

TARTU ÜLIKOOL
FILOSOOFIATEADUSKOND
EESTI JA ÜLDKEELETEADUSE INSTITUUT
EESTI KEELE OSAKOND

Mariann Jeret

KOKANDUSVEEBIDEST PÄRIT RETSEPTIDE TOIMETAMINE

Keeletoimetaja eriala magistritöö

Juhendaja Katrin Kern

TARTU 2015

SISUKORD

Sissejuhatus	3
1. Teoreetiline taust.....	4
1.1 Tarbetekst	4
1.2 Juhendav tekst	6
1.3 Interneti mõju keelekasutusele	7
1.4 Eesti kokandusveebid	8
1.5 Mõned kokandussõnastikud	9
2. Analüüs	11
2.1 Ortograafiavead	12
2.2 Sõnatasandi parandused	22
2.2.1 Morfoloogia	25
2.2.2 Sidesõnad <i>ja</i> ja <i>ning</i>	25
2.3 Lausetasandi parandused	27
2.4 Stiilivead.....	30
3. Toimetamata ja toimetatud tekst paralleelselt	32
Kokkuvõte	143
Summary	145
Kirjandus	148
Allikad.....	151
Lisa 1. Toimetamata ja toimetatud tekst paralleeltekstina	156

Sissejuhatus

Keeletoimetaja eriala magistritöö eesmärk on toimetada 80 000 tähemärki teksti. Mina valisin toimetamiseks toiduretseptid. Need otsisin ise Eesti kokandusportaalidest välja.

Magistritöö koosneb kolmest peatükist: teoreetiline osa, vigade analüüs ning toimetamata ja toimetatud tekst paralleeltekstina. Lisana on välja toodud toimetatud tekst nähtavate parandustega.

Toiduretsept on juhend toidu valmistamiseks. Juhend kuulub tarbetekstide hulka ja on tüübilt juhendav ehk instruktiivne tekst, peale selle on minu toimetatud retseptid postitatud internetti.

Teoreetiline osa on jagatud viieks alapeatükiks. Esimeses neist kirjeldan tarbeteksti kolme olulisemat tunnust – selgust, konkreetsust ja tihedust. Teises alapeatükis annan ülevaate nõuetest, millega tuleks juhendava teksti kirjutamisel arvestada. Kolmandas osas seletan lühidalt, mis mõju on internetil keelekasutusele. Neljandas kirjeldan kolme kokandusportali, kust retseptid leidsin ja viimases, viiendas teen ülevaate mõningatest kokandussõnastikest.

Vigade analüüsi peatüki jagasin neljaks: ortograafiavead, sõna- ja lausetasandi parandused ning stiilivead. Ortograafia alla kuuluvad omakorda näpu- ja kirjavead, tsitaat- ja võõrsõnad, kokku-lahkukirjutamine, algustäheortograafia, lühendid, numbrite kirjutamine, kirjavahemärgid ja tühikud. Sõnavaliku juures on eraldi peatükid morfoloogia ning sidesõnade *ja* ja *ning* kohta.

1. Teoreetiline taust

1.1 Tarbetekst

Tekste võib liigitada mitmel viisil, näiteks tüübi, liigi, otstarbe vms alusel. Laias laastus eristatakse keelekasutuse järgi argikeelt, ilukirjanduskeelt ja tarbekeelt; igäühel neist on veel mitu alaliiki. „Tekstiliigid erinevad üksteisest sisu, ülesehituse ja keeleliste vahendite poolest.“ (Kasik jt 2007: 21–23)

Tarbetekstiks loetakse ka juhendeid, juhiseid jt (Põhikooli ja....). Retsept on juhend toidu valmistamiseks, seega kuulub toiduretsept tarbetekstide alla.

Tarbeteksti autoril tuleb ainesse objektiivselt suhtuda. Kasutatav keel peab olema ühemõtteline ja asjalik, teksti ülesehitus loogiline. Kasutatav keelend peaks olema neutraalne, täpse sisuga ja ühtmoodi arusaadav kõigile. Tarbestiili suurimad puudused on teksti segasus, laialivalgusus ja üldsõnalisus. (Kasik jt 2007: 28–29)

Kasik jt toovad välja tarbeteksti kolm kõige olulisemat tunnust: selgus, konkreetsus ja tihedus.

Kirjutamise eesmärk on edasi anda mõtet. Selleks, et sõnum edastatud saaks (et tekst oma eesmärgi täidaks), tuleb teksti kirjutajal arvestada oma lugejaga, st muuta tekst lugejatele arusaadavaks ehk selgeks. Selleks peab teksti ülesehitus olema loogiline ja järjekindel, sisu terviklik ja keelekasutus arusaadav. (Kasik jt 2007: 29–31)

Loetava teksti olulised tunnused on omasõnade eelistamine võõrsõnade asemel, lauseehituse lihtsus ja loogilisus ning nominaalstiili vältimine. Omasõnad on tavaliselt

lugejale selgemad kui võõrsõnad. Pikk lause on tihti keerulise struktuuriga, liiga palju infot ühes lauses pole hea. Teksti loetavust võib raskendada ka nominaalstiil, mis tähendab, et kogu teksti sisu üritatakse anda edasi nimisõnade, mitte tegusõnadega. (Kasik jt 2007: 31–35)

Konkreetsus tähendab seda, et arusaadavas tekstis peaksid sõnad olema võimalikult konkreetse tähendusega. Neid mõistetakse enam-vähem sarnaselt, sest inimestel on nende sõnadega enam-vähem sarnased kogemused. (Kasik jt 2007: 35–36)

Tiheduse all mõeldakse seda, et liigsõnalisust tuleb vältida. See raskendab lugemist ja võib lugejale igav tunduda. Kui paljusõnalisus ei paku enam uut infot, oleks targem see ära jätta. (Kasik jt 2007: 39–40)

Tarbeteksti kirjutades järgi põhimõtet: „jätta tekstist välja kõik see, mida lugeja juba teab, mida ta ei peagi teadma või mida ta oskab ise tekstist välja lugeda“ (Kasik jt 2007: 40).

Kuigi retsept peaks olema pigem tarbetekst ja vastavas stiilis kirjutatud, leiab ka teistsuguseid lähenemisviise. Üks selline on oma iseloomulikus vaimukamas stiilis postitav kokk Volks Vaagen, kelle juhised on näiteks sellised: „Grillpannile võijups ja õlisorts, pannile praeleemesse ananassitükid, tiba särrata lasta, siis valge vein noile kaela ja pisuke hau. Vaagnale see ananass fileede manu.“ (pilleriin.ee)

Õhtulehele antud intervjuus arvab ta ise, et „Iga inimene võib olla tõeline köögikunstnik, kui talle lihtsas ja arusaadavas keeles ära seletada, kuidas seda rooga teha. Retsept ei tohi olla väga pikk ja keeruline. Koostisaineid peab saama asendada. Minu retseptid on lihtsale inimesele mõeldud, ka maainimene peab oma väikesest kodupoest vajaminevad komponente osta saama.“ (Kenk 2005)

Üldiselt pannakse retseptidele konkreetsed, peamist koostisosa / peamisi koostisosi mainivad pealkirjad. Volks Vaageni retseptidel on aga just vastupidi lausa luulelised

pealkirjad, sest koka jaoks on oluline, et retsept tekitaks selle lugejas söögiisu (Kenk 2005) Mõned ilmekamad näited on „Pisut ärevaid makaroonasid“, „Granaadipuu all nõtkuv utekael“, „Kõõrutab ploomide poole“ ja „Kähkukas seenemikuga“ (pilleriin.ee). Neid pealkirju lugedes ei saa üldiselt ilma retsepti uurimata teada, millega täpsemalt tegu on. Selline argikeelne, kohati murdekeelne keelekasutus ja pealkirjade luulelisus ei ole tarbestiilile omased.

1.2 Juhendav tekst

Nagu juba mainitud, on toiduretsept juhend toidu valmistamiseks. Heal retseptil on kõigepealt välja toodud koostisosad nende kasutamise järjekorras ja seejärel valmistamise kirjeldus. Seega on retsept oma tüübilt juhendav ehk instruktiivne tekst.

Instruktiivne tekst on suunatud kindlale tegevusele (retsepti puhul toiduvalmistamisele), see püüab õpetada ja juhendada. Sagedased on tegevusjuhised, kus on otse kirjutatud, kuidas ja millises järjekorras tegutseda. (Lepajõe 2012)

Instruktiivse ehk juhendava teksti kirjutamisel peaks järgmina teatud reegleid (tõin välja punktid, mis puudutavad keelekasutust):

- Alusta lauset tegusõnaga; samuti tähendab see, et igas lauses võiks olla üks põhiline mõte.
- Laused peaksid olema lühikesed ja lihtsad. Kasuta üldtuntud sõnu.
- Ole täpne, väldi üleliigset infot.
- Tunne oma publikut. Ära eelda, et kõik, kes juhendit loevad, saavad aru, millest kirjutatakse.
- Ole järjekindel. Kui kutsud oma juhendi alguses midagi teatud nimega, siis tee niimoodi terves juhendis, muidu võivad lugejad segadusse sattuda.
- Kasuta loendit, nii on inimestel lihtsam juhtnööre jälgida.
- V väldi mitmetähenduslikke sõnu. (Wetherington 2004)

1.3 Interneti mõju keelekasutusele

Peale selle, et retseptid on juhendid ja kuuluvad tarbetekstide hulka ning on oma tüübilt instruktiivsed tekstid, on need pärit ka kokandusveebidest, mis asuvad internetis – ka sellel on keelekasutusele oma mõju.

Interneti tõttu on tekkinud olukord, kui igäüks, kellel vähegi tahtmist, oskusi ja vahendeid on, saab maailmaga jagada kõike, mida soovib. Internet on teinud igasuguse info jagamise (nii ise postitamise kui ka kättesaamise) väga lihtsaks. Oja (2010) on internetisuhtluse keelt defineerinud kui „interneti vahendusel toimuvast mis tahes suhtluses kasutatav keel“. (Oja 2010: 11)

Artikkel jagab internetisuhtluse viieks üldiseks tüübiks: üldmeedia, personaalmeedia, otsesuhtlus, grupisuhtlus ja veebipõhised suhtlusvõrgustikud. Grupisuhtlus on „valdavalt asünkroonne ja otsesuhtlusest anonüümsem polüloog, nt foorumid, teemaportaalid, postiloendid, veebipõhised õpikeskkonnad, ettevõttesisene kommunikatsioon jt“. (Oja 2010: 12)

„Teemaportaalid (erialaportaalid) on temaatiliselt liigendatud lingikogud ning on loodud tavaliselt kindlat kasutajat silmas pidades (Sisu@UT)“. Kuigi piirid on üldiselt väga hägused, võib kokandusveebe teemaportaalideks pidada, sest need sisaldavad linke erinevatele retseptidele, mida saab märksõnade kaudu veebilehelt otsida, ning need on loodud konkreetsetele kasutajatele, ehk siis inimestele, kes soovivad süüa teha ja otsivad selleks juhiseid, uusi ideid, mõtteid jne. Seega kuuluvad kokandusveebid grupisuhtluse alla.

Grupivestlus on olemuselt asünkroonsem kui otsevestlus. Sünkroonse otsesuhtluse puhul rõhutakse rohkem kiirusele kui korrektsusele. Asünkroonsem grupisuhtlus tähendab, et kirjutaja ei oota oma postitusele/kirjutisele vm vahetut vastust; suhtlejad ei pruugi internetis olla samal ajal. Postituse nägemine võib lugejal võtta aega tunde, päevi, isegi aastaid. Seetõttu on asünkroonse suhtluse puhul kirjutajal rohkem aega

keskenduda postituse keelelisele küljele: on aega teksti parandada, ümber sõnastada, mõtet selgemaks muuta; järele mõelda, mida üldse soovitakse öelda ja kuidas. (Oja 2010: 13) Sellepärast sarnaneb asünkroonne internetisuhtlus (retseptide postitamine) siiski rohkem kirjakeele kui suulise keelega.

Internetisuhtluse keelekasutust võib mõjutada ka anonüümsuse määr ja avalikkuse/ privaatsuse suhe (Oja 2010: 13). Retseptide postitajad võivad soovi korral jääda anonüümseks, st nad ei pea retseptile oma pärisnime alla kirjutama ja seega seda endaga siduma. Sellise anonüümsuse tõttu võib juhtuda, et korrektsele keelekasutusele ei pöörata nii palju tähelepanu.

1.4 Eesti kokandusveebid

Oma lõputöös analüüsin internetist pärit retsepte. Nende leidmiseks kasutasin kolme Eesti suurimat kokandusveebi. Need on kokaraamat.ee, nami-nami.ee ja toidutare.ee. Toiduretsepte saavad sinna postitada kõik, kes soovivad, seega on need üldiselt toimetamata.

„Kokaraamat.ee on kokandus- ja köögiteemaline portaal. Siit leiad vajalikku ja kasulikku infot, mis aitab Sul oma toidumenüü muuta vaheldusrikkamaks ja huvitavamaks.“ Kokaraamat.ee reklaamib ennast kui Eesti esimene virtuaalne kokaraamat. Portaal on asutatud 2000. aastal. Seal on kokku 1440 retsepti (seisuga 7.04.2015), peale selle veel sõnastik, foorum ja muid kasulikke linke.

Eesti suurima retseptiveebina reklaamib ennast 2003. aastal loodud veebileht toidutare.ee, seal on 12 502 retsepti (seisuga 7.04.2015). Peale retseptide võib lehelt leida veel näiteks sõnastiku, foorumi, mängu, nädala persooni jne.

Nami-nami.ee on loodud 1998. aastal, algselt oli see Pille Petersoo isiklike retseptide jaoks, hiljem said võimaluse retsepte lisama hakata ka teised. Seisuga 7.04.2015 oli

nami-nami.ee portaalis 12 789 retsepti. Veebilehelt võib leida näiteks veel kokandussõnastiku, hüva nõu ja uudiseid.

1.5 Mõned kokandussõnastikud

Üks esimesi taasiseseisvumisjärgseid sõnastikke oli 1993. aastal ilmunud Linda Petti „Perenaise leksikon“, mis andis ülevaate mõistetest, millega võib kokanduses kokku puutuda. (Erelt 2000: 178)

Maire Suitsu „Kodukoka tarkuseraamat“ on ligi 500-leheküljeline raamat, kust kodukokk leiab häid söögitegemisega seotud nõuandeid, retsepte ja seletusi nii toiduainete, töövahendite kui ka toiduvalmistusviiside kohta. Mõisted on järjestatud tähestiku järgi ja vasted on antud inglise ja soome keeles. Raamat on küll keele seisukohalt natuke aegunud, nt on kasutatud sõna *taigen* (*biskviittaigen*, *taignarull*), mida ÕS enam ei soovita.

Rootsi keelest on tõlgitud 2006. aastal ilmunud „Täielik kokaraamat. Kokaraamat nii väikestele kui suurtele peredele“. Raamatus on üle 1500 retsepti ja 28 lehekülge aineregistrit. (Raadik 2008: 245)

Päris mahukad kokandussõnastikud asuvad portaalides kokaraamat.ee, toidutare.ee ja nami-nami.ee. Sealt võib leida erialatermineid ja muid toitlustuse/kokandusega seotud mõisteid, inimesi jne.

Kokandussõnavara on oma magistriprojektis ”Eesti-inglise eesti köögi sõnastik“ käsitlenud Ingrid Sune. Selles töös on keskendunud eesti köögi sõnavara tõlkimisele inglise keelde. (Sune 2009)

Aastal 1996 andis TEA kirjastus „Ametikeele“ sarjas välja „Restoran. Väljendid ja sõnavara. Inglise keel.“ (Erelt 2000: 166) ja 2000. aastal ilmus Vahur Raidi koostatud „Inglise-eesti/eesti-inglise sõnastik restoranipidajale. Restaurateur’s Glossary: English-

Estonian / Estonian-English. Essential Pocket Glossary for the Manager or Proprietor of a Restaurant“ (Raadik 2004: 196).

Kõige uuem on 2010. aastal ilmunud „Inglise-eesti-inglise kokandussõnastik“. Sõnastiku autor Marju Taukar on Tallinna ülikooli kirjaliku tõlke õppejõud ja terminoloogia asjatundja. Tema „Inglise-eesti-inglise kokandussõnastikus“ on üle 1000 kokandusalase termini. Sõnastik sisaldab nii sisulise kui ka keelelise infoga seletusi ja pilte. Peale nimisõnade leidub sõnastikus ka tähtsamaid kokandusega seotud tegu- ja omadussõnu. Teavet saab toiduainete, töövahendite ja toiduvalmistusviiside kohta. Näiteks on ära seletatud, mis vahe on ingliskeelsetel sõnadel *foam*, *froth* ja *mousse*; millised on erinevad oliiviõlid, suhkrud, riisid ja milleks neid kasutatakse / kuidas neid tarvitatakse; mis vahe on piimatoodetel, nagu vahukoor, hapukoor, rõõsk koor jne. Piltide abiga on nii eesti kui ka inglise keeles ära märgitud, kuidas kutsutakse lihatükki, mis saadakse sea, veise ja lamba erinevatest kehaosadest.

Olemas on ka päris spetsiifilisi sõnastikke, näiteks keeleveebis kättesaadav M. Rei ja U. Sanniku „Inglise-eesti lihandusalane seletav sõnaraamat“ (Rei, Sannik 1999).

2. Analüüs

Kokanduskeel on erialakeel ja sellel on oma oskussõnavara. Samas on minu toimetatud retseptid postitatud internetti kõigile lugemiseks, seega peaks keelekasutus olema üsna lihtne, et ka inimesed, kes ei puutu iga päev kokandusega kokku, aru saaksid, mis sinna kirjutatud on. Sellepärast olen sõnadel, millel on kaks vastet (argikeelne ja oskuskeelne, näiteks *Brüsseli kapsas* ehk *rooskapsas*, *brokoli* ehk *spargelkapsas*, *fenkol* ehk *apteegitill*) toonud igaks juhuks välja mõlemad variandid.

Toidutarel on retseptide postitamiseks oma formaat ja kindlad reeglid. Koostisosad tuleb postitada tabelisse, kus esimeses veerus on kogus ja teises koostisosa. Koostisosad on ka ühtlasi hüperlingid, mis tähendab omakorda, et koostisosade nimetused tuleb postitada nimetavas käändes ja neid tohi kääntada, muidu ei ole need enam hüperlingid. Peale selle muudab programm koostisosade esimese tähe automaatselt suureks. Aga umbes pooled minu toimetatud retseptide postitajad on kirjutanud nii koguse kui ka koostisosad tabeli teise veergu ja koostisosade nimetusi kääntanud (koostisosade nimetused on sel juhul väikese algustähega, sest teksti esimene tähemärk on arv, mitte täht). Seetõttu on esimeses 45 retseptis ligikaudu poolte retseptide koostisosade nimetused kääntamata ja suure algustähega; ülejäänud retseptides kääntatud ja väikese algustähega. See on ka näide selle kohta, kuidas portaali formaadi iseärasused keelt mõjutavad.

Sulgudes number näidete lõpus märgib retsepti, kust selle vea leida võib. Vahel on neid retsepte ka rohkem, sellisel juhul täin näitena paar-kolm retsepti. Näited vormistasin nii, et vasakul pool asuvad retseptidest leitud näited ja paremal pool minu parandused. Samuti olen vasakpoolsetesse näitelauseesse jätnud alles ainult need vead, mida selles lõigus kommenteerin.

2.1 Ortograafiavead

Hooletusvead

Näpuviga (trükiviga, hooletusviga) on „kogemata, mitte oskamatuses tehtud viga“ (EKSS). Leidsin neid toimetatud retseptidest parkümmend. Mõni täht oli puudu jäänud sõnades (alla on joonitud ärajäänud täht) *lasanjet* (4), *biskviitküpsis* (6), *hakkliha* (19), *mandlipuru* (20) ja *kolmandale* (73). Tähti oli juurde tekkinud näiteks sõnades (alla on joonitud üleliigne täht) *juurselleriviil* (11), *minttit* (42), *temperaatuuril* (22) ja *juuures* (44). Tähed olid vahetusesse läinud näiteks sõnades *küüsalugu* (34) ja *lihamaitseiane* (42). Valed tähed juhtusid sõnadesse *vastapandamatu* (6), *kõomned* (34, oleks pidanud olema *köömned*) ja *täatle* (51, oleks pidanud olema *töötle*).

Retseptis 20 on autor kahe esimese koostisosa koguse järele unustanud kirjutada mõõtühiku – *300 _ mandleid, 300 _ soolata võid*. Ülejäänud kogused on selles retseptis grammides, seega arvan, et postitaja mõtles *300 g mandleid* ja *300 g soolata võid*.

Kirjavead

Üksikuid kirjavigasid ma siin välja tooma ei hakka, keskendun neile, mida leidsin retseptides rohkem kui korra.

Vastupidi näpu-, hooletus- või trükivigadele, mis on juhtunud kogemata või hooletusest, on kirjavead tekkinud oskamatuses või mitte paremini teadmisest. Mitmes retseptis (21, 23, 39) oli ühendist *Digestive*’i küpsised puudu ülakoma ja tüvevokaal *i*. Selles ühendis peab *Digestive* olema omastavas käändes. Kui kirjapildis lõpeb nimi täishäälikuga (*-e*), aga häälduses kaashäälikuga (*-v*), siis tuleb nime käänta ülakoma abil: *Digestive*’i küpsised. (Keelenõuvakk 2)

Tähtede *š* või *ž* asemel oli mitmes retseptis kirjutatud ilma nn katusega *s*, näiteks *ketšupi* asemel *ketsup* (15), *anšoovise* asemel *ansoovis* (22) ja *šokolaadi* asemel *sokolaad* (23),

või ilma katuseeta z, nagu sõna *beeži* asemel *beež* (64), *želatiini* asemel *zelatiin* (77) ja *baklažaani* asemel *baklazaan* (83). (ÕS)

Paaris retseptis (19, 44) oli sõnas *šampinjon* kasutatud tähe *š* asemel ühendit *sh*, aga eesti õigekirjareeglite järgi ei ole ühendi *sh* kasutamine *š* asemel lubatud. (Mäearu 1996: 107)

Tsitaatsõnad

„Tsitaatsõnad ja -väljendid on puhtvõõrkeelsed ning neid kirjutatakse nagu võõrkeeles, kust nad on võetud. Häälalus on võõrkeelelähedane. /.../ Muust eesti tekstist eristamiseks tuleb tsitaatsõnad kirjutada teises, nt kursiivkirjas. Käänata tuleb neid ülakoma abil.“ (EKK: 76–77) Selle reegli kohaselt tuleb kaldkirja panna näiteks sõnad *ciabatta* (17), *toffee* (25) ja *baguette* (34).

„Võõrkeelsed juustunimetused, mis ei tule kohanimest ja mis ei ole veel eesti keeles mугanenud, kirjutatakse eesti tekstis tsitaatsõnana ja väikese tähega.“ Seega tuleb kirjutada sõnad *ricotta* (3, 63), *mozzarella* (5, 47), *mascarpone* (9, 50) kaldkirjas. Üldiselt võib põhisõna juust ka ära jätta. (Keelenõuanne 1)

Nagu juba mainitud, tuleb tsitaatsõnu käänata ülakoma abil: *mozzarella*'ga (4), *mascarpone*'st (6), *ciabatta*'le (17) või *baguette*'i (34).

Tsitaatsõnu kirjutatakse nii nagu võõrkeeles, st siis peavad kõik tähed olema samasugused nagu võõrkeeleski, millest nad laenatud on. See reegel kehtib väljendi *crème fraîche* puhul. Õige on kirjutada prantsuse keele päraselt tähtedega *è* ja *î*, mitte eesti keelele omaste tavaliste tähtedega *i* ja *e*. (Toidutare 1)

Võõrsõnad

„Võõrsõna on keeles muganemata või osaliselt muganenud laensõna, millel on võõraks peetavaid struktuurijooni. /.../ Võõrsõnu kirjutatakse häälduspäraselt, st lähtekeele lihtsustatud hääldusreeglite alusel. Võõrtähti (nagu *c, ĉ, q, w, x, y*) võõrsõnades kasutada ei saa.“ (EKK: 70–71) Seega selliste tsitaatsõnade asemel, millel on eestikeelne võõrsõnaline vaste, võiks eelistada just viimast.

Halvem:	Parem:	
<u>C</u> hilli	tšilli	(18, 24, 43)
<u>B</u> echamel-kaste	bešamellkaste	
	või Béchameli kaste	(26)
<u>S</u> ufflé	suflee	(26)
<u>P</u> izza	pitsa	(65, 82)
<u>C</u> urry	karri	(72)
<u>R</u> uccola	rukola	(90)

Algustäheortograafia

Algustäheortograafias olid põhilised vead kohanimelise täiendi ja kaubanime kirjutamine väikese algustähega.

„Kohanimi kirjutatakse suure algustähega ka kohanimelise täiendiga ühendites (EKK: 88)“, seega peab kohanimi olema järgnevates ühendites suure tähega: Brüsseli kapsas (10), Cayenne'i pipar (22), Krakovi vorst (44), Kreeka jogurt (61), Demerara suhkur (58, 62), Dijoni sinep (82) ja Vahemere ürdisegu (85).

„Kaubanimed kirjutatakse läbiva suurtähega, liigisõna väikesega. /.../ Registreeritud kaubamärke kirjutatakse sel kujul, nagu nad on registreeritud.“ (EKK: 100) Seega sellistes väljendites nagu Philadelphia toorjuust (21), Tere kohupiimapasta (33) ja Santa Maria, Meira (36) tuleb registreeritud tootenimi kirjutada suure algustähega.

Kokku- ja lahkukirjutamine

Kaks põhilist kokku-lahkukirjutamisviga oli (1) liitsõnades, kus täiend oli ainsuse omastavas ja (2) toidunimetustes, kus oli rohkem kui üks komponent.

„Ainsuse omastavas olev nimisõna kirjutatakse järgneva nimisõnaga kokku, kui ta märgib selle nimisõnaga väljendatud mõiste liiki või laadi, moodustades koos temaga ühe kindlaks kujunenud mõiste (liigimõistelise sisuga omastav) ja vastates küsimusele *missugune? (mis liiki?, mis laadi?, mis?)* (EKK: 105)“. Seega õige on kokku kirjutada sellised sõnad nagu *sidrunikoor* (5), *sidrunimahl* (12), *pistaatsiapähklid* (20), *kanamaksasuflee* (22), *basmatiriis* (24), *veisepuljong* (34), *safraniõisik* (34), *presspärm* (37) ja *seenepirukas* (88).

Palju oli ka viga, kus toidunimetused, millel oli mitu komponenti, olid lahku kirjutatud, eriti sõnaga *segu*. Toidunimetustes tuleb täiendsõnad, mis märgivad koostisaineid, omavahel eraldada sidekriipsuga, ja need tuleb omakorda põhisõnaga kokku kirjutada. Täiendsõna, mis on omakorda tsitaatsõna, tuleb panna kaldkirja ja põhisõnast sidekriipsuga eraldada. (Keelenõuanne 2)

Vale	Õige	
<i>spinati-ricotta segu</i>	<i>spinati-ricotta-segu</i>	(4)
<i>margariini ja jahu segu</i>	<i>margariini- ja jahusegu</i>	(16)
<i>kohupiima-jogurti segu</i>	<i>kohupiima-jogurtisegu</i>	(33)
<i>munakollase ja suhkru segu</i>	<i>munakollase- ja suhkrusegu</i>	(75)
<i>tordipulbri-või segu</i>	<i>tordipulbri-võisegu</i>	(76)
<i>šokolaadi-pähkli kate</i>	<i>šokolaadi-pähklikate</i>	(7)
<i>jõhvika või pohlahoidis</i>	<i>jõhvika- või pohlahoidis</i>	(22)
<i>šampinjoni suitsuvorsti pirukad</i>	<i>šampinjoni-suitsuvorstipirukad</i>	(44)
<i>pärmi lehttainas</i>	<i>pärmi-lehttainas</i>	(86)

Retseptides 8 ja 18 olid väljendid *lase seista üleöö* ning *aseta üleöö jahedasse*. *Üleöö* kokku kirjutatult tähendab „järsku, kiiresti“. Kui soovitakse öelda „õhtust hommikuni“, siis tuleb kirjutada lahku, seega õige on *lase seista üle öö* ja *aseta üle öö jahedasse seisma*. (Keelenõuvakk)

Retseptis 73 on autor kirjutanud *jämesool 50 g*. Jämesool kokku kirjutatult on „seedetrakti osa“; kui on mõeldud toiduainet, siis tuleb kirjutada lahku – *jäme sool* : *jämeda soola*. (Keelenõuvakk)

Lühendid

Mitmes retseptis (4, 18) võtsin ühtluse mõttes lühendite järelt punkti ära, sest ülejäänud lühendite lõpus polnud autor punkti kasutanud. Kuigi see pole viga, siis ühes tekstis võiks läbivald kas punkti kasutada või mitte kasutada.

Retseptis 21 oli sõna *umbes* lühend *umb*, aga eesti keeles on selle lühend lihtsalt *u*. Retseptis 22 oli autor kasutanud lühendit *sm* – oletan, et kirjutaja mõtles selle all sentimeetreid, mille lühend on *cm*. Retseptis 29 oli kirjutatud 2 *prk kondenspiima*. Kirjutaja on lühendanud sõna *purki*, aga ÕSi järgi tähendab lühend *prk* „perekonda“, aga mitte „purki“.

Retseptis 33 oli *ca ~ 5–7*, lühend *ca* tähendab *umbes* ja tilde selles kontekstis tähendab ka ligikaudu, peale selle 5–7 on ka umbkaudne ajavahemik. Võtsin ära lühendi *ca* ja märgi *~*.

Retseptis 39 oli lühend *cm* valesti käänatud: *pane 24 cm-se lahtikäiva koogivormi põhja*. Lühendile saab lisada kas käändetunnuse või mitmuse tunnuse, *-se* pole neist kumbagi. (EKK: 130)

Numbrite kirjutamine

Kuigi eesti keeles on tava kirjutada arvsõnad 1–10 sõnadega, siis retseptides jätsin selle parandamata, sest juhendit on kergem järgida, kui kogused, küpsetusaeg, temperatuur jms on kirjutatud numbrite, mitte sõnadega. Peale selle kirjutatakse arvud numbritega koos mõõtühikulühendite või -tähistega. (EKK: 136)

Eesti keeles käib kümnendmurru täis- ja murdosa vahele koma, mitte punkt (EKK: 151)

Retseptides oli:	Peab olema:
<i>2.5 dl</i>	<i>2,5 dl</i> (5)
<i>0.5 tl</i>	<i>0,5 tl</i> (28)
<i>0.5 dl</i>	<i>0,5 dl</i> (62)

Arvu ja tähise või lühendi vahele käib üks tühi tähekoht (EKK: 137).

Retseptides oli:	Peab olema:
<i>2dl</i>	<i>2 dl</i> (4)
<i>20cm</i>	<i>20 cm</i> (8)
<i>0,5l</i>	<i>0,5 l</i> (30)
<i>2spl</i>	<i>2 spl</i> (30)
<i>50g</i>	<i>50 g</i> (38)

Kraadimärgi kirjutamisel leidsin mitu erinevat varianti. Õige on jätta arvu ja kraadimärgi vahele üks tühi tähekoht, aga kraadimärk ja Celsiuse tähis (C, mis peab olema suur, mitte väike täht) tuleb kirjutada ilma tühikuta (EKK: 137).

Vale	Õige	
<i>180C</i>	<i>180 °C</i>	(4)
<i>175–200° C</i>	<i>175–200 °C</i>	(13)
<i>80c</i>	<i>80 °C</i>	(38)

Väga paljudes retseptides oli numbrite vahel sõna *kuni* asendatud lühikese sidekriipsuga, kuigi eesti keeles peaks see olema pikk mõttekriips (EKK: 157). „Kõrvutiste arvude puhul on peale tõlgenduse *kuni* (ning vastavalt mõttekriipsu) võimalik ka tõlgendus *ja* (ning vastavalt sidekriips). Siiski on lihtsam lähtuda siingi *kuni*-võimalusest ja panna mõttekriips. (EKK: 158)“ Ühtluse mõttes lähtusin sellest põhimõttest ka mina.

Väär:	Õige:	
<i>50-60 minutit</i>	<i>50–60 minutit</i>	(7)
<i>500-700 g</i>	<i>500–700 g</i>	(10)
<i>220-240 kraadi</i>	<i>220–240 kraadi</i>	(29)
<i>150-200 g</i>	<i>150–200 g</i>	(58)
<i>20-25 minutit</i>	<i>20–25 minutit</i>	(63)

Kolmes retseptis oli numbrite vahel korrutusmärk asemel lihtsalt *x*-täht. Eesti keeles käib sinna spetsiaalne sümbol \times , mitte tavaline *x*-täht. Matemaatilistes tehetes jäetakse numbri ja korrutusmärgi vahele tühik, näiteks $3 \times 4 = 12$. (Mäekivi, Raadik 2005: 53) Kirjutasin 30. aprillil 2015 EKI keelenõuandesse ja samal päeval vastas mulle Argo Mund, et tühikud käivad ka nendes näidetes numbri ja korrutusmärgi vahele.

Väär:	Õige:	
<i>2 x 200 g</i>	$2 \times 200 g$	(56)
<i>25x35 cm</i>	$25 \times 35 cm$	(58)
<i>25x35 cm</i>	$25 \times 35 cm$	(63)

Kirjavahemärgivead

Eesti keeles käib väitlause lõppu punkt (EKK: 148). Mitmes retseptis oli see lause lõpust puudu (34, 37) või oli terve lõik üks lause, mis oli eraldatud komaga (35).

Sega kausis pärm suhkruga ja lase ära sulada /.../ Kata kauss kile või rätikuga ja aseta sooja kerkima Kerkinud tainast võta paraja suurusega pallikesed ja rulli jahusel pinnal õhukesteks ratasteks Lase veel enne ahju panemist 10 minutit kerkida Küpseta leiba 250-kraadises kuumuses alumises ahjuvahes resti peal või väga kuumal pannil Kui ahi või pann on ilusti kuum, siis leib kerkib ja leiva sisse jääb ilus tasku

Sega kausis pärm suhkruga ja lase ära sulada. /.../ Kata kauss kile või rätikuga ja aseta sooja kerkima. Kerkinud tainast võta paraja suurusega pallikesed ja rulli jahusel pinnal õhukesteks ratasteks. Lase veel enne ahju panemist 10 minutit kerkida. Küpseta leiba 250-kraadises kuumuses alumises ahjuvahes resti peal või väga kuumal pannil. Kui ahi või pann on ilusti kuum, siis leib kerkib ja leiva sisse jääb ilus tasku.
(37)

Põimlauses eraldatakse kõrvallaused üksteisest koma(de)ga (EKK: 149). Peale selle käib koma sõna *kui* ette, kui ta esineb lauses sidesõnana, mis alustab üht kõrvallauset. Kõrvallause tunneb ära tegusõna pöördelise vormi (tõmbasin sellele vormile joone alla) järgi. (Mund, Raadik 2006: 34)

Kui või on sulanud lisa juurde pestud terve noore spinati lehed.

Kui või on sulanud, lisa juurde pestud terved noore spinati lehed.
(4)

Oad on valmis kui nad lähevad sõrmedega näpistades kergesti puruks

*Oad on valmis, **kui** nad lähevad sõrmedega näpistades kergesti puruks.* (27)

Koma käib lausesse (sidesõna *kuni* ette), kui *kuni* on „aega märkiv sidesõna, mis näitab, missuguse ajani toimub pealauses väljendatud tegevus v. olukord“ (EKSS).

Prae sibulat paar minutit kuni see on kergelt kuldpruun, seejärel tõsta eraldi taldrikule.

*Prae sibulat paar minutit, **kuni** see on kergelt kuldpruun, seejärel tõsta eraldi taldrikule. (24)*

Sõtku tainas korralikult läbi, lisa õli ja sõtku seni kuni tainas tuleb käe ja kausi küljest lahti.

*Sõtku tainas korralikult läbi, lisa õli ja sõtku seni, **kuni** tainas tuleb käe ja kausi küljest lahti. (37)*

... prae mõlemalt poolt umbes 15–20 minutit või niikaua kuni liha on pehme.

*... prae mõlemalt poolt umbes 15–20 minutit või niikaua, **kuni** liha on pehme. (42)*

Sõna *vaid* ette tuleb koma panna juhul, kui see on lauses sidesõna (Mund, Raadik 2006: 25).

Kaste ei tohiks olla väga vedel vaid piisavalt paks ja tummine.

*Kaste ei tohiks olla väga vedel, **vaid** piisavalt paks ja tummine. (15)*

Segu ei tohi olla vedel vaid pudrutaoline paks.

*Segu ei tohi olla vedel, **vaid** pudrutaoline paks. (28)*

„Relatiivlauseid on täiendlauseid, mille asesõnaline sidend tähistab sedasama olendit, asja või nähtust, mis see sõna, mille juurde täiendlause kuulub.“ Asesõnalise sidendi ette käib lauses koma. (Erelt 2006: 113)

See on mu lemmikkook mille ma ise välja mõtlesin.

*See on mu lemmikkook, **mille** ma ise välja mõtlesin. (23)*

*Lisa kurkum mis annab karrile
omapärase kollaka värvi.*

*Lisa kurkum, **mis** annab karrile
omapärase kollaka värvi. (24)*

*Pihvide juurde võid grillida laimi-
või sidruniviile millele on grillimisel
raputatud veidi suhkrut.*

*Pihvide juurde võid grillida laimi-
või sidruniviile, **millele** on grillimisel
raputatud veidi suhkrut. (90)*

Toidunimetustes, mille täiendsõnad tähistavad koostisosi, tuleb täiendsõnad eraldada sidekriipsuga. Viimane asendab sellistes ühendites sidesõna *ja*. Sidekriipse võib olla ka rohkem kui üks, kui söök koosneb näiteks kolmest komponendist. (Keelenõuanne 2)

Maasika – juustukook

Maasika-juustukook (78)

Metsapähkli – mee – juustukook

Metsapähkli-mee-juustukook (81)

*Forelli – lillkapsa – ja brokolivorm
parmeganiga*

*Forelli-lillkapsa-brokolivorm
parmeganiga (85)*

Rindlauses käib osalauseste vahele mõttekriips, mitte sidekriips (EKK: 157).

Tegime järele - endiselt väga hea sai.

*Tegime järele – endiselt väga hea sai.
(16)*

*Sulata pannil või, seejärel lisa
hakitud küüslauk ja sibul, seejärel
hakkliha - maitsesta soola ja pipraga.*

*Sulata pannil või, seejärel lisa
hakitud küüslauk ja sibul, seejärel
hakkliha – maitsesta soola ja
pipraga. (19)*

Tühikud

„Koma, punkti /.../ ette lauses tühikut ei panda, vaid need järgnevalt vahetult sõnale, nende järel on aga alati tühik (Mäekivi, Raadik 2005: 44)“.

<i>Püree</i>	<i>kannmiksris</i>	<i>Püree kannmiksris</i>
<i>pekk, kilufileed, sibul, ingver</i>	<i>ja</i>	<i>sibul, ingver ja maks. Maitsest soola</i>
<i>maks. Maitsest</i>	<i>soola</i>	<i>ja pipraga. Eralda munakollased</i>
<i>pipraga. Eralda</i>	<i>munakollased</i>	<i>munavalgetest ja lisa püreele.</i>
<i>munavalgetest</i>	<i>ja lisa</i>	<i>Vahusta munavalged soolaga, lisa</i>
<i>püreele. Vahusta</i>	<i>munavalged</i>	<i>kastmele ja seejärel lisa segu</i>
<i>soolaga, lisa kastmele ja seejärel lisa</i>		<i>püreesse. Määri ahjuvorm võiga,</i>
<i>segu püreesse. Määri ahjuvorm</i>		<i>kalla püree vormi, pane peale</i>
<i>võiga, kalla püree vormi, pane peale</i>		<i>foolium ja aseta 150–160-kraadisesse</i>
<i>foolium ja aseta 150–160-kraadisesse</i>		<i>ahju. Küpseta 1 tund. (22)</i>
<i>ahju. Küpseta 1 tund.</i>		

Korrektne on kirjutada sulud nende sees oleva tekstiga kokku, „st alustava ehk lahtisulu järel ja lõpetava ehk kinnisulu ette ei jäeta sõnavahet“. (Mäekivi, Raadik 2005: 45)

<i>(Kes soovib, võib munavalgele lisada veidi soola)</i>	<i>(Kes soovib, võib munavalgele lisada veidi soola)</i>
<i>Kohupiim (Tere kohupiimapasta toru, maitse järgi)</i>	<i>Kohupiim (Tere kohupiimapasta toru, maitse järgi)</i>
<i>(suhkrut maitse järgi)</i>	<i>(suhkrut maitse järgi) (33)</i>

2.2 Sõnatasandi parandused

Liitsõnad, nagu *beebispinat*, *beebikaheksajalad* ja *beebiforellid*, on tulnud inglise keele mõjul. Eesti keeles aga ei ole soovitatav kasutada eesliitelist tüve *beebi*. Sellele asenduse

leidmiseks tuleb uurida, mida rõhutada tahetakse. *Beebispinati* ja *beebiforelli* puhul soovitakse liitega väljendada juurvilja või kala noorust (st varem kui tavaliselt korjatud või püütud), seega eesti keeles oleks sobivam *noor spinat* ja *noor forell*. Beebikaheksajalgade puhul rõhutatakse väiksust, st väikese suurusega. Selles kontekstis sobivad beebi asemel omasõnad *pisike* või *väike* – *väikesed kaheksajalad*. (Mäearu 2010: 47–48)

Retseptis 8 on autor sünonüümidega kasutanud väljendeid *keedetud kondenspiim* ja *iiris*. Siiski on need kaks erinevat asja. Esiteks on nende koostis pisut erinev (iirisele lisatakse peale piima ja suhkrut veel aineid) ja teiseks on nad erineva tekstuuriga (iiris on venivam).

Retsepti 9 pealkiri on „Terane šokolaadi-peedikeeks“. Terane tähendab ÕSi järgi „taibukas“ või „tähelepanelik“. Retsepti koostisosade hulgas on ka „Cayenne“i pipart või peenelt hakitud tsillikauna“, seega võib arvata, et autor on mõelnud sõna *terav* tähenduses „vürtsine“. Parem pealkiri olekski sel juhul „Terav šokolaadi-peedikeeks“.

Broiler (68, 69, 70) on ÕSi järgi „nooruumik (nuumnoorlind v –noorloom)“. Eesti keeles on levinud vastandus arusaam, et broiler on kanaliha, kuigi tegelikult see nii ei ole, seega peaks täpsustama, millist broileriliha vaja on, sest broiler võib ka olla küülik, kalkun jm.

Palju kasutati retseptides sõna *vanilje*, kuigi ÕS soovitab varianti *vanill/vanilli*-. Seega võiks väljendite *vaniljesuhkur* (7), *vaniljeekstrakt* (8), *vaniljekastmepulber* (29), *vaniljekaun* (75), *vaniljekohupiim* (80) asemel kasutada *vanillisuhkur*, *vaniljekastmepulber*, *vanilliekstrakt*, *vanillikaun*, *vanillikohupiim* jm.

Mitu korda oli retseptides kasutanud tegusõna *püreerima* (22, 71, 72), aga EKI Keelenõuvakk soovitab kasutada pigem omaliitega sõna *püreestama* : *püreestan* : *püreestada*.

Sõna *taigen* asemel soovitab ÕS kasutada pigem *tainas*, mis käändub *tainas* : *taina* : *tainast*, ainsuse omastava vorm ei ole seega *taigna* (7, 33). Sama kehtib ka liitsõnade puhul: *lehttainas* ja *pärmitainas*, mitte *lehttaigen* (29) ega *pärmitaigen* (44).

Retseptis 72 kasutab autor väljendit *höövelda kõrvits*. Ei ole aru saada, kas kirjutaja üritas olla vaimukas või lihtsalt ei teadnud verbi *hööveldama* tähendust, aga retseptis võiks siiski kasutada neutraalsemat ja sellisesse teksti paremini sobivat tegusõna *riivima*.

Üksikuid kokandusega seotud sõnu, mida leidsid retseptides, aga mida ÕS või EKI ei soovita kasutada.

Halvem, ebasoovitatav:	Parem, soovitatav:	
<i>Worcestershire kaste</i>	<i>Worcesteri kaste</i>	(4)
<i>Tartar-kaste</i>	<i>Tatari kaste</i>	(14)
<i>oregano</i>	<i>pune</i>	(15, 82)
<i>roheline sibul</i>	<i>sibulapealsed</i>	(19, 89)
<i>friiiter, fritüür</i>	<i>fritter</i>	(32)
<i>blender</i>	<i>kannmikser</i>	(22, 41, 73)
<i>vajadusel</i>	<i>vajaduse korral</i>	(54, 61, 68)

Retseptis 38 kasutab autor väljendit *slow cooker* (spetsiaalne elektiline hautamisnõu, milles toit madalal temperatuuril mitu tundi küpseb). Sellele eestikeelset vastet otsides leidsin sõna *krokkpott*, mis on tulnud kõige kuulsama firma Crock-Pot nimest (Suitsu 2002). Internetist otsides leidsin ka palju vasteid sellele sõnale, peamiselt kokandusfoorumitest. Kirjutasin 28. aprillil 2015 Eesti Keele Instituudi keelenõuandesse ja küsisin, kas eestikeelne mugand *krokkpott* sobiks. Tuuli Rehema vastas samal päeval mulle, et kirjakeeles ei soovita sellist mugandit kasutada, hea eestikeelne vaste ingliskeelsele sõnale *slow cooker* on *elektriline haudepott*.

Leidsin retseptidest mitu erinevat varianti munade vahustamise kohta: *mikserda tihkeks vahuks* (26), *klopi munad suhkruga tugevaks heledaks vahuks* (50), *klopi munavalged kõvaks vahuks* (81), *õrnalt vahustatud rõõsk koor* (49), *mikserda munad suhkruga kohevaks heledaks vahuks* (58).

Kirjutasin 7. aprillil 2015 Eesti Keele Instituuti keelenõuandesse ja küsisin neilt keelenõu selle teema kohta. Järgmisel päeval vastas Argo Mund mulle, et tema tuttava koka sõnul kasutatakse vastandit *kõva/kerge vaht*. Asendasin lauses ühtluse mõttes ja segaduse vältimiseks kõik teised variandid siis sõnadega *kõva* või *kerge*.

2.2.1 Morfoloogia

Väga levinud viga oli sõna *suhkur* valesti käänamine. Õige on käänata *suhkur* : *suhkru* : *suhkrut* (ÕS), aga mitmes retseptis (23, 27, 29, 43) oli ainsuse osastava vorm *suhkurt*.

Retseptis 67 oli valesti käänatud sõna *sõstar* – mitmuse kaasäitlev vorm oli (*punaste*) *sõstratega*. ÕSi järgi on selle sõna mitmuse osastava õige vorm *sõstarde* (käändub nagu *küüinal* : *küüinalde*), seega mitmuse kaasäitleva õige vorm on ka *sõstardega*.

2.2.2 Sidesõnad ja ja ning

Kuigi sidesõnade puhul polnud otseselt vigu, parandasin nende kasutust lauses, kus (1) oli kasutatud konjunktsiooni *ning*, aga kuhu sobiks paremini *ja* (2) terves tekstis oli kasutatud ainult sidesõna *ning* (3) selguse mõttes võiks ära vahetada sidesõnad *ja ja ning*.

EKKi järgi on *ja* ja *ning* samatähenduslikud, aga siiski on eesti keeles välja kujunenud traditsioon kasutada neid erinevatel juhtudel. Tava on, et kui lauses on tarvis ainult ühte sidesõna, siis üldiselt on selleks *ja*. (Mäekivi 2013)

Lisa segule kergelt lahtiklopitud munad ning mandlipuru.

Lisa segule kergelt lahtiklopitud munad ja mandlipuru. (20)

Sega kokku ning pressi koogivormi põhjale.

Sega kokku ja pressi koogivormi põhjale. (23)

Paljudes retseptides kasutati terves juhendis sidesõnana ainult konjunktsiooni *ning*. Igasuguse sõna liigne kordamine ja kasutamine tundub tüütav ning üheülbaline. Sidesõnade vaheldumine rikastab teksti ja muudab selle voolavamaks. (Mäekivi 2013)

Kuumuta pann keskmisel kuumusel, siis lisa singikuubikud ning prae ümber-ringi kuldseks. Lisa sibul ning prae mõõdukal tulel pidevalt segades 5–7 minutit, kuni sibul on kuldne. Vala peale muna-piimasegu ning kuumuta pidevalt puulusikaga segades umbes 10 minutit, kuni segu on hiiübinud. Puista peale hakitud sibulapealseid ning serveeri keedetud kartulite ning rukkileivaga.

Kuumuta pann keskmisel kuumusel, siis lisa singikuubikud ja prae ümberringi kuldseks. Lisa sibul ja prae mõõdukal tulel pidevalt segades 5–7 minutit, kuni sibul on kuldne. Vala peale muna-piimasegu ja kuumuta pidevalt puulusikaga segades umbes 10 minutit, kuni segu on hiiübinud. Puista peale hakitud sibulapealseid ning serveeri keedetud kartulite ja rukkileivaga. (52)

Juhul kui lause nõuab rohkem kui ühte sidesõna, võiks esimene neist olla *ja* ja teina *ning*. (Mäekivi 2013)

Sulata pannil või, seejärel lisa hakitud küüslauk ning sibul, seejärel hakkliha – maitsesta soola ning pipraga.

Sulata pannil või, seejärel lisa hakitud küüslauk ja sibul, seejärel hakkliha – maitsesta soola ning pipraga. (19)

Teisele ja kolmandale kannmiksritäiele lisa minut enne

Teisele ja kolmandale kannmiksritäiele lisa minut enne

*mikserdamise lõppu kummalegi pool
sibulast, tšillist, basiilikust ja
küüslaugust.*

*mikserdamise lõppu kummalegi pool
sibulast, tšillist, basiilikust ning
küüslaugust. (73)*

Samas ei kehti eelmine reegel mitmetasandiliste lausete puhul. Sellisel juhul peaks sidesõna *ja* siduma pisemaid, tihedamalt seotud üksusi ja *ning* suuremaid, lödvemalt seotud üksusi. (Mäekivi 2013)

*Sulata teisel pannil rasv ja kuumuta
selles seeni ja sibulaid mõni minut.*

*Sulata teisel pannil rasv ning
kuumuta selles seeni ja sibulaid mõni
minut. (69)*

*Tükelda kananagitsad, lisa majonees,
sinep, grillkaste, riivitud juust,
maitseroheline ja peeneks hakitud
sibul ning küüslauk.*

*Tükelda kananagitsad, lisa majonees,
sinep, grillkaste, riivitud juust,
maitseroheline ning peeneks hakitud
sibul ja küüslauk. (82)*

*Pane pann tulele, lisa veidi õli ja
küpseta selles hakkliha ja hakitud
mugulsibulad.*

*Pane pann tulele, lisa veidi õli ning
küpseta selles hakkliha ja hakitud
mugulsibulad. (86)*

2.3 Lausetasandi parandused

Ühte läbivat lausestusviga retseptidest ma ei leidnud, seega toon selles peatükis ainult mõned näited lausetasandi parandusest ja kommenteerin neid.

Retseptis 7 parandasin lauses sõnajärge – kuna sõna *ükshaaval* käib väljendi *toasoojad munad* kohta, siis võiks need ka lauses kõrvuti esineda.

*Lisa ükshaaval edasi vahustades
toasoojad munad.*

*Lisa edasi vahustades ükshaaval
toasoojad munad.*

Retseptis 9 oli ühes lauses kaks ühesuguse kirjapildiga sõna (sidesõna *või* ja toiduaine *või*) kõrvuti. See raskendab lugemist ja arusaamist, aga kuna neid sõnu eraldi viia ei saanud, panin nimisõna teise käändesse.

*Serveeri või või mascarpone
juustuga.*

Paku juurde võid või mascarpone 't.

Retseptis 11 parandasin terve lõigu sõnastust. Autori sõnastusest võib jääda arusaamatuks, mida väljend *niisama suured* tähendab.

*Selleriviilud praadida kuumas võis
helepruuniks.
Niisama suured maksaviilud hõõruda
soola, pipra ja sidrunimahlaga.*

*Lõika sellerist ja maksast
ühesuursed viilud. Prae selleriviilud
kuumas võis helepruuniks. Hõõru
maksaviilud soola, pipra ja
sidrunimahlaga.*

Retseptis 26 jääb asesõna *see* paigutusest lauses mulje, nagu ahjus hakkaks paisuma vorm, aga tegelikult paisub seal see segu, mis vormi sisse pannakse.

*Täida vorm kolmveerandini, sest see
hakkab ahjus paisuma.*

*Täida vorm kolmveerandini, sest segu
hakkab ahjus paisuma.*

Lauses, mille leidsin retseptist 53, on üks rektsiooniviga: *rajanema millel*, mitte *millele* (ÕS). Seega peaks lauses olema *mõnusus rajaneb mitte tavapärasel suurel lihalaliku*), aga väljend *mõnusus rajaneb* tundub väga kohmakas, parem oleks lause üldse ümber teha.

Eestipärase seljanka mõnusus rajaneb mitte tavapärasele suurele lihavalikule, vaid hästi läbi haudunud suurele sibulakogusele.

Eestipärase seljanka muudab mõnusaks hästi läbi haudunud suur sibulakogus, mitte tavapärane suur lihavalik.

Parandasin sõnastust lausetes, kus olid väljendid nagu *vahusta vahuks* ja *ribasta ribadeks*. *Vahustama* tähendabki „vahule ajama, vahule lööma, vahuks tegema“ (ÕS) ja *ribastama* „ribadeks tegema“ (ÕS).

Vahusta munavalge ja suhkur vahuks.

Vahusta munavalge ja suhkur. (13)

Ribasta fileetükid 3–4 cm pikkusteks ribadeks.

Lõika fileetükid 3–4 cm pikkusteks ribadeks. (70)

Retseptis 66 oli kohmakas ja kantseliitlik lause. Selle asemel, et öelda lühidalt *jahu läbikeetmisel*, on autor kirjutanud *küpsetamisel jahu läbikeetmisest tingitult*. Peale selle kõlab selles kontekstis imelikult verb *kasutama*.

Keedutaignast kookides tekivad küpsetamisel jahu läbikeetmisest tingitult suured õõnsused, mistõttu neid kooke nimetatakse „tuuletaskuteks“ ja kasutatakse peamiselt täidistega.

Jahu läbikeetmisel tekivad kookidesse suured õõnsused, mistõttu neid kooke nimetatakse „tuuletaskuteks“ ja süüakse peamiselt täidistega.

2.4 Stiiivead

Stiilivigu leidsin retseptidest üldiselt üsna vähe. Kõige rohkem parandasin juhendite verbivormi. Mitmeid erinevaid eesti retseptiraamatuid lapates võib järeldada, et eesti keeles on traditsioon kirjutada retsepte ainsuse teise isiku käskivas kõneviisis ehk imperatiivis ja isikulises tegumoes (verb vastab küsimusele *mida tee?*).

Leidsin mitu retsepti, kus autor kasutas verbivormina *da*-infinitiivi ja ühe retsepti, kus autor kasutas käskiva kõneviisi mitmust. Ühtluse mõttes muutsin nendes retseptides verbivormid käskiva kõneviisi ainsuseks.

Kõrvits koorida, riivida või kuubikuiks lõigata. Sibul ja küüslauk peenestada. Kuumutada pannil õli, lisada küüslauk, sibul ja kõrvits. Keskmise kuumuse juures 3 minutit praadida. Seejärel lisada puljong ja koor. Maitsestada curryga, vajadusel lisada soola. Lasta keema minna ja tasasel tulul 10 minutit podiseda lasta. Supp püreerida ning korralikult läbi segada. Kaunistada hapukoore ja röstitud kõrvitsa-seemnetega.

Koori kõrvits, riivi või lõika see kuubikuteks. Peenesta sibul ja küüslauk. Kuumuta pannil õli, lisa küüslauk, sibul ja kõrvits. Prae keskmisel kuumusel 3 minutit. Seejärel lisa puljong ja koor. Maitsesta karriga, vajaduse korral lisa soola. Lase keema minna ja tasasel tulel 10 minutit podiseda. Püreesta supp ja sega korralikult läbi. Kaunista hapukoore ja röstitud kõrvitsa-seemnetega. (72)

Määrige 20 cm läbimõõduga vorm (või 4 väikest individuaalset vormi) võiga, pange see külmkappi ootele. Soojendage ahi 200 kraadini. Eraldage munavalged -kollastes. Valmistage bešamellkaste: sulatage

Määri 20 cm läbimõõduga vorm (või 4 väikest individuaalset vormi) võiga, pane see külmkappi ootele. Soojenda ahi 200 kraadini. Eralda munavalged -kollastest. Valmista bešamellkaste: sulata potis keskmisel tulel või, lisa

potis keskmisel tulel või, lisage jahu; segage 4–5 minuti vältel; siis lisage külm piim ja muskaatpähkel (see pole kohustuslik), sool ja pipar. Laske keema ning jätkake segamist 4–5 min vältel. Kallake bešamellkaste kaussi, lisage juust ja munakollased, segage.

jahu; sega 4–5 minuti vältel; siis lisa külm piim ja muskaatpähkel (see pole kohustuslik), sool ja pipar. Lase keema ja jätka segamist 4–5 min vältel. Kalla segu kaussi, lisa juust ja munakollased, sega. (26)

Retsept on tarbetekst ja juhend ning peaks olema vastavas stiilis kirjutatud, seega kustutasin neist igasugused emotikonid, näiteks :D (36) ja ☺ (44). Samuti ei sobi retseptidesse sellised väljendid nagu *kuramuse hea* (16) ja *voila* (32) vms.

Retseptist 32 leidsin ühe halvaks-paneva tooniga lause. Retsept on avalik tekst ja elementaarne viisakus võiks ikka alles jääda. Peale selle on see kirjutaja isiklik arvamus ja ei paku retseptile midagi olulist juurde, seega võib selle lause lihtsalt ära jätta.

Enam ei pea ostma poest külmutatud friikartuleid või minema kiirtoidusse, et nad haisva õli sees teile friikartuleid teeks ja veel kummalise hinna eest.

Enam ei pea ostma poest külmutatud friikartuleid või minema kiirtoidu-restorani. (32)

Retseptis 43 oli autor koostisosade alla oli kirjutatud *loe seda õpetusest*. Hea oleks ikka koostisosad eraldi välja kirjutada, söögitegijal palju lihtsam jälgida.

Retseptis 87 alustas autor juhendit lausega *Mis seal muud ikka kui kogu krempel kokku*. Selle asemel sobiks paremini kasvõi neuraalne *Sega kõik ained kokku*.

3. Toimetamata ja toimetatud tekst paralleelselt

Retsept 1. Grillitud lest küüslauguvõiga	Retsept 1. Grillitud lest küüslauguvõiga
Koostis	Koostis
4 tk	4
1 spl	1 spl
50 g	50 g
2 tk	2
0.5 tk	pool
250 g	250 g
Roogitud merilest	Roogitud merilest
Oliiviõli	Oliiviõli
Või	Või
Küüslauguküüs	Küüslaugu küüs
Sidrun	Sidrun
Petersell	Petersell
Beebispinat	Noor spinat
Meresool	Meresool

Mõne minutiga valmiva kalaroa võlu peitub lihtsuses ja naturaalsuses – ei midagi keerulist ega liigset.

1. Lõika lestadel uimed ära. Hõõru kalad meresoolaga mõlemalt poolt kokku ja pane küpsetusplaadile, tume nahapool peal. Piserda oliiviõliga. Tõsta kuuma, 220–230-kraadisesse ahju ja küpseta grillrežiimil 5 minutit, kuni kala on läbiküpsenud ja liha lööb luudelt lahti.
2. Kuumuta pannil võid, kuni see

Mõne minutiga valmiva kalaroa võlu peitub lihtsuses ja naturaalsuses – ei midagi keerulist ega liigset.

1. Lõika lestadel uimed ära. Hõõru kalad meresoolaga mõlemalt poolt kokku ja pane küpsetusplaadile, tume nahapool ülespoole. Piserda oliiviõliga. Tõsta kuuma, 220–230-kraadisesse ahju ja küpseta grillrežiimil 5 minutit, kuni kala on läbiküpsenud ja liha tuleb luudelt lahti.

hakkab kergelt pruunistuma, lisa õhukeselt viilutatud küüslauk ja kuumuta see helepruuniks. Tõsta pann pliidilt, lisa sidrunimahl ja hakitud petersellilehed, sega läbi.

3. Pane potti spinatilehed, lisa sorts õli ja kuumuta spinat pehmeks. Lisa näpuotsaga soola. Serveeri kala spinatipadjal ja nirista peale küüslauguvõi. (Toidutare 1)

Retsept 2. Aasiapärased beebiforellid

Koostis

4 tk	Beebiforell
1 suur punt	Petersell
2 vart	Sidrunhein
3 küünt	Küüslauk
1 4 cm jupp	Ingver
	Sool
	Must pipar
	Koriander (jahvatatud)
	Õli (praadimiseks ja pintseldamiseks)

KAPSASALAT

1 pea	Varajane värske kapsas (väike)
300 g	Suvikõrvits
300 g	Türgi oad
1 sl	Maapähkliõli

2. Kuumuta pannil võid, kuni see hakkab kergelt pruunistuma, lisa õhukeselt viilutatud küüslauk ja kuumuta see helepruuniks. Tõsta pann pliidilt, lisa sidrunimahl ja hakitud petersellilehed, sega läbi.

3. Pane potti spinatilehed, lisa sorts õli ja kuumuta spinat pehmeks. Lisa näpuotsaga soola. Serveeri kala spinatipadjal ja nirista peale küüslauguvõi. (Toidutare 1)

Retsept 2. Aasiapärased noored forellid

Koostis

4	Noor forell
1 suur punt	Petersell
2 vart	Sidrunhein
3 küünt	Küüslauk
1–4 cm jupp	Ingver
	Sool
	Must pipar
	Koriander (jahvatatud)
	Õli (praadimiseks ja pintseldamiseks)

KAPSASALAT

1 pea	Varajane värske kapsas (väike)
300 g	Suvikõrvits
300 g	Türgi oad (e harilikud aedoad)

Sool
Must pipar
1 peotäis Aed-harakputk

1 sl Maapähkliõli
Sool
Must pipar
1 peotäis Aed-harakputk

Õuetäis häid aroome.

Õuetäis häid aroome.

1. Haki petersell, sidrunhein, küüslauk ja kooritud ingver. Prae neid pannil õlis. Hõõru puhastatud kalad soola, musta pipra ja koriandriga. Täida kalade kõhud seguga, kinnita hambatikuga ja pintselda õliga. Grilli kalu kummaltki poolt 6–7 minutit.

2. Lõika kapsas ribadeks, suvikõrvits kangideks ja oad juppideks. Prae köögivilju õlis, kuni kõik on pehmed. Maitsesta soola ja pipraga. Lõpuks sega hulka hakitud harakputk.

SOOVITUS!

Kui värskaid ube parajasti pole, kasuta külmutatud varianti. (Toidutare 2)

Retsept 3. Ricotta-spinatitäidisega pannkoogid

Koostis

TAINAS

2 dl Piim

2 dl Mineraalvesi

1. Haki petersell, sidrunhein, küüslauk ja kooritud ingver. Prae neid pannil õlis. Hõõru puhastatud kalad soola, musta pipra ja koriandriga. Täida kalade kõhud seguga, kinnita hambatikuga ja pintselda õliga. Grilli kalu kummaltki poolt 6–7 minutit.

2. Lõika kapsas ribadeks, suvikõrvits kangideks ja oad juppideks. Prae köögivilju õlis, kuni kõik on pehmed. Maitsesta soola ja pipraga. Lõpuks sega hulka hakitud harakputk.

SOOVITUS!

Kui värskaid ube parajasti pole, kasuta külmutatud varianti. (Toidutare 2)

Retsept 3. Ricotta-spinatitäidisega pannkoogid

Koostis

TAINAS

2 dl Piim

2 dl Mineraalvesi

2 dl Nisujahu
3 tk Muna
0.5 tl Sool
Õli (praadimiseks)

TÄIDIS

200 g Beebispinat
1 sl Või
250 g Ricotta
0.5 dl Parmesan (riivitud)
1 tk Muna
Basiilik
Sool
Must pipar
Muskaatpähkel (jahvatatud)
Cayenne'i pipar
2 küünt Küüslauk
Murulauk (sidumiseks)

Sellised kompsud sobivad oma efektse välimusega kasvõi peolauale. Kusjuures need saab eelnevalt valmis teha ja külaliste saabudes ahjus üles soojendada. Kõrvale võid pakkuda tomati- või hapukoorekastet.

Kuumuta spinatilehed kergelt võis läbi. Sega taina ained ühtlaseks, lisa 0,5 dl spinatit. Sega ülejäänud spinat ricotta hulka. Lisa ka riivitud parmesan, muna ja hakitud

2 dl Nisujahu
3 Muna
0,5 tl Sool
Õli (praadimiseks)

TÄIDIS

200 g Noor spinat
1 sl Või
250 g *Ricotta*
0,5 dl Parmesan (riivitud)
1 Muna
Basiilik
Sool
Must pipar
Muskaatpähkel (jahvatatud)
Cayenne'i pipar
2 küünt Küüslauk
Murulauk (sidumiseks)

Sellised kompsud sobivad oma efektse välimusega kasvõi peolauale. Pannkoogid võid enne valmis teha ja külaliste saabudes ahjus üles soojendada. Kõrvale võid pakkuda tomati- või hapukoorekastet.

Kuumuta spinatilehed kergelt võis läbi. Sega tainained ühtlaseks, lisa 0,5 dl spinatit. Sega ülejäänud spinat *ricotta* hulka. Lisa ka riivitud parmesan, muna ja hakitud

basiilik. Maitsesta täidis soola, pipra, muskaatpähkli, Cayenne'i pipra ja purustatud küüslauguga. Küpseta suured pannkoogid ja lase jahtuda. Jaga täidis pannkookidele ja keera kompsuks, seo murulauguga kokku. Kuumuta kompe 200-kraadises ahjus 10–15 minutit. Kogus 8 kooki. (Toidutare 3)

Retsept 4. Lasanje spinati ja ricotta'ga

Koostis

200 g	Beebispinati lehti
400 g	Ricotta
40 g	Või
1 spl	Oliiviõli
1 küüs	Küüslauk
2 dl	Harilik pune (hakitud, värske)
0.25 tk	Muskaatpähkel (riivitud)
2 dl	Parmesan (värskelt riivitud) v. muu kõva juust

TOMATIKASTE

400 g	Kirsstomat
400 g	Purustatud tomatid
1 küüs	Küüslauk
1 dl	Basiilik (värске, hakitud)

basiilik. Maitsesta täidis soola, pipra, muskaatpähkli, Cayenne'i pipra ja purustatud küüslauguga. Küpseta suured pannkoogid ja lase jahtuda. Jaga täidis pannkookidele ja keera kompsudeks, seo murulauguga kokku. Kuumuta kompe 200-kraadises ahjus 10–15 minutit. Kogus: 8 kooki. (Toidutare 3)

Retsept 4. Lasanje spinati ja ricotta'ga

Koostis

200 g	Noore spinati lehti
400 g	<i>Ricotta</i>
40 g	Või
1 spl	Oliiviõli
1 küüs	Küüslauk
2 dl	Harilik pune (hakitud, värske)
veerand	Muskaatpähkel (riivitud)
2 dl	Parmesan (värskelt riivitud) v. muu kõva juust

TOMATIKASTE

400 g	Kirsstomat
400 g	Purustatud tomatid
1 küüs	Küüslauk
1 dl	Basiilik (värске, hakitud)

2 dl Vesi (külm)
Sool
Must pipar

VALGE KASTE

200 g Hapukoor
200 g Maitsestatamata jogurt
1 dl Parmesan värskelt
(riivitud)
3 spl Worcestershire'i kaste
Sool
Must pipar

PEALE

125 g Mozzarella
1 dl Parmesan (värskelt
riivitud)
15 tk Lasanjeplaadid

Tõeliselt maitsev ning kerge taimetoit, mida süües ei märkagi, et toidus puudub liha.

1. Täidise valmistamiseks sulata pannil või, lisa oliiviõli, viilutatud küüslauk, peenestatud värskel pune ja veerand riivitud muskaatpähklist. Kui või on sulanud lisa juurde pestud terved beebi-spinatilehed. Kui spinat korraga ära ei mahu siis oota pisut, sest spinatilehed tõmbavad kiirelt kokku ning saad lisada ülejäänud. Kui kõik spinat on pannil, siis kuumuta

2 dl Vesi (külm)
Sool
Must pipar

VALGE KASTE

200 g Hapukoor
200 g Maitsestatamata jogurt
1 dl Parmesan (värskelt
riivitud)
3 spl Worcesteri kaste
Sool
Must pipar

PEALE

125 g *Mozzarella*
1 dl Parmesan (värskelt
riivitud)
15 Lasanjeplaadid

Tõeliselt maitsev ja kerge taimetoit, mida süües ei märkagi, et toidus puudub liha.

1. Täidise valmistamiseks sulata pannil või, lisa oliiviõli, viilutatud küüslauk, peenestatud värskel pune ja veerand riivitud muskaatpähklist. Kui või on sulanud, lisa pestud terved noore spinati lehed. Kui spinat pannile korraga ära ei mahu, siis oota pisut, sest spinatilehed tõmbavad kiirelt kokku ja siis saad lisada ülejäänud. Kui kogu spinat on pannil,

lehti umbes 5 minutit. Vala spinat kaussi ja lase jahtuda.

2. Kui spinat kausis jahtub, vala pannile pisut oliiviõli, teine viilutatud küüslauguküüs, basiilik, tomatid ning 2dl külma vett. Lase keema ning vähenda kuumust. Maitsesta soola ja pipraga ning hauta 10 minutit, kuni kaste hakkab paksenema.

3. Jahtunud spinatist pigista välja ülejäänud vedelik, haki lehed peeneks ning pane tagasi kaussi, kuhu vedeliku kurnasid. Sega hulka ricotta ja värskelt riivitud parmesan ning sega täidis ühtlaseks.

4. Vala lasanjevormi põhja kiht tomatikastet, aseta peale lasanjelehed, millele määri spinati-ricotta segu. Järgmisele kihile pane tomatikastet ja järgmisele jälle spinati-ricotta segu. Viimaseks kihiks jäta tomatikaste.

5. Pealmise kastme jaoks sega hapukoor, maitsestatamata jogurt, Worchestershire'i kaste, pool kogust parmesani, väheke soola ja pipart. Määri (või jaota) pealmisele kihile ning riputa üle järelejäänud parmesani ning tükeldatud mozzarellaga. Küpseta 180C juures 25 minutit või kui pealmine kiht on kuldne.

siis kuumuta lehti umbes 5 minutit. Vala spinat kaussi ja lase jahtuda.

2. Kui spinat kausis jahtub, vala pannile pisut oliiviõli, pane pannile teine viilutatud küüslaugu küüs, basiilik, tomatid ning 2 dl külma vett. Lase keema ja vähenda kuumust. Maitsesta soola ja pipraga ning hauta 10 minutit, kuni kaste hakkab paksenema.

3. Jahtunud spinatist pigista välja ülejäänud vedelik, haki lehed peeneks ja pane tagasi kaussi, kuhu vedeliku kurnasid. Sega hulka *ricotta* ja värskelt riivitud parmesan ning sega täidis ühtlaseks.

4. Vala lasanjevormi põhja kiht tomatikastet, aseta peale lasanjelehed, millele määri spinati-*ricotta*-segu. Järgmisele kihile pane tomatikastet ja ülejärgmisele jälle spinati-*ricotta*-segu. Viimaseks kihiks jäta tomatikaste.

5. Pealmise kastme jaoks sega hapukoor, maitsestatamata jogurt, Worcesteri kaste, pool parmesanist, väheke soola ja pipart. Määri (või jaota) pealmisele kihile ning riputa üle järelejäänud parmesani ja tükeldatud *mozzarella* 'ga. Küpseta 180 °C juures 25 minutit või kuni pealmine kiht on

Lasnjel jagub kaheksale inimesele.
(Toidutare 4)

kuldne.

Lasanjel jagub kaheksale inimesele.
(Toidutare 4)

Retsept 5. Lõhelasanje rohke

fenkoliga

Koostis

500 g Lõhe või muu sobiv
kala

1 tk Värskelt riivitud
sidruni koor

0.5 tk Värskelt pressitud
sidruni mahl

350 g Mozzarella

12 tk Lasanjeplaat
Parmesan

AEDVILJAKASTE

600 g Fenkol

6 tk Tomat

1 tk Mugulsibul
Sidrunimahl või valge

vein

Sool

Suhkur

VALGE KASTE

25 g Või

1 spl Nisujahu

2.5 dl Rõõsk koor 35% või
piim

Sool

Retsept 5. Lõhelasanje rohke

fenkoliga

Koostis

500 g Lõhe või muu sobiv
kala

1 Värskelt riivitud
sidrunikoor

pool Värskelt pressitud
sidrunimahl

350 g *Mozzarella*

12 Lasanjeplaat
Parmesan

AEDVILJAKASTE

600 g Fenkol (e apteegitill)

6 Tomat

1 Mugulsibul

Sidrunimahl või valge

vein

Sool

Suhkur

VALGE KASTE

25 g Või

1 spl Nisujahu

2,5 dl Rõõsk koor 35% või
piim

Sool

Must pipar

Pisut pikemat köögitoimetamist vajav roog tuleb kerge ja lahe ning sobib hästi külaliste kostitamiseks. Enne serveerimist lase lasanjel vähemalt 10 minutit ootel olla, sest siis saad lõikamisega paremini hakkama.

1. Lõika nahata lõhefileest 1 cm paksused viilud ning maitsesta need peenelt riivitud sidrunikoore ja -mahlaga. Viiluta või riivi mozzarella.
2. Lõika fenkoliveerandikest viilud. Koori tomatid ning tükelda viljaliha, seemneid pole vaja eemaldada. Kuumuta hakitud sibulat pannil pehmenemiseni, lisa fenkol. Kui need on poolpehmed, pane juurde ka tükeldatud tomatid. Maitsesta ning keeda parajalt vedelaks kastmeks.
3. Valge kastme jaoks kuumuta või sees mõned sekundid jahu, lisa segamise ajal vedelik ning keeda parajalt katvaks kastmeks. Maitsesta.
4. Tõsta lasanjevormi põhjale aedviljakastet, suru peale lasanjeplaadid ning kata lõheviiludega. Lõhe peale aseta mozzarella ning siis uued lasanjeplaadid. Kata aedviljakastme,

Must pipar

Pisut pikemat köögis toimetamist vajav roog tuleb kerge ja lahe ning sobib hästi külaliste kostitamiseks. Enne serveerimist lase lasanjel vähemalt 10 minutit seista, sest siis on seda parem lõigata.

1. Lõika nahata lõhefileest 1 cm paksused viilud ning maitsesta need peenelt riivitud sidrunikoore ja -mahlaga. Viiluta või riivi *mozzarella*.
2. Lõika fenkoliveerandikest viilud. Koori tomatid ja tükelda viljaliha, seemneid pole vaja eemaldada. Kuumuta pannil hakitud sibulat, kuni need on pehme, siis lisa fenkol. Kui need on poolpehmed, pane juurde ka tükeldatud tomatid. Maitsesta ja keeda parajalt vedelaks kastmeks.
3. Valge kastme jaoks kuumuta jahu mõned sekundid või sees, lisa segamise ajal vedelik ja keeda parajalt katvaks kastmeks. Maitsesta.
4. Tõsta lasanjevormi põhjale aedviljakastet, suru peale lasanjeplaadid ja kata lõheviiludega. Lõhe peale aseta *mozzarella* ja siis uuesti lasanjeplaadid. Kata aedviljakastme, järjekordse kihi kala

järjekordse kihi kala ja juustu ning lasanjeplaatidega. Viimaseks jäta valge kaste.

5. Küpseta 200-kraadises ahjus 25–30 minutit. Vahetult enne valmimist puista peale parmesani ning küpseta grillelemendi all pind kuldseks. Serveeri pisut jahtunult. (Toidutare 5)

Retsept 6. Valge ja tumeda šokolaadi tiramisu

Koostis

100 g	Valge šokolaad
3 dl	Vahukoor
2 tk	Muna
3 spl	Suhkur
500 g	Mascarpone
1.5 dl	Kange kohv
1 dl	Kohviliköör
24 tk	Biskviitküpis (Savoiard vm)
250 g	Vaarikad (värsked või külmutatud)
0.75 dl	Vahukoor

Valge ja tume šokolaad, vaarikad ja mahe kreem – vastapandamatu kooslus!

1. Sulata valge šokolaad vesivannil. Lase pisut jahtuda.

ja juustu ning lasanjeplaatidega. Viimaseks kihiks jäta valge kaste.

5. Küpseta 200-kraadises ahjus 25–30 minutit. Vahetult enne valmimist puista peale parmesani ja küpseta grillelemendi all pind kuldseks. Serveeri pisut jahtunult. (Toidutare 5)

Retsept 6. Valge ja tumeda šokolaadi tiramisu

Koostis

100 g	Valge šokolaad
3 dl	Vahukoor
2	Muna
3 spl	Suhkur
500 g	<i>Mascarpone</i>
1,5 dl	Kange kohv
1 dl	Kohviliköör
24	Biskviitküpsis (Savoiard vm)
250 g	Vaarikad (värsked või külmutatud)
0,75 dl	Vahukoor

Valge ja tume šokolaad, vaarikad ning mahe kreem – vastupandamatu kooslus!

1. Sulata valge šokolaad vesivannil. Lase pisut jahtuda.

2. Vahusta koor ja sega šokolaadiga.
3. Vahusta munad 2 sl suhkruga, klopi juurde mascarpone. Sega vähehaaval šokolaadi hulka.
4. Sega kohv, kohviliköör ja 1 sl suhkrut. Kasta 8 küpsist kohvisse ja lao alusele.
5. Peale määri pool mascarponest ja tõsta peale pooled vaarikad. Teine kiht tee 8 niisutatud küpsisest, ülejäänud mascarponest ja vaarikatest. Peale pane viimased 8 kohvisse kastetud küpsist.
6. Kata toidukilega ja jäta 2 tunniks külma seisma.
7. Sulata tume šokolaad koos vahukoorega, lase pisut jahtuda ja nirista koogile. (Toidutare 6)

Retsept 7. Tiigrikeeks

Koostis

- | | |
|-------|-------------------------------------|
| 200 g | Või |
| 2 dl | Suhkur |
| 1 tl | Vaniljesuhkur |
| 4 tk | Muna |
| 200 g | Nisujahu |
| 2 tl | Küpsetuspulber |
| 2 spl | Kakaopulber |
| | Või ja riivsaia (vormi määrimiseks) |

2. Vahusta koor ja sega šokolaadiga.
3. Vahusta munad 2 sl suhkruga, klopi juurde *mascarpone*. Sega vähehaaval šokolaadi hulka.
4. Sega kohv, kohviliköör ja 1 sl suhkrut. Kasta 8 küpsist kohvisse ja lao alusele.
5. Peale määri pool *mascarpone*'st ja tõsta peale pooled vaarikad. Teine kiht tee 8 niisutatud küpsisest, ülejäänud *mascarpone*'st ja vaarikatest. Peale pane viimased 8 kohvisse kastetud küpsist.
6. Kata toidukilega ja jäta 2 tunniks külma seisma.
7. Sulata tume šokolaad vahukoorega, lase pisut jahtuda ja nirista koogile. (Toidutare 6)

Retsept 7. Tiigrikeeks

Koostis

- | | |
|-------|-------------------------------------|
| 200 g | Või |
| 2 dl | Suhkur |
| 1 tl | Vanillisuhkur |
| 4 | Muna |
| 200 g | Nisujahu |
| 2 tl | Küpsetuspulber |
| 2 spl | Kakaopulber |
| | Või ja riivsaia (vormi määrimiseks) |

Heal koogil mitu nime – see kook on erinevates allikates nii kirju keeks, marmorkeeks kui ka tiigrikeeks.

1. Vahusta toasoe või suhkrutega helevalgeks kreemiks, lisa ükshaaval edasi vahustades toasoojad munad.

2. Sega jahu küpsetuspulbriga, lisa või-munasegule. Sega ühtlaseks, võimalikult vähe segades.

3. Tõsta pisut vähem kui pool taigent (u. 40%) teise kaussi. Sõelu selle väiksema poole sisse kakaopulber ja sega ühtlaseks. Kakaopulbri hõlpsamaks sissesegamiseks võid selle ka paari spl suhkruga eelnevalt läbi segada.

4. Võita piklik keeksivorm, määri see võiga ja raputa üle riivsaia. Tõsta pool heledast tainast põhja ja määri peale tume tainas, siis jälle hele tainas ja kõige peale tume tainas.

5. Huvitava marmorja mustri saamiseks sega tainakihid kahvli või spaatliga kergelt läbi (tõsta kahvliga siit-sealt põhjast üles).

6. Küpseta 180-kraadises ahjus u. 50-60 minutit. Kontrolli keeksi küpsust tikuga.

Soovi korral tee keeksile šokolaadipähkli kate. Sulata 100 g šokolaadi ja sega paari spl rõõsa koorega. Määri

Heal koogil mitu nime – see kook on erinevates allikates nii kirju keeks, marmorkeeks kui ka tiigrikeeks.

1. Vahusta toasoe või suhkrutega helevalgeks kreemiks, lisa edasi vahustades ükshaaval toasoojad munad.

2. Sega jahu küpsetuspulbriga, lisa või-munasegule. Sega võimalikult vähe segades ühtlaseks.

3. Tõsta pisut vähem kui pool tainast (u 40%) teise kaussi. Sõelu selle väiksema poole sisse kakaopulber ja sega ühtlaseks. Kakaopulbri hõlpsamaks sissesegamiseks võid selle ka paari spl suhkruga enne läbi segada.

4. Võta piklik keeksivorm, määri see võiga ja raputa üle riivsaia. Tõsta pool heledast tainast põhja ja määri peale tume tainas, siis jälle hele tainas ja kõige peale tume tainas.

5. Huvitava marmorja mustri saamiseks sega tainakihid kahvli või spaatliga kergelt läbi (tõsta kahvliga siit-sealt põhjast üles).

6. Küpseta 180-kraadises ahjus u 50–60 minutit. Kontrolli tikuga, kas keeks on küps.

Soovi korral tee keeksile šokolaadipähklikate. Sulata 100 g šokolaadi ja

keeksile ja raputa üle 40 g röstitud ja hakitud metsapähklitega. (Toidutare 7)

sega paari spl rõõsa koorega. Määri keeksile ning raputa üle 40 g röstitud ja hakitud metsapähklitega. (Toidutare 7)

Retsept 8. Iirisekattega toorjuustukook

Koostis

PÕHI

100 g Küpsised
(klassikalised, nt Kalevi küpsised)

50 g Või (sulatatud)

KATE

800 g Maitsestatamata
toorjuust

4 tk Muna

100 g Suhkur

380 g JAANI keedetud
kondenspiim

1 tl Vaniljeekstrakt või
-suhkur

2 spl Piim
Soolahelbed

Vahel lihtsalt turgatab pähe mõni kokkamisidee või tuleb millegi isu. Paar päeva tagasi tundsin, et tahan ühendada toorjuustukoogi ja iirise. No ja nii ta läks...

1. Vooderda 20cm läbimõõduga

Retsept 8. Kondenspiimakattega toorjuustukook

Koostis

PÕHI

100 g Küpsised
(klassikalised, nt Kalevi küpsised)

50 g Või (sulatatud)

KATE

800 g Maitsestatamata
toorjuust

4 tk Muna

100 g Suhkur

380 g JAANI keedetud
kondenspiim

1 tl Vanilliekstrakt või
-suhkur

2 spl Piim
Soolahelbed

Vahel lihtsalt turgatab pähe mõni kokkamisidee või tuleb millegi isu. Paar päeva tagasi tundsin, et tahan ühendada toorjuustukoogi ja keedetud kondenspiima.

1. Vooderda 20 cm läbimõõduga

lahtikäiv koogivorm
küpsetuspaberiga. Tambi küpsised
pudrunuiaga pudiks, sega sulatatud
võiga. Suru küpsisepuru ühtlase
kihina koogivormi põhja ja tõsta vorm
külmkappi.

2. Sega toasoe toorjuust lahtiklopitud
munade, suhkru ja vaniljeekstraktiga.
Tõsta kolmandik toorjuustusegust
teise kaussi ja sega 190g keedetud
kondenspiimaga läbi. Seejärel sega
saadud iirisesegune toorjuustu taas
ülejäanud toorjuustu hulka, jättes segu
siiru-viiruliseks. Vala toorjuustumass
külmkapist võetud küpsisepõhjale
ning aseta kook eelkuumutatud ahju
150 kraadi juurde küpsema.

3. Küpseta kooki umbes 1 tund ja 15
minutit, kuniks kook on küpsenud,
aga keskosa veel võdiseb. Tõsta kook
ahjust välja ning lase jahtuda.
Jahtunud kook tõsta külmkappi ja lase
üleöö puhata.

4. Järgmisel päeval sega teine osa
keedetud kondenspiima kahe
lusikatäie piimaga, et segu oleks veidi
kergemini määrítav (samam võiks see
jääda ikkagi pigem paksem kui
voolav, et koogil peal püsiks). Kalla
saadud iirisekate toorjuustukoogile.

lahtikäiv koogivorm
küpsetuspaberiga. Tambi küpsised
pudrunuiaga pudiks, sega sulatatud
võiga. Suru küpsisepuru ühtlase
kihina koogivormi põhja ja tõsta vorm
külmkappi.

2. Sega toasoe toorjuust lahtiklopitud
munade, suhkru ja vanilliekstraktiga.
Tõsta kolmandik toorjuustusegust
teise kaussi ja sega 190 g keedetud
kondenspiimaga läbi. Seejärel sega
saadud segu taas ülejäanud toorjuustu
hulka, jättes segu siiruviiiruliseks.
Vala toorjuustumass külmkapist
võetud küpsisepõhjale ja aseta kook
eelkuumutatud 150-kraadisesse ahju
küpsema.

3. Küpseta kooki umbes 1 tund ja 15
minutit, kuniks kook on küpsenud,
aga keskosa veel võdiseb. Tõsta kook
ahjust välja ja lase jahtuda. Jahtunud
kook tõsta külmkappi ja lase seista üle
öö.

4. Järgmisel päeval sega teine osa
keedetud kondenspiima kahe
lusikatäie piimaga, et segu oleks veidi
kergemini määrítav (samam võiks see
jääda ikkagi pigem paksem kui
voolav, et koogi peal püsiks). Kalla
saadud kondenspiimakate
toorjuustukoogile.

Serveerimiseks raputa peale soolahelbeid.

HEA TEADA!

*Mida madalamal temperatuuril toorjuustukooki küpsetada, seda parem on. Tulemus jääb kreemjam ja ühtlasem ning kook õnnestub suurema tõenäosusega. Lisaks ei vaju kook jahtudes siis nii kokku ja koogi pinnale ei teki suuri lõhesid. Mulle meeldib 150 kraadi.

*Kook jääb mõnusam, kui iirisene toorjuust on siiruviiruliselt valge toorjuustumassi sees.

*Toorjuustukook ei ole üldsegi nii hea, kui ta üle küpsetada, mistõttu tasub kooki tehes kella ka vaadata ja õige aja kook ahjust välja võtta.

*Kasutasin 20cm läbimõõduga vormi. Iseenesest võib kasutada ka suuremat, 24cm vormi, aga siis jääb kook madalam (ja mulle meeldib kõrgem kook). NB! madalama koogi puhul on küpsemisaeg väiksem.

*Toorjuust ja teised komponendid peavad olema toasoojad- siis segunevad nad ühtlaselt.

*Komponente ei ole vaja vahustada, piisab lusikaga segamisest.

*Mina kasutasin poes müüdavat Jaani

Serveerimiseks raputa peale soolahelbeid.

HEA TEADA!

*Mida madalamal temperatuuril toorjuustukooki küpsetada, seda parem on. Tulemus jääb kreemjam ja ühtlasem ning kook õnnestub suurema tõenäosusega. Peale selle ei vaju kook jahtudes siis nii kokku ja koogi pinnale ei teki suuri lõhesid. Mulle meeldib 150 kraadi.

*Kook jääb mõnusam, kui kondenspiimane toorjuust on siiruviiruliselt valge toorjuustumassi sees.

*Toorjuustukook ei ole üldsegi nii hea, kui ta üle küpsetada, mistõttu tasub kooki tehes kella ka vaadata ja kook õigel ajal ahjust välja võtta.

*Kasutasin 20 cm läbimõõduga vormi. Iseenesest võib kasutada ka suuremat, 24 cm vormi, aga siis jääb kook madalam (ja mulle meeldib kõrgem kook). NB! Madalama koogi puhul on küpsemisaeg väiksem.

*Toorjuust ja teised komponendid peavad olema toasoojad, siis segunevad nad ühtlaselt.

*Komponente ei ole vaja vahustada, piisab lusikaga segamisest.

keedetud kondenspiima, aga loomulikult võib selle ka ise valmis keeta. (Toidutare 8)

Retsept 9. Terane šokolaadi-peedikeeks

Koostis

100 grammi Extra Virgin oliiviõli või toasoe või

70 grammi Muscovado suhkur (või muu rafineerimata suhkur)

2 tk Orgaaniline muna

170 grammi Hapupiim või keefir

70 grammi Täisterakaerajahu

70 grammi (Toor)tatrajahu

70 grammi Täisteranisujahu

70 grammi (Toor)kakaopulber

1 tl Küpsetuspulber

Sool

Cayenne'i pipar või

peenelt hakitud tšillikaun

100 grammi Kuivatatud mustad ploomid

150 grammi Röstitud peet

See tummiselt šokolaadne keeks sobib tänu oma rikkalikule teraviljasisaldusele hommikukohvi kõrvale, kuid on piisavalt toitev ja tervislik ka õhtuseks ampsuks.

*Mina kasutasin poes müüdavat Jaani keedetud kondenspiima, aga loomulikult võib selle ka ise valmis keeta. (Toidutare 8)

Retsept 9. Terav šokolaadi-peedikeeks

Koostis

100 grammi Esimese külmpressi oliiviõli või toasoe või

70 grammi Toor-roosuhkur (või muu rafineerimata suhkur)

2 tk Orgaaniline muna

170 grammi Hapupiim või keefir

70 grammi Täisterakaerajahu

70 grammi (Toor)tatrajahu

70 grammi Täisteranisujahu

70 grammi (Toor)kakaopulber

1 tl Küpsetuspulber

Sool

Cayenne'i pipar või

peenelt hakitud tšillikaun

100 grammi Kuivatatud mustad ploomid

150 grammi Röstitud peet

See tummiselt šokolaadne keeks sobib tänu oma rikkalikule teraviljasisaldusele hommikukohvi kõrvale, kuid on piisavalt toitev ja tervislik ka õhtuseks ampsuks.

Retsepti järgides saate mahlase ja kakaose keeksi, mis samas pole liialt magus. Peet annab küpsetisele ilusa sügava värvi ning teeb ta suussulavalt nätskeks. Cayenne' ning kakao on aga teatavasti taevas paari pandud. Serveeri või või mascarpone juustuga.

1. Pese peet korralikult puhtaks, kuid ära koori. Mässi see fooliumisse ning küpseta 220 kraadises ahjus 30-45 minutit. Koori ja riivi jämeda riiviga.
2. Vahusta oliiviõli suhkruga, lisa munad ja vahusta veel umbes viis minutit. Vahustamise lõpus lisa pudruks tambitud banaan ja hapupiim.
3. Sega omavahel kaera-, tatra- ja nisujahu ning küpsetuspulber, näpuotsaga soola ja Cayenne, sõelu hulka kakao.
4. Sega kuivained tainale, lisa ka riivitud peet ning ploomid.
5. Tainas peab olema sellise konsistentsiga, et hoiab natuke kuju, aga on võimalik vormis tasaseks raputada. Kui tundub, et on liiga vedel, lisa natuke kaera- või tatrajahu, kui on liiga paks, lisa hapupiima.
6. Tõsta küpsetuspaberiga vooderdatud leivavormi, raputa ühtlaseks ja küpseta 200 kraadises

Retsepti järgides saate mahlase ja kakaose keeksi, mis samas pole liialt magus. Peet annab küpsetisele ilusa sügava värvi ja teeb ta suussulavalt nätskeks. Cayenne'i pipar ja kakao on aga teatavasti taevas paari pandud. Paku juurde võid või *mascarpone*'t.

1. Pese peet korralikult puhtaks, kuid ära koori. Mässi see fooliumisse ja küpseta 220-kraadises ahjus 30–45 minutit. Koori ja riivi jämeda riiviga.
2. Vahusta oliiviõli suhkruga, lisa munad ja vahusta veel umbes viis minutit. Vahustamise lõpus lisa pudruks tambitud banaan ja hapupiim.
3. Sega omavahel kaera-, tatra- ja nisujahu ning küpsetuspulber, näpuotsaga soola ja Cayenne'i pipar, sõelu hulka kakao.
4. Sega kuivained tainaga, lisa ka riivitud peet ja ploomid.
5. Tainas peab olema sellise konsistentsiga, et hoiab natuke kuju, aga seda on võimalik vormis tasaseks raputada. Kui tundub, et on liiga vedel, lisa natuke kaera- või tatrajahu; kui on liiga paks, lisa hapupiima.
6. Tõsta tainas küpsetuspaberiga vooderdatud leivavormi, raputa ühtlaseks ja küpseta 200-kraadises

ahjus 40-50 minutit. Kui puutikk jääb keeksi sisse torgates kuivaks, on küpsetis valmis.

7. Lase enne serveerimist natuke vormis taheneda, paku juurde võid või toorjuustu. (Toidutare 9)

Retsept 10. Brüsselikapsas peekoniga

Koostis

500 - 700 g Rooskapsas ehk
brüsseli kapsas
150 g Peekon
Sool
Valge pipar
2 - 3 tk Küüslauk

Seda rooga võib pakkuda igasuguse liharoa lisandina või kerge einena.

Valmistusviis

Kapsad loputada ja eemaldada kollased lehed.

Keeta soolaga maitsestatud vees 15-20 minutit, kuid mitte liiga pehmeks.

Peekon lõigata viiludeks ja praadida kuumal praepannil, kuni rasv sulab, kuid liha pole veel pruunistunud.

Lisada purustatud küüslauk.

Keedetud brüsseli kapsad nõrutada sõelal ja valada siis praepannile.

ahjus 40–50 minutit. Kui puutikk jääb keeksi sisse torgates kuivaks, on küpsetis valmis.

7. Lase enne serveerimist natuke vormis taheneda, paku juurde võid või toorjuustu. (Toidutare 9)

Retsept 10. Brüsseli kapsas peekoniga

Koostis

500–700 g Rooskapsas ehk
Brüsseli kapsas
150 g Peekon
Sool
Valge pipar
2–3 Küüslauk

Seda rooga võib pakkuda igasuguse liharoa lisandina või kerge einena.

Valmistusviis

Loputa kapsad ja eemalda kollased lehed.

Keeda soolaga maitsestatud vees 15–20 minutit, kuid mitte liiga pehmeks.

Lõika peekon viiludeks ja prae kuumal pannil, kuni rasv sulab, kuid liha pole veel pruunistunud.

Lisa purustatud küüslauk.

Nõruta keedetud Brüsseli kapsad sõelal ja vala siis praepannile.

Pöörata kapsast pannil ettevaatlikult koos peekoniga ja serveerida kuumalt. Seda rooga võib pakkuda igasuguse liharoa lisandina või kerge einena, sel juhul riputada peale parmesani juustu. (Toidutare 10)

Retsept 11. Brüsseli medaljon

Koostis

4 tk	Juurselleriviil
2 spl	Või
4 viilu	Maks
1 tk	Muna
1 spl	Jahu
	Riivsaia
	Must pipar
	Sool
	Sidrunimahl

Praetud seller maksaga

Valmistusviis

Selleriviilud praadida kuumas võis helepruuniks.

Niisama suured maksaviilud hõõruda soola, pipra ja sidrunimahlaga.

Seejärel kasta jahuga segatud munasse ja siis riivsaia ning praadida mõlemalt küljelt pruuniks.

Praetud maks asetada selleriviiludele ja serveerida saiaga. (Toidutare 11)

Pööra kapsast ja peekonit pannil ettevaatlikult. Serveeri kuumalt.

Seda rooga võib pakkuda igasuguse liharoa lisandina või kerge einena, viimasel juhul riputa peale parmesani juustu. (Toidutare 10)

Retsept 11. Brüsseli medaljon

Koostis

4 tk	Juurselleriviil
2 spl	Või
4 viilu	Maks
1 tk	Muna
1 spl	Jahu
	Riivsaia
	Must pipar
	Sool
	Sidrunimahl

Praetud seller maksaga.

Valmistusviis

Lõika sellerist ja maksast ühesuurused viilud. Prae selleriviilud kuumas võis helepruuniks.

Hõõru maksaviilud soola, pipra ja sidrunimahlaga.

Seejärel kasta maksaviilud jahumunasegusse ja siis riivsaia sisse ning prae mõlemalt küljelt pruuniks.

Aseta praetud maks selleriviiludele ja serveeri saiaga. (Toidutare 11)

Retsept 12. Brüsseli kapsa püree

Koostis

250 g	Brüsselikapsal
	sool
	valge pipar
0.75 sl	või
	Muskaatpähkel
	(jahvatatud)
0.125 dl	rõõsk koor
0.125 tk	sidruni mahl

Brüsseli e. rooskapsa püree sobib lisandiks lambapraele või lambaribile.

Puhastatud kapsad panna keevasse, soolaga maitsestatud vette ja keeta täiesti pehmeks (15-20 minutit). Purustada kapsad köögikombainis ühtlaseks massiks. Või sulatada potis, lisada kapsapuder, maitseained, koor ja sidruni mahl. Segada ühtlaseks püreeks. Panna serveerimisnõusse väikese kuhjana, kaunistada pind noateraga. Serveerida lambaprae või lambaribi lisandina. (Toidutare 12)

Retsept 13. Lumememmetort

Koostis

PÕHI:

4	muna
---	------

Retsept 12. Brüsseli kapsa püree

Koostis

250 g	Brüsseli kapsas (e
	rooskapsas)
	sool
	valge pipar
0,75 sl	või
	Muskaatpähkel
	(jahvatatud)
0,125 dl	rõõsk koor
0,125	sidruni mahl

Brüsseli kapsa püree sobib lisandiks lambapraele või lambaribile.

Pane puhastatud kapsad keevasse soolaga maitsestatud vette ja keeda täiesti pehmeks (15–20 minutit). Purusta kapsad köögikombainis ühtlaseks massiks. Sulata potis või, lisa kapsapüree, maitseained, koor ja sidrunimahl. Sega ühtlaseks püreeks. Pane serveerimisnõusse väikese kuhjana, kaunista pind noateraga. Serveeri lambaprae või lambaribi lisandina. (Toidutare 12)

Retsept 13. Lumememmetort

Koostis

PÕHI:

4	muna
---	------

2 dl suhkrut
1 dl kartulijahu
1 dl jahu
2 tl küpsetuspulbrit

VORMI MÄÄRIMISEKS:

võid
riivsaia

PASSIOONKREEM:

1-2 dl passionpuuvilja
4 muna
1 dl suhkrut
5 želatini lehte
3 dl 35%-list vahukoort
½ dl piima

KOOREKREEM:

3 dl vanillikreemi
3 dl 35%-list rõõska koort

KAUNISTUS:

hästi vahule klopidud kohupiimakreem
(kohupiimakreemi asemel võid kasutada ka suhkruvõõpa)
mandlimass
toiduvärvid
tuhksuhkrut
munavalget

Pidulik jõulutort.

Vahusta munavalge ja suhkur vahuks.
Sega kartulijahu, jahu ja küpsetuspulber ning lisa munasegule.

2 dl suhkrut
1 dl kartulijahu
1 dl jahu
2 tl küpsetuspulbrit

VORMI MÄÄRIMISEKS:

võid
riivsaia

GRANADILLIKREEM:

1-2 dl granadilli
4 muna
1 dl suhkrut
5 želatiini lehte
3 dl 35% vahukoort
½ dl piima

KOOREKREEM:

3 dl vanillikreemi
3 dl 35% rõõska koort

KAUNISTUS:

hästi vahule klopidud kohupiimakreem
(kohupiimakreemi asemel võid kasutada ka suhkruvõõpa)
mandlimass
toiduvärvid
tuhksuhkrut
munavalget

Pidulik jõulutort.

Vahusta munavalge ja suhkur.
Sega kartulijahu, jahu ja küpsetuspulber ning lisa munasegule.

Vala võiga määritud ja riivsaiaaga ülepuistatud vormining küpseta 175-200° C juures ahju alumises osas u 35 minutit.

Koogi valmidust kontrolli puutikuga. Lase koogil jahtuda vormis.

Lõika jahtunud tordipõhi kolmeks.

Määri ühele põhjale passioonkreem, teisele koorekreem.

KAUNISTUS:

Kata tort vahustatud kohupiimakreemiga.

Sega tuhksuhkur ja vahustatud munavalge tugevaks vahuks ning kaunistata tort "jääpurikate, lumehelveste jms".

Värvi mandlimass vastavalt soovile ja kaunistata tort oma fantaasia või pildi järgi. (Toidutare 13)

Retsept 14. Lõhe-kartulikotletid tartar-kastmega

Koostis

1 kg Külmutatud lõhemass (või valge kalamass)

300 g Keedetud kartulid

2 spl Majonees

Värskelt pressitud sidruni mahl ja riivitud koor

Petersell

Murulauk

Vala võiga määritud ja riivsaiaaga ülepuistatud vormi ning küpseta 175–200 °C juures ahju alumises osas u 35 minutit.

Kontrolli puutikuga, kas kook on valmis. Lase koogil vormis jahtuda.

Lõika jahtunud tordipõhi kolmeks.

Määri ühele põhjale granadillikreem, teisele koorekreem.

KAUNISTUS:

Kata tort vahustatud kohupiimakreemiga.

Sega tuhksuhkur ja vahustatud munavalge tugevaks vahuks ning kaunistata tort „jääpurikate, lumehelveste jms“.

Värvi mandlimass soovi kohaselt ja kaunistata tort oma fantaasia või pildi järgi. (Toidutare 13)

Retsept 14. Lõhe-kartulikotletid Tatari kastmega

Koostis

1 kg Külmutatud lõhemass (või valge kalamass)

300 g Keedetud kartulid

2 spl Majonees

Värskelt pressitud sidrunimahl ja riivitud sidrunikoor

Petersell

Murulauk

Sool
Must pipar
Riivsaai (paneerimiseks)
Õli (praadimiseks)

KASTE

1.5 dl Majonees
1 dl Crème fraîche'i
1 tl Mädarõigas
1 tl Sinep
1 dl Kapparid
1 tk Väike sibul
Petersellilehed

Lihtne ja soodne, aga maitseb luksuslikult. Poest leiad lõhest või valgest kalast hakkmassi.

1. Sulata kalamass. Tambi kartulid pudruks ja sega hulka koos majoneesi, sidrunikoore ja hakitud maitserohelisega. Maitsesta soola, pipra ja sidrunimahlaga. Vormi kotletid, paneeri riivsaiais ja pane vähemalt pooleks tunniks külmkappi.
2. Valmista kaste: sega majonees ja crème fraîche, sega mädarõigas ja sinep, lisa tükeldatud kapparid, peeneks hakitud sibul ja hakitud petersell.
3. Sega läbi. Prae kotlette pannil õlis keskmisel kuumusel kummaltki poolt 5–7 minutit.

Sool
Must pipar
Riivsaai (paneerimiseks)
Õli (praadimiseks)

KASTE

1,5 dl Majonees
1 dl *Crème fraîche*
1 tl Mädarõigas
1 tl Sinep
1 dl Kapparid
1 Väike sibul
Petersellilehed

Lihtne ja soodne, aga maitseb luksuslikult. Poest leiad lõhest või valgest kalast hakkmassi.

1. Sulata kalamass. Tambi kartulid pudruks ja sega koos majoneesi, sidrunikoore ja hakitud maitserohelisega kala hulka. Maitsesta soola, pipra ja sidrunimahlaga. Vormi kotletid, paneeri riivsaiais ja pane vähemalt pooleks tunniks külmkappi.
2. Valmista kaste. Selleks sega majonees, *crème fraîche*, mädarõigas ja sinep, lisa tükeldatud kapparid, peeneks hakitud sibul ja hakitud petersell. Sega läbi.
3. Prae kotlette pannil õlis keskmisel kuumusel kummaltki poolt 5–7

Serveeri kastmega. (Toidutare 14)

minutit.

Serveeri kastmega. (Toidutare 14)

**Retsept 15. Mahedalt vürtsikas
lihakaste**

Koostis

KOOSTISOSAD

600 g	Sea sise- või välisfilee
1 tk	Väiksem või keskmine sibul
1 tk	Väiksem paprika
1 tk	Marineeritud kurk
0.5 tk	Tšillikaun
1 küüs	Küüslauk
3 spl	Päikesekuivatatud ketsup
3 tk	Mustad oliivid Sidrunipipar Sool Pipar Sidrunipipar
2 tl	Ürdisegu (basiilik, majoraan, tüümian, rosmariin, oregano)
2 spl	Õli
2 spl	Jahu

Kiirelt valmiv, vürtsikas lihakaste makaronidele ja teistele toitudele, kuhu vaid isu on.

1. Lõika lihast 1-2cm ribad, lisa

**Retsept 15. Mahedalt vürtsikas
lihakaste**

Koostis

KOOSTISOSAD

600 g	Sea sise- või välisfilee
1	Väiksem või keskmine sibul
1	Väiksem paprika
1	Marineeritud kurk
Pool	Tšillikaun
1 küüs	Küüslauk
3 spl	Päikesekuivatatud tomatitega ketsup
3	Mustad oliivid Sidrunipipar Sool Pipar Sidrunipipar
2 tl	Ürdisegu (basiilik, majoraan, tüümian, rosmariin, pune)
2 spl	Õli
2 spl	Jahu

Kiirelt valmiv vürtsikas lihakaste makaronidele ja teistele toitudele, kuhu vaid isu seda lisada on.

1. Lõika lihast 1–2 cm ribad, lisa

pannile osa õlist ning prae liha keskmisel kuumusel. Esmalt ühelt poolt ja seejärel teiselt poolt õrnalt pruuniks, et mahl sisse jääks. Lisa peeneks hakitud sibul, küüslauk, tšilli ja paprika. Prae paar minutit, et liha maitsestuks ning lisa viilutatud kurk ja oliivid. Prae veel minut-paar, aegajalt segades, kuni liha valmib ning lisa ketšup. Maitsesta ürdiseguga, lisa soola ja pipart.

2. Tee pannile ruumi, tõmmates toit ühte panniserva kokku. Lisa vabanenud pinnale õli ja jahu. Prae läbi ja lisa sortsutades pidevalt segades vett. Kui kaste on piisavalt ühtlane, sega kogu mass kokku ja kuumuta tasasel tulel 5 minutit kuni valmimiseni. Kaste ei tohiks olla väga vedel vaid piisavalt paks ja tummine.

3. Serveeri makaronidega. (Toidutare 15)

Retsept 16. Kuulus rootsi kringel

Koostis

50 g	pärm
3 spl	suhkur
200 g	margariin (v või)
700 g	jahu
1 tl	sool
1 klaas	piim

pannile osa õlist ja prae liha keskmisel kuumusel, esmalt ühelt ja seejärel teiselt poolt õrnalt pruuniks, et mahl sisse jääks. Lisa peeneks hakitud sibul, küüslauk, tšilli ja paprika. Prae paar minutit, et liha maitsestuks, ning lisa viilutatud kurk ja oliivid. Prae veel minut-paar, aegajalt segades, kuni liha valmib, ning siis lisa ketšup. Maitsesta ürdiseguga, lisa soola ja pipart.

2. Tee pannile ruumi, tõmmates toit ühte panniserva kokku. Lisa vabale pinnale õli ja jahu. Prae läbi ning lisa sortsutades ja pidevalt segades vett. Kui kaste on piisavalt ühtlane, sega kogu mass kokku ja kuumuta tasasel tulel 5 minutit, kuni kaste on valmis. Kaste ei tohiks olla väga vedel, vaid piisavalt paks ja tummine.

3. Serveeri makaronidega. (Toidutare 15)

Retsept 16. Kuulus Rootsi kringel

Koostis

50 g	pärm
3 spl	suhkur
200 g	margariin (v või)
700 g	jahu
1 tl	sool
1 klaas	piim

4 tk muna

TÄIDIS

200 g või

200 g suhkur

Sukaadi, riivitud

sidrunikoort, pähkleid,

rosinaid, kaneeli,

kardemoni

4 muna

TÄIDIS

200 g või

200 g suhkur

Sukaadi, riivitud

sidrunikoort, pähkleid,

rosinaid, kaneeli,

kardemoni

Vanu kokaraamatuid lapates leidsime sealt vahelt käsitsi kirjutatud lehekesel retsepti, millel - ennäe, ennäe - meite pere kuulus rootsi kringel, millega nõuka ajal sai kogu suguvõsa ära võlutud. Tegime järgi - kuramuse hea sai. Endiselt.

Margariin vahustada 2 spl suhkruga, lisada jahu. Pärm vedeldada 1 spl suhkruga, lisada soojendatud piim, vahustatud, munad ja sool. Margariini ja jahu segule lisada vedelik, segada taigen. Lasta soojas kerkida 25 min.

Täidiseks vahusta või suhkruga ja lisa maitseained. (Me muidugi ei võtnud võid õigel ajal kapist välja, nii et vahustamisest ei saanud asja, lihtsalt sulatasime või ja segasime suhkruga manu.)

Jagada taigen 3 osaks, rullida need laiali, panna peale täidis, keerata rulli

Vanu kokaraamatuid lapates leidsime sealt vahelt käsitsi kirjutatud lehekesel retsepti, millel meie pere kuulus Rootsi kringel, millega nõukogude ajal sai kogu suguvõsa ära võlutud. Tegime järele – endiselt väga hea sai.

Vahusta margariin 2 spl suhkruga, lisa jahu. Vedelda pärm 1 spl suhkruga, lisa soojendatud piim, vahustatud munad ja sool. Lisa margariini- ja jahusegule vedelik, sega tainaks. Lase soojas kerkida 25 min.

Täidiseks vahusta või suhkruga ja lisa maitseained. (Me muidugi ei võtnud võid õigel ajal kapist välja, nii et vahustamisest ei saanud asja, lihtsalt sulatasime või ja segasime suhkruga manu.)

Jaga tainas 3 osaks, rulli need laiali, pane peale täidis, keera rulli ja tee

ja teha palmik. Lasta kerkida 20 min.
Küpsetada 180 juures (ringleva õhuga pakuks et 160, muidu kipub kõrbema; me panime algul retsepti järgi 180, aga juba 10 minutiga läks pruuniks, siis keerasime tule vähemaks ja panime pärgamendi peale, nii igaks juhuks) 30-40 min või kuni on küps (meil piisas 35 min, oli küll suht jäme, aga küpses ikka ilusti läbi).

Soovi korral kaunistada sulatatud šokolaadi ja mandlilaastudega. Või tuhksuhkruga. Aja jooksul on ka kaunistamata kringlid ilusti ära söödud. (Toidutare 16)

Retsept 17. Täidetud ciabatta

Koostis

1 tk	Ciabatta
2 tk	Tomat
1 pakk	Kalkunifilee suitsusink
1 pakk	Riivitud juustu
	Pitsamaitseaine
	Basiiliku lehed

Lihtne ja maitsev suupiste.... Mida on lihtne valmistada ja pakkuda külalistele.

1. Lõika pooleks ciabatta pooleks ja

palmik. Lase 20 min kerkida.

Küpseta 180 kraadi juures (ringleva õhuga ahjule pakuks 160 kraadi, muidu kipub kõrbema; me panime algul retsepti järgi 180, aga juba 10 minutiga läks pruuniks, siis keerasime kuumust vähemaks ja panime küpsetuspaberi peale, nii igaks juhuks) 30–40 min või kuni on küps (meil piisas 35 min, oli küll suht jäme, aga küpses ikka ilusti läbi).

Soovi korral kaunista sulatatud šokolaadi ja mandlilaastudega või tuhksuhkruga. Aja jooksul on ka kaunistamata kringlid ilusti ära söödud. (Toidutare 16)

Retsept 17. Täidetud *ciabatta*

Koostis

1	<i>Ciabatta</i>
2	Tomat
1 pakk	Kalkunifilee suitsusink
1 pakk	Riivitud juust
	Pitsamaitseaine
	Basiiliku lehed

Lihtne ja maitsev suupiste, mida on kerge valmistada ja külalistele pakkuda.

1. Lõika *ciabatta* pooleks ja uurista

uurista kahvliga välja natuke selle sisu.

2. Pese ja lõika tomatid pooleks ja lao need *ciabatta'* le. Kõige paremini sobivad Eesti tomatid.

3. Lõika sink väiksemateks tükkideks ja lao need tomatitele. Seejärel lisa juust, pitsamaitseaine ja värske basiiliku lehed.

4. Pane *ciabattad* 200 kraadini kuumutatud ahju ja võta välja, kui juust on piisavalt sulanud. Head isu! (Toidutare 17)

Retsept 18. Mahe letšo

Koostis

Kogus u. 2,5 l

1,5 kg	tomateid
0,5 kg	paprikat
0,5 kg	sibulat
0,5 kg	porgandit
1 spl	soola
100 g	suhkrut
1,5 dl	õli
2 spl	äädikat
	küüslauku vastavalt maitsele

Et tomateid koorida, tehke tomatile ristlõige ja asetaga u. minutiks kuuma vette. Koori tomatid ja tükelda,

kahvliga välja natuke selle sisu.

2. Pese ja lõika tomatid pooleks ning lao need *ciabatta'*le. Kõige paremini sobivad Eesti tomatid.

3. Lõika sink väiksemateks tükkideks ja lao need tomatitele. Seejärel lisa juust, pitsamaitseaine ja värske basiiliku lehed.

4. Pane *ciabatta'*d 200 kraadini kuumutatud ahju ja võta välja, kui juust on piisavalt sulanud. Head isu! (Toidutare 17)

Retsept 18. Mahe letšo

Koostis

Kogus u 2,5 l

1,5 kg	tomateid
0,5 kg	paprikat
0,5 kg	sibulat
0,5 kg	porgandit
1 spl	soola
100 g	suhkrut
1,5 dl	õli
2 spl	äädikat
	küüslauku maitse järgi

Tomatite koorimiseks tee neile ristlõige ja asetage u. minutiks kuuma vette. Seejärel koori ja tükelda tomatid. Puhasta paprika ja lõika

Puhasta paprika ja lõika ribadeks. Porgandid lõika kuidas soovid: ribad, kettad vms. Tükelda sibul ja küüslauk. Sega kõik köögiviljad soola, suhkruga, õli ja äädikaga ja aseta üleöö jahedasse. Kuumuta keskmisel temp. u. 1h ja vala purkidesse. Kes soovib vürtsi, lisage hakituna 1 kaun chillipipart. (Toidutare 18)

Retsept 19. Pasta Bolognese

Koostis

1 pakk	spagette
500g	tomatipastat
500g	hakkliha (segu)
4	küüslauguküünt
1	punane sibul
300g	šampinjone
100g	peekonit
	sool
	pipar
	till
	roheline sibul
	või

Sulatada pannil või, seejärel lisada hakitud küüslauk ning sibul, seejärel hakkliha - maitsestada soola ning pipraga. Teisel pannil pruunistada peekoniviilud ning šampinjoneid. Kui hakkliha on pruunistatud kallata peale

ribadeks. Porgandid lõika, kuidas soovid: ribadeks, ketasteks vms. Tükelda sibul ja küüslauk. Sega kõik köögiviljad soola, suhkruga, õli ja äädikaga ning aseta üleöö jahedasse. Kuumuta keskmisel temp u 1 tund ja vala purkidesse. Kes soovib vürtsi, võib lisada 1 hakitud tšillipipra kauna. (Toidutare 18)

Retsept 19. Pasta Bologna moodi

Koostis

1 pakk	spagette
500 g	tomatipastat
500 g	hakkliha (segu)
4	küüslaugu küünt
1	punane sibul
300 g	šampinjone
100 g	peekonit
	sool
	pipar
	till
	sibulapealseid
	või

Sulata pannil või, seejärel lisa hakitud küüslauk ja sibul, seejärel hakkliha – maitsestada soola ja pipraga. Teisel pannil pruunistada peekoniviilud ja šampinjoneid. Kui hakkliha on pruunistatud, kalla peale tomatipasta

tomatipasta ning peekon ja seened. Lasta kaane all koos vaikselt podiseda veel umbes 10-15 minutit, seejärel serveerida spagettidega. Raputada peale hakitud sibulat ning tilli. (Soovi korral lisada serveerimisel riivjuustu) Shampinjonid ning peekon ei ole kohustuslikud, väga hea bolognese kastme saab ka neid lisamata! (Toidutare 19)

Retsept 20. Kirsi-mandlikook

Koostis

300	mandleid
300	soolata võid
300 g	tuhksuhkrut
3	muna
50 g	pitsaatsia pähkleid (kooritud)
500 g	muretaigent
400 g	kirsse (kivideta)
3 tl	vanillisuhkrut

Kasuta 28 cm läbimõõduga lahtikäivat koogivormi. Võita vorm, kata vorm õhukese muretaginaga kihiga ning tee kerged augud kahvliga. Küpseta eelkuumutatud 180- kraadises ahjus 10 minutit. Jahvata kõik mandlid peeneks pubriks – mina kasutasin kohviveskit. Vahusta

ning peekon ja seened. Lase kaane all koos vaikselt podiseda veel umbes 10–15 minutit, seejärel serveeri spagettidega. Raputa peale hakitud sibulat ja tilli. (Soovi korral lisa serveerimisel riivjuustu.) Šampinjonid ja peekon ei ole kohustuslikud, väga hea Bologna kastme saab ka neid lisamata! (Toidutare 19)

Retsept 20. Kirsi-mandlikook

Koostis

300 g	mandleid
300 g	soolata võid
300 g	tuhksuhkrut
3	muna
50 g	pistaatsiapähkleid (kooritud)
500 g	muretainast
400 g	kirsse (kivideta)
3 tl	vanillisuhkrut

Kasuta 28 cm läbimõõduga lahtikäivat koogivormi. Võita vorm, kata vorm õhukese muretainakihiga ja tee kahvliga väikesed augud. Küpseta eelkuumutatud 180-kraadises ahjus 10 minutit. Jahvata kõik mandlid peeneks pulbriks – mina kasutasin kohviveskit. Mikserda tuhksuhkur ja või kreemjaks

tuhksuhkur ning või kreemjaks vahuks. Lisage segule kergelt lahti klopitud munad ning mandipuru. Seejärel vahustage, kuni segu on ühtlane. Lisa terved kooritud pistaatsiapähklid ning pane segu külmkappi 10 minutiks. Kui segu on jahtunud, täida kolmveerand vormi seguga. Sega kirsid vanillisuhkruga ning lase 10 minutit seista ning pange need vormi. Küpsetage eelkuumutatud ahjus 180 kraadi juures umbes 1 tund, kuni segu mandlitega on omandanud kuldse ning natuke krõbeda välisilme, kuid sisu on veel pehme. Lase vormis jahtuda vähemalt pool tundi ning serveeri koos jäätise või vahukoorega. (Toidutare 20)

Retsept 21. Toorjuustukook laimiga

Koostis

3 pakki	philadelphia toorjuustu
3	muna
4 spl	suhkrut
1	laim
põhi:	
pakk	Digestive küpsiseid

Sega omavahel toorjuust, munad, suhkur. Lisa segusse veel poole laimi

vahuks. Lisa segule kergelt lahtiklopitud munad ja mandlipuru. Seejärel vahusta, kuni segu on ühtlane. Lisa terved kooritud pistaatsiapähklid ja pane segu 10 minutiks külmkappi. Kui segu on jahtunud, täida kolmveerand vormi seguga. Sega kirsid vanillisuhkruga ning lase 10 minutit seista ja siis pane need vormi. Küpseta eelkuumutatud ahjus 180 kraadi juures umbes 1 tund, kuni mandlisegu on pealt kuldne ja natuke krõbe, kuid sisu on veel pehme. Lase vormis jahtuda vähemalt pool tundi ja serveeri jäätise või vahukoorega. (Toidutare 20)

Retsept 21. Toorjuustukook laimiga

Koostis

3 pakki	Philadelphia toorjuustu
3	muna
4 spl	suhkrut
1	laim
põhi:	
pakk	Digestive'i küpsiseid

Põhi: Purusta pakk Digestive'i küpsised. Sulata või ja sega see

mahl ja riivitud laimi koor. Sega käsitsi kokku, mitte mikseriga! Seejärel vala segu põhja peale. Küpseta ahjus 160-170 kraadi juures umb 20 min. Pärast lase koogil ahjus 20 min järelküpseda, ilma et avaksid ahju ust. (Kaunistuseks võib peale panna kõike, mida hing ihaldab. Ise olen pannud kookospulbrit ja maasikaid - päris maitsev.) :) Põhi: Purusta pakk Digestive küpsised. Sulata või ja sega see küpsisepuruga, seejärel suru segu lahtikäiva vormi põhja. Head küpsetamist! (Toidutare 21)

Retsept 22. Kanamaksa suflee

Koostis
või 2spl
jahu 2spl
rõõskkoor 150ml
kanamaks 700-800gr
pekk 300gr
puljong 100ml
kilufilee (ansoovis) 3-4
sibul 1tk
ingver 1-2 sm
muna 2tk
sool, pipar

Valmista kaste -kuumuta pannil

küpsisepuruga, seejärel suru segu lahtikäiva vormi põhja.

Täidis: Sega omavahel toorjuust, munad, suhkur. Lisa segusse veel poole laimi mahl ja riivitud laimikoor. Sega kokku käsitsi, mitte mikseriga! Seejärel vala segu põhja peale. Küpseta ahjus 160–170 kraadi juures u 20 min. Pärast lase koogil ahjus 20 min järelküpseda, ilma ahju ust avamata. (Kaunistuseks võib peale panna kõike, mida hing ihaldab. Ise olen pannud kookospulbrit ja maasikaid – päris maitsev.)

Head küpsetamist! (Toidutare 21)

Retsept 22. Kanamaksasuflee

Koostis
või 2 spl
jahu 2 spl
rõõsk koor 150 ml
kanamaks 700–800 gr
pekk 300 gr
puljong 100 ml
kilufilee (anšoovis) 3–4
sibul 1 tk
ingver 1–2 cm
muna 2 tk
sool, pipar

Valmista kaste. Selleks kuumuta

või, lisa jahu, sega, lisa puljong, lase keema. lisa koor ja keeda pidevalt segades paksemiseni. Püreeri blenderis pekk, kilufileed, sibul, ingver ja maks. Maitsesta soola ja pipraga. Eralda munakollased munavalgetest ja lisa püreele. Vahusta munavalged soolaga, lisa kastmele ja lisa püreesse. Määri ahjuvorm võiga, kalla püree vormi, pane peale foolium ja aseta ahju temperatuuril 150-160 kraadi. Küpseta 1 tund. See suflee on maitsev külmalt. Lisandiks jõhvika või pohlahoidis, mis on maitsestatud cayenne'iga pipraga. (Toidutare 22)

pannil või, lisa jahu, sega, lisa puljong, lase keema, lisa koor ja keeda pidevalt segades, kuni kaste on paks. Püreesta kannmiksrõis pekk, kilufileed, sibul, ingver ja maks. Maitsesta soola ja pipraga. Eralda munakollased munavalgetest ja lisa püreele. Vahusta munavalged soolaga, lisa kastmele ja seejärel lisa segu püreesse. Määri ahjuvorm võiga, kalla püree vormi, pane peale foolium ja aseta 150–160-kraadisesse ahju. Küpseta 1 tund. See suflee maitseb paremini külmalt. Lisandiks sobib jõhvika- või pohlahoidis, mis on maitsestatud Cayenne'i pipraga. (Toidutare 22)

Retsept 23. Valge sokolaadi-kookose juustukook sooja vaarikakastmega

Koostis

Põhi:

1,5 pakki Digestive küpsiseid

300 g võid

Täidis:

3 karpi Philadelphiat või muud toorjuustu

pool klaasi kohvikoort

300 g valget sokolaadi

1 pakk kookoshelbeid

Retsept 23. Valge šokolaadi ja kookosega juustukook sooja vaarikakastmega

Koostis

Põhi:

1,5 pakki Digestive'i küpsiseid

300 g võid

Täidis:

3 karpi Philadelphiat või muud toorjuustu

pool klaasi kohvikoort

300 g valget sokolaadi

1 pakk kookoshelbeid

1,5 klaasi suhkurt
1 munavalge
vanilliessentsi

Kaunistuseks:

kookoshelbed

Kaste:

200 g vaarikaid
2 spl vett

1,5 klaasi suhkrut
1 munavalge
vanilliessentsi

Kaunistuseks:

kookoshelbed

Kaste:

200 g vaarikaid
2 spl vett

Purusta küpsised ja sulata või. Sega kokku ning pressi koogivormi põhja. Suuremasse kausi pane toorjuust, kohvikoor, munavalge, suhkur, vanilliessents ja kookoshelbed. Sulata sokolaad veevannil (Lisa potti keeduvesi ning pane kauss sokolaadiga kuuma vette). ning lisa segule. Sega hoolikalt et ei jääks tükke, parem segada vispliga või korraks mikserdada. Kalla koogivormi ning pane ahju 50 minutiks 180 kraadi, vahepeal oleka ka hea jälgida, et ära ei kõrbe kuna tavaliselt mulle aitab 30 minutist. Seejärel tõsta välja, lase maha jahtuda, raputa üle kookoshelvestega ning pane 24 h külmkappi. Enne serveerimist valmista kaste. Purusta vaarikad kahvliga kausis ning seejärel pane potti ning lisa vesi, kuumuta kuni saad kastmesarnase segu. Serveeri

Purusta küpsised ja sulata või. Sega kokku ja pressi koogivormi põhjale. Suuremasse kausi pane toorjuust, kohvikoor, munavalge, suhkur, vanilliessents ja kookoshelbed. Sulata šokolaad veevannil (lisa potti keeduvesi ning pane kauss šokolaadiga kuuma vette) ning lisa segule. Sega hoolikalt, et ei jääks tükke, parem sega vispliga või mikserda korraks. Kalla koogivormi ning pane ahju 50 minutiks 180 kraadi juurde, vahepeal oleks ka hea jälgida, et ära ei kõrbe, kuna tavaliselt mulle aitab 30 minutist. Seejärel tõsta välja, lase maha jahtuda, raputa üle kookoshelvestega ja pane 24 tunniks külmkappi. Enne serveerimist valmista kaste. Purusta vaarikad kausis kahvliga, pane potti ja lisa vesi. Kuumuta, kuni saad kastmesarnase segu. Serveeri

igat tükki sooja kastmega. See on mu lemmikkook mille ma ise välja mõtlesin ning tavaliselt ma süön üksi selle ära. P (Toidutare 23)

igat tükki sooja kastmega. See on mu lemmikkook, mille ma ise välja mõtlesin, ja tavaliselt ma süön üksi selle ära. (Toidutare 23)

Retsept 24. Indiapärase krevetikarri

Koostis

500 g	krevette
1	punane chilli
u. 3 cm	suurune ingverijupp
1	suurem punane paprika
1	suurem roheline paprika
2	keskmist sibulat
2	küüslauguküünt
1 purk	kookospähkliima
2 tl	koriander
2	tl karripulbrit
(1 tl	garam masala pastat)
	kurkum
	sool, pipar
	vett

Aja õli pannil hästi kuumaks. Prae sibul paar minutit kuni kergelt kuldpruun, seejärel tõsta eraldi taldrikule. Järgmisena prae chilli, küüslauk ja ingver 2-3 minutit ja tõsta sibula hulka. Tee sama paprikaga ning kõige viimasena krevetid umbes 5 minutit kuni need on

Retsept 24. Indiapärase krevetikarri

Koostis

500 g	krevette
1	punane tšilli
u 3 cm	suurune ingverijupp
1	suurem punane paprika
1	suurem roheline paprika
2	keskmist sibulat
2	küüslauku küünt
1 purk	kookospähkliima
2 tl	koriander
2 tl	karripulbrit
(1 tl	garam masala pastat)
	kurkum e kollajuur
	sool, pipar
	vett

Aja õli pannil hästi kuumaks. Prae sibulat paar minutit, kuni see on kergelt kuldpruun, seejärel tõsta eraldi taldrikule. Järgmisena prae tšillit, küüslauku ja ingverit 2-3 minutit ning tõsta sibula hulka. Tee sama paprikaga ja kõige viimasena prae krevette umbes 5 minutit, kuni need

kuldpruunid. Tõsta kõik pannile tagasi ja lisa maitseained välja arvatud kurkum. (Kui kasutate garam masalat siis lisa pannile kõik maitseained, lisa 2 spl vett ning garam masala ning sega kuni saad tugeva pasta, seejärel pane kõik koostisained pannile ja järgi tavalist retsepti). Kui kõik on pannil tagasi, vala kõik üle kookospiimaga ja sega pidevalt, lisa kurkum mis annab karrile omapärase kollaka värvi. Hauta aeglasel tulel umbes 10 minutit, eemalda tulelt ja lase veel 10 minutit kaane all seista. Serveeri basmati riisiga:) (Toidutare 24)

Retsept 25. Puuviljasalat maasika sorbeega

Koostis

Toffee kaste

Maasika sorbee

Puuviljad

Toffee kaste- Potti lisada suhkur ning vett, et suhkur sulaks, sellel ajal ei tohi seda segada ega raputada muidu võib see muutuda kristallseks. Kui värv hakkab muutuma tuleb seda segada rahulikult ning lisada vahukoort seejärel segada ühtlaseks

on kuldpruunid. Tõsta kõik pannile tagasi ja lisa maitseained, välja arvatud kurkum (kui kasutad *garam masala*'t, siis lisa pannile kõik maitseained, 2 spl vett ja *garam masala* ning sega, kuni saad paksu pasta, seejärel pane kõik koostisained pannile ja järgi tavalist retsepti). Kui kõik on pannil tagasi, vala juurde kookospiim ja sega pidevalt. Lisa kurkum, mis annab karrile omapärase kollaka värvi. Hauta aeglasel tulel umbes 10 minutit, eemalda tulelt ja lase veel 10 minutit kaane all seista. Serveeri basmatiriisiga. (Toidutare 24)

Retsept 25. Puuviljasalat maasikasorbetiga

Koostis

Toffee-kaste

Maasikasorbett

Puuviljad

Toffee-kaste: Sulata potis suhkur koos veega, ära sega ega raputa segu, muidu võib see muutuda kristallseks. Kui värv hakkab muutuma, sega seda rahulikult ja lisa vahukoort, seejärel sega kõik ühtlaseks massiks. Kastet tuleb redutseerida, et see pakseneks.

massiks . Kastet tuled redutserida et see pakseneks . Maasika sorbee.. 1. Pane maasikad vee, suhkruga ja vanillikaunaga keema. 2. Keeda, kuni suhkur on täiesti sulanud. 3. Jahuta segu, eemalda vanillikaun ja pürerista mass. 4. Lisa sidrunimahl ja pane segu sügavkülma. 5. 15 minuti pärast võta segu külmast välja ja vispelda mikseriga või sega kahvliga. 6. Aseta sorbee tagasi sügavkülma ja korda vispeldamist taas 15 minuti pärast, nii veel mõned korrad. Hästi sobivaid puuviljad maasika, banaan, melon ja apelsiin (Toidutare 25)

Retsept 26. Juustusufflé

Koostis

5	muna
40 g	võid (+10 g vormi jaoks)
40 g	jahu (+ 20 g vormi jaoks)
40 cl	piima
2 näputäit	muskaatpähklit
100g	riivjuustu
	soola, pipart

Määrige 20 cm läbimõõduga vorm (või 4 väikest individuaalset vormi) võiga, pange see külmkappi ootele.

Maasikasorbett: Pane maasikad vee, suhkruga ja vanillikaunaga keema. Keeda, kuni suhkur on täiesti sulanud. Jahuta segu, eemalda vanillikaun ja püreesta mass. Lisa sidrunimahl ja pane segu sügavkülma. 15 minuti pärast võta segu külmast välja ja vispelda või sega kahvliga. Aseta sorbett tagasi sügavkülma ja korda vispeldamist taas 15 minuti pärast, nii veel mõned korrad. Magustoidu juurde sobivad hästi puuviljad, nagu maasikas, banaan, melon ja apelsin. (Toidutare 25)

Retsept 26. Juustusuflee

Koostis

5	muna
40 g	võid (+10 g vormi jaoks)
40 g	jahu (+ 20 g vormi jaoks)
40 cl	piima
2 näputäit	muskaatpähklit
100g	riivjuustu
	soola, pipart

Määri 20 cm läbimõõduga vorm (või 4 väikest individuaalset vormi) võiga, pane see/need külmkappi ootele.

Soojendage ahi 200 kraadile. Eraldage munavalged -kollastes. Valmistage bechamel-kaste: sulatage potis keskmisel tulel või, lisage jahu; segage 4-5 minuti vältel; siis lisage külm piim ja muskaatpähkel (see poe kohustuslik), sool ja pipar. Laske keema ning jätkake segamist 4-5 min vältel. Kallake bechamel kaussi, lisage juust ja munakollased, segage. Mikserdage munavalged tihkeks vahuks näpuotsatäie soolaga. Lisage see ettevaatlikult puulusikaga segades bechameli segule. Täitke vorm kolmveerandini, sest see hakkab ahjus paisuma. Pange 30 minutiks ahju (ärge avage küpsemise ajal ahju ust, muidu võib ta kokku kukkuda). Serveerige soojalt, roheline salatiga. (Toidutare 26)

Retsept 27. Suhkruringlid

Koostis

5 dl jahu, 200g võid, 250g kohupiima, 0.5 tl soola, 2sl suhkurt, 1 muna, 1dl suhkurt.

1. Vala jahu kaussi kuhja. Pane tükeldatud või ja haki noaga puruks.
2. Lisa kohupiim, sool ja suhkur, ning hõõru ühtlaseks taignaks.
3. Aseta

Soojenda ahi 200 kraadini. Eralda munavalged -kollastest. Valmista bešamellkaste/ *Béchameli* kaste: Sulata potis keskmisel tulel või, lisa jahu; sega 4–5 minuti vältel; siis lisa külm piim ja muskaatpähkel (see pole kohustuslik), sool ja pipar. Lase keema ja jätkake segamist 4–5 min vältel. Kalla segu kaussi, lisa juust ja munakollased, sega. Mikserda munavalged näpuotsatäie soolaga kõvaks vahuks. Lisa see ettevaatlikult puulusikaga segades bešamellisegule. Täida vorm kolmveerandini, sest segu hakkab ahjus paisuma. Pane 30 minutiks ahju (ära ava küpsemise ajal ahju ust, muidu võib suflee kokku kukkuda). Serveeri soojalt ja roheline salatiga. (Toidutare 26)

Retsept 27. Suhkruringlid

Koostis

5 dl jahu, 200 g võid, 250 g kohupiima, 0,5 tl soola, 2 sl suhkurt, 1 muna, 1 dl suhkurt.

1. Vala jahu kaussi kuhja. Pane kaussi tükeldatud või ja haki noaga puruks.
2. Lisa kohupiim, sool ja suhkur ning hõõru ühtlaseks tainaks.

vähemalt pooleks tunniks külmkappi. 4. Veereta tainast umbes 1 cm läbimõõduga 10 cm pikkused vorstid. 5. Määri pealt lahtiklopitud munaga. 6. Raputa peale suhkurt ja pane ahjuplaadile. 7. Küpseta 200 kraadi juures 20-25 minutit kuldpruuniks Ja mõnusad suhkruringlid ongi valmis :) (Toidutare 27)

Retsept 28. Magus punase oa pasta

Koostis

0.9 kg	Adzuki uba
600 ml	Suhkur
0.5 tl	Sool
	Vesi

Pese ube 2 korda külmas vees. Leota ube vees 3 tundi. Pane oad potti ja lisa 1.5 l vett ning keeda. Kui vesi läheb keema keeda ube 5 min ning siis kurna. Lisa uuesti vett ja keeda, lisa vett juurde kui see hakkab ära aurama, korda seda seni kuni oad on valmis. Oad on valmis kui nad lähevad sõrmedega näpistades kergesti puruks. Pane oad blenderisse ja lisa veidi vett, et ube saaks kergemini purustada. Segu ei tohi olla vedel vaid paks pudrutaoline. Pane pasta potti ning

3. Aseta vähemalt pooleks tunniks külmkappi. 4. Veereta tainast umbes 1 cm läbimõõduga 10 cm pikkused vorstid. 5. Määri pealt lahtiklopitud munaga. 6. Raputa peale suhkrut ja pane ahjuplaadile. 7. Küpseta 200 kraadi juures 20–25 minutit, kuni kringlid on kuldpruunid. Ja mõnusad suhkruringlid ongi valmis. (Toidutare 27)

Retsept 28. Magus punase oa pasta

Koostis

0,9 kg	Asukiuba
600 ml	Suhkur
0,5 tl	Sool
	Vesi

Pese ube 2 korda külmas vees. Leota ube vees 3 tundi. Pane oad potti ja lisa 1,5 l vett ning keeda. Kui vesi läheb keema, keeda ube 5 min ja siis kurna. Lisa uuesti vett ja keeda, lisa vett, kui see hakkab ära aurama, korda seda seni, kuni oad on valmis. Oad on valmis, kui nad lähevad sõrmedega näpistades kergesti puruks. Pane oad kannmiksrise ja lisa veidi vett, et ube saaks kergemini purustada. Segu ei tohi olla vedel, vaid pudrutaoline paks. Pane pasta potti ning lisa suhkur

lisa suhkur ja sool ning kuumuta kõrgel ~5 min. Jahtudes pasta hangub (Toidutare 28)

Retsept 29. Napoleoni tort

Koostis

2 kg	lehttaigent
0,5 kg	võid
2 prk	kondenspiima
0,3 kg	suhkurt
2-3 tl	vaniljesuhkurt
1 l	piima
0,5 pakki	vaniljekastmepulbrit hapukat moosi

Lehttaignast küpseta 6 õhukest ühesuurust põhja, ahi 220-240. Üks põhjadest purusta käte vahel ära, sellest saab hiljem kattepuu koogile. Või koos suhkruga löö vahule, natuke võid lisada ka kuuma vett, et suhkur paremini lahustuks, lisa juurde kondenspiimad ja vaniljesuhkur. Vahusta veel natuke. Teises anumasse sega kokku vaniljekastmepulber ja külm piim. Saadud kreem lisa võikreemile. Edasi hakka torti kokku panema: põhi, moos (kogu tordile 1-2 kihti), kreem, põhi, kreem, põhi, kreem jne kuni pealmiseks kihiks jääb kreem. Sellele puista peale puru,

ja sool ning kuumuta kõrgel temperatuuril ~5 min. Jahtudes pasta hangub. (Toidutare 28)

Retsept 29. Napoleoni tort

Koostis

2 kg	lehttainast
0,5 kg	võid
2 purki	kondenspiima
0,3 kg	suhkrut
2-3 tl	vanillisuhkrut
1 l	piima
pool pakki	vanillikastmepulbrit hapukat moosi

Küpseta 220–240-kraadises ahjus lehttainast 6 õhukest ühesuurust põhja. Üks põhjadest purusta käte vahel ära, sellest saab hiljem kattepuu koogile. Vahusta või ja suhkur (natuke võid lisada ka kuuma vett, et suhkur paremini lahustuks), lisa kondenspiimad ja vanillisuhkur. Vahusta veel natuke. Teises anumasse sega kokku vanillikastmepulber ja külm piim. Saadud kreem lisa võikreemile. Edasi hakka torti kokku panema: põhi, moos (kogu tordile 1–2 kihti), kreem, põhi, kreem, põhi, kreem jne, kuni pealmiseks kihiks jääb kreem. Sellele puista peale puru,

küljed tee samuti puruga kokku ja jäta jahedasse seisma tort. Mõne tunni pärast on tort valmis serveerimiseks. (Toidutare 29)

Retsept 30. Koorene kalkunipada

Koostis

	Võid ja õli
	pruunistamiseks
1kg	kalkuni kintsuliha
3	keskmist sibulat
500g	porgandeid
50g	Kuivatatud musti
	ploome
0,5l	heledat õlut
2spl	mett
pool tl	kaneeli
1 purk	Hipp ploomimehu
200ml	rõõska koort
1spl	jahu
	vett

Kuumutada või ja õli segu, lisada suupärasteks tükkideks tükeldatud kalkun, sool ning kaneel ja pruunistada kergelt. Lisada väikesteks tükkideks tükeldatud porgand ja suuremateks tükkideks tükeldatud sibul, lisada veel soola. Kuumutada 15 min. Lisada õlu, mesi, ploomid, ploomipüree. Kuumutada 15 min.

küljed tee samuti puruga kokku ja jäta tort jahedasse kohta seisma. Mõne tunni pärast on tort valmis serveerimiseks. (Toidutare 29)

Retsept 30. Koorene kalkunipada

Koostis

	Võid ja õli
	pruunistamiseks
1 kg	kalkuni kintsuliha
3	keskmist sibulat
500 g	porgandeid
50 g	kuivatatud musti
	ploome
0,5 l	heledat õlut
2 spl	mett
pool tl	kaneeli
1 purk	Hippi ploomimehu
200 ml	rõõska koort
1 spl	jahu
	vett

Kuumuta või- ja õlisegu, lisa suupärasteks tükkideks lõigatud kalkun, sool ja kaneel ning pruunista kergelt. Lisa väikesteks tükkideks hakitud porgand ja suuremateks tükkideks tükeldatud sibul, lisa veel soola. Kuumuta 15 min. Lisa õlu, mesi, ploomid, ploomipüree. Kuumutada 15 min. Lisa väheses

Lisada väheses külmas vees segatud jahu, lasta keema. Maitse järgi lisada veel soola. Keerata kuumus maha ja lisada rõõsk koor. Serveerida riisi, kartuli või pastaga. (Toidutare 30)

Retsept 31. Kohupiima-porgandi pannkoogid

Koostis

200 gr	kohupiima
1	riivitud porgand
pool klaasi	mannaputru
1	kanamuna
1	spl suhkrut

Valmistamine: segake kõik ingridientid omavahel, vormistage kotletideks ja valmistage aurutis või Delimano Dry Cookeris (Toidutare 31)

Retsept 32. Kodused friikartulid

Koostis

Oleneb täiesti palju süüa soovid, aga tavaliselt võtan enda jaoks 5-6 keskmise suurusega kartulit.

Maitseained (sool jne)

Koori kartulid ära ja lõika friikartuli suuruste tükkideks. Pista früüterisse ja hoia neid umbes 10 minutit, võta välja

külmas vees segatud jahu, lase keema. Lisa maitse järgi veel soola. Keera kuumus maha ja lisa rõõsk koor. Serveeri riisi, kartuli või pastaga. (Toidutare 30)

Retsept 31. Kohupiima-porgandipannkoogid

Koostis

200 gr	kohupiima
1	riivitud porgand
pool klaasi	mannaputru
1	kanamuna
1	spl suhkrut

Valmistamine: sega omavahel kõik koostisained, vormi kotletid ja küpseta aurutis või Delimano Dry Cookeris. (Toidutare 31)

Retsept 32. Kodused friikartulid

Koostis

Oleneb täiesti, palju süüa soovid, aga tavaliselt võtan enda jaoks 5-6 keskmise suurusega kartulit.

Maitseained (sool jne)

Koori kartulid ära ja lõika friikartulisuurusteks tükkideks. Pista fritterisse ja hoia neid seal umbes 10

kui on krõbedad. Lisa maitseained oma maitse järgi ja voilaa- ongi kodused friikartulid valmis! Enam ei pea ostma poest külmutatud friikartuleid või minema kiirtoidusse, et nad haisva õli sees teile friikartuleid teeks ja veel kummalise hinna eest. (Toidutare 32)

Retsept 33. Rullbiskviit

Koostis

Biskviit taigen:

4 muna
4 spl jahu
4 spl suhkurt
1 tl vanillisuhkurt

(Kes soovib võib munavalgele lisada veidi soola)

Täidis:

Kohupiim (tere kohupiimapasta toru, vastavalt maitsele)

Jogurt, suhkur, et magus oleks (suhkurt maitse järgi)

Jõhvikamoosi maitse järgi :).

Kaunistuseks piimašokolaad.

Eelnevalt valmistada biskviit. Eraldi panna kahte kaussi muna kollased ja valge . Muna kollasele lisada vanillisuhkur ja suhkur ning mikserdada vahule, enne muna valge

minutit, võta välja, kui kartulid on krõbedad. Lisa maitseained oma maitse järgi ja ongi kodused friikartulid valmis! Enam ei pea ostma poest külmutatud friikartuleid või minema kiirtoidurestorani. (Toidutare 32)

Retsept 33. Rullbiskviit

Koostis

Biskviiditainas:

4 muna
4 spl jahu
4 spl suhkrut
1 tl vanillisuhkurt

(Kes soovib, võib munavalgele lisada veidi soola)

Täidis:

Kohupiim (Tere kohupiimapasta toru, maitse järgi)

Jogurt, suhkur, et magus oleks (suhkrut maitse järgi)

Jõhvikamoosi maitse järgi

Kaunistuseks piimašokolaad.

Esimesena valmista biskviit. Selleks pane eraldi kahte kaussi munakollased ja -valged. Lisa munakollastele vanillisuhkur ja suhkur ning mikserda vahule. Enne munavalgete

vahustamist kindlasti pesta visplid, kuna muidu valge vahtu ei lähe. Muna valge vahustada kõvaks vahuks. Segada korda mööda lisades jahu (segad ühtlaseks massiks) , siis muna valge (ning jälle segad ühtlaseks massiks) . Kui jahu enne otsa lõppeb, pole midagi. Segad sisse ülejäänud munavalge. Saadud mass kalla ahjupannile ja küpseta u 200 kraadi juures, kuni pealt on kuldpruun, kuid jälgi, et ääred kõrbema ei läheks. Kui biskviit valmis, pane jahtuma, eemalda küpsetuspaber, kuid jäta biskviit paberile . määri õrn kiht jõhvikamoosi, siis sega valmis kohupiima-jogurti segu, kalla biskviidile „imbuma-tõmbama“ ca ~5-7 minutiks (tuleb mahlakam) . Seejärel rulli kokku ning aseta jahedasse seisma (mina panen külmikusse paariks tunniks) ja välavõttes võib seda serveerida. Peale kaunistuseks sulatasin piimasokolaadi (veevannil) . (Toidutare 33)

Retsept 34. Hispaania küüslaugu supp

Koostis

vahustamist pese kindlasti visplid, kuna muidu ei lähe munavalge vahtu. Mikserda munavalge kõvaks vahuks. Segad kordamööda lisades jahu (sega ühtlaseks massiks), siis munavalge (ning jälle sega ühtlaseks massiks). Kui jahu enne otsa lõppeb, pole midagi. Segad sisse ülejäänud munavalge. Kalla saadud mass ahjupannile ja küpseta u 200 kraadi juures, kuni kook on pealt kuldpruun, kuid jälgi, et ääred kõrbema ei läheks. Kui biskviit on valmis, pane jahtuma, eemalda küpsetuspaber, kuid jäta biskviit pannile. Määri koogile õhuke kiht jõhvikamoosi, siis sega valmis kohupiima-jogurtisegu, kalla biskviidile „imbuma-tõmbama“ 5–7 minutiks (tuleb mahlakam). Seejärel rulli kokku ning aseta jahedasse seisma (mina panen külmikusse paariks tunniks) ja välja võttes võib seda serveerida. Peale kaunistuseks sulatasin piimašokolaadi (veevannil). (Toidutare 33)

Retsept 34. Hispaania küüslaugusupp

Koostis

3 spl	oliivõli	3 spl	oliiviõli
4-5	suuremat küüsaluguküünt	4-5	suuremat küüslaugu küünt
4 viilu	Baguette / pikka saia	4 viilu	<i>baguette</i> 'i / pikka saia
1 spl	paprikat	1 spl	paprikat
1L	veise puljongit	1 l	veisepuljongit
1/4 tl	köömneid	¼ tl	köömneid
4-5	safrani õisikut	4-5	safraniõisikut
4	muna soola, musta pipart hakitud lehtpeterselli	4	muna soola, musta pipart hakitud lehtpeterselli

Valmistamine: - kuumuta ahi 230 kraadini - kuumuta oliivõli kastrulis, lisa küüsalugu küüned ja kuumuta kuni need on kuldpruunid - võta küüsalugud välja ja jäta kõrvale - pruunista saiaviilud kiirelt õlis mõlemalt poolt ja aseta samuti kõrvale - lisa kastrulisse paprika ja kuumuta vaikel tulel mõni sekund - lisa seejärel koheselt puljong, köömned ja safran - samuti küüsluguküüned, vajutades puulusikaga kergelt katki - maitsesta soola ja värskelt jahvatatud musta pipraga ning keeda umbes 5 minuti jagu - jaga supipõhi võrdseks 4 kuumakindlasse supinõusse ja lisa kooreta terve muna igasse nõusse- lisa iga supi peale viil kuldpruuni pikasaia

Valmistamine:

- Kuumuta ahi 230 kraadini.
- Kuumuta oliiviõli kastrulis, lisa küüslaugu küüned ja kuumuta, kuni need on kuldpruunid.
- Võta küüslaugud välja ja jäta kõrvale.
- Pruunista saiaviilud kiirelt õlis mõlemalt poolt ja aseta samuti kõrvale.
- Lisa kastrulisse paprika ja kuumuta vaikel tulel mõni sekund, lisa seejärel kohe puljong, köömned ja safran.
- Vajuta küüslaugu küüned puulusikaga katki ja lisa samuti kastrulisse – maitsesta soola ja värskelt jahvatatud musta pipraga ning keeda umbes 5 minutit.

viilu ja kuumuta ahjus umbes 3-4 minutit - seveeri koheselt hakitud lehtpeterselliga (Toidutare 34)

Retsept 35. Seakamara rull

Koostis

kartul,sool,pipar ja muud maitseained oma maitse järgi,küüslauk,hapukurk,garneering kamararulli kõrvale, oma maitse järgi.

määrida seakamara pekisem pool õliga,millesse on eelnevalt purustatud küüslaugu küüned,koorida toores kartul,lõigata pikku pidi pooleks,pana kartul ja hapukurgi viil kamara sisse ja keerata rulli,kamara rull siduda kinni niidiga,panna ahju,hoida ahjus niikaua,oleneb millist valmidus astet tahetakse kas krobedat voi pehmemat.(Toidutare 35)

Retsept 36. Piparkoogimaitselised muffinid

Koostis

2 muna
2dl suhkrut

- Jaga supipõhi võrdselt 4 kuumakindlasse supinõusse ja pane igasse nõusse terve kooreta muna.

- Lisa iga supi peale viil kuldpruuni pikka saia ja kuumuta ahjus umbes 3–4 minutit – serveeri kohe hakitud lehtpeterselliga. (Toidutare 34)

Retsept 35. Seakamararull

Koostis

Seakamar, kartul, sool, pipar ja muud maitseained oma maitse järgi, küüslauk, hapukurk, oma maitse järgi garneering kamararulli kõrvale.

Määri seakamara pekisem pool õliga, millesse on purustatud küüslaugu küüned. Koori toores kartul, lõika pikkupidi pooleks, pane kartul ja hapukurgiviil kamara sisse ning keera rulli. Seo kamararull niidiga kinni ja pane ahju. Küpsetusaeg sõltub sellest, kas soovid krõbedamat või pehmemat kamarat. (Toidutare 35)

Retsept 36. Piparkoogimaitselised muffinid

Koostis

2 muna
2 dl suhkrut

2,5dl	kõrvitsapüreed
3dl	jahu
4sl	nisukliisid
2tl	küpsetuspulbrit
1tl	kaneeli
1tl	piparkoogimaitseainet
(santa maria on tugevama maitsega kui meira)	
1tl	vanillisuhkrut
100g	võid

Segada toasoe või suhkruga, mitte päris vahule, lisada 2 muna ja kloppida ühtlaseks. Lisada küpsetuspulber, vanillisuhkur, kaneel ja piparkoogimaitseaine. Lisada kõrvitsapüree ning segada taas. Lisada nisukliid ja jahu ning segada korralikult läbi. Jagada vormidesse ja küpsetada 180 - 200 kraadi juures umbes pool tundi. (kuni enam puutiku külge kinni ei jää) Kogusest tuleb 12 muffinit :D (Toidutare 36)

Retsept 37. egiptuse lapik leib

Koostis

1 pakk	press pärmi
1 1/4 tassi	sooja vett
pärmile 1 spl	suhkrut
	soola
200 g	nisujahu

2,5 dl	kõrvitsapüreed
3 dl	jahu
4 sl	nisukliisid
2 tl	küpsetuspulbrit
1 tl	kaneeli
1 tl	piparkoogimaitseainet
(Santa Maria on tugevama maitsega kui Meira)	
1 tl	vanillisuhkrut
100 g	võid

Sega toasoe või suhkruga, aga mitte päris vahule, lisa 2 muna ja klopi ühtlaseks. Lisa küpsetuspulber, vanillisuhkur, kaneel ja piparkoogimaitseaine. Lisa kõrvitsapüree ja sega. Lisa nisukliid ja jahu ning sega korralikult läbi. Jaga vormidesse ja küpseta 180–200 kraadi juures umbes pool tundi (kuni tainas enam puutiku külge kinni ei jää). Sellest kogusest tuleb 12 muffinit. (Toidutare 36)

Retsept 37. Egiptuse lapik leib

Koostis

1 pakk	presspärimi
1 ¼ tassi	sooja vett
pärmile 1 spl	suhkrut
	soola
200 g	nisujahu

300 g rukkiyahu(peaks olema
täistera nisujahu)

3 spl oliiviõli

Sega kausis pärm suhkruga ja lase ära sulada Lisa soe vesi,sool ja jahu.Sõtku taigen korralikult läbi,lisa õli ja sõtku seni kuni taigen tuleb käe ja kausi küljest lahti.Kata kauss kile või rätikuga ja aseta sooja kerkima Kerkinud taignast võta paraja suurusega pallikesed ja rulli õhukesteks ratasteks jahusel pinnal Lase veel kerkida enne ahju panemist nii 10 minutit Küpseta leiba 250 kraadises kuumuses alumisel ahju vahes resti peal või väga kuumal pannil Kui ahi on ilusti kuum voi pann siis leib kerkkib nagu pall ning jaab ilus tasku leiva sisse (Toidutare 37)

Retsept 38. Põldvutt aeglane küpsetus

Koostis

4 vutti
1 kott miniporgandeid,

50g mandleid

Marinaad:

1 granaatõunamahla või
seemneid

1 tl mett

300 g rukkiyahu (peaks olema
täisterarukkiyahu)

3 spl oliiviõli

Sega kausis pärm suhkruga ja lase ära sulada. Lisa soe vesi, sool ja jahu. Sõtku tainas korralikult läbi, lisa õli ja sõtku seni, kuni tainas tuleb käe ja kausi küljest lahti. Kata kauss kile või rätikuga ja aseta sooja kerkima. Kerkinud tainast võta paraja suurusega pallikesed ja rulli jahusel pinnal õhukesteks ratasteks. Lase veel enne ahju panemist 10 minutit kerkida. Küpseta leiba 250-kraadises kuumuses alumises ahjuvahes resti peal või väga kuumal pannil. Kui ahi või pann on ilusti kuum, siis leib kerrib ja leiva sisse jääb ilus tasku. (Toidutare 37)

Retsept 38. Aeglaselt küpsetatud põldvutt

Koostis

4 vutti
1 kott miniporgandeid

50 g mandleid

Marinaad:

1 granaatõunamahla või
-seemneid

1 tl mett

1 suur magus sibul
20 cl madeirat

tükela sibul ja hauta madeiras pemeks, keeda granaatõunaseemnetest mahl, sega meega ja lisa sibulatele, pane vutid potti (slow cooker) ja vala marinaadiga üle, lisa miniporgandeid ja muud meelepärast kügivilja, lülita pott madalale kuumusele ja küpseta 5 h. Tavalises ahjus küpseta kotis 80°C juures 2 h (Toidutare 38)

Retsept 39. Karamelline kondenspiimakook

Koostis

300 g Digestive'i küpsised
100 g Või
190 g Keedetud kondenspiim
suhkruga
0.25 tl Soolahelbed
3 dl Rõõsk koor 35%
2 sl Suhkur

Tõelise magusaisu korral anna sellele korraks järelele. See kook on rammus, ent samas ka õrnalt soolase karamellise maitsega.

1. Sulata või. Purusta küpsised peeneks ja sega sulavõiga. Pane 24

1 suur magus sibul
20 cl madeirat

Tükelda sibul ja hauta madeiras pehmeks, keeda granaatõunaseemnetest mahl, sega meega ja lisa sibulatele, pane vutid potti (elektrilisse haudepotti) ja vala marinaadiga üle, lisa miniporgandeid ja muid meelepäraseid köögivilju, lülita pott madalale kuumusele ja küpseta 5 h. Tavalises ahjus küpseta kotis 80 °C juures 2 h. (Toidutare 38)

Retsept 39. Karamelline kondenspiimakook

Koostis

300 g Digestive'i küpsised
100 g Või
190 g Keedetud kondenspiim
suhkruga
0,25 tl Soolahelbed
3 dl Rõõsk koor 35%
2 sl Suhkur

Tõelise magusaisu korral anna sellele korraks järelele. See kook on rammus, ent samas ka õrnalt soolase karamellise maitsega.

1. Sulata või. Purusta küpsised peeneks ja sega sulavõiga. Pane 24

cm-se lahtikäiva koogivormi põhja küpsetuspaber ja suru küpsisemass põhja ja 2 cm kõrguselt ka servadesse. Aseta pooleks tunniks külmkappi.

2. Kalla tahenenud küpsisepõhjale keedetud kondenspiim ja raputa üle soolahelvestega.

3. Vahusta koor suhkruga ja tõsta koogile.

4. Kaunista soovi korral suhkrukaramelli tükkidega. Kõrveta pannil suhkur, kalla vedel suhkrumass küpsetuspaberile ja lõika jahtunud karamellist koogile tükikesed. (Toidutare 39)

cm lahtikäiva koogivormi põhja küpsetuspaber ja suru küpsisemass põhjale ja 2 cm kõrguselt ka servadele. Aseta pooleks tunniks külmkappi.

2. Kalla tahenenud küpsisepõhjale keedetud kondenspiim ja raputa üle soolahelvestega.

3. Vahusta koor suhkruga ja tõsta koogile.

4. Kaunista soovi korral suhkrukaramelli tükkidega. Sulata pannil suhkur, kalla vedel suhkrumass küpsetuspaberile ja lõika jahtunud karamellist koogile tükikesed. (Toidutare 39)

Retsept 40. Plaadipirukas singi, sibula ja juustuga

Koostis

PÕHI

5 dl	Nisujahu
0.5 tl	Sool
2 tl	Küpsetuspulber
2 dl	Riivjuust
1 dl	Külm vesi
250 g	Või (toasoe)

TÄIDIS

4 tk	Sibul või
1 tk	Porrulauk
3 sl	Õli (praadimiseks)

Retsept 40. Plaadipirukas singi, sibula ja juustuga

Koostis

PÕHI

5 dl	Nisujahu
0,5 tl	Sool
2 tl	Küpsetuspulber
2 dl	Riivjuust
1 dl	Külm vesi
250 g	Või (toasoe)

TÄIDIS

4	Sibul (või)
1	Porrulauk
3 sl	Õli (praadimiseks)

200 g Suitsusink
 4 tk Muna
 3 dl Rõõsk koor 10%
 5 dl Riivjuust
 0.5 dl Nisujahu
 Sool
 Must pipar
 1 dl Petersell (hakitud)
 400 g Ananass (tükeldatud,
 omas mahlas)

200 g Suitsusink
 4 Muna
 3 dl Rõõsk koor 10%
 5 dl Riivjuust
 0,5 dl Nisujahu
 Sool
 Must pipar
 1 dl Petersell (hakitud)
 400 g Ananass (tükeldatud,
 omas mahlas)

Suur plaaditäis toekat ahjusooja pirukat tuleb ära süüa koos sõpradega! Juustune pirukapõhi maitseb mõnusalt krõbe ja hea, kiirel puhul võid teha põhja ka poest ostetud lehttainaga. Kogus 20 lõiku.

1. Sega omavahel kuivained, lisa juust ja või. Lisa ka vesi, sega ühtlaseks tainaks. Mugav on seda teha köögikombainis. Rulli tainas küpsetuspaberil ahjuplaadi suuruseks nelinurgaks ja tõsta koos küpsetuspaberiga kõrgete äärtega ahjuplaadile. Suru jahuste kätega tainast ka ääred.

2. Koori ja haki sibulad, kuumuta pannil õlis klaasjaks, ära lase pruunistuda. Kui kasutad porrut, lõika need õhukesteks ribadeks ja kuumuta pannil õlis 2–3 minutit. Tükelda sink

Suur plaaditäis toekat ahjusooja pirukat tuleb ära süüa koos sõpradega! Juustune pirukapõhi on mõnusalt krõbe ja hea, aga võid teha põhja ka poest ostetud lehttainaga. Kogus 20 lõiku.

1. Sega omavahel kuivained, lisa juust ja või. Lisa ka vesi, sega ühtlaseks tainaks. Mugav on seda teha köögikombainis. Rulli tainas küpsetuspaberil ahjuplaadisuuruseks nelinurgaks ja tõsta koos küpsetuspaberiga kõrgete äärtega ahjuplaadile. Suru jahuste kätega tainast ka ääred.

2. Koori ja haki sibulad, kuumuta pannil õlis klaasjaks, ära lase pruunistuda. Kui kasutad porrut, lõika see õhukesteks ribadeks ja kuumuta pannil õlis 2–3 minutit. Tükelda sink

kuubikuteks.

3. Vispelda munad koos rõõsa koorega, sega hulka juust, sink, sibul ja nõrutatud ananassikuubikud. Lisa ka jahu ja maitsesta värskete ürtide ning soola-pipraga.

4. Kalla täidis põhjale, lükka ühtlaselt laiali ja küpseta 200 kraadi juures 25–30 minutit või kuni pirukas küps. (Toidutare 40)

Retsept 41. Piparmündi-sidruni shorbee

Koostis

250 ml vett
4-5 sidruni mahl
1,5-2 dl suhkrut
piparmündi
lehti(värsked)

Vesi ,suhkur ja mahl pane potti keema,keeda nii 7 minutit Lisa natuke väiksemaks hakitud piparmündi lehed lase seista kaane all nii 15 min,jahuta Pane vedelik blenderisse ja töötle segu paar kolm minutit(toob piparmündi maitse paremini esile) Soovikorral nõruta ning pane kas jäätisemasinasse või sügavkülma tarretuma 4 tunniks Kui vahepeal on meeles käi segamas paarkorda,kui ei

kuubikuteks.

3. Vispelda munad ja rõõsk koor, sega hulka juust, sink, sibul ja nõrutatud ananassikuubikud. Lisa ka jahu ja maitsesta värskete ürtide ning soola-pipraga.

4. Kalla täidis põhjale, lükka ühtlaselt laiali ja küpseta 200 kraadi juures 25–30 minutit või kuni pirukas on küps. (Toidutare 40)

Retsept 41. Piparmündi-sidrunisorbett

Koostis

250 ml vett
4-5 sidruni mahl
1,5-2 dl suhkrut
piparmündilehti
(värsked)

Pane vesi, suhkur ja mahl potti keema, keeda umbes 7 minutit. Lisa natuke väiksemaks hakitud piparmündilehed, lase seista kaane all nii 15 min, jahuta. Pane vedelik kannmiksrise ja töötle segu paar-kolm minutit (toob piparmündi maitse paremini esile). Soovi korral nõruta ja pane kas jäätisemasinasse või sügavkülma tarretuma 4 tunniks. Kui vahepeal on meeles, käi segamas paar

käi ei juhtu ka midagi (Toidutare 41)

korda, aga kui ei käi, ei juhtu ka midagi. (Toidutare 41)

Retsept 42. Karbonaad praetud sibula, valgekastme ja makaronidega..

Koostis

300 grammi makarone
2 lõiku seakaela karbonaadi
2 sibulat
2sl jahu
piima.
vett
lihamaitseiane
köögiviljapuljong..
tilli
riivjuustu

Retsept 42. Karbonaad praetud sibula, valge kastme ja makaronidega

Koostis

300 grammi makarone
2 lõiku seakaela karbonaadi
2 sibulat
2 sl jahu
piima
vett
lihamaitseaine
köögiviljapuljong
tilli
riivjuustu

maitsesta liha lihamaitseainega mõlemalt poolt , lase tund seista, siis paneeri riivsaia ja pare mõlnemalt poolt umbes 15-20 mintutit või niikaua kuni on pehme..keeda makaronid , maitsesta puljongiga..n siis prae sibulad pannil lisa lihamaitseaine ja prae nad ilusaks pruuniks ja pehmeks.. pane kaussi jahtuma.. kuumuta pannil õli ja lisa jahu ja pruunista kergelt lisa nats vett, niiet veerand panni oleks kaetud veega.. vispelda hästi ära et klimpe

Maitsesta liha lihamaitseainega mõlemalt poolt, lase tund aega seista, siis paneeri riivsaia ja prae mõlemalt poolt umbes 15–20 minutit või niikaua, kuni liha on pehme. Keeda makaronid, maitsesta puljongiga. Siis prae sibulad pannil, lisa lihamaitseaine ning prae nad ilusaks pruuniks ja pehmeks. Pane kaussi jahtuma. Valge kastme tegemiseks kuumuta pannil õli ja lisa jahu ning pruunista kergelt, lisa natuke vett nii, et veerand panni oleks

sisse ei jää..maitsest köögivilja puljongiga ja lisa ka natuke lihamaitseainet ja tilli..saate valge kastme.. serveeri nii, et..liha, makaronid, peale kaste praetud sibulad..ja riivitud juustu maistseks .. head isu ja proovimist.. (Toidutare 42)

Retsept 43. Liha chillikastmega

Koostis

loe seda õpetusest.

Tambi saeliha ja pane ahju 220 kraadi juurde.Valmistame kastme:Lõika chillid tükideksja osta poest salsakastet.(ostsin seda rimist ja selverist)sega need oma vahel maitse kui on liiga kibe lisa suhkurt,oma maitse järgi ja lisa kastmele vürtse.koguse valid ise oleneb kui palju tahad (Toidutare 43)

Retsept 44. Šampinjoni suitsuvorsti pirukad

Koostis

Taigen; pärmitaigen

täidis:

200 gr krakovivorsti

200 gr šampinjone

kaetud veega. Vispelda hästi ära, et klimpe sisse ei jää. Maitsesta köögiviljapuljongiga ning lisa ka natuke lihamaitseainet ja tilli.

Serveeri nii: liha, makaronid, peale kaste ja praetud sibulad ning riivitud juustu maitseks. Head isu ja proovimist. (Toidutare 42)

Retsept 43. Liha tšillikastmega

Koostis

Sealiha, tšillid, salsakaste, suhkur, vürtsid.

Tambi sealiha ja pane ahju 220 kraadi juurde.

Kastme valmistamiseks lõika tšillid tükideks ja sega need poest ostetud salsakastmega (ostsin seda Rimist ja Selverist). Maitse – kui on liiga kibe, lisa suhkrut, ja lisa kastmele vürtse. Koguse valid ise, oleneb, kui palju tahad. (Toidutare 43)

Retsept 44. Šampinjoni suitsuvorstipirukad

Koostis

pärmitainas

täidis:

200 gr Krakovi vorsti

200 gr šampinjone

3

muna

Valmistada tavaline pärmitaign. Kui tainas pandud kerkima panna munad keema,siis hakkida shampinjonid,praadida soola ja rasvaineaga. ja tükeldada vorst. Krakovivorst sobib kõige paremini. kui eeltööd tehtud, siis köögikombainiga või saumiksriga hakkida kõik ühtlaseks. segu segada oma vahel. kui tainas kerkinud. Siis pirukaid teha nagu lihapirukaid tehakse. Kui pirukad laotatud küpsetus paberiga kaetud pannile, lasta kerkida enne ahju panemist. Kui piisavalt kerkinud,pintseldada munaga ja panna ahju. Küpsetada vastavalt ahjule. 180-200 kraadi juures 10-15 min(kui pealt on ilusad kuldkollased, on valmis) need on meie pere lemmik soolased pirukad :) tasub proovida (Toidutare 44)

Retsept 45. Linnupiimakook

Koostis

Põhi:

6	munakollast
1kl	suhkrut
150g	margariini
3spl	kakaod

3

muna

Valmista tavaline pärmitainas. Aseta tainas kerkima ja pane munad keema, siis haki šampinjonid. Prae neid soola ja rasvaineaga. Tükeldada vorst. Krakovi vorst sobib kõige paremini. Kui eeltööd tehtud, siis sega köögikombaini või saumiksriga kõik ühtlaseks. Kui tainas on kerkinud, siis vormi pirukad oma soovi järgi. Laota pirukad küpsetuspaberiga kaetud pannile ja lase neil kerkida enne ahju panemist. Kui pirukad on piisavalt kerkinud, pintselda munaga ja pane ahju. Küpseta 180–200 kraadi juures 10–15 min (kui pealt on ilusad kuldkollased, on valmis). Need on meie pere lemmikud soolased pirukad. Tasub proovida. (Toidutare 44)

Retsept 45. Linnupiimakook

Koostis

Põhi:

6	munakollast
1 kl	suhkrut
150 g	margariini
3 spl	kakaod

1tl soodat
 1,5kl jahu
 200g suhkrut
 Katte:
 6 munavalget
 1kl suhkrut
 veidi sidrunhapet
 Glasuuriks:
 3spl kakkaod
 5spl suhkrut
 4spl hapukoort
 2spl võid

Põhi: Vahustada margariin suhkruga lisada munakollased ja hapukoor. Lisada omavahel segatud kakao, sooda ja jahu ning segada ühtlaseks massiks. Küpsetada 175- 200 kraadi juures 15 minutit. Katte: Vahusta munavalged suhkruga, lisades sidrunhapped. Määrida põhjale ja küpsetada lühikest aega 175 kraadi juures, kuni kate kergelt pruuniks tõmbub
 Glasuur: Segada kõik ained kokku ja määri koogile. (See on väga kleepuv) (Toidutare 45)

Retsept 46. Beebikaheksajalad tomatikastmes

Hautatud beebikaheksajalad

1 tl soodat
 1,5 kl jahu
 200 g suhkrut
 Kate:
 6 munavalget
 1 kl suhkrut
 veidi sidrunhapet
 Glasuur:
 3 spl kakkaod
 5 spl suhkrut
 4 spl hapukoort
 2 spl võid

Põhi: Vahusta margariin suhkruga, lisa munakollased ja hapukoor. Lisa omavahel segatud kakao, sooda ja jahu ning sega ühtlaseks massiks. Küpseta 175–200 kraadi juures 15 minutit.

Kate: Vahusta munavalged suhkruga, lisades sidrunhapet. Määri koogipõhjale ja küpseta lühikest aega 175 kraadi juures, kuni kate kergelt pruuniks tõmbub.

Glasuur: Sega kõik ained kokku ja määri koogile (see on väga kleepuv). (Toidutare 45)

Retsept 46. Väikesed kaheksajalad tomatikastmes

Hautatud väikesed kaheksajalad

Hispaania-hõngulises tomatikastmes.

Kogus: kahele kuni kolmele

Koostis:

500 g puhastatud beebikaheksajalgu

2 sl oliiviõli

1 hakitud varsseller

1 hakitud väiksem sibul

4 hakitud küüslauguküünt

2 hakitud tomatit

1 dl hakitud röstitud 'piquillo' paprikat

1 sl mahedat paprikapulbrit

1 loorberileht

1 tl meresoola

musta pipart

4 - 5 väikest varajast kartulit (lõika sektoriteks)

Valmistamine:

Kuumuta praepann keskmisel tulel, siis lisa 1 sl õli. Lisa sulatatud beebikaheksajalad ja prae (ära sega!), kuni need on altpoolt pruunistunud. Siis keera kaheksajalad ringi ja pruunista ka teiselt poolt. Tõsta kõrvale.

Lisa pannile 1 sl õli, lisa hakitud sibul, küüslauk ja varsseller ja prae, kuni seller ja sibul on klaasjad ja kergelt pruunistuma hakkavad

Hispaania-hõngulises tomatikastmes.

Kogus: kahele kuni kolmele

Koostis:

500 g puhastatud väikeseid kaheksajalgu

2 sl oliiviõli

1 hakitud varsseller

1 hakitud väiksem sibul

4 hakitud küüslaugu küünt

2 hakitud tomatit

1 dl hakitud röstitud *piquillo*-paprikat

1 sl mahedat paprikapulbrit

1 loorberileht

1 tl meresoola

musta pipart

4–5 väikest varajast kartulit (lõika sektoriteks)

Valmistamine:

Kuumuta praepann keskmisel kuumusel, siis lisa 1 sl õli. Lisa sulatatud väikesed kaheksajalad ja prae (ära sega!), kuni need on altpoolt pruunistunud. Siis keera kaheksajalad ringi ja pruunista ka teiselt poolt. Tõsta kõrvale.

Lisa pannile 1 sl õli, seejärel hakitud sibul, küüslauk ja varsseller. Prae, kuni seller ja sibul on klaasjad ning kergelt pruunistuma hakkavad

(sibulate karamellistamine annab kastmele mõnusa maitse!).

Pane pruunistatud kaheksajalad uuesti pannile, lisa hakitud tomatid, paprika, paprikapulber, loorberileht, sool-pipar. Kuumuta keemiseni, aeg-ajalt segades.

Alanda kuumust, kata pann osaliselt kaanega ja hauta mõõdukalt madalal tulel 15 minutit.

Lisa tükeldatud kartulid, sega läbi. Hauta veel umbes 30 minutit, aeg-ajalt segades.

Roog on valmis, kui kartulid ja kaheksajalad on pehmed ning kaste mõnusalt paksenenud. (Nami-Nami.ee 1)

Retsept 47. Lillkapsa-plaadipitsa

Gluteenivaba lillkapsapõhjal plaadipirukas rohke juustuga. Hea fantaasia korral meenutab õhukest pitsat :) Proovi näiteks Leedu *Džiugas MIX pizza* juustu.

Koostis:

1 lillkapsapea (selline keskmine, mitte liiga suur)

4 muna

250 g riivitud juustu (nt Džiugas MIX pizza)

(sibulate karamellistamine annab kastmele mõnusa maitse!).

Pane pruunistatud kaheksajalad uuesti pannile, lisa hakitud tomatid, paprika, paprikapulber, loorberileht, sool-pipar. Kuumuta aeg-ajalt segades, kuni kaste keema läheb.

Vähenda kuumust, kata pann osaliselt kaanega ja hauta mõõdukalt madalal tulel 15 minutit.

Lisa tükeldatud kartulid, sega läbi. Hauta aeg-ajalt segades veel umbes 30 minutit.

Roog on valmis, kui kartulid ja kaheksajalad on pehmed ning kaste mõnusalt paksenenud. (Nami-Nami.ee 1)

Retsept 47. Lillkapsa-plaadipitsa

Gluteenivaba lillkapsapõhjal plaadipirukas rohke juustuga. Hea fantaasia korral meenutab õhukest pitsat. Proovi näiteks Leedu Džiugas Mix Pizza juustuga.

Koostis:

1 lillkapsapea (selline keskmine, mitte liiga suur)

4 muna

250 g riivitud juustu (nt Džiugas Mix Pizza)

1 sl kuivatatud punet *või*
soolavaba pitsamaitseainet
3 - 4 hakitud küüslauguküünt
soola ja musta pipart

Kate:

õhukeselt viilutatud chorizo-vorsti *või*
pepperoni vorstiviile
125 g Mozzarella juustu
värsket basiilikut

Valmistamine:

Riivi lillkapsas riiviga *või*
köögikombainis. Pane
mikrolaineahjukindlasse kaussi ning
"küpseta" täisvõimsusel 10 minutit.
Siis aseta sõelale ja suru lusikaseljaga
kuivemaks.

Sega suures kausis lahtiklopitud
munad, riivitud juust, pune, hakitud
küüslauk, maitsesta soola-pipraga.
Sega juurde veidi jahtunud riivitud
lillkapsas.

Kata suur ahjuplaat küpsetuspaberiga,
siis laota lillkapsasegu ühtlase
õhukese kihina ahjuplaadile. Küpseta
210-kraadises ahjus umbes 25 minutit,
kuni lillkapsakiht on kenasti kuldne.

Võta ahjust välja, laota peale chorizo-
või pepperoni-viilud* ja puista peale
mozzarella-tükikesed. Küpseta veel 5
minutit, kuni juust on sulanud.

1 sl kuivatatud punet *või*
soolavaba pitsamaitseainet
3–4 hakitud küüslaugu küünt
soola ja musta pipart

Kate:

õhukeselt viilutatud *chorizo* vorsti *või*
pepperoni vorsti viile
125 g *mozzarella*’t
värsket basiilikut

Valmistamine:

Riivi lillkapsas *või* purusta see
köögikombainis. Pane
mikrolaineahjukindlasse kaussi ning
„küpseta“ täisvõimsusel 10 minutit.
Siis aseta sõelale ja suru lusikaseljaga
kuivemaks.

Sega suures kausis lahtiklopitud
munad, riivitud juust, pune, hakitud
küüslauk, maitsesta soola-pipraga.
Sega juurde veidi jahtunud riivitud
lillkapsas.

Kata suur ahjuplaat küpsetuspaberiga,
siis laota lillkapsasegu ühtlase
õhukese kihina ahjuplaadile. Küpseta
210-kraadises ahjus umbes 25 minutit,
kuni lillkapsakiht on kenasti kuldne.

Võta ahjust välja, laota peale *chorizo*-
või *pepperoni*-viilud* ja puista peale
mozzarella-tükikesed. Küpseta veel 5
minutit, kuni juust on sulanud.

Võta ahjust välja ja lõika sobiva suurusega tükkideks. Puista peale hakitud basiilikut, kõrvale võid pakkuda tomatikastet, salsat või mahedamat adžikat.

* Vegetaarse versiooni jaoks jäta suitsuvorst lisamata. (Nami-Nami.ee 2)

Retsept 48. Parmesanikana

Populaarne Itaalia roog *Parmigiana*, siin tehtud kanalihaga (vt ka pommu ehk baklažaaniga varianti). Roa "päris koduks" peetakse nii Parma provintsi Põhja-Itaalias kui ka Campaniat ja Sitsiiliat Lõuna-Itaalias. Kogus: viiele kuni kuuele

Koostis:

praadimiseks oliiviõli
6 kanakintsufileed või 3 rinnafileed
2 - 3 hakitud küüslauguküünt
2 sl kontsentreeritud tomatipastat
400 g purk konservitud purustatud tomateid
1 tl suhkrut
soola ja musta pipart
200 g mozzarella juustu
50 g parmesani juustu
peotäis basiilikulehti

Võta ahjust välja ja lõika sobiva suurusega tükkideks. Puista peale hakitud basiilikut, kõrvale võid pakkuda tomatikastet, salsat või mahedamat adžikat.

* Taimetoitlaste versiooni jaoks jäta suitsuvorst lisamata. (Nami-Nami.ee 2)

Retsept 48. Parmesanikana

Populaarne Itaalia roog *Parmigiana*, siin retseptis on kasutatud kanalaha (vt ka pommu ehk baklažaaniga varianti). Roa koduks peetakse nii Parma provintsi Põhja-Itaalias kui ka Campaniat ja Sitsiiliat Lõuna-Itaalias. Kogus: viiele kuni kuuele

Koostis:

praadimiseks oliiviõli
6 kana kintsufileed või 3 rinnafileed
2–3 hakitud küüslaugu küünt
2 sl kontsentreeritud tomatipastat
400 g purk konservitud purustatud tomateid
1 tl suhkrut
soola ja musta pipart
200 g *mozzarella* 't
50 g parmesani
peotäis basiilikulehti

Valmistamine:

Lõika kana rinnafileed horisontaalselt pooleks, kintsufileed lihtsalt pooleks. Kuumuta pannil veidi oliiviõli ning prae kanatükid mõõdukal kuumusel mõlemalt poolt kuldpruuniks. Tõsta ühekordse kihina ahjuvormi.

Lisa pannile veidi õli. Lisa hakitud küüslauk ja prae kiirelt läbi. Lisa tomatipasta, purustatud tomatid, sool, pipar, suhkur* (soovi korral ka kuivatatud itaalia ürte - basiilik, pune, tüümian). Hauta tasasel tulel aeg-ajalt segades umbes 20 minutit, kuni kaste on veidi paksenenud. Sega juurde hakitud värske basiilik**.

Kalla tomatikaste praetud kanatükkidele. Rebi mozzarella väiksemateks tükkideks ning laota vormi, kõige peale riiviti parmesani. Küpseta 180-kraadises ahjus umbes 20 minutit, kuni juust on sulanud ja kuldseks küpsenud.

Puista peale värskaid basiilikulehti ning serveeri kohe.

* *LCHF* versiooni jaoks jäta suhkur välja või asenda sobiva magustajaga.

** Kiirversiooni jaoks kasuta mõnda kvaliteetset basiilikuga Itaalia tomatikastet. (Nami-Nami.ee 3)

Valmistamine:

Lõika kana rinnafileed horisontaalselt pooleks, kintsufileed lihtsalt pooleks. Kuumuta pannil veidi oliiviõli ja prae kanatükid mõõdukal kuumusel mõlemalt poolt kuldpruuniks. Tõsta ühekordse kihina ahjuvormi.

Lisa pannile veidi õli. Lisa hakitud küüslauk ja prae kiirelt läbi. Lisa tomatipasta, purustatud tomatid, sool, pipar, suhkur* (soovi korral ka kuivatatud Itaalia ürte: basiilikut, punet, tüümiani). Hauta tasasel tulel aeg-ajalt segades umbes 20 minutit, kuni kaste on veidi paksenenud. Sega juurde hakitud värske basiilik**.

Kalla tomatikaste praetud kanatükkidele. Rebi *mozzarella* väiksemateks tükkideks ja laota vormi, kõige peale riivi parmesani. Küpseta 180-kraadises ahjus umbes 20 minutit, kuni juust on sulanud ja kuldseks küpsenud.

Puista peale värskaid basiilikulehti ja serveeri kohe.

* *LCHF* versiooni ehk süsivesikutevaese ja rasvarohke dieedi jaoks jäta suhkur välja või asenda sobiva magustajaga.

** Kiirversiooni jaoks kasuta mõnda

kvaliteetset basiilikuga Itaalia tomatikastet. (Nami-Nami.ee 3)

**Retsept 49. Mascarpone-
mustikakreem krõbeda kookosega**

Lihtne marjadessert, millele puistatakse peale suhkrus karamellistatud kookoshelbeid. Fotol olev dessert on tehtud kultuurmustikatega, sellest ka veidi lahjem värv.

Kogus: kuuele kuni kümnele

Koostis:

200 g sulanud või värskeid mustikaid

250 g toasooja mascarponet

0,5 dl tuhksuhkrut (ehk 3-4 sl)

0,5 tl MEIRA jahvatatud kardemoni

2 dl 35% rööska koort

Peale:

2 sl suhkrut

1 dl MEIRA kookoshelbeid

Valmistamine:

Pane mustikad kaussi ja suru puulusika või pudrunuiaga katki. Sega juurde mascarpone, tuhksuhkur ja kardemon. Viimasena lisa õrnalt vahustatud röösk koor.

Võimaluse korral pane magustoit paariks tunniks või isegi kuni

**Retsept 49. Mascarpone-
mustikakreem krõbeda kookosega**

Lihtne marjadessert, millele puista peale suhkrus karamellistatud kookoshelbeid. Fotol olev dessert on tehtud kultuurmustikatega, sellest ka veidi heledam värv.

Kogus: kuuele kuni kümnele

Koostis:

200 g sulanud või värskeid mustikaid

250 g toasooja *mascarpone* 't

0,5 dl tuhksuhkrut (ehk 3-4 sl)

0,5 tl Meira jahvatatud kardemoni

2 dl 35% rööska koort

Peale:

2 sl suhkrut

1 dl Meira kookoshelbeid

Valmistamine:

Pane mustikad kaussi ja suru puulusika või pudrunuiaga katki. Sega juurde *mascarpone*, tuhksuhkur ja kardemon. Viimasena lisa kergelt vahustatud röösk koor.

Võimaluse korral pane magustoit paariks tunniks või isegi kuni

järgmise päevani külmkappi.

Kuumuta väikesel pannil suhkrulamiseni, siis sega juurde kookoshelbed ning kuumuta segades paar minutit, kuni kookoshelbed on kergelt kuldsed. Võta pann tulelt ning tõsta kookoshelbed kohe taldrikule jahtuma.

Jaota magustoit magustoidupokaalidesse, puista peale kookoshelbetrõbuskeid ja serveeri. (Nami-Nami.ee 4)

Retsept 50. Baileys toorjuustukook

Kreemja koorelikööriga maitsestatud toorjuustukihi peal on kohvimaitseline tarretisekiht.

Kogus: kaheksale kuni kümnele

Koostis:

175 g küpsiseid (nt liivaküpsiseid)

85 g sulatatud võid

Täidis:

11 g pakk + 1 tl pulbrilist želatiini

5 sl vett

250 g toorjuustu (nt quark)

250 g mascarponet

1,5 dl Baileys koorelikööri

1,5 dl 35% rõõska koort

2 tk muna

järgmise päevani külmkappi.

Sulata väikesel pannil suhkur, siis sega juurde kookoshelbed ja kuumuta segades paar minutit, kuni kookoshelbed on kergelt kuldsed. Võta pann tulelt ja tõsta kookoshelbed kohe taldrikule jahtuma.

Jaota magustoit magustoidupokaalidesse, puista peale kookoshelbetrõbuskeid ja serveeri. (Nami-Nami.ee 4)

Retsept 50. Baileyse toorjuustukook

Kreemja koorelikööriga maitsestatud toorjuustukihi peal on kohvimaitseline tarretisekiht.

Kogus: kaheksale kuni kümnele

Koostis:

175 g küpsiseid (nt liivaküpsiseid)

85 g sulatatud võid

Täidis:

11 g pakk + 1 tl pulbrilist želatiini

5 sl vett

250 g toorjuustu (nt Quark)

250 g *mascarpone* 't

1,5 dl Baileyse koorelikööri

1,5 dl 35% rõõska koort

2 muna

140 g suhkrut

Kohvižele:

1 tk kuhjaga tl želatiini

1,5 dl kanget valmis kohvi

2 tl suhkrut

Valmistamine:

Purusta liivaküpsised peeneks, sega sulavõiga. Suru lahtikäiva ja küpsetuspaberiga kaetud 20 cm koogivormi põhjale. Pane külmkappi. Pane 0,75 dl (5 sl) külma vett väikesesse kaussi. Puista peale želatiinipulber ja lase 5 minutit paisuda. Siis tõsta kauss vähese kuuma veega täidetud kaussi ning kuumuta, kuni želatiin lahustub ja vedelik selgeks muutub.

Klopi toorjuust, mascarpone ja kooreliköör omavahel, siis sega juurde paisunud želatiinisegu ning vahustatud rõõsk koor.

Klopi munad suhkruga tugevaks heledaks vahuks, siis sega toorjuustusegu hulka. Kalla täidis küpsisepurupõhjale. Lase 3-4 tundi jahedas tarretuda.

Kohviželele jaoks sega želatiinipulber külma suhkruga magustatud kohvihoogiga, siis pane kausike vähese kuuma veega täidetud kaussi

140 g suhkrut

Kohvižele:

1 tl (kuhjaga) želatiini

1,5 dl kanget valmis kohvi

2 tl suhkrut

Valmistamine:

Purusta liivaküpsised peeneks, sega sulavõiga. Suru lahtikäiva ja küpsetuspaberiga kaetud 20 cm koogivormi põhjale. Pane külmkappi. Pane 0,75 dl (5 sl) külma vett väikesesse kaussi. Puista peale želatiinipulber ja lase 5 minutit paisuda. Siis tõsta kauss vähese kuuma veega täidetud kaussi ning kuumuta, kuni želatiin lahustub ja vedelik selgeks muutub.

Klopi omavahel toorjuust, *mascarpone* ja kooreliköör, siis sega juurde paisunud želatiinisegu ning vahustatud rõõsk koor.

Klopi munad suhkruga kõvaks heledaks vahuks, siis sega toorjuustusegu hulka. Kalla täidis küpsisepurupõhjale. Lase 3-4 tundi jahedas tarretuda.

Kohviželele jaoks sega želatiinipulber suhkruga magustatud külma kohviga, siis pane kausike teise, vähese kuuma veega täidetud kaussi ning kuumuta,

ning kuumuta, kuni želatiin lahustub ja vedelik selgeks muutub. Lase veidi jahtuda, siis nirista ettevaatlikult toorjuustutäidisele. Lase jahedas tarretuda.

Toorjuustutort säilib külmikus kuni 2 päeva.

NIPP! Enne serveerimist keera kuum köögirätik ümber koogivormi, siis tuleb metallümbris paremini koogi küljest lahti. (Nami-Nami.ee 5)

Retsept 51. Šveitsi juustupirukas

Selle juustupiruka võiks küpsetada valmis päev-kaks enne serveerimist, sest maitse seistes isegi paraneb. Parimaks lisandiks on lusikatäis hapukat kirsikeedist või mõnda tšatnit.

Kogus: 12-14 lõiku

Koostis:

Põhi:

4 dl nisujahu

0,5 tl soola

1 tl küpsetuspulbrit

200 g võid

1 tk munakollast

Täidis:

3 dl piima

kuni želatiin lahustub ja vedelik selgeks muutub. Lase veidi jahtuda, siis nirista ettevaatlikult toorjuustutäidisele. Lase jahedas tarretuda.

Toorjuustutort säilib külmikus kuni 2 päeva.

NIPP! Enne serveerimist keera kuum köögirätik ümber koogivormi, siis tuleb metallümbris paremini koogi küljest lahti. (Nami-Nami.ee 5)

Retsept 51. Šveitsi juustupirukas

Selle juustupiruka võiks küpsetada valmis päev-kaks enne serveerimist, sest maitse seistes isegi paraneb. Parim lisand on lusikatäis hapukat kirsikeedist või mõnda tšatnit.

Kogus: 12–14 lõiku

Koostis:

Põhi:

4 dl nisujahu

0,5 tl soola

1 tl küpsetuspulbrit

200 g võid

1 munakollane

Täidis:

3 dl piima

3 tk muna
3 sl nisujahu
150 g riivitud juustu *
100 g riivitud Gruyére või
Appenzelleri juustu
150 g riivitud Gouda juustu
2 sl Kirschi e kirsiviina
0,5 tl riivitud muskaatpähklit

Valmistamine:

Pane tainakomponendid (v.a. munarebu) köögikombaini. Täatle puruseguks, siis lisa munakollane ja sega ühtlaseks.

Aseta lahtikäiva pirukavormi põhjale küpsetuspaber, siis aseta peale vormi servad (paber jääb nüüd vormi ja servade vahele). Määri vormi serv ad võiga, siis suru tainas vormi põhja ja servadele. Pane põhi täidise valmistamise ajaks külmkappi.

Valmista täidis. Sega piim, munad ja nisujahu kausis ühtlaseks. Lisa riivitud juustud ja Kirsch. Maitsesta muskaatpähkliga.

Kalla täidis vormi.

Küpseta 175-kraadises ahjus 45 minutit, kuni põhi on küps ja juust pealt kergelt pruunistunud. (Ahjust välja võttes võib täidis veidi vedel tunduda, aga see taheneb jahtudes).

3 muna
3 sl nisujahu
150 g riivitud juustu *
100 g riivitud Gruyére'i või
Appenzelleri juustu
150 g riivitud Gouda juustu
2 sl *Kirsch* 'i e kirsiviina
0,5 tl riivitud muskaatpähklit

Valmistamine:

Pane tainakomponendid (v.a. munarebu) köögikombaini. Töötle puruseguks, siis lisa munakollane ja sega ühtlaseks.

Aseta lahtikäiva pirukavormi põhjale küpsetuspaber, siis aseta peale vormi servad (paber jääb nüüd vormi ja servade vahele). Määri vormi servad võiga, siis suru tainas vormi põhja ja servadele. Pane põhi täidise valmistamise ajaks külmkappi.

Valmista täidis. Selleks sega piim, munad ja nisujahu kausis ühtlaseks. Lisa riivitud juustud ja *Kirsch*. Maitsesta muskaatpähkliga.

Kalla täidis vormi.

Küpseta 175-kraadises ahjus 45 minutit, kuni põhi on küps ja juust pealt kergelt pruunistunud. (Ahjust välja võttes võib täidis veidi vedel tunduda, aga see taheneb jahtudes).

Pirukas säilib külmkapis 3-4 päeva ja maitse seistes ainult paraneb. Serveeri pirukat siiski toatemperatuuril.

(Nami-Nami.ee 6)

Retsept 52. Vanaema munakaste suitsusingiga

Klassikaline eesti munakaste, rammus ja toitev, aga nii-niihea :) Retsept pärit minu vanaema Senta käest.

Kogus: kahele

Koostis:

1 sl (kuhjaga) nisujahu

2 suurt muna

3 dl piima

soola

200 g suitsutatud sealiha (nt

Maamehesinki)

1 keskmise suurusega sibul

hakitud sibulapealseid

Valmistamine:

Klopi väikeses kausis munad jahuga ühtlaseks, siis klopi juurde piim.

Maitsesta soolaga.

Lõika suitsusealiha kuubikuteks, haki sibul peenelt.

Kuumuta pann keskmisel kuumusel, siis lisa singikuubikud ning prae ümberringi kuldseks. Praadimise käigus peaks lisanduma piisavalt

Pirukas säilib külmkapis 3–4 päeva ja maitse seistes ainult paraneb. Serveeri pirukat siiski toatemperatuuril.

(Nami-Nami.ee 6)

Retsept 52. Vanaema munakaste suitsusingiga

Klassikaline eesti munakaste, rammus ja toitev, aga nii-nii hea. Retsept on pärit minu vanaema Senta käest.

Kogus: kahele

Koostis:

1 sl (kuhjaga) nisujahu

2 suurt muna

3 dl piima

soola

200 g suitsutatud sealiha (nt

Maamehesinki)

1 keskmise suurusega sibul

hakitud sibulapealseid

Valmistamine:

Klopi väikeses kausis munad jahuga ühtlaseks, siis klopi juurde piim.

Maitsesta soolaga.

Lõika suitsusealiha kuubikuteks, haki sibul peenelt.

Kuumuta pann keskmisel kuumusel, siis lisa singikuubikud ja prae ümberringi kuldseks. Praadimise käigus peaks lihakuubikutest tulema

rasva lihakuubikutest.

Lisa sibul ning prae mõõdukal tulel pidevalt segades 5-7 minutit, kuni sibul on kuldne.

Vala peale munapiim ning kuumuta pidevalt puulusikaga segades umbes 10 minutit, kuni munasegu on hüübinud.

Puista peale hakitud rohelist sibulat ning serveeri keedetud kartulite ning rukkileivaga. (Nami-Nami.ee 7)

Retsept 53. Eestipärane seljanka

Eestipärase seljanka mõnusus rajaneb mitte tavapärasele suurele lihavalikule, vaid hästi läbi haudunud suurele sibulakogusele.

Kogus: neljale

Koostis:

3 suurt sibulat (350-400 g)

4 sl õli

1 dl kuuma vett

100 g paksu kontsentreeritud tomatipastat

1 l kuuma veiselihapuljongit

(võid võtta 1 liitri vett ja 2 lihapuljongikuubikut või 1-2 sl puljongikontsentraati)

3 loorberilehte

10 tera musta pipart

piisavalt rasva.

Lisa sibul ja prae mõõdukal tulel pidevalt segades 5–7 minutit, kuni sibul on kuldne.

Vala peale muna-piimasegu ja kuumuta pidevalt puulusikaga segades umbes 10 minutit, kuni segu on hüübinud.

Puista peale hakitud sibulapealseid ning serveeri keedetud kartulite ja rukkileivaga. (Nami-Nami.ee 7)

Retsept 53. Eestipärane seljanka

Eestipärase seljanka muudab mõnusaks hästi läbi haudunud suur sibulakogus, mitte tavapärane lai lihavalik.

Kogus: neljale

Koostis:

3 suurt sibulat (350–400 g)

4 sl õli

1 dl kuuma vett

100 g paksu kontsentreeritud tomatipastat

1 l kuuma veiselihapuljongit

(võid võtta 1 liitri vett ja 2 lihapuljongikuubikut või 1–2 sl puljongikontsentraati)

3 loorberilehte

10 tera musta pipart

2 - 3 hapukurki
200 g viinerit
200 g Krakovi vm suitsuvorsti
praejääke
Serveerimiseks:
Saaremaa 20% hapukoort

Valmistamine:

Lõika sibulad pikuti neljaks ja seejärel iga sektor õhukesteks viiludeks. Kuumuta potis õli, lisa sibulad ning prae mõned minutid tasasel tulel, kuni sibul pehmenema hakkab. Lisa kuum vesi, pipraterad ja loorberilehed ning hauta tasasel kuumusel umbes veerand tundi, kuni sibulamass on pehme ja kuldkollane.

Lisa tomatipüree ja hauta tasakesi veel mõned minutid.

Lisa ülejäänud keev vesi ja puljongikontsentraat, pikuti poolitatud ja õhukeselt viilutatud hapukurgid, tükeldatud sink, viinerid ja praejäägid.

Lase seljankal aeglaselt keema tõusta, siis alanda kuumust ja lase kaane all 10 minutit tasakesi podiseda.

Soovi korral tõsta loorberileht vahukulbiga välja. Maitsesta lõplikult, soovi korral lisa veidi sidrunimahla.

Tõsta igale portsjonile paksu hapukoort või jogurtit. (Nami-

2–3 hapukurki
200 g viinerit
200 g Krakovi vm suitsuvorsti
praejääke
Serveerimiseks:
Saaremaa 20% hapukoort

Valmistamine:

Lõika sibulad pikuti neljaks ja seejärel iga sektor õhukesteks viiludeks. Kuumuta potis õli, lisa sibulad ja prae mõned minutid tasasel tulel, kuni sibul pehmenema hakkab. Lisa kuum vesi, pipraterad ja loorberilehed ning hauta madalal kuumusel umbes veerand tundi, kuni sibulamass on pehme ja kuldkollane.

Lisa tomatipüree ja hauta tasakesi veel mõned minutid.

Lisa ülejäänud keev vesi, puljongikontsentraat, pikuti poolitatud ja õhukeselt viilutatud hapukurgid, tükeldatud sink, viinerid ning praejäägid.

Lase seljankal aeglaselt keema tõusta, siis vähenda kuumust ja lase kaane all 10 minutit tasakesi podiseda.

Soovi korral tõsta loorberileht vahukulbiga välja. Maitsesta, soovi korral lisa veidi sidrunimahla.

Tõsta igale portsjonile paksu

Nami.ee 8)

Retsept 54. Juustu-kapsapirukas tilliga

Selle retsepti järgi saad suure plaadipiruka. Põhjaks on muretainas, millele on lisatud vastavalt soovile kas kodujuustu, kohupiima või ricottat. Minule meeldib see pirukas üsna väikesteks tükkideks lõigatuna.

Kogus: 24 tk

Koostis:

Tainas:

200 g kodujuustu *või*

ricotta juustu *või*

kohupiima

200 g pehmet võid

300 g nisujahu (5 dl)

0,5 tl soola

Kate:

1 kg värsket kapsast

1 dl vett

1 tl soola

1 tl suhkrut

hakitud tilli

200 g riivitud juustu

4 muna

200 g hapukoort

hapukoort või jogurtit. (Nami-Nami.ee 8)

Retsept 54. Juustu-kapsapirukas tilliga

Selle retsepti järgi saad suure plaadipiruka. Põhi on muretainas, millele on lisatud soovi järgi kas kodujuustu, kohupiima või *ricotta*'t. Minule meeldib see pirukas üsna väikesteks tükkideks lõigatuna.

Kogus: 24 tk

Koostis:

Tainas:

200 g kodujuustu *või*

ricotta't *või*

kohupiima

200 g pehmet võid

300 g nisujahu (5 dl)

0,5 tl soola

Kate:

1 kg värsket kapsast

1 dl vett

1 tl soola

1 tl suhkrut

hakitud tilli

200 g riivitud juustu

4 muna

200 g hapukoort

Valmistamine:

Valmista esmalt põhi. Selleks sega kodujuust/*ricotta*/kohupiim, toasoe või, jahu, sool ja suhkur ühtlaseks tainaks. Pane täidise valmistamise ajaks külmkappi tahenema.

Haki kapsas peeneks ja hauta vähese veega tasasel tulel poolpehmeks (u 10 minutit).

Maitsesta kapsas soola, suhkru ja hakitud tilliga ning hauta veel umbes 10-15 minutit. (Vajadusel nõruta sõelal veidi kuivemaks).

Rulli tainas lahti ja suru ahjuplaadi põhjale ja äärtele. Jaota maitsestatud kapsas ühtlaselt tainale. Riivi juust ja puista kapsale.

Klopi munad hapukoorega lahti ning vala ühtlaselt pirukale.

Küpseta 200kraadises ahjus 30 minutit, kuni pirukas on pealt kergelt kuldne. (Nami-Nami.ee 9)

Retsept 55. Rooskapsad sidruni ja küüslauguga

Lihtne ja mõnus rooskapsaröög, kus väikesed kapsapead praetakse pannil koos küüslauguga kuldpruuniks ja maitsestatakse sidruniga.

Kogus: neljale kuni kuuetele

Valmistamine:

Valmista esmalt põhi. Selleks sega kodujuust/*ricotta*/kohupiim, toasoe või, jahu, sool ja suhkur ühtlaseks tainaks. Pane see täidise valmistamise ajaks külmkappi tahenema.

Haki kapsas peeneks ja hauta vähese veega tasasel tulel poolpehmeks (u 10 minutit).

Maitsesta kapsas soola, suhkru ja hakitud tilliga ning hauta veel umbes 10–15 minutit. (Vajaduse korral nõruta sõelal veidi kuivemaks).

Rulli tainas lahti ning suru ahjuplaadi põhjale ja äärtele. Jaota maitsestatud kapsas ühtlaselt tainale. Riivi juust ja puista kapsale.

Klopi munad hapukoorega lahti ja vala ühtlaselt pirukale.

Küpseta 200-kraadises ahjus 30 minutit, kuni pirukas on pealt kergelt kuldne. (Nami-Nami.ee 9)

Retsept 55. Rooskapsad sidruni ja küüslauguga

Lihtne ja mõnus rooskapsaröög. Kapsapead praetakse pannil koos küüslauguga kuldpruuniks ja maitsestatakse sidruniga.

Kogus: neljale kuni kuuetele

Koostis:

1 kg rooskapsast
4 sl oliiviõli
3 - 4 küüslauguküünt
1 sidruni mahl ja riivitud koor
soola ja musta pipart
paar lusikatäit riivitud
kuivemat juustu – nt parmesani

Valmistamine:

Puhasta rooskapsad - lõika varrejupp lühemaks, eemalda koledad välimised lehed. Väikesed rooskapsad lõika pooleks, suuremad neljaks.

Kuumuta õli suurel paksupõhjalisel prapannil. Lisa rooskapsas ning prae 7-10 minutit, aeg-ajalt segades, kuni kapsad on seest pehme ja pealt karamellistunud ja kaunilt kuldpruunid. Mõni minut enne valmimist lisa hakitud küüslauk.

Maitsesta soola ja pipraga, lisa sidrunimahl ja riivitud sidrunikoor. Kuumuta segades veel 1-2 minutit, siis maitsesta vajadusel veel soola-pipraga.

Pane serveerimiskaussi, puista peale riivitud juust ja serveeri. (Nami-Nami.ee 10)

Koostis:

1 kg rooskapsast (e Brüsseli kapsast)
4 sl oliiviõli
3–4 küüslaugu küünt
1 sidruni mahl ja riivitud koor
soola ja musta pipart
paar lusikatäit riivitud
kuivemat juustu – nt parmesani

Valmistamine:

Puhasta rooskapsad: lõika varrejupp lühemaks ja eemalda koledad välimised lehed. Lõika väikesed rooskapsad pooleks, suuremad neljaks.

Kuumuta õli suurel paksupõhjalisel praepannil. Lisa rooskapsad ning prae aeg-ajalt segades 7–10 minutit, kuni kapsad on seest pehmed ning pealt karamellistunud ja kaunilt kuldpruunid. Mõni minut enne valmimist lisa hakitud küüslauk.

Maitsesta soola ja pipraga, lisa sidrunimahl ning riivitud sidrunikoor. Kuumuta segades veel 1–2 minutit, siis maitsesta vajaduse korral soola-pipraga.

Pane serveerimiskaussi, puista peale riivitud juust ja serveeri. (Nami-Nami.ee 10)

Retsept 56. Piprasteik Worcesteri kastmega

Briti koka Marco Pierre White'i idee põhjal valmistatud veiselõik piprase koorekastmega ehk *steak au poivre*, aga mugandatud.

Kogus: kahele

Koostis:

2 x 200 g veise välisfileelõiku

soola ja musta pipart

praadimiseks oliiviõli

Kaste:

5 sl Worcesteri kastet (0,75 dl)

1 dl 35% rõõska koort

pool Knorri kanapuljongikuubikut

10 - 20 rohelist pipratera

Valmistamine:

Steigid: Kuumuta suur paksupõhjaline praepann hästi tuliseks. Maitsesta lihalõigud soola-pipraga. Pane pannile veidi õli. Aseta lihalõigud pannile ja prae umbes 2 minutit, siis pööra ringi ja küpseta veel 2 minutit (*medium-rare*).*

Võta lihalõigud pannilt ja soojale pane taldrikule ootama.

Kaste: kalla Worcesteri kaste pannile, keeda tugeval kuumusel kokku ehk redutseeri poole võrra. Lisa rõõsk

Retsept 56. Pipralihalõik Worcesteri kastmega

Briti koka Marco Pierre White'i idee põhjal valmistatud veiselõik piprase koorekastmega ehk *steak au poivre*, aga mugandatud.

Kogus: kahele

Koostis:

2 x 200 g veise välisfileelõiku

soola ja musta pipart

praadimiseks oliiviõli

Kaste:

5 sl Worcesteri kastet (0,75 dl)

1 dl 35% rõõska koort

pool Knorri kanapuljongikuubikut

10–20 rohelist pipratera

Valmistamine:

Lihalõigud: Kuumuta suur paksupõhjaline praepann hästi tuliseks. Maitsesta lihalõigud soola-pipraga. Pane pannile veidi õli. Aseta lihalõigud pannile ja prae umbes 2 minutit, siis pööra ringi ja küpseta veel 2 minutit (*medium rare*)*. Võta lihalõigud pannilt ja pane soojale taldrikule ootama.

Kaste: Kalla Worcesteri kaste pannile, keeda kõrgel kuumusel, kuni kaste muutub paksemaks.. Lisa rõõsk koor,

koor, kuumuta keemiseni. (*Soovi korral lisa pool kanapuljongikuubikut*)**. Lase kastmel podiseda ja veidi pakseneda, siis lisa pipraterad. Pane lihalõigud uuesti pannile, kuumuta läbi ja serveeri.

* Küpsetamise kestus sõltub sellest, kas kasutad tavalise või lihaveise liha, milline lihatükk on (lõik, paksus jne).

** Marco Pierre White'i retsept on ühtlasi Knorri reklaamretsept - algretseptis hõõruti pool puljongikuubikust oliiviõliga pastaks ja määrati soola-pipra asemel lihalõikudele. (Nami-Nami.ee 11)

Retsept 57. Steik *puttanesca* kastme ja juustuse kartulipudruga

Mozzarella'ne kartulipuder ja *puttanesca* kaste annavad roale Itaalia meki.

Kogus: kahele

Koostis:

Kartulipuder:

2 tk suurt kartulit

3 sl piima

1 sl oliiviõli

väike peotäis värsket basiilikut

kuumuta keemiseni. (*Soovi korral lisa pool kanapuljongikuubikut*)**. Lase kastmel podiseda ja veidi pakseneda, siis lisa pipraterad.

Pane lihalõigud uuesti pannile, kuumuta läbi ja serveeri.

* Küpsetamise kestus sõltub sellest, kas kasutad tavalise või lihaveise liha, milline lihatükk on (lõik, paksus jne).

** Marco Pierre White'i retsept on ühtlasi Knorri reklaamretsept – algretseptis hõõruti pool puljongikuubikust oliiviõliga pastaks ja määrati soola-pipra asemel lihalõikudele. (Nami-Nami.ee 11)

Retsept 57. Lihalõik *puttanesca*-kastme ja juustuse kartulipudruga

Mozzarella'ne kartulipuder ja *puttanesca*-kaste annavad roale Itaalia meki.

Kogus: kahele

Koostis:

Kartulipuder:

2 suurt kartulit

3 sl piima

1 sl oliiviõli

väike peotäis värsket basiilikut

50 g pühvliimast mozzarella juustu

Puttanesca-kaste:

1 sl oliiviõli

4 tk hakitud väiksemat tomatit (või 200 g purk konservitud purustatud tomatit)

2 tk hakitud anšoovisefileed

1 tl hakitud kappareid

6 tl musti oliive (haki)

tšillihelbeid

Steigid:

2 lõiku veisefileed (a 200 g, *sirloin steak*)

soola

musta pipart

Valmistamine:

Koori ja tükelda kartulid. Keeda soolaga maitsestatud vees 15 minutit või kuni kartulid on pehme. Siis kurna, lisa piim ja 1 sl oliiviõli ja tamba pudruks. Lisa mozzarella kuubikud ja haki basiilik, sega kartulipudru hulka. Ära liialt sega, sest siis muutub juust venivaks.

Samal ajal kuumuta 1 sl oliiviõli madalas potis, lisa kastmekomponendid. Kuumuta keskmisel tulel, kuni tomatid on kastmeks katki keenud.

Maitsesta veiselihalõigud ja grilli 3

50 g pühvliimast *mozzarella*'t

Puttanesca-kaste:

1 sl oliiviõli

4 hakitud väiksemat tomatit (või 200 g purk konservitud purustatud tomatit)

2 hakitud anšoovisefileed

1 tl hakitud kappareid

6 tl musti oliive (haki)

tšillihelbeid

Lihalõigud:

2 lõiku veisefileed (u 200 g, seljatükk)

soola

musta pipart

Valmistamine:

Koori ja tükelda kartulid. Keeda soolaga maitsestatud vees 15 minutit või kuni kartulid on pehmed. Siis kurna, lisa piim ja 1 sl oliiviõli ning tamba pudruks. Lisa *mozzarella*-kuubikud ja haki basiilik, sega kartulipudru hulka. Ära liialt sega, sest siis muutub juust venivaks.

Samal ajal kuumuta 1 sl oliiviõli madalas potis, lisa kastmekomponendid. Kuumuta keskmisel tulel, kuni tomatid on kastmeks katki keenud.

Maitsesta veiselihalõigud ja grilli 3

minutit mõlemalt poolt toore ('medium') ja 5 minutit mõlemalt poolt küpse ('well done') steigi jaoks. Serveeri steike kastmega, kõrvale paku juustust kartuliputru. (Nami-Nami.ee 12)

Retsept 58. Tikri-martsipanikook

Lihtne plaadikook, kus hapukad tikrid ja magusad martsipanitükid maitset ja tekstuuri annavad ja teineteist kenasti täiendavad.

Kogus: kaheksale

Koostis:

4 suurt muna

250 g suhkrut (u 3 dl)

150 - 200 g riivitud martsipani

250 g nisujahu (u 4 dl)

soola

Peale:

5 dl puhastatud tikreid

demerara või pärlsuhkrut

50 g võid

Valmistamine:

Vahusta munad suhkruga kohevaks heledaks vahuks.

Riivi martsipanimass jämedalt või näpista väiksemateks tükkideks, lisa muna-suhkruvahule. Lisa jahu ja

minutit mõlemalt poolt poolküpse (*medium*) ja 5 minutit mõlemalt poolt küpse (*well done*) liha jaoks.

Serveeri lihalõike kastmega, kõrvale paku juustust kartuliputru. (Nami-Nami.ee 12)

Retsept 58. Tikri-martsipanikook

Lihtne plaadikook, kus hapukad tikrid ja magusad martsipanitükid maitset ja tekstuuri annavad ning teineteist kenasti täiendavad.

Kogus: kaheksale

Koostis:

4 suurt muna

250 g suhkrut (u 3 dl)

150–200 g riivitud martsipani

250 g nisujahu (u 4 dl)

soola

Peale:

5 dl puhastatud tikreid

Demerara või pärlsuhkrut

50 g võid

Valmistamine:

Mikserda munad suhkruga kergeks heledaks vahuks.

Riivi martsipanimass jämeda riiviga või näpista väiksemateks tükkideks, lisa muna-suhkruvahule. Lisa jahu ja

noatsatäis soola, sega hoolega.

Kalla tainas võitatud ja riivsaiaiga ülepuistatud või küpsetuspaberiga vooderdatud väiksemale ahjuplaadile (25x35 cm).

Puista peale puhastatud tikrid, raputa peale demerara või pärliuhkrut. Kõige peale natuke võitükikesi.

Küpseta 200kraadises ahjus umbes 45 minutit, kuni kook on küpsenud.

Serveeri (kergelt vahustatud) vanillikastmega. (Nami-Nami.ee 13)

Retsept 59. Porgandisalat sihvkadega

Toorsalat, Paleo, gluteenivaba, vegan (kui kasutad vahtrasiirupit). Röstitud sihvkaade ja porgandite kooslus on täitsa tore!

Kogus: kümnele

Koostis:

150 g puhastatud päevalilleseemneid (nt Germund)

soola

1 kg porgandeid

2 dl hakitud sibulapealseid (peamiselt valget osa)

5 sl oliiviõli

0,5 dl värskelt pressitud sidruni mahla

noatsatäis soola, sega hoolega.

Kalla tainas võitatud ja riivsaiaiga ülepuistatud või küpsetuspaberiga vooderdatud väiksemale ahjuplaadile (25 × 35 cm).

Puista peale puhastatud tikrid, raputa peale Demerara või pärliuhkrut. Kõige peale pane natuke võitükikesi.

Küpseta 200-kraadises ahjus umbes 45 minutit, kuni kook on küpsenud.

Serveeri (kergelt vahustatud) vanillikastmega. (Nami-Nami.ee 13)

Retsept 59. Porgandisalat päevalilleseemnetega

Toorsalat, paleodieet, gluteenivaba, vegan (kui kasutad vahtrasiirupit). Röstitud päevalilleseemnete ja porgandite kooslus on täitsa tore!

Kogus: kümnele

Koostis:

150 g puhastatud päevalilleseemneid (nt Germund)

soola

1 kg porgandeid

2 dl hakitud sibulapealseid (peamiselt valget osa)

5 sl oliiviõli

0,5 dl värskelt pressitud sidrunimahla

0,5 tl purustatud musta pipart
1 sl mett või vahtrasiirupit

Valmistamine:

Kuumuta ahi 180C. Maitsesta puhastatud seemned vähese soolaga, siis laota ühtlase kihina ahjuplaadile. Küpseta umbes 5 minutit, kuni seemned on kenasti röstitud. Sega paar korda röstimise ajal. Tõsta kaussi ja lase jahtuda.

Valmista salatikaste. vispelda sidrunimahl, sool (1 tl), pipar, mesi/vahtrasiirup ja oliiviõli väikeses kausis ühtlaseks.

Koori vajadusel porgandid, riivi jämedalt. Pane riivitud porgandid ja hakitud roheline sibul suurde kaussi. Lisa salatikaste, sega läbi. Lisa jahtunud seemned ning sega kergelt läbi. (Nami-Nami.ee 14)

Retsept 60. Misomarinaadis kurgid

Tüüpiline Jaapani suvine roog *kyuri momi*, eriti maapiirkondades. Kurgid peaksid olema hästi peenikesed!

Kogus: kuuele

Koostis:

750 g (jaapani) kurki (u 7-8 kurki)

0,5 tl purustatud musta pipart
1 sl mett või vahtrasiirupit

Valmistamine:

Kuumuta ahi 180 °C-ni. Maitsesta puhastatud seemned vähese soolaga, siis laota ühtlase kihina ahjuplaadile. Küpseta umbes 5 minutit, kuni seemned on kenasti röstitud. Sega seemneid paar korda röstimise ajal. Tõsta kaussi ja lase jahtuda.

Valmista salatikaste. Selleks vispelda sidrunimahl, sool (1 tl), pipar, mesi/vahtrasiirup ja oliiviõli väikeses kausis ühtlaseks.

Koori vajaduse korral porgandid, riivi jämeda riiviga. Pane riivitud porgandid ja hakitud roheline sibul suurde kaussi. Lisa salatikaste, sega läbi. Lisa jahtunud seemned ja sega kergelt läbi. (Nami-Nami.ee 14)

Retsept 60. Misomarinaadis kurgid

Tüüpiline Jaapani (eriti maapiirkondade) suvine roog *kyuri momi*. Kurgiviilud peaksid olema lõigatud hästi õhukeselt!

Kogus: kuuele

Koostis:

750 g (jaapani) kurki (u 7–8 kurki)

0,5 sl peenelt jahvatatud meresoola
4 sl musti seesamiseemneid
3 sl pruuni riisi misopastat (genmai miso)
2 sl riisiäädikat
6 pronkslehte

Valmistamine:

Lõika kurgid paberõhukesteks viiludeks, sega kausis koos soolaga ja lase 10 minutit seista.

Samal ajal rösti seesamiseemned keskmisel kuumusel kuival pannil, kuni need praksuma hakkavad. Pane uhmrise ja tambi peeneks (mõned võivad terveks jääda). Lisa misopasta ja riisiäädikas ja sega ühtlaseks kreemjaks kastmeks.

Suru kurgiviilud kuivemaks, siis sega seesami-misokastme hulka.

Pane shiso- ehk pronkslehed üksteise peale, keera rulli ja lõika siis õhukesteks ribadeks. Sega õrnalt kurgisalati hulka. (Nami-Nami.ee 15)

Retsept 61. Avokaadolassi

... ehk India-pärane avokaado-jogurtijook kardemoniga. Serveeri jahtunult.

Kogus: kahele

0,5 sl peeneks jahvatatud meresoola
4 sl musti seesamiseemneid
3 sl pruuni riisi misopastat (genmai miso)
2 sl riisiäädikat
6 pronkslehte

Valmistamine:

Lõika kurgid paberõhukesteks viiludeks, sega kausis soolaga ja lase 10 minutit seista.

Samal ajal rösti seesamiseemned keskmisel kuumusel kuival pannil, kuni need praksuma hakkavad. Pane seemned uhmrise ja tambi peeneks (mõned võivad terveks jääda). Lisa misopasta ja riisiäädikas ning sega ühtlaseks kreemjaks kastmeks.

Suru kurgiviilud kuivemaks, siis sega seesami-misokastme hulka.

Pane pronkslehed üksteise peale, keera rulli ja lõika siis õhukesteks ribadeks. Sega õrnalt kurgisalati hulka. (Nami-Nami.ee 15)

Retsept 61. Avokaadolassi

... ehk India-pärane avokaado-jogurtijook kardemoniga. Serveeri jahtunult.

Kogus: kahele

Koostis:

2 küpset avokaadot

1,25 dl maitsestatamata (kreeka
stiilis) jogurtit

2,5 dl täispiima

2 - 3 sl suhkrut

4 kardemonikupra seemned

1 sl roosivett *või*

ingverisiirupit

Valmistamine:

Lõika avokaado pikuti pooleks, eemalda seeme ning uurista välja viljaliha. Lõika viljaliha tükkideks. Pane kannmikserisse, lisa jogurt, piim, suhkur, purustatud kardemon ja roosivesi. Töötle ühtlaseks.

Maitse - vajadusel lisa veel veidi suhkrut. (Nami-Nami.ee 16)

Retsept 62. Maailma parimad rabarbrimuffinid

Väga lihtsad ja maitavad muffinid, mitte väga magusad. Muffinid on rohke rabarbrisalduse tõttu värsked ja mahlased ka järgmisel päeval. Kui soovid, torka enne küpsetamist iga muffini sisse tükk suhkrustatud ingverit.

Laia valiku muffinivorme, muffinipabereid (fotol) jm tarvikuid

Koostis:

2 küpset avokaadot

1,25 dl maitsestatamata
(Kreeka) jogurtit

2,5 dl täispiima

2–3 sl suhkrut

4 kardemonikupra seemned

1 sl roosivett *või*

ingverisiirupit

Valmistamine:

Lõika avokaadod pikuti pooleks, eemalda seeme ja uurista koorest välja viljaliha. Lõika viljaliha tükkideks. Pane kannmikserisse, lisa jogurt, piim, suhkur, purustatud kardemon ja roosivesi. Mikserda ühtlaseks.

Maitse – vajaduse korral lisa veel veidi suhkrut. (Nami-Nami.ee 16)

Retsept 62. Maailma parimad rabarbrimuffinid

Väga lihtsad ja maitavad muffinid, mis ei ole väga magusad. Muffinid on palju rabarbrit, seetõttu on need värsked ja mahlased ka järgmisel päeval. Kui soovid, torka enne küpsetamist iga muffini sisse tükk suhkrustatud ingverit.

Laia valiku muffinivorme, muffinipabereid (fotol) jm tarvikuid

leiate nt kauplusest APELSIN
(Tallinnas Järve keskuses ja Rakveres
Vaala keskuses).

Kogus: 12 tk

Koostis:

2 suurt muna
125 g suhkrut (1,5 dl)
150 g nisujahu (2,5 dl)
1 tl küpsetuspulbrit
2 tl vanillisuhkrut
1 tl jahvatatud kaneeli
150 g paksemat hapukoort
50 g ehk 0.5 dl sulatatud võid
300 g tükeldatud rabarbrit

Valmistamine:

Vahusta munad suhkruga kohevaks.
Sega kuivained omavahel.
Sega munavahu hulka vaheldumisi
hapukoor, jahtunud sulavõi ja
kuivained.
Viimasena lisa rabarbritükid.
Jaota tainas paberist
muffinivormidesse, pannes vormid
ääreni täis. Soovi korral puista peale
kaneeli ja demerara-suhkrut.
Küpseta 225kraadises ahjus umbes 15
minutit*.
Jahtunud muffinitele puista
tuhksuhkrut.

leiate nt kauplusest APELSIN
(Tallinnas Järve keskuses ja Rakveres
Vaala keskuses).

Kogus: 12 tk

Koostis:

2 suurt muna
125 g suhkrut (1,5 dl)
150 g nisujahu (2,5 dl)
1 tl küpsetuspulbrit
2 tl vanillisuhkrut
1 tl jahvatatud kaneeli
150 g paksemat hapukoort
50 g ehk 0,5 dl sulatatud võid
300 g tükeldatud rabarbrit

Valmistamine:

Vahusta munad suhkruga kohevaks.
Sega kuivained omavahel.
Sega munavahu hulka vaheldumisi
hapukoor, jahtunud sulavõi ja
kuivained.
Viimasena lisa rabarbritükid.
Jaota tainas paberist
muffinivormidesse, pane vormid
ääreni täis. Soovi korral puista peale
kaneeli ja Demerara suhkrut.
Küpseta 225-kraadises ahjus umbes
15 minutit*.
Jahtunud muffinitele puista
tuhksuhkrut.

** Meie elektriahjus küpsevad muffinid 225-kraadi juures 15 minutit. Ent ahjud on erinevad ja paljud "luiskavad" kraadide osas - võib-olla läheb muffinite küpsetamiseks aega veidi rohkem. (Nami-Nami.ee 17)*

Retsept 63. Suvikõrvitsalasanje

Lihne ja kiirestivalmiv vormiroog suvikõrvitsa, ricotta ja tomatikastmega.

Kogus: kolmele kuni neljale

Koostis:

2 sl oliiviõli

750 g suvikõrvitsat (2 suurt)

2 hakitud küüslauguküünt

0,5 tl tšillipulbrit *või*

tšillihelbeid

250 g ricotta juustu

peotäis hakitud värsket basiilikut

3 sl riivitud parmesani + pealeraputamiseks

400 g valmis tomatikastet

6 lasanjeplaati

soola ja musta pipart

Valmistamine:

Kuumuta suurel pannil lusikatäis õli.

Lisa jämedalt riivitud suvikõrvits, hakitud küüslauk ning tšillihelbed, maitsesta soolaga. Prae aeg-ajalt

** Meie elektriahjus küpsevad muffinid 225 kraadi juures 15 minutit. Ent ahjud on erinevad ja paljud „luiskavad“ kraadide osas – võib-olla läheb muffinite küpsetamiseks aega veidi rohkem. (Nami-Nami.ee 17)*

Retsept 63. Suvikõrvitsalasanje

Lihne ja kiiresti valmiv vormiroog suvikõrvitsa, ricotta ja tomatikastmega.

Kogus: kolmele kuni neljale

Koostis:

2 sl oliiviõli

750 g suvikõrvitsat (2 suurt)

2 hakitud küüslaugu küünt

0,5 tl tšillipulbrit *või*

tšillihelbeid

250 g ricotta't

peotäis hakitud värsket basiilikut

3 sl riivitud parmesani + peale raputamiseks

400 g valmis tomatikastet

6 lasanjeplaati

soola ja musta pipart

Valmistamine:

Kuumuta suurel pannil lusikatäis õli.

Lisa jämeda riiviga riivitud suvikõrvits, hakitud küüslauk ja tšillihelbed, maitsesta soolaga. Prae

segades keskmisel kuumusel, kuni suvikõrvits pehmeneb. Võta pann tulelt, sega juurde hakitud basiilik ja riivitud parmesan, maitsesta soola-pipraga. Sega juurde ricotta.

Võta väiksem ahjuvorm (ca 25x35 cm) ning laota põhjale kolmandiks suvikõrvitsasegust. Sellele määri veerand tomatikastet ning laota peale kiht lasanjeplaat. Korda, nii et saaksid kaks kihti lasanjeplaat. Pealmise kihi peale laota ülejäänud suvikõrvitsasegu ning alles jäänud (ehk siis pool) tomatikastmest.

Riivi peale rohkelt parmesani.

Küpseta 200-kraadises ahjus 20-25 minutit, kuni roog on läbi küpsenud ja "mulksub".

Lase enne serveerimist veidi jahtuda - siis on lasanjet kergem portsjoniteks lõigata. (Nami-Nami.ee 18)

Retsept 64. Bese

4 munavalget
350 g suhkrut
vanilliini

Kui Sa ei kasutata otse külmutuskapist võetud mune siis jahuta eelnevalt munavalged. Jahuta

aeg-ajalt segades keskmisel kuumusel, kuni suvikõrvits pehmeneb. Võta pann tulelt, sega juurde hakitud basiilik ja riivitud parmesan, maitsesta soola-pipraga. Sega juurde ricotta.

Võta väiksem ahjuvorm (ca 25 × 35 cm) ja laota kolmandik suvikõrvitsasegust põhjale. Sellele määri veerand tomatikastet ja laota peale kiht lasanjeplaat. Korda, nii et saaksid kaks kihti lasanjeplaat. Pealmisele kihile laota ülejäänud suvikõrvitsasegu ja alles jäänud tomatikaste.

Riivi peale rohkelt parmesani.

Küpseta 200-kraadises ahjus 20–25 minutit, kuni roog on läbi küpsenud ja „mulksub“.

Lase enne serveerimist veidi jahtuda, siis on lasanjet kergem portsjoniteks lõigata. (Nami-Nami.ee 18)

Retsept 64. Bese

4 munavalget
350 g suhkrut
vanilliini

Kasuta otse külmutuskapist võetud mune või siis jahuta enne munavalged. Jahuta ka

ka vahustamisnõu.

Alusta mikseriga vahustamist aeglasel käigul. Umbes 20-30 sekundi pärast lülita mikser kiiremale käigule.

Kui munavalge on muutunud valkjaks vahuks, alusta vähehaaval suhkrul lisamist, samal ajal vahustamist jätkates. Vaht peab olema tihe ja kohev, mitte raske ja läikiv. Vahustamise lõpul peab vaht olema täiesti valge ja tihe ning seisma vahustil.

Küpseta beseed küpsetusplaadile asetatud küpsetuspaberil kas siis 1 cm paksuse ühtlase kihina või pane teelusikaga või kondiitripritsiga u. 1 kroonise metallraha suurused ümarad nupud, viimaseid võib kasutada tortide kaunistamisel või tarvitada beseeküpsistena.

Küpseta beseed eelsoojendatud ahjus 110-90 °C juures umbes 1 tund, kusjuures poolel küpsetusajal peab toode värvuma õrnalt beežiks ja jääma selliseks küpsetamise lõpuni.

Küpsetamise lõppjärgus jahutatakse ahi maha, et besee täielikult kuivaks. Valminud besee on kuiv, kohev ja tuleb kergesti paberi küljest lahti.

Hüva nõu:

vahustamisnõu.

Alusta mikseriga vahustamist aeglasel käigul. Umbes 20–30 sekundi pärast lülita mikser kiiremale käigule.

Kui munavalge on muutunud valkjaks vahuks, alusta vähehaaval suhkrul lisamist, samal ajal jätkka vahustamist. Vaht peab olema kõva ja kohev, mitte raske ja läikiv. Lõpeta vahustamine, kui vaht on täiesti valge ja kõva ning seisab vahustil.

Kata küpsetusplaat küpsetuspaberiga. Küpseta beseed kas siis 1 cm paksuse ühtlase kihina või tee beseest teelusika või kondiitripritsiga u ühekroonise metallraha suurused ümarad nupud. Viimaseid võib süüa küpsistena või kasutada tortide kaunistamisel.

Küpseta beseed eelsoojendatud ahjus 90–110 °C juures umbes 1 tund, kusjuures pärast poolt tundi peaks toode värvuma õrnalt beežiks ja jääma selliseks küpsetamise lõpuni.

Küpsetamise lõppjärgus jahuta ahi maha, et besee täielikult kuivaks. Valmis besee on kuiv, kohev ja tuleb kergesti paberi küljest lahti.

Hüva nõu:

Vahustamisnõu peab olema väga

Vahustamisnõu peab olema väga puhas ja külm. (Kokaraamat 1)

Retsept 65. Pizzataigen

15 g värsket või 4 tl kuivpärm
veidi suhkrut
250 ml sooja vett
350 g nisujahu
näpuotsatäis jämedatsoola
30 ml (2 sl) oliiviõli

Sega pärm suhkruga ja vähesel soojal veega ning jäta umbes 20 minutiks soojale kohale, kuni vedelik hakkab vahutama.

Sega pärmivedelik koos ülejäänud veega, jahu, soolaga ja oliiviõliga ning sõtku, kuni taigas on ühtlane ega kleepu enam.

Tõsta taigen õliga määratud kaussi, kata õlitatud kilega ja jäta soojale kohale umbes 1 tunniks, kuni taigen on kerkinud kahekordseks.

Sõtku uuesti ja vormi soovikohaselt. (Kokaraamat 2)

Retsept 66. Keedutaigen

1/2 kl piima või vett
25 g rasva
100 g jahu
2-3 muna
soola

puhas ja külm. (Kokaraamat 1)

Retsept 65. Pitsatainas

15 g värsket pärm või 4 tl kuivpärm
veidi suhkrut
250 ml sooja vett
350 g nisujahu
näpuotsatäis jämedat soola
30 ml (2 sl) oliiviõli

Sega pärm suhkruga ja vähesel soojal veega ning jäta umbes 20 minutiks soojale kohale, kuni vedelik hakkab vahutama.

Sega pärmivedelik ülejäänud veega, jahu, soolaga ja oliiviõliga ning sõtku, kuni saadud taigas on ühtlane ega kleepu enam.

Tõsta taigas õliga määratud kaussi, kata õlitatud kilega ja jäta soojale kohale umbes 1 tunniks, kuni taigas on kerkinud kahekordseks.

Sõtku uuesti ja vormi soovi kohaselt. (Kokaraamat 2)

Retsept 66. Keedutainas

1/2 kl piima või vett
25 g rasva
100 g jahu
2-3 muna
soola

Keedutaignast kookides tekivad küpsetamisel jahu läbikeetmisest tingitult suured õõnsused, mistõttu neid kooke nimetatakse „tuuletaskuteks” ja kasutatakse peamiselt täidistega. Kookide õnnestumiseks peab jahu hästi paisuma, ahi peab olema algul kuumem, hiljem jahedam.

Kuumuta piim keemiseni. Lisa sool ja rasv.

Lisa korruga jahu, sega hästi. Keeda paar minutit, kuni taigen moodustab ühtse keedunõust eralduva tomбу, jahuta 60-70°C-ni.

Lisa ükshaaval munad, iga järgnev muna taignaga täiesti läbi segades. Valmis taigen peab olema veidi läikiv ja ühtlaselt paks. Koogid vormi kahe lusika abil või kasutades taignapritsi. Küpseta ahjus. (Kokaraamat 3)

Retsept 67. Banaanid kakao – hapukoorekastmega

4-5 sl kakaod

2 banaani

6-7 sl hapukoort

3-4 tl suhkurt

punaseid sõstraid

non pabelle

Jahu läbikeetmisel tekivad kookidesse suured õõnsused, mistõttu neid kooke nimetatakse „tuuletaskuteks“ ja süüakse peamiselt täidistega. Kookide õnnestumiseks peab jahu hästi paisuma ja ahi olema algul kuumem, hiljem jahedam.

Kuumuta piim keemiseni. Lisa sool ja rasv.

Lisa korruga jahu, sega hästi. Keeda paar minutit, kuni tainas moodustab ühtse keedunõust eralduva tomбу, siis jahuta tainas 60–70 °C-ni.

Lisa ükshaaval munad, sega iga muna tainaga täiesti läbi. Valmis tainas peab olema veidi läikiv ja ühtlaselt paks. Vormi koogid kahe lusika või taignapritsi abil. Küpseta ahjus. (Kokaraamat 3)

Retsept 67. Banaanid kakao- hapukoorekastmega

4–5 sl kakaod

2 banaani

6–7 sl hapukoort

3–4 tl suhkrut

punaseid sõstraid

nonpabelle

Tükelda mõlemad banaanid 8-ks tükiks.

Sega kakao, hapukoor ja suhkur.

Tõsta segu banaanitükkidele.

Kaunista non-parellidega ning punste sõstratega. (Kokaraamat 4)

Retsept 68. Ahju paella

300 g broileritükke

1 sl taimeõli

karrit

1 tl sidrunipart

1,5 tl paprikapulbrit

1 sl peterselli

2,5 tl küüslaugupulbrit

250 g pikateralist riisi

200 g tükeldatud aedube

1 purk (400g) purust. tomateid

5 dl kanapuljongit

150 g kammeljat

150 g krevette (kooritud)

võid ahjuvormi määrimiseks

Pruunista broileritükid.

Pane kõik toiduained, v.a. kala ja krevetid, võiga määratud ahjuvormi ja sega.

Küpseta 200 C kuumuses 30 minutit.

Lisa tükeldatud kala ja krevetid, vajadusel lisa ka kanapuljongit.

Küpseta veel umbes 15 minutit.

Tükelda mõlemad banaanid 8 tükiks.

Sega kakao, hapukoor ja suhkur.

Tõsta segu banaanitükkidele.

Kaunista nonparellide ja punaste sõstardega. (Kokaraamat 4)

Retsept 68. Ahjupaella

300 g broileritükke

1 sl taimeõli

karrit

1 tl sidrunipart

1,5 tl paprikapulbrit

1 sl peterselli

2,5 tl küüslaugupulbrit

250 g pikateralist riisi

200 g tükeldatud aedube

1 purk (400 g) purustatud tomateid

5 dl kanapuljongit

150 g kammeljat

150 g krevette (kooritud)

võid ahjuvormi määrimiseks

Pruunista broileritükid.

Pane kõik toiduained, v.a. kala ja krevetid, võiga määratud ahjuvormi ja sega.

Küpseta 200 °C juures 30 minutit.

Lisa tükeldatud kala ja krevetid, vajaduse korral ka kanapuljongit.

Küpseta veel umbes 15 minutit.

Serveeri sidruniga. (Kokaraamat 5)

Retsept 69. Broileriroog valge veiniga

400 – 500 g broilerifileed
1 sl õli
½ tl soola
¼ tl musta pipart
1 sl sinepit
1 ½ dl valget veini
1 ½ dl vahukoort
200 g värsked seeni või 1 purk konservseeni
2 šalottsibulat või väikest sibulat
1 sl võid või margariini
1 tl estragoni

Lõika broilerifileed väikesteks tükkideks.

Kuumuta pannil õli. Pruunista lihatükid. Lisa sool ja pipar.

Lisa ka sinep ja vein. Lase keema ja hauta kaane all. Lisa koor vähehaaval, nii et leem muutub keemisel paksemaks.

Pese seened ja lõika viiludeks. Koori ja haki sibulad.

Sulata teisel pannil rasv ja kuumuta selles seeni ja sibulat mõni minut. Maitsesta estragoni ja soovi korral

Serveeri sidruniga. (Kokaraamat 5)

Retsept 69. Broileriroog valge veiniga

400–500 g broilerifileed
1 sl õli
½ tl soola
¼ tl musta pipart
1 sl sinepit
1 ½ dl valget veini
1 ½ dl vahukoort
200 g värsked seeni või 1 purk konservseeni
2 šalottsibulat (e pesasibulat) või väikest sibulat
1 sl võid või margariini
1 tl estragoni

Lõika broilerifileed väikesteks tükkideks.

Kuumuta pannil õli ja pruunista lihatükid. Lisa sool ja pipar.

Lisa ka sinep ja vein. Lase keema ja hauta kaane all. Lisa koor vähehaaval nii, et leem muutuks keemisel paksemaks.

Pese seened ja lõika viiludeks. Koori ja haki sibulad.

Sulata teisel pannil rasv ning kuumuta selles seeni ja sibulaid mõni minut. Maitsesta estragoni ning soovi korral

soola ja pipraga.

Aseta seene-sibulasegu liha peale.

Serveeri koos riisi ja salatiga.

Hüva nõu:

Valge veini võib asendada vahuveiniga. (Kokaraamat 6)

Retsept 70. Ampsud taigas

2 muna

1 kl jahu

0,5 kl piima

100 g kooritud krevette

1 broilerifilee lõik

1 seafilee lõik

1 loomafilee lõik

1 sidrun

soola

tilli

oliiviõli

Sega taigaks muna, jahu, piim ja 0,5 tl soola.

Ribasta fileetükid 3-4cm pikkusteks ribadeks.

Kuumuta pannil õli.

Kasta krevetid ja fileetükid taigasse ja kuumuta õlis kuni taigen on muutunud kuldpruuniks.

Serveeri sidrunilõikude ja tilliga suurel vaagnal.

soola ja pipraga.

Aseta seene-sibulasegu liha peale.

Serveeri koos riisi ja salatiga.

Hüva nõu:

Valge veini võib asendada vahuveiniga. (Kokaraamat 6)

Retsept 70. Ampsud tainas

2 muna

1 kl jahu

0,5 kl piima

100 g kooritud krevette

1 broilerifilee lõik

1 seafilee lõik

1 loomafilee lõik

1 sidrun

soola

tilli

oliiviõli

Sega tainaks muna, jahu, piim ja 0,5 tl soola.

Lõika fileetükid 3–4 cm pikkusteks ribadeks.

Kuumuta pannil õli.

Kasta krevetid ja fileetükid tainasse ning kuumuta õlis, kuni tainas on kuldpruun.

Serveeri suurel vaagnal sidrunilõikude ja tilliga.

Sobib hästi dipikastmetesse
kastmiseks. (Kokaraamat 7)

Lihalõigud sobivad hästi
dipikastmetesse kastmiseks.
(Kokaraamat 7)

Retsept 71. Kartuli püreesupp

lihaga

0,5 kg kartulit
1 suurem porgand
1 suurem sibul
300 g loomaliha
2 Knorri loomalihapuljongi kuubikut
võid või margariini
pipart
soola

Koori kartulid, porgand ja sibul.

Tükelda liha ning pane u. 100 g võiga
potti 5 minutiks kaane alla hauduma.

Lisa peeneks hakitud sibul ja hauta
veel 1-2 minutit.

Lisa potti 2 l vett ja puljongikuubikut.

Tükelda kartulid ja porgand ning lisa
need potti – keeda kuni köögiviljad on
täiesti pehmed (kartul peab olema
pude).

Tõsta pott tulelt ära, lase pisut jahtuda
ning püreeri supp mikseriga või
pudrurauaga, vajadusel lisa keedetud
vett.

Tõsta pott tulele ning oota, kuni supp
tõuseb keema, maitsesta soola ja

Retsept 71. Kartulipüreesupp

lihaga

0,5 kg kartulit
1 suurem porgand
1 suurem sibul
300 g loomaliha
2 Knorri loomalihapuljongi kuubikut
võid või margariini
pipart
soola

Koori kartulid, porgand ja sibul.

Tükelda liha ja pane koos u 100 g
võiga potti 5 minutiks kaane alla
hauduma.

Lisa peeneks hakitud sibul ja hauta
veel 1–2 minutit.

Lisa potti 2 l vett ja puljongikuubikut.

Tükelda kartulid ja porgand ning lisa
need potti – keeda, kuni köögiviljad
on täiesti pehmed (kartul peab olema
pude).

Tõsta pott tulelt ära, lase pisut jahtuda
ja püreesta supp mikseriga või
pudrurauaga, vajaduse korral lisa
keedetud vett.

Tõsta pott tulele ning oota, kuni supp

pipraga. (Kokaraamat 8)

Retsept 72. Kõrvitsasupp curryga

1 kg kollase viljalihaga kõrvitsat

1 sibul

1 küüslaugu küüs

2 sl päevalille- või kõrvitsaõli

1 l juurviljapuljongit

1/8 l rõõska koort

1 sl teravamaitselist curryt (ilma kuhjata)

Maitseks rasvast hapukoort ja soola.

Kõrvits koorida, hõõveldada või kuubikuiks lõigata. Sibul ja küüslauk peenestada. Kuumutada pannil õli, lisada küüslauk, sibul ja kõrvits. Keskmise kuumuse juures 3 minutit praadida. Seejärel lisada puljong ja koor. Maitsestada curryga, vajadusel lisada soola. Lasta keema minna ja tasasel tulul 10 minutit podiseda lasta. Supp püreerida ning korralikult läbi segada. Kaunistada hapukoore ja röstitud kõrvitsaseemnetega. (Kokaraamat 9)

Retsept 73. Chilline tomatipuutus

Tomatid bruto 2,5 kg

Puhastatud sibul 400 g

tõuseb keema, maitsesta soola ja pipraga. (Kokaraamat 8)

Retsept 72. Kõrvitsasupp karriga

1 kg kollase viljalihaga kõrvitsat

1 sibul

1 küüslaugu küüs

2 sl päevalille- või kõrvitsaõli

1 l juurviljapuljongit

1,25 dl rõõska koort

1 sl teravamaitselist karrit (ilma kuhjata)

Maitseks rasvast hapukoort ja soola.

Koori kõrvits, riivi see või lõika kuubikuteks. Peenesta sibul ja küüslauk. Kuumuta pannil õli, lisa küüslauk, sibul ja kõrvits. Prae keskmisel kuumusel 3 minutit. Seejärel lisa puljong ja koor. Maitsesta karriga, vajaduse korral lisa soola. Lase keema minna ja tasasel tulel 10 minutit podiseda. Püreesta supp ja sega korralikult läbi. Kaunista hapukoore ja röstitud kõrvitsaseemnetega. (Kokaraamat 9)

Retsept 73. Tšilline tomatipuutus

Tomatid brutokaal 2,5 kg

Puhastatud sibul 400 g

Chillikaun bruto 35 g
Basiilik pehme varrega 35 g
Tüümian vartega 10 g
Rosmariin vartega 8 g
Küüslauk puhastatud 60 g
Jämesool 50 g
Suhkur 30 g

Soovitan neile, kellel mingil ajahetkel pole kodutomatitega midagi peale hakata.

Eemalda tomatitelt varre liitekoht, koort pole vaja eemaldada.

Chillil lõika ära varrepoolne ots, sõrmede vahel mudides eemalda enamus seemnetest.

Kui tahad teravamast elamust, võid seemned sisse jätta.

Tüümian ja rosmariin eralda vartest.

Võta laia põhjaga keedupott, see aitab veel kiiremini välja aurustuda.

Blenderda tomat kolmes osas ühtlaseks vedelaks massiks.

Teisele ja komandale blendritäiele lisa minut enne blenderdamise lõppu kummalegi pool sibulast, chillist, basiilikust ja küüslaugust.

Kolmandale blendritäiele lisa paarkümmend sekundit enne lõppu ka tüümian ja rosmariin. Vala kõik potti kokku ja kuumuta keemiseni, massi

Tšillikaun brutokaal 35 g
Basiilik pehme varrega 35 g
Tüümian (e aed-liivatee) vartega 10 g
Rosmariin vartega 8 g
Puhastatud küüslauk 60 g
Jäme sool 50 g
Suhkur 30 g

Soovitan neile, kellel mingil hetkel pole kodutomatitega midagi peale hakata.

Eemalda tomatitelt varre liitekoht, koort pole vaja eemaldada.

Tšillil lõika ära varrepoolne ots, sõrmede vahel mudides eemalda enamik seemnetest.

Kui tahad teravamast elamust, võid seemned sisse jätta.

Eralda tüümian ja rosmariin vartest.

Võta laia põhjaga keedupott, selles keetes aurustub vedelik kiiremini.

Purusta tomat kannmiksrõis kolmes osas ühtlaseks vedelaks massiks.

Teisele ja kolmandale kannmiksrõisäiele lisa minut enne mikserdamise lõppu kummalegi pool sibulast, tšillist, basiilikust ning küüslaugust.

Kolmandale kannmiksrõisäiele lisa paarkümmend sekundit enne lõppu ka tüümian ja rosmariin.

paari minuti tagant segades.

Eemalda tekkiv heleroosa vaht ja lisa suhkur ning sool. Olenevalt poti põhjast, keeda 30 kuni 50 minutit, kuni mass muutub paksuks, hakkab poti põhjas podisema ning siis veel pidevalt segades 5 minutit.

Pane purki, sule hermeetiliselt ning talvel määri kasvõi leivale, kui midagi paremat pähe ei tule.

P.S. Hispaania poetomatitega võib pettumus suur olla... (Kokaraamat 10)

Retsept 74. Juustupulgad suppide juurde

2 dl nisujahu

100 g võid või margariini

1/4 tl paprikapulbrit

50 g riivitud parmesaanjuustu

1/2 sl vett

Määrimiseks muna

Pealeraputamiseks riivjuustu

Sega ained köögikombainis või kausis taignaks.

Aseta taigen jahedasse kohta 30 minutiks.

Vormi taigen pulkadeks ja keera need

Vala kõik potti ja kuumuta keemiseni, sega iga paari minuti tagant.

Eemalda tekkiv heleroosa vaht ning lisa suhkur ja sool. Olenevalt poti põhjast, keeda 30–50 minutit, kuni mass muutub paksuks ja hakkab poti põhjas podisema. Peale seda keeda veel pidevalt segades 5 minutit.

Pane purki, sule hermeetiliselt ja talvel määri kasvõi leivale, kui midagi paremat pähe ei tule.

P.S. Hispaania poetomatitega võib pettumus suur olla... (Kokaraamat 10)

Retsept 74. Juustupulgad suppide juurde

2 dl nisujahu

100 g võid või margariini

¼ tl paprikapulbrit

50 g riivitud parmesani

½ sl vett

Määrimiseks muna

Peale raputamiseks riivjuustu

Sega ained köögikombainis või kausis tainaks.

Aseta tainas jahedasse kohta 30 minutiks seisma.

Vormi tainas pulkadeks ja keera need

kahekaupa kokku nn. palmikuks.

Jaga kokkukeeratud pulgad 10 cm tükkideks. Tõsta pulgad rasvaga määritud või küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Määri pealt lahtiklopitud munaga ja puista pinnale riivjuustu.

Küpseta ahju keskosas 225°C juures 5-6 minutit.

Serveeri koos suppidega. Need sobivad nii puljongite kui ka igasuguste aedvilja-, kala- ja vähisuppide juurde. (Kokaraamat 11)

Retsept 75. Creme brûlée

6 munakollast

40 g suhkrut

500 ml rõõska koort

2 vanilje kauna

Esmalt pane ahi sooja 170 °C juurde. Sega omavahel munakollased ja suhkur seni kuni suhkru kristallid on sulanud.

Kuumuta koor paksupõhjalises potis koos vaniljekaunadega. Kui koor on keema tõusnud lisa munakollase ja suhkru segu. Keera pliidil kuumus vaiksemaks ja sega intensiivselt nii, et munasegu ei läheks tükki.

Võta ja pane lusika selg kreemi sisse.

kahekaupa kokku nn palmikuks.

Jaga kokkukeeratud pulgad 10 cm tükkideks. Tõsta pulgad rasvaga määritud või küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Määri pealt lahtiklopitud munaga ja puista pinnale riivjuustu.

Küpseta ahju keskosas 225 °C juures 5–6 minutit.

Serveeri koos suppidega. Juustupulgad sobivad nii puljongite kui ka igasuguste aedvilja-, kala- ja vähisuppide juurde. (Kokaraamat 11)

Retsept 75. Brüleekreem

6 munakollast

40 g suhkrut

500 ml rõõska koort

2 vanillikauna

Eelsoojenda ahi 170 °C-ni. Sega omavahel munakollased ja suhkur, kuni suhkrukristallid on sulanud.

Kuumuta koor koos vanillikaunadega paksupõhjalises potis. Kui koor on keema tõusnud, lisa munakollase- ja suhkrusegu. Keera pliidil kuumust vähemaks ja sega intensiivselt nii, et munasegu ei läheks tükki.

Pane lusikaselg kreemi sisse. Kui kreem katab lusikaselja ilusti ühtlaselt

Kui kreem katab lusika selja ilusti ühtlaselt ära on kreem valmis.

Jahuta kreem külmas jäävannis või külmikus, seda aeg-ajalt segades.

Vala ahjuvormi põhja sooja vett ja pane brülée vormid omakorda ahjuvormi. Kalla jahtunud kreem vormidesse ja pane ahju ning küpseta 20 minutit.

Enne serveerimist lase brüléel jahtuda. Jahtunud brüléel karamelliseeri suhkur brülée pinnal kas gaasipõleti või ahjugrilli abil. Serveeri magustoit toatemperatuuril. (Kokaraamat 12)

Retsept 76. Erika kohupiimakook

Põhi ja kate:

1 pk Erika tordipulbrit

1 pk Võidel võid

Sisu:

1 pk pagari kohupiima (võib olla ka tavaline kohupiim)

250 g hapukoort

1 tl mannat

Vaja läheb lahtikäivat ümmargust vormi (võib olla ka tavaline ümmargune koogivorm, millel on kõrgemad ääred) Soovitavalt teflonkattega põhjaga.

ära, on kreem valmis.

Jahuta kreem (seda aeg-ajalt segades) külmas jäävannis või külmikus.

Vala ahjuvormi põhja sooja vett ja pane brüleevormid omakorda ahjuvormi. Kalla jahtunud kreem vormidesse ja pane ahju ning küpseta 20 minutit.

Enne serveerimist lase brüleel jahtuda. Jahtunud brüleel karamelliseeri suhkur brülee pinnal kas gaasipõleti või ahjugrilli abil. Serveeri magustoit toatemperatuuril. (Kokaraamat 12)

Retsept 76. Erika kohupiimakook

Põhi ja kate:

1 pk Erika tordipulbrit

1 pk Võidel võid

Sisu:

1 pk pagarikohupiima (võib olla ka tavaline kohupiim)

250 g hapukoort

1 tl mannat

Vaja läheb (soovitavalt teflonkattega) lahtikäivat ümmargust vormi (võib olla ka tavaline ümmargune koogivorm, millel on kõrgemad ääred).

Tordipulber ja või suuremas kausis näppida pudiks.

Kohupiim, hapukoor ja manna segada ühtlaseks.

Määri vorm võiga, pool tordipulbri-või segust laotada ühtlaselt koogivormi, vahele kõik kogupiima segu ja peale ülejäänud tordipulbri-või segu.

Küpsetada 200°C u. 40 minutit. Võib jääda pigem veidi kõrbenuks kui vedelaks.

Võta vorm ahjust ja aseta alus tagurpidi vormile, pööra ümber ja ongi kook valmis. Peale võib raputada tuhksuhkurt. (Kokaraamat 13)

Retsept 77. Heeringapirukas

PÕHI:

4 – 5 viilu leiba (u. 200 g)

75 g võid

TÄIDIS:

4 lehte zelatiini

u. 170 g heeringafileed

1 punane sibul

u. 250 g kohupiima

2 dl lahjat hapukoort

veidi musta pipart

u. ½ punti murulauku

Murenda leib puruks. Sulata või ja

Näpi tordipulber ja või suuremas kausis pudiks.

Sega kohupiim, hapukoor ja manna ühtlaseks massiks.

Määri vorm võiga, pool tordipulbri-võisegust laota ühtlaselt koogivormi, vahele pane kogu kohupiimasegu ja peale ülejäänud tordipulbri-võisegu.

Küpseta 200 °C juures u 40 minutit. Kook võib jääda pigem veidi krõbe kui vedel.

Võta vorm ahjust ja aseta alus tagurpidi vormile, pööra ümber ja ongi kook valmis. Peale võib raputada tuhksuhkurt. (Kokaraamat 13)

Retsept 77. Heeringapirukas

PÕHI:

4–5 viilu leiba (u 200 g)

75 g võid

TÄIDIS:

4 lehte želatiini

u 170 g heeringafileed

1 punane sibul

u 250 g kohupiima

2 dl lahjat hapukoort

veidi musta pipart

u ½ punti murulauku

Murenda leib puruks. Sulata või ja

sega see leivapuruga.

Suru segu 24 cm läbimõõduga lahtikäivate äärtega vormi põhjale. Aseta vorm külmkappi vm jahedasse kohta.

Leota želatiinilehti külmas vees 10 minutit.

Kui kasutad purgiheeringat, jäta leem alles ja haki heeringas peeneks. Koori ja haki sibul.

Sega heeringas, sibul, kohupiim ja hapupiim. Maitsesta musta pipra ja heeringaleemega.

Pigista želatiin kuivaks ja sulata nõrgal tulel. Sega želatiin ühtlase joana heeringasegu hulka.

Kalla segu vormi leivapõhjale. Tõsta vorm uuesti külmkappi. Lase 3 – 4 tundi hüübida.

Peenesta murulauk ja puista piruka pinnale.

Tõsta pirukas vaagnale.

Hüva nõu:

Võid kasutada mistahes kastmes konserveeritud heeringat.

(Kokaraamat 14)

Retsept 78. Maasika – juustukook

Põhi:

160 g LU Digestive küpsiseid (u. 16

sega see leivapuruga.

Suru segu 24 cm läbimõõduga lahtikäivate äärtega vormi põhjale. Aseta vorm külmkappi vm jahedasse kohta.

Leota želatiinilehti külmas vees 10 minutit.

Kui kasutad purgiheeringat, jäta leem alles ja haki heeringas peeneks. Koori ja haki sibul.

Sega heeringas, sibul, kohupiim ja hapupiim. Maitsesta musta pipra ja heeringaleemega.

Pigista želatiin kuivaks ja sulata nõrgal tulel. Sega želatiin ühtlase joana heeringasegu hulka.

Kalla segu vormi leivapõhjale. Tõsta vorm uuesti külmkappi. Lase 3–4 tundi hüübida.

Peenesta murulauk ja puista pirukale. Tõsta pirukas vaagnale.

Hüva nõu:

Võid kasutada mistahes kastmes konserveeritud heeringat.

(Kokaraamat 14)

Retsept 78. Maasika-juustukook

Põhi:

160 g LU Digestive'i küpsiseid (u 16

tk)

50 g sulatatud võid

Täidis:

2 lehte zelatiini

2 sl vett

400 g maitsestatamata toorjuustu

1 dl tuhksuhkrut

2 tl vanilliinsuhkrut

3-4 tl riivitud sidrunikoort

1,5 sl sidrunimahla

3 dl vahukoort

Kaunistamiseks:

0,5 l maasikaid

vahukoort

Leota zelatiini külmas vees vähemalt 10 minutit.

Lõika küpsetuspaberist lahtikäiva koogivormi suurune ketas (läbimõõt u 22 cm) ja aseta koogivormi põhjale voodriks. Purusta küpsiseid, sega küpsisepurusse sulavõi.

Suru segu soojalt koogivormi põhja ning lase külmkapis jahtuda.

Sega tuhksuhkur, vanilliinsuhkur, sidrunimahl ja -koor toorjuustuga. Sulata zelatiin väheses keevas vees, jahuta ning lisa toorjuustusegule.

Kalla täidis vormi koogipõhjale. Jäta kook vähemalt 12 tunniks külmkappi tarretuma.

tk)

50 g sulatatud võid

Täidis:

2 lehte želatiini

2 sl vett

400 g maitsestatamata toorjuustu

1 dl tuhksuhkrut

2 tl vanilliinsuhkrut

3–4 tl riivitud sidrunikoort

1,5 sl sidrunimahla

3 dl vahukoort

Kaunistamiseks:

0,5 l maasikaid

vahukoort

Leota želatiini külmas vees vähemalt 10 minutit.

Lõika küpsetuspaberist lahtikäiva koogivormi suurune ketas (läbimõõt u 22 cm) ja aseta koogivormi põhjale voodriks. Purusta küpsised ja sega sulavõiga.

Suru segu soojalt koogivormi põhja ja lase külmkapis jahtuda.

Sega tuhksuhkur, vanilliinsuhkur, sidrunimahl ja -koor toorjuustuga. Sulata želatiin väheses keevas vees, jahuta ja lisa toorjuustusegule.

Kalla täidis vormi koogipõhjale. Jäta kook vähemalt 12 tunniks külmkappi tarretuma.

Enne lauale andmist võta kook vormist välja, kata küljed vahukoorega ning kaunist kook maasikatega.

Serveeri võimalikult külmalt!
(Kokaraamat 15)

Retsept 79. Jogurtitort

kaeraküpsistega

1 l paksema koostisega jogurtit
(maitse võib ise valida)

200 g kaeraküpsised

3 sl võid

0,5 purki kondenspiima

1 pk kohupiima (200 g)

(soovi korral suhkrut)

1 tl vaniljesuhkrut

puuviljatükke (ananassijogurti puhul
ananassitükke jne.)

3-4 tl želatiini (sõltuvalt jogurti
paksusest)

Purusta küpsised. (värskeid küpsiseid
on parem purustada käsitsi, sest
suuremad tükid on eelistatud.

Kombain teeb liiga puruks)

Sulata või.

Pane želatiin paisuma.

Sega sulavõi küpsisepuruga, suru
lahtikäivasse koogivormi ning pane

Enne serveerimist võta kook vormist
välja, kata küljed vahukoorega ja
kaunist maasikatega.

Serveeri võimalikult külmalt!
(Kokaraamat 15)

Retsept 79. Jogurtitort

kaeraküpsistega

1 l paksema koostisega jogurtit
(maitse võib ise valida)

200 g kaeraküpsised

3 sl võid

0,5 purki kondenspiima

1 pk kohupiima (200 g)

(soovi korral suhkrut)

1 tl vanillisuhkrut

puuviljatükke (ananassijogurti puhul
ananassitükke jne)

3-4 tl želatiini (sõltuvalt jogurti
paksusest)

Purusta küpsised (värskeid küpsiseid
on parem purustada käsitsi, nii saad
suuremad tükid; kombain teeb liiga
puruks).

Sulata või.

Pane želatiin paisuma.

Sega sulavõi küpsisepuruga, suru
lahtikäivasse koogivormi ja pane

külma.

Vahusta omavahel jogurt, kondenspiim, kohupiim (suhkur), vaniljesuhkur.

Lisa puuviljatükid.

Sulata želatiin veevannis ja lisa segule.

Kalla segu vormi, küpsisepõhja peale.

Pane kook külma.

Kook on valmis, kui jogurtisegu on tarretunud. (Kokaraamat 16)

Retsept 80. Kohupiima – õunakook

2 pakki vaniljekohupiima

2 muna

400 g hapukoort

100 g võid

2 hapumat õuna (suuremat)

1 pk Juubeli tordipulbrit

Sega kohupiim, munad, hapukoor.

Pool kohupiimasegust vala lahtikäiva vormi põhja.

Kohupiimale raputa umbes 1cm kiht tordipulbrit.

Riivi 1 õun ja pane sellest järgmine kiht.

Siis jälle kohupiim, tordipulber ja riivitud õun.

Viimane kiht on tordipulber millele võitükid peale laotada. (Kokaraamat

külma.

Vahusta omavahel jogurt, kondenspiim, kohupiim (suhkur), vanillisuhkur.

Lisa puuviljatükid.

Sulata želatiin veevannis ja lisa segule.

Kalla segu vormi küpsisepõhja peale.

Pane kook külma.

Kook on valmis, kui jogurtisegu on tarretunud. (Kokaraamat 16)

Retsept 80. Kohupiima-õunakook 2

2 pakki vanillikohupiima

2 muna

400 g hapukoort

100 g võid

2 hapumat õuna (suuremat)

1 pk Juubeli tordipulbrit

Sega kohupiim, munad, hapukoor.

Vala pool kohupiimasegust lahtikäiva vormi põhja.

Kohupiimale raputa umbes 1 cm kiht tordipulbrit.

Riivi 1 õun ja pane sellest järgmine kiht.

Siis korda: jälle kohupiim, tordipulber ja riivitud õun.

Viimase kihina raputa koogile tordipulbrit, millele laota omakorda

17)

Retsept 81. Metsapähkli – mee – juustukook

75 g sulatatud võid
175 g digestiivküpsisepuru
100 g metsapähkleid
225 g toorjuustu
4 sl vedelat mett
2 muna (kollased eraldatud)
1 sl želatiinipulbrit
2 sl vett
250 ml vahukoort

Sega küpsisepuru võisse ja suru 23 cm läbimõõduga, lahtikäiva põhjaga tordivormi põhja.

Jäta mõned pähklid kaunistamiseks, ülejäänud purusta peeneks ning sega toorjuustu, mee ja munakollastega ning vahusta. Vahepeal puista želatiin vette ja jäta paisuma. Pane kauss kuumaveepotti ja sega, kuni želatiin on sulanud.

Sega sulanud želatiin koos koorega juustusegusse.

Klopi munavalged kõvaks vahuks ja lisa ettevaatlikult segades segule. Laota segu koogipõhjale, silu suure noaga pealt siledaks ja asetage kook külmikusse hanguma.

peale võitükid. (Kokaraamat 17)

Retsept 81. Metsapähkli-mee-juustukook

75 g sulatatud võid
175 g digestiivküpsise puru
100 g metsapähkleid
225 g toorjuustu
4 sl vedelat mett
2 muna (kollased eraldatud)
1 sl želatiinipulbrit
2 sl vett
250 ml vahukoort

Sega küpsisepuru võisse ja suru 23 cm läbimõõduga lahtikäiva põhjaga tordivormi põhja.

Jäta mõned pähklid kaunistamiseks, ülejäänud purusta peeneks, sega toorjuustu, mee ja munakollastega ning vahusta. Vahepeal puista želatiin vette ja jäta paisuma. Pane kauss kuumaveepotti ja sega, kuni želatiin on sulanud.

Sega sulanud želatiin ja koor juustusegusse.

Klopi munavalged kõvaks vahuks ja lisa ettevaatlikult segades segule. Laota segu koogipõhjale, silu suure noaga pealt siledaks ja asetage kook külmikusse hanguma.

Kaunista pähklite ja peenikeste meeniredega. (Kokaraamat 18)

Retsept 82. Kuumad singi- ja kanasaiad

10 keskmist batoonsaia
200 g hakitud singi-vorstisegu (pizzakate)
250 g värsket ananassi
3-4 küüslauguküünt
200 g Talleggi kana nagitsaid
300 g riivitud juustu
2-3 tomatit
100 g päikesekuivatatud tomateid
2 sl pizzamaitseainet
1 punane sibul
1 punane paprika
peterselli, basiilikut, oreganot
150 g majoneesi
1 sl dijon sinepit
barbeque kastet
fooliumit või küpsetuspaberit

Tükelda kananagitsad, lisa majonees, sinep, barbeque kaste, riivitud juustu, maitserohelist ja peeneks hakitud sibulat ning küüslauku.

Lõika sai pikuti lahti, pane vahele täidist ja keera saiad fooliumisse.

Singid-vorstid sega juustu ja majoneesiga, lisa ananass,

Kaunista pähklite ja peenikeste meeniredega. (Kokaraamat 18)

Retsept 82. Kuumad singi- ja kanasaiad

10 keskmist batoonsaia
200 g hakitud singi-vorstisegu (pitsakate)
250 g värsket ananassi
3-4 küüslaugu küünt
200 g Talleggi kananagitsaid
300 g riivitud juustu
2-3 tomatit
100 g päikesekuivatatud tomateid
2 sl pitsamaitseainet
1 punane sibul
1 punane paprika
peterselli, basiilikut, punet
150 g majoneesi
1 sl Dijoni sinepit
grillkastet
fooliumit või küpsetuspaberit

Tükelda kananagitsad, lisa majonees, sinep, grillkaste, riivitud juust, maitseroheline ning peeneks hakitud sibul ja küüslauk.

Lõika sai pikuti lahti, pane vahele täidist ja keera saiad fooliumisse.

Singid-vorstid sega juustu ja majoneesiga, lisa ananass,

päikesetomatid ja värsked ürdid ja pane segu samuti saia vahele ja keera saiad fooliumisse.

Küpseta ahjus 220°C juures 10-15 minutit. (Kokaraamat 19)

Retsept 83. Lambapada feta juustuga

2 sl õli
400 g lambaliha
1 sibul
5 küüslauguküünt
1 tl kuivatatud oreganot (pune)
1/2 baklažaani
1 loorberileht
1,5 dl köögiviljapuljongit
1 purk purustatud tomateid
Peale:
100 g feta juustu

Kuumuta ahi 190°C-ni.

Lõika liha kuubikuteks. Kuumuta pannil õli ja pruunista liha. Maitsesta soola ja pipraga.

Tõsta liha kõrvale ja prae pannil viilutatud sibul. Lisa terved küüslauguküüned, oregano ja tükeldatud baklažaan. Prae mõni minut.

Tõsta kaanega ahjunõusse liha, köögiviljasegu, purustatud tomatid ja

päikesetomatid ja värsked ürdid ning pane segu samuti saia vahele ja keera saiad fooliumisse.

Küpseta ahjus 220 °C juures 10–15 minutit. (Kokaraamat 19)

Retsept 83. Lambapada fetajuustuga

2 sl õli
400 g lambaliha
1 sibul
5 küüslaugu küünt
1 tl kuivatatud oreganot (punet)
½ baklažaani
1 loorberileht
1,5 dl köögiviljapuljongit
1 purk purustatud tomateid
Peale:
100 g fetajuustu

Kuumuta ahi 190 °C-ni.

Lõika liha kuubikuteks. Kuumuta pannil õli ja pruunista liha. Maitsesta soola ja pipraga.

Tõsta liha kõrvale ja prae pannil viilutatud sibul. Lisa terved küüslaugu küüned, pune ja tükeldatud baklažaan. Prae mõni minut.

Tõsta liha, köögiviljasegu, purustatud tomatid ja loorber kaanega ahjunõusse. Kalla üle puljongiga.

loorber. Kalla üle puljongiga. Kata kaanega ja küpseta ahjus 1,5 tundi. Serveeri kuskussi või keedetud riisiga. Puista peale murendatud feta juustu. (Kokaraamat 20)

Retsept 84. Neegripoisi kotletid

0,5 kg vasika maksa
muna
sibulat
2 küüslauguküünt
1 sl jahu
metsaseeni
musta pipart
punastpipart
oreganot
tüümiani
õli
soola

Maks ja seened aja läbi hakkmasina. Lisa ka sibul ja küüslauk. Sega juurde muna ja jahu. Maitsesta. Taignast (mis peaks olema kaunis vedel) vormi lusikaga pannkoogid. Prae tulises õlis. Sobib nii külmalt kui soojalt, ka hapukoorega. Lisandiks värsket salat. (Kokaraamat 21)

Retsept 85. Forelli – lillkapsa – ja

Kata kaanega ja küpseta ahjus 1,5 tundi. Serveeri kuskussi või keedetud riisiga. Puista peale murendatud fetajuustu. (Kokaraamat 20)

Retsept 84. Neegripoisi kotletid

0,5 kg vasikamaksa
muna
sibulat
2 küüslaugu küünt
1 sl jahu
metsaseeni
musta pipart
punast pipart
punet
tüümiani
õli
soola

Aja maks ja seened läbi hakkmasina. Lisa ka sibul ja küüslauk. Sega juurde muna ja jahu. Maitsesta. Taignast (mis peaks olema kaunis vedel) vormi lusikaga pannkoogid. Prae tulises õlis. Sobib süüa nii külmalt kui soojalt, ka hapukoorega. Lisandiks paku värsket salatit. (Kokaraamat 21)

Retsept 85. Forelli-lillkapsa-

brokkolivorm parmesaniga

400 g brokkolit
800 g lillkapsast
300 g puhastatud forelli
riivitud parmesani juustu
3 muna
3 tomatit
1 kl piima
soola (aroomisoola)
pipart
vahemere ürdisegu

Keeda brokkoli ja lillkapsas poolpehmeks. Samamoodi forelliliha natukene keeta.

Valmista ahjuvorm ette, määri võiga (aga ei pea).

Kurna liigne vesi brokkolilt ja lillkapsalt ära ning lõika sobivad tükid, samamoodi tee forelliliha väikesteks tükikesteks.

Laota vormi põhja brokkoleid ja lillkapsast, siis pane kiht forelli, sinna peale riivitud juustu, siis uuesti kiht brokkoleid ja lillkapsast.

Klopi munad, lisa piima, vastavalt soovile doseeri pipart, soola ja ürdisegu, vala segu vormile peale.

Panna eelkuumutatud ahju, umbes 200°C juures.

5 minutit enne väljavõtmist lisa peale

brokolivorm parmesaniga

400 g brokolit (e spargelkapsast)
800 g lillkapsast
300 g puhastatud forelli
riivitud parmesani
3 muna
3 tomatit
1 kl piima
soola (lõhnasoola)
pipart
Vahemere ürdisegu

Keeda brokoli ja lillkapsas poolpehmeks. Samamoodi keeda natukene forelliliha.

Valmista ahjuvorm ette, määri võiga (aga ei pea).

Kurna liigne vesi brokolilt ja lillkapsalt ära ning lõika sobivad tükid, samamoodi tee forelliliha väikesteks tükikesteks.

Laota vormi põhja brokolit ja lillkapsast, siis pane kiht forelli, sinna peale riivitud juustu, siis uuesti kiht brokolit ja lillkapsast.

Klopi munad, lisa piima, soovi järgi doseeri pipart, soola ja ürdisegu, vala segu vormi peale.

Pane eelkuumutatud ahju, umbes 200°C juurde.

5 minutit enne väljavõtmist pane

tomatid ja veelkord riivitud juustu. Kokku võiks ahjus olla vähemalt pool tundi. (Kokaraamat 22)

Retsept 86. Pärimi – lehttaigna – juustu pajaroog

500 g pärimi lehttainast
veidi võid ahjuvormi määrimiseks
300 g keedetud kartuleid
50 g keedetud porgandeid
200 g hakkliha
soola
pipart
2 keskmist mugulsibulat
100 g hautatud brocolit
200 g sulatatud juustu

Keera ahjukraad 180°C-ni ja eelsoojenda ahi. Valmista ahjuvorm ette. Määri võiga kõik ahjuvormi sisemised küljed. Laota tainas vormi nii, et ka küljed oleksid kaetud. Tee kahvliga taigasse mõned augud, see aitab taigal ühtlasemalt küpseda. Pane tainas ahju ja eelküpseta seda 15 minuti. Sellel ajal valmista pajaroa täidis.

Pane pann tulele, lisa veidi õli ja küpseta selles hakkliha ja hakitud mugulsibulad. Maitsesta soola ja pipraga.

peale tomatid ja veel kord riivitud juustu. Kokku võiks vorm ahjus olla vähemalt pool tundi. (Kokaraamat 22)

Retsept 86. Pärmilehttaina-juustupajaroog

500 g pärmilehttainast
veidi võid ahjuvormi määrimiseks
300 g keedetud kartuleid
50 g keedetud porgandeid
200 g hakkliha
soola
pipart
2 keskmist mugulsibulat
100 g hautatud brokolit (e spargelkaspast)
200 g sulatatud juustu

Eelsoojenda ahi 180 °C-ni. Valmista ahjuvorm ette. Määri võiga kõik ahjuvormi sisemised küljed. Laota tainas vormi nii, et ka küljed oleksid kaetud. Tee kahvliga taigasse mõned augud, see aitab taigal ühtlasemalt küpseda. Pane tainas ahju ja eelküpseta seda 15 minuti. Sellel ajal valmista pajaroa täidis.

Pane pann tulele, lisa veidi õli ning küpseta selles hakkliha ja hakitud mugulsibulad. Maitsesta soola ja pipraga.

Haki keedetud kartulid, broccoli ja porgandid väiksemateks tükkideks.

Kui tainas on piisavalt ahjus olnud, täida see kihiti, keedetud ja hakitud köögivilja ja küpsetatud hakklihaga. Maitsesta vajadusel veel soolaga. Viimasena lisa sulatatud juust ja kata sellega kogu ahjuvormi täidis.

Pane vorm ahju ja küpseta 180°C juures veel kuni 20 minutit. Valmis ahjuroal lase veidi jahtuda, nii on seda parem vormist kätte saada. Serveeri koos värskel salatiga. (Kokaraamat 23)

Retsept 87. Põrsasalat

300 g seasteiki

tavalist kapsast

jääsalat

tomat

9orrulauk

kollane paprika

2 muna

majonees

toorjuust

vürtsikas oliiviõli

till

pipar

sool

Haki keedetud kartulid, brokoli ja porgandid väiksemateks tükkideks.

Kui tainas on piisavalt ahjus olnud, täida see kihiti, keedetud ja hakitud köögivilja ning küpsetatud hakklihaga. Maitsesta vajaduse korral veel soolaga. Viimasena lisa sulatatud juust ja kata sellega kogu ahjuvormi täidis.

Pane vorm ahju ja küpseta 180 °C juures veel kuni 20 minutit. Lase valmis ahjuroal veidi jahtuda, nii on seda parem vormist kätte saada. Serveeri koos värskel salatiga. (Kokaraamat 23)

Retsept 87. Põrsasalat

300 g sealihalõiku

tavaline kapsas

jääsalat

tomat

porrulauk

kollane paprika

2 muna

majonees

toorjuust

vürtsikas oliiviõli

till

pipar

sool

Mis seal muud ikka kui kogu krempel kokku. Haki kõik juurviljad, sega kokku, lisa õli, majonees, toorjuust ja maitseained.

Kui seasteikk on mõnusalt praetud, lõika kuubikuteks ja lisa salatile.

Munad prae pannil, kuid pidevalt segades, et muutuksid pudruks. Sega ka salatisse.

Imelin maitseelamus, kui on piisavalt hästi vürtsitatud. (Kokaraamat 24)

Haki kõik juurviljad, sega kokku, lisa õli, majonees, toorjuust ja maitseained.

Kui sealihalõik on mõnusalt praetud, lõika kuubikuteks ja lisa salatile.

Prae munad pannil, kuid sega pidevalt, et munad muutuksid pudruks. Sega salatisse.

Imeline maitseelamus, kui on piisavalt hästi vürtsitatud. (Kokaraamat 24)

Retsept 88. Seene pirukas

Põhi:

75 g kaerahelbeid

75 g kaerajahu

soola

75 g margariini

1 muna

1 tl soodat

Täidis:

25 g margariini

1 väike sibul

1 küüslaugu küüs

225 g seeni

100 g kodujuustu

150 g hapukoort

150 ml piima

2 muna

peterselli, soola, pipart

Retsept 88. Seenepirukas

Põhi:

75 g kaerahelbeid

75 g kaerajahu

soola

75 g margariini

1 muna

1 tl soodat

Täidis:

25 g margariini

1 väike sibul

1 küüslaugu küüs

225 g seeni

100 g kodujuustu

150 g hapukoort

150 ml piima

2 muna

peterselli, soola, pipart

Põhi:

Segada kuivained. Lisada hõõrudes margariin. Kloppida munad ja lisada kuivainete segule. Segada, kuni tekib tainas. Panna ümarasse vormi ja teha tainas kahvliga auklikuks.

Täidis:

Margariinis praadida sibul, küüslauk ja panna taignale vormi, lisada peale seened. Segada kokku vedelained ja valada segu seentele. Küpsetada küpsetuspaberiga kaetult 190°C juures u. 35 minutit või kuni täidis küps. (Kokaraamat 25)

Retsept 89. Ahjumuna

3 muna

1 kl piima

3 sl jahu

sinki (omal soovil kogus)

soola

tilli

rohelist sibulat

soovi korral paprikat

õli

Kaunistuseks sobivad värsked tomati ja kurgi viilud.

Vahusta munad, lisa jahu (samal ajal mikserdades edasi) ja piim.

Tükelda sink ja lisa see muna-jahu-

Põhi:

Sega kuivained. Lisa hõõrudes margariin. Klopi munad ja lisa segule. Pane tainas ümarasse vormi ja tee tainasse kahvliga augud.

Täidis:

Prae margariinis sibul ja küüslauk ning tõsta tainale, pane peale seened. Sega kokku vedelained ja vala segu seentele. Küpseta küpsetuspaberiga kaetult 190 °C juures u 35 minutit või kuni täidis on küps. (Kokaraamat 25)

Retsept 89. Ahjuomlett

3 muna

1 kl piima

3 sl jahu

sinki (omal soovil kogus)

soola

tilli

sibulapealseid

soovi korral paprikat

õli

Kaunistuseks sobivad värsked tomati ja kurgi viilud.

Vahusta munad, lisa jahu (mikserda samal ajal edasi) ja piim.

piima segusse.

Maitsesta soolaga (sobib ka pipart lisada).

Lisa till ja hakitud roheline sibul.

Soovi korral lisa paprika kuubikud.

Soovitan lisada ka natukene õli.

Määri vorm õrnalt õli või margariiniga. Vala tainas vormi ja

küpseta ahjus 180°C juures u 15 minutit või kuni ahjumuna on valmis (st. ei ole ära kõrbenud!).

(Kokaraamat 26)

Tükelda sink ja lisa see muna-jahu-piimasegule.

Maitsesta soolaga (võid ka pipart lisada).

Lisa till ja hakitud sibulapealsed.

Soovi korral lisa paprikakuubikud.

Soovitan lisada ka natukene õli.

Määri vorm õrnalt õli või margariiniga. Vala tainas vormi ja

küpseta ahjus 180 °C juures u 15 minutit või kuni ahjuomlett on valmis (st ei ole ära kõrbenud!). (Kokaraamat

26)

Retsept 90. Maroko hakklihapihvid kaneelimaitselise kuskussiga

500 g lihaveise hakkliha

1 peeneks hakitud mugulsibul

2 munakollast

1 tl köömneid

2 suuremat peeneks hakitud

küüslauguküünt

1 laimi mahl

1 tl suhkrut

1 sl peeneks hakitud münti

0,5 dl oliiviõli grillimiseks

Kuskuss:

3 dl kuskussi

2 kaneelikoort

0,5 tl jahvatatud kardemoni

2 sl võid

Retsept 90. Maroko hakklihapihvid kaneelimaitselise kuskussiga

500 g lihaveise hakkliha

1 peeneks hakitud mugulsibul

2 munakollast

1 tl köömneid

2 suuremat peeneks hakitud

küüslaugu küünt

1 laimi mahl

1 tl suhkrut

1 sl peeneks hakitud münti

0,5 dl oliiviõli grillimiseks

Kuskuss:

3 dl kuskussi

2 kaneelikoort

0,5 tl jahvatatud kardemoni

2 sl võid

1 kimp ruccola salatit

Lahusta suhkur laimimahlas. Sega kokku kõik pihvide koostisained. Vormi taignast väikesed pihvid, määri neid oliiviõliga ja grilli umbes 5-7 minutit.

Keeda kuskuss pakendil oleva juhendi järgi. Lisa ka kaneelikoor ja kardemon. Valmis kuskuss sega läbi koos võiga.

Rebi või lõika rukkola salat suurteks tükkideks.

Serveeri pihvid kuumalt koos kuskussi ja rukolasalatiga.

Hüva nõu:

Pihvide juurde võid grillida laimi- või sidruniviile millele on grillimisel raputatud veidi suhkrut. Lase suhkrul karamellistuda. (Kokaraamat 27)

1 kimp rukolasalatit

Lahusta suhkur laimimahlas. Sega kokku kõik pihvide koostisained. Vormi tainast väikesed pihvid, määri neid oliiviõliga ja grilli umbes 5–7 minutit.

Keeda kuskuss pakendil oleva juhendi järgi. Lisa ka kaneelikoor ja kardemon. Sega valmis kuskuss koos võiga läbi.

Rebi või lõika rukolasalat suurteks tükkideks.

Serveeri pihve kuumalt koos kuskussi ja rukolasalatiga.

Hüva nõu:

Pihvide juurde võid grillida laimi- või sidruniviile, millele on grillimisel raputatud veidi suhkrut. Lase suhkrul karamellistuda. (Kokaraamat 27)

Kokkuvõte

Keeletoimetaja eriala magistritöö eesmärk on toimetada 80 000 tähemärki teksti. Mina toimetasin toiduretsepte, mida tuli kokku 90 (neist 45 Toidutarest, 18 Nami-Namist ja 27 Kokaraamatust).

Toiduretsept on tarbetekst ja juhend, mille kirjutamisel peaks järgima teatud reegleid. Teksti kirjutaja peab ainesse suhtuma objektiivselt ja arvestama oma lugejaga. Viimane tähendab, et tekst tuleb lugeja jaoks muuta arusaadavaks ja selgeks – ülesehitus peab olema loogiline ja keelekasutus arusaadav. Teksti muudab loetavaks omasõnade kasutamine, lauseehituse lihtsus ja nominaalstiili vältimine. Tarbetekst peab olema konkreetne, st et eelistada võiks konkreetse tähenduse ja täpse sisuga ning üldtuntud keelendeid. Tekst peab olema tihe – autor peaks kirjutama võimalikult täpselt ning vältima liigsõnalisust ja teksti laialivalgust. Soovitav on alustada lauseid tegusõnaga ja järgida põhimõtet: üks lause, üks põhiline mõte.

Toon siin välja põhilised, kõige levinumad parandused, mida retseptides tegin. Kirjavigadest levinuim oli tähtede š ja ž valestikirjutamine. Paaris retseptis oli tähe š asemel ühend *sh*; mitmes retseptis olid autorid kasutanud tähtede š ja ž asemel ilma nn katusega variante *s* ja *z*. Tsitaatsõnade puhul olid suurimad vead nende kaldkirja panemata jätmine ja käänamine ilma ülakomata. Mitmes retseptis oli autor kasutanud ingliskeelset väljendit, kuigi eesti keeles on olemas sellele võõrsõnaline vaste.

Kokku- ja lahkukirjutamise kaks põhilist viga olid täiendsõna omastava vormi lahkukirjutamine põhisõnast ja sidekriipsu puudumine toidunimetustes, kus oli kaks või rohkem täiendsõna. Algustäheortograafias eksiti kahel põhilisel juhul: kohanimeline täiend ning kaubanimed kirjutati väikese algustähega.

Lühendite kirjutamine oli mitmes retseptis ebaühtlane: osa lühendite järel oli punkt ja osa järel mitte. Numbrite kirjutamise põhilised vead olid sidekriipsu kasutamine ühendites, kus oleks pidanud kasutama mõttekriipsu (*kuni*-kriips), kümnendmurrus koma asemel punkti kasutamine ja tühiku puudumine arvu ja tähise/lühendi vahel; samuti oli mitmes retseptis kraadimärk valesti kirjutatud.

Peamised kirjavahemärgivead olid punkti puudumine väitlause lõpust, koma ärajätmine (näiteks sidesõnade *kuni* ja *vaid* ning relatiivlauses asesõnalise sidendi eest) ja mõttekriipsu asendamine sidekriipsuga rindlause osalause vahel.

Sõnatasandi parandustest levinumad olid näiteks eesliite *beebi* kasutamine tähenduses „noor“ või „väike“, sõna *taigen* kasutamine sõna *tainas* asemel, tegusõna *püreeerima* kasutamine omaliitelise *püreeestama* asemel ja sõna *vanilje* kasutamine sõna *vanill* asemel.

Morfoloogias oli väga levinud viga sõna *suhkur* valesti käänamine. Osastava õige vorm on *suhkrut*, mitte *suhkurt*.

Ühtlustasin sidesõnade *ja* ja *ning* kasutust. Lähtusin tavadest, et kui lauses on üks sidesõna, võiks see olla *ja*; kui on kaks, siis konjunktsioon *ja* asub eespool, *ning* tagapool. Viimast reeglit ei pea järgima mitmetasandiliste ühenditega lausetes, sellisel juhul seob *ja* tihedamalt, *ning* lõdvemalt seotud üksusi.

Lausetasandi parandustes ei olnud ühte läbivat suurt viga. Parandasin sõnajärge, rektsiooni, eesti keeles kohmakalt kõlavaid väljendeid või terveid lauseid.

Stiilvigadest levinum oli retseptides verbivormina *da*-infinitiivi kasutamine käskiva kõneviisi ainsuse 2. pöörde asemel. Leidsin ka mõned üksikud ebasobivad, argikeelsed väljendid või üleliigsed laused.

Summary

The aim of a language editor's Master's thesis is to edit a text of 80,000 characters. I edited 90 recipes (45 from *Toidutare*, 18 from *Nami-Nami* and 27 from *Kokaraamat*) that I found on cooking websites.

This Master's thesis is comprised of three chapters: theoretical part, analysis of mistakes and unedited and edited text in parallel. Edited text with visible corrections is provided in the appendix.

The theoretical part is divided into five subsections. The first one describes the three most important features of a non-fiction text—clarity, preciseness and substance. The second subsection outlines the requirements which should be taken into account when writing an instructive text. The third part shortly explains the effect of the Internet on language. The fourth part describes three cooking websites where I found the recipes and the fifth subsection provides an overview about a selection of culinary dictionaries.

A recipe is a non-fiction text and an instruction, the writing of which should follow certain rules. The author of the text must have an objective view on the matter and to consider the reader. The latter means that the text must be made comprehensible and clear to the reader—the structure must be logical and the language understandable. Using native words, simple sentence structure and avoiding nominal style make the text legible. Non-fiction texts must be precise, which means that well-known speech forms with concrete meaning and precise content should be preferred. The text has to have substance—the author should be as precise as possible, to avoid overwording and vagueness. It is recommended to begin sentences with a verb and to follow the principle: one sentence, one main idea.

The chapter about analysing mistakes is divided into four sections: orthographical mistakes, corrections on word and sentence levels and style errors. Orthographical mistakes, in turn, include typing errors, spelling mistakes, citation loans, foreign words, writing solidly or separately, usage of initial letters, abbreviations, writing numbers, punctuation marks and spaces. There are separate paragraphs about morphology and conjunctions *ja* and *ning* in the section about use of words.

I will bring out the main corrections I made in the recipes. The most common spelling mistake was the incorrect spelling of the letters *š* and *ž*. A couple of recipes included the abbreviation *sh* instead of the letter *š*; the authors of several recipes used the letters *s* and *z* without carons instead of *š* and *ž*. The greatest mistakes in writing citation loans include not writing them in italics and declining them without using apostrophes. In several occasions, the author had used an expression in English, although there is an Estonian equivalent in the form of a foreign word.

The two main errors of writing solidly or separately were writing compound words in the genitive case separately from the main word and the lack of hyphens in the names of foods with two or more compound words. There were two main mistakes made in the usage of initial letters: attributes in the form of toponyms and the names of brands were written with lower case initial letters.

Writing abbreviations was inconsistent in several recipes: there was a full stop after only some of the abbreviations. The main mistakes made in writing numbers included using hyphen in combinations where a dash was required, using a full stop instead of a comma in decimal fractions and the lack of a space between the figure and the symbol/abbreviation; the symbol for degrees was also misspelled in several recipes.

The main mistakes in using punctuation marks was not using full stop at the end of a declarative sentence, omitting commas (for example, before the conjunctions *kuni* and *vaid* and pronominal conjunctive word in relative clause) and substituting dashes with hyphens between finite clauses of compound sentences.

The most common corrections on word level were, for example, using the prefix *beebi* in the meaning of “young” or “small”, using the word *taigen* instead of the word *tainas*, using the verb *püreeerima* instead of a verb with the Estonian affix *püreeestama* and using the word *vanilje* instead of *vanill*.

I balanced the usage of the conjunctions *ja* and *ning*. I proceeded from the practice that when there is one conjunction in the sentence, it should be *ja*; when there are two, then the conjunction *ja* is on the first position, *ning* on the second. The latter rule does not have to be followed in sentences with many-layered combinations, in which case *ja* binds the units more closely and *ning* more loosely.

Corrections on sentence level did not see any great common mistake. I corrected the word order, government, expressions or whole sentences that sounded clumsy in Estonian.

The most common style error was using *da*-infinitive as a verb form instead of the second person singular form of the imperative mood. I also found a couple of unsuitable informal expressions and redundant sentences.

Kirjandus

EKK = Erelt, Mati, Tiiu Erelt, Kristiina Ross 2007. Eesti keele käsiraamat. Kolmas, täiendatud trükk. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus.

EKSS = Langemets, Margit, Mai Tiits, Tiia Valdre, Leidi Veskis, Ülle Viks, Piret Voll 2009. Eesti keele seletav sõnaraamat. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus.

Erelt, Mati 2006. Lause õigekeelsus. Tartu: Bookmill.

Erelt, Tiiu 2000. Eesti oskussõnastikud 1991–1999. – Keelenõuanne soovitab 2. Koost. Tiiu Erelt ja Maire Raadik. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 163–180.

Kasik, Reet, Mati Erelt, Tiiu Erelt 2007. Eesti keele väljendusõpetus. Tartu: Bookmill.

Keelenõuanne 1 = Juustusõbra meelespea. <http://keeleabi.eki.ee/index.php?leht=8&id=159> (Vaadatud 28.04.2015)

Keelenõuanne 2 = Sidekriipsust liitsõnades – hüva nõu menüükoostajale. <http://keeleabi.eki.ee/index.php?leht=8&id=86> (Vaadatud 28.04.2015)

Keelenõuvakk = www.keeleabi.eki.ee/?leht=4 (Vaadatud)

Keelenõuvakk 2 = Kirjavahemärgid. Ülakoma kasutamine. <http://keeleabi.eki.ee/index.php?leht=4&act=2&vld=56> (Vaadatud 28.05.2015)

Kenk, Kaire 2005. Volks Vaagen: „Köök on kunsti koht!“ – Õhtuleht 16. aprill.
www.ohtuleht.ee/172876/volks-vaagen-kook-on-kunsti-koht (Vaadatud 27.04.2015)

Lepajõe, Kersti 2012. Argumenteeriva teksti iseärasused ja keelelised tunnused.
http://www.oppekava.ee/index.php/Link_35_Argumenteeriva_teksti_ise%C3%A4rasused_ja_keeelised_tunnused (Vaadatud 27.04.2015)

Mund, Argo, Maire Raadik 2006. Selge(ma)ks saada mitte käega lüüa. – Oma Keel, nr 1, 25–38.

Mäearu, Sirje 1996. Ikka š, ž ja č. – Keelenõuanne soovitab. Koost. Sirje Mäearu. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 107–108.

Mäearu, Sirje 2010. Toidusõnad sihikul. Oma Keel, nr 1, 44–49.

Mäekivi, Helika 2013. Ja ja ning. <http://www.paevakera.ee/blog/ja-ja-ning/> (Vaadatud 27.04.2015)

Mäekivi, Helika, Maire Raadik 2005. See tühine tühik. – Oma Keel, nr 1, 44–54.

Oja, Anni 2010. Sissevaateid internetisuhtlusse. – Oma Keel, nr 1, 11–18.

Pilleriin.ee = http://www.pilleriin.ee/toidublog/archives/cat_volksu_retseptid.html
(Vaadatud 27.04.2015)

Raadik, Maire 2004. Eesti oskussõnastikud 2000–2004. – Keelenõuanne soovitab 3. Koost. Maire Raadik. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 194–200.

Raadik, Maire 2008. Oskussõnastikke 2005–2008. – Keelenõuanne soovitab 4. Koost. Maire Raadik. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus, 240–246.

Rei, Meili, Urmas Sannik 1999. Inglise-eesti lihenduslane seletav sõnaraamat. <http://www.keeleeveeb.ee/dict/speciality/meat/> (Vaadatud 28.04.2015)

Põhikooli ja gümnaasiumi riiklik õppekava. <https://www.riigiteataja.ee/akt/12888846> (Vaadatud 28.04.2015)

Sisu@UT = <https://sisu.ut.ee/internetgymn/teemaportaalid> (Vaadatud 28.04.2015)

Suitsu, Maire 2002. Kodukoka tarkuseraamat. Tallinn: Varrak.

Sune, Ingrid 2009 = http://dspace.utlib.ee/dspace/bitstream/handle/10062/17192/Sune_Ingrid.pdf (Vaadatud 28.04.2015)

Taukar, Marju 2010. Inglise-eesti-inglise kokandussõnastik. Tallinn: Menu kirjastus.

Toidutare 1 = <http://toidutare.ee/toidust/uudised/18716/> (Vaadatud 28.04.2015)

Wetherington, Malayna 2004. How to Write Instructions. – Technologies of Writing. Volume 2, Issue 1. <http://class.georgiasouthern.edu/writling/professional/TechWrite/2-1/wetherington/> (Vaadatud 26.03.2013)

ÕS = Erelt, Tiiu, Tiina Leemets, Sirje Mäearu, Maire Raadik 2013. Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus.

Allikad

Toidutare 1 = [http://toidutare.ee/argitoidud/1ABF0/#Grillitud lest küislauguvõiga](http://toidutare.ee/argitoidud/1ABF0/#Grillitud_lest_küislauguvõiga)

Toidutare 2 = [http://toidutare.ee/argitoidud/19267/#Aasiapärased beebiforellid](http://toidutare.ee/argitoidud/19267/#Aasiapärased_beebiforellid)

Toidutare 3 = [http://toidutare.ee/argitoidud/17B26/#Ricotta-spinatitäidisega pannkookid](http://toidutare.ee/argitoidud/17B26/#Ricotta-spinatitäidisega_pannkookid)

Toidutare 4 = [http://toidutare.ee/pastatoidud/11436/#Lasanje spinati ja ricotta'ga](http://toidutare.ee/pastatoidud/11436/#Lasanje_spinati_ja_ricotta'ga)

Toidutare 5 = [http://toidutare.ee/pastatoidud/vormitoidud/1A27C/#Lõhelasanje rohke fenkoliga](http://toidutare.ee/pastatoidud/vormitoidud/1A27C/#Lõhelasanje_rohke_fenkoliga)

Toidutare 6 = [http://toidutare.ee/magustoidud_ja_maiustused/maiustused/1A4DA/#Valge ja tumeda šokolaadi tiramisu](http://toidutare.ee/magustoidud_ja_maiustused/maiustused/1A4DA/#Valge_ja_tumeda_šokolaadi_tiramisu)

Toidutare 7 = <http://toidutare.ee/k%C3%BCpsetised/keeksid/1A095/#Tiigrikeeks>

Toidutare 8 = [http://toidutare.ee/v%C3%B5imalik_allergia/sisaldab muna/1A690/#Iiri sekattega toorjuustukook](http://toidutare.ee/v%C3%B5imalik_allergia/sisaldab_muna/1A690/#Iiri_sekattega_toorjuustukook)

Toidutare 9 = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1A2C4/#Terane šokolaadi-peedikeeks 1](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1A2C4/#Terane_šokolaadi-peedikeeks_1)

Toidutare 10 = [http://toidutare.ee/eelroad/F14D/#Brüsselikapsas peekoniga](http://toidutare.ee/eelroad/F14D/#Brüsselikapsas_peekoniga)

Toidutare 11 = [http://toidutare.ee/eelroad/F1D7/#Brüsseli medaljon](http://toidutare.ee/eelroad/F1D7/#Brüsseli_medaljon)

Toidutare 12 = [http://toidutare.ee/lisandid/15667/#Brüsseli kapsa püree](http://toidutare.ee/lisandid/15667/#Brüsseli_kapsa_püree)

Toidutare 13 = <http://toidutare.ee/peotoidud/vastlad/E80B/#Lumememmetort>

Toidutare 14 = [http://toidutare.ee/argitoidud/1ABF9/#Lõhe-kartulikotletid tartar-kastmega](http://toidutare.ee/argitoidud/1ABF9/#Lõhe-kartulikotletid_tartar-kastmega)

Toidutare 15 = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1AA21/#Mahedalt vürtsikas lihakaste](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1AA21/#Mahedalt_vürtsikas_lihakaste)

Toidutare 16 = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/18D0A/#Kuulus rootsi kringel](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/18D0A/#Kuulus_rootsi_kringel)

- Toidutare 17** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1857C/#Täidetud ciabatta](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1857C/#Täidetud%20ciabatta)
- Toidutare 18** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13AC5/#Mahe letšo](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13AC5/#Mahe%20letšo)
- Toidutare 19** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/12AD9/#Pasta Bolognese](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/12AD9/#Pasta%20Bolognese)
- Toidutare 20** = http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13A46/#Kirsi-mandlikook
- Toidutare 21** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/139E7/#Toorjuustukook laimiga](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/139E7/#Toorjuustukook%20laimiga)
- Toidutare 22** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13914/#Kanamaksa suflee](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13914/#Kanamaksa%20suflee)
- Toidutare 23** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/139A5/#Valge sokolaadi-kookose juustukook sooja vaarikakastmega](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/139A5/#Valge%20sokolaadi-kookose%20juustukook%20sooja%20vaarikakastmega)
- Toidutare 24** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/139A4/#Indiapärane krevetikarri](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/139A4/#Indiapärane%20krevetikarri)
- Toidutare 25** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13991/#Puuviljasalat maasikasorbeega](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13991/#Puuviljasalat%20maasikasorbeega)
- Toidutare 26** = http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13985/#juustusufflé
- Toidutare 27** = http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13970/#Suhkrukringlid
- Toidutare 28** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13698/#Magus punase oa pasta](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13698/#Magus%20punase%20oa%20pasta)
- Toidutare 29** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/138FF/#Napoleoni tort](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/138FF/#Napoleoni%20tort)
- Toidutare 30** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/138B8/#Koorene kalkunipada](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/138B8/#Koorene%20kalkunipada)
- Toidutare 31** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1386E/#Kohupiima-porgandi pankoogid](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1386E/#Kohupiima-porgandi%20pankoogid)
- Toidutare 32** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13840/#Kodused friikartulid](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13840/#Kodused%20friikartulid)
- Toidutare 33** = http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13822/#Rullbiskviit
- Toidutare 34** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/102F3/#Hispaania küüslaugu supp](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/102F3/#Hispaania%20küüslaugu%20supp)
- Toidutare 35** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/137BF/#seakamara rull](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/137BF/#seakamara%20rull)
- Toidutare 36** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/137BE/#Piparkoogimaitsetised muffinid](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/137BE/#Piparkoogimaitsetised%20muffinid)
- Toidutare 37** = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1375E/#egiptuse lapik leib](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1375E/#egiptuse%20lapik%20leib)

Toidutare 38 = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1378B/#Põldvutt aeglane küpsetus](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1378B/#Põldvutt_aeglane_küpsetus)

Toidutare 39 = [http://toidutare.ee/peotoidud/muu/19317/#Karamelline kondenspiimako ok](http://toidutare.ee/peotoidud/muu/19317/#Karamelline_kondenspiimako_ok)

Toidutare 40 = [http://toidutare.ee/argitoidud/19325/#Plaadipirukas singi, sibula ja juust uga](http://toidutare.ee/argitoidud/19325/#Plaadipirukas_singi_sibula_ja_juust_uga)

Toidutare 41 = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13755/#Piparmündi-sidruni shor bee](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13755/#Piparmündi-sidruni_shor_bee)

Toidutare 42 = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13734/#karbonaad praetud sibula, valgekastme ja makaronidega..](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13734/#karbonaad_praetud_sibula_valgekastme_ja_makaronidega..)

Toidutare 43 = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13725/#Liha chillikastmega](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/13725/#Liha_chillikastmega)

Toidutare 44 = [http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/136F8/#shampinjoni suitsuvorsti pirukad](http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/136F8/#shampinjoni_suitsuvorsti_pirukad)

Toidutare 45 = http://toidutare.ee/kasutajate_retseptid/1179E/#Linnupiimakook

Nami-Nami 1 = [http://nami-nami.ee/Recipe/View/10861/Beebikaheksajalad-tomati kastmes](http://nami-nami.ee/Recipe/View/10861/Beebikaheksajalad-tomati_kastmes)

Nami-Nami 2 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/19787/Lillkapsa-plaadipitsa>

Nami-Nami 3 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/19615/Parmesanikana->

Nami-Nami 4 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/11156>

Nami-Nami 5 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/10612/Baileys-toorjuustukook>

Nami-Nami 6 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/10365/%C5%A0veitsi-juustupirukas>

Nami-Nami 7 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/7729/Vanaema-munakaste-suitsusinigiga>

Nami-Nami 8 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/5375/Eestip%C3%A4rane-seljanka>

Nami-Nami 9 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/7550/Juustu-kapsapirukas-tilliga>

Nami-Nami 10 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/11422/Rooskapsad-sidruni-ja-k%C3%BC%C3%BCslauguga>

Nami-Nami 11 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/11390/Piprasteik-Worcesteri-kastmega>

Nami-Nami 12 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/10435/Steik-i-puttanesca-i-kastme-ja-juus-tuse-kartulipudrugaga>

Nami-Nami 13 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/7401/Tikri-martsipanikook>

Nami-Nami 14 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/17824/Porgandisalat-sihvkadega>

Nami-Nami 15 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/17820/Misomarinaadis-kurgid>

Nami-Nami 16 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/17819/Avokaadolassi>

Nami-Nami 17 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/3089/Maailma-parimad-rabarbri-muffinid>

Nami-Nami 18 = <http://nami-nami.ee/Recipe/View/10206/Suvik%C3%B5rvitsalasanje>

Kokaraamat 1 = <http://kokaraamat.ee/?p=359>

Kokaraamat 2 = <http://kokaraamat.ee/?p=834>

Kokaraamat 3 = <http://kokaraamat.ee/?p=827>

Kokaraamat 4 = <http://kokaraamat.ee/?p=1371>

Kokaraamat 5 = <http://kokaraamat.ee/?p=345>

Kokaraamat 6 = <http://kokaraamat.ee/?p=409>

Kokaraamat 7 = <http://kokaraamat.ee/?p=899>

Kokaraamat 8 = <http://kokaraamat.ee/?p=903>

Kokaraamat 9 = <http://kokaraamat.ee/?p=1414>

Kokaraamat 10 = <http://kokaraamat.ee/?p=4127>

Kokaraamat 11 = <http://kokaraamat.ee/?p=1390>

Kokaraamat 12 = <http://kokaraamat.ee/?p=1464>

Kokaraamat 13 = <http://kokaraamat.ee/?p=1403>

Kokaraamat 14 = <http://kokaraamat.ee/?p=363>

Kokaraamat 15 = <http://kokaraamat.ee/?p=1384>

Kokaraamat 16 = <http://kokaraamat.ee/?p=980>

Kokaraamat 17 = <http://kokaraamat.ee/?p=1112>

Kokaraamat 18 = <http://kokaraamat.ee/?p=994>

Kokaraamat 19 = <http://kokaraamat.ee/?p=1374>

Kokaraamat 20 = <http://kokaraamat.ee/?p=1325>

Kokaraamat 21 = <http://kokaraamat.ee/?p=154>

Kokaraamat 22 = <http://kokaraamat.ee/?p=1424>

Kokaraamat 23 = <http://kokaraamat.ee/?p=1167>

Kokaraamat 24 = <http://kokaraamat.ee/?p=1413>

Kokaraamat 25 = <http://kokaraamat.ee/?p=1070>

Kokaraamat 26 = <http://kokaraamat.ee/?p=1492>

Kokaraamat 27 = <http://kokaraamat.ee/?p=1555>

Lisa 1. Toimetamata ja toimetatud tekst paralleeltekstina

Miks siin jamab nüüd???