

## Külm peedisupp

- 2–3 väikest keedetud peeti
- 3 keedetud kartulit
- 1 pikk salatikurk või paar väikest kurki
- 3 keedetud muna
- peotäis sibulapealseid
- soola
- suhkrut
- sinepit
- sidrunimahla
- 1 l kalja või hapendatud kasemahla
- külma mineraalvett või purustatud jääkuubikuid
- 400 g maitsestatamata jogurit või hapukoort (10%)

Koorige keedetud peedid ja kartulid, lõigake väikesteks kuubikuteks. Koorige kurk ja lõigake samamoodi peeneks (õrna koorega kurke pole vaja koorida). Maitsestage jogurt või koor sinepi, soola, suhkru ja sidrunimahla, lisage peenestatud sibul ning köögiviljakuubikud. Segage korralikult läbi ja hoidke 15 minutit külmikus. Siis valage juurde kali või kasemahl. Kui kali on liiga magus või kasemahl liiga hapu, segage neid külma keedetud veega, mineraalveega või jääga. Serveerimisel lisage munasektorid.

## Vürtsikas jogurtisupp

- ½ l maitsestatamata jogurtit
- ½ l külma aedviljaleent
- 2 tl õli
- 1 tl purustatud musta pipart
- 1 sl röstitud köömneid
- 1 tsilli
- 1 küüslauguküüs
- pisut soola
- ½ pikka salatikurki
- 1 tl peenestatud tilli

Puhastage tsilli seemnetest ja peenestage, jahvatage köömned. Mikserdage jogurt ja hästi külma aedviljaleent koos köömnete, õli, tsilli ning hakitud küüslauguga sametiseks vedelikuks. Valage supp tirinasse ning lisage väikesteks kuubikuteks lõigatud kurk ja till.

Kurgi asemel võib lisada ka röstitud ja peeneks lõigatud baklažaani, paprikat või kabatšokki.

**KADRIN LINNA**



## HÜVA NÕU

### Ärge raisake leiba

Vanasti sõid eakad taluinimesed sageli hapupiimapudi, eriti kui tahkeks kuivanud leivakäärule hammas peale ei hakanud. Juurde võeti silgurulli või pliidisuus röstitud silku. Aga magusaisu rahuldamiseks lisati pudile pisut mett või vedelat moosi.

Nüüdseks ajaks on see unustusehõlma jäänud ja paljud eelistavad suvisel ajal hoopis kama süüa. Samas olen kuulnud kurtmist, et lahti-lõigatud poolikust leivapätsist läheb suurem osa raisku, sest on ühele-kahele pensionärile liiga suur kogus – kuivab ära või läheb hallitama, enne kui ära süüa jõuab. Kirjutan sellepärast, et vanadega suhtlevad nooremad inimesed võiksid neile kunagisi nippe meelde tuletada. Näiteks õpetada, kuidas tahket leivaviilu pannil värskendada.

Kui kilepakendis leiba hoida külmikus, ei lähe see niipea hallitama. Kui aga külmikut pole, peaks leiva panema pimedasse kohta (kappi või leivakasti). Päikesepaistel läheb kilekotti jäetud leib-sai tõesti ruttu "karvaseks". Üksik inimene võiks pärast kojutoomist võtta poole leivaviilude kogusest kilekotist välja ja rätikuga katta. Lahtiselt hakkab leib päikesesoojuses tasapisi kuivama, aga mitte hallitama. Lisan mõned lihtsamad retseptid tahke leiva kasutamiseks.

### Hapupiima-leivapudi

- 1–2 tahket leivatükki
- 1 kruus (250 ml) petti, hapupiima või maitsestatamata jogurtit
- 1–2 tl mett või suhkrut
- (hakitud murulauku või muud maitserohelist)

Lõigake või murdke leib väiksemateks tükkideks ja segage hapupiimaga. Jätke umbes 30 minutiks seisma, kuni leivasse imunud piim teeb tükid pehmemeks. Siis segage pudil hulka peenestatud rohelist või lisage soovi järgi midagi magusat.



REPRO

### Pannil värskendatud leib, sepik ja sai

Kastke leivaviilud korraks vette ja kuumutage väikesel pannil kaane all. Nii-sutatud leivaviilu võib ka praadida väheses õlis. Soe leib on pehme ning tuleb kohe ära tarvitada. Jahtunud praeleib muutub krõbedaks ja maitsevaks, aga seda on raskem süüa.

### Leivasupp sibulaga

- ½ l vett
- 1 puljongikuubik
- 4 leivaviilu
- 1 väike sibul
- 1 küüslauguküüs
- 1 sl võid
- ½ tl jahvatatud köömneid
- 1 muna või 2 sl koort
- ½ tl suhkrut

Hautage peenestatud sibul ja küüslauk võis klaasjaks. Lisage pannile kuubikuteks lõigatud leib ja praadige kergelt pruuniks. Lükake sibulaga praetud leib keedunõusse, valage peale väheses kuumas vees lahustatud puljongikuubik ja ülejäänud vesi. Maitsestage köömnetega. Kuumutage keemiseni, siis lisage lahtiklopitud muna või koor (sobib nii röösk koor kui ka hapukoort).

### Kuivanud leiva- ja saiakuubikud

- Väheses rasvaines praetud leivakuubikuid puistake kuuma puljongi või supi sisse ja pange täiteks munahüübele.
- Piimas leotatud saiakuubikuid lisage külmale kissellile, magusale marja- ja puuviljasupile.
- Leotatud saia lisage hakklihatoitudele – kotleti- ja lihapallitainasse ning kapsarulli täiteks.
- Leotatud peenleiba võite võtta jahu asemel, kui valmistate pruuni kastet.

**ELVIINE**

Tallinnast