein.

ent kui juured on jäänud pisut nätskeks, võib kohviveski mootor läbi põleda.

Jahvatatud segu peab olema kakaopruuni värvi.

Röstige tammetõrud, jahvatage, segage võilillejuurikatepuruhulka. Keetke kohv. Võilillekohvi võiks jahvatada korraka väikeses kogustes.

Säilitamiseks tuleb see pakkida õhukindlalt ning hoida niisuguses kohas, kus pole suuri temperatuurikõikumisi. Võilillejuurikad imavad intensiivselt õhuniiskust.

## Marineeritud võilillenutid

- noori ümaraid võilillepungi, millel kolased õielehed veel ei paista

### Vürtsikas marinaad:

- 1 punane tšillikaun
- 2 küüslauguküünt
- peotäis tilli
- 2 sl soola
- 2 sl suhkrut
- 1 dl oliiviõli
- 3 tl 30% äädikat

Keetke marinaad, lisage võilillenutid. Kuumutage 60–70 kraadi juures 5–10 minutit, seejuures jälgige, et võilillenutid ei muutuks pehmeks. Pange hoidis purki, kaanetage.

## Võilillevein

### 10 liitriks veiniks:

- 4 kg võilillenutte
- 60 g sidrunhapet
- 3,7 kg suhkrut

Korjake võilillenutid, valage keeva veega üle. Laske seista 24–36 tundi olenevalt ruumi temperatuurist – soojas kohas vähem, jahedamas kauem. Kurnake. Lisage 3 kg vees lahustatud suhkrut ja sidrunhape. Pange kolmeks-neljaks kuuks käärima, selitage. Käärimise lõpus lisage 700 g suhkrut. Villige pudelitesse ja pange pudelitele tihedad korgid peale. Maitse paraneb laagerdumisel.

JANA RAND

Raamatud on saadaval kõigis raamatukauplustes üle Eesti.  
Tellimine: 680 4444 või [klienditugi@lehed.ee](mailto:klienditugi@lehed.ee)



Maalehe Raamat

ESTI EKSPRESS  
RAAMAT

●●● Eesti Päevaleht



## Prantsuse süit

IRÈNE NÉMIROVSKY  
Sari Areeni Bestseller  
432 lk, kk

Juudi päritolu prantsuse kirjandusklassiku Irène Némirovsky „Prantsuse süit” on üks esimesi ilukirjanduslikke teoseid Teisest maailmasõjast. Esimest korda alles 2004. aastal trükitud romaan jutustab tõetruult Prantsusmaa lüüasaamisest ja eelkõige selle mõjust prantslaste eludele.



## Õnne valem

TIINA JÕGEDA  
264 lk, kk

”Suurepärased mõtisklused inimesest koos psühholoogia valdkonna näidetega on mõnus ja silmiavardav lugemine igauhele, kes on aru saanud, et peale välis- ja materiaalse maailma eksisteerib midagi veel tähtsat - inimese siset maailm - ja just sinna on peidetud õnnelikkuse võti.”

Alar Tamming



## Eesti ilu välimääraja

JOÃO LOPES MARQUES  
168 lk, kk

João Lopes Marquesil on kulunud kümme aastat, et saada kinnitust aimdusele, mis valdas teda juba esimest korda Tallinnasse maandudes: Eesti on üle mõistuse naiselik. Kummuline kirdekaare rahvas, kelle feminiinsus jääb ametlikus statistikas varju. Ometi peegeldub just Eesti naistes Eesti elu ilu ja poetika.



## Angry Birds. Pahade põrsaste munatoidud

88 lk, kõva köide

Kõikidele Angry Birds'i fännidele. Ajatust klassikast uskumatu ulmeni – kokaraamatus pakutavad ülisalajased munatoidud kõditavad nii kõhtu kui mõtteid!