



Ubinapäeva korraldamist toetab Eesti Põllumajandusministeeriumi programm "Eesti toit". Kokanduskursus toimub üleriigilise puu- ja köögiviljade kampaania raames

ning selle tegevust rahastatakse Euroopa Sotsiaalfondi programmist. Samuti ulatavad abikäe vabahtlikud ja mitmed toredad koostööpartnerid nii Viimsist kui kauge-

HÜVA NÕU

Kui on õunapututus

- Ärge visake õunu komposti, pange kiri teadetetahvlile või kohalikke lehte ja pakkuge õunu – kindlasti leiata neile tänuliku omaniku.
- Tõstke õunakast aia äärde pingile, mööduvad jalakäijad on tänulikud toreda üllatuse eest.
- 'Valgest klaarist' palju mahla välja ei pigista, tehke need parem kuldseks moosiks.
- Sügavkülmutage värsket õunamahla, kõike pole vaja kuumutada.

Ubinapäeval saab kohapeal enda õuntest mahla pressida

malt. Kui soovid kampa lüüa, anna endast märku!

EHA-KAI MESIPUU

Viimsi Taluturu perenaine

Karamellkastmega õunakook

KAHEKSALE

TAINAS

100 g margariini või võid
1 dl Dansukkeri pruuni roosuhkru
2 muna
1 ¼ dl nisujahu
½ tl küpsetuspulbrit
½ tl kaneeli

KATE

3 dl õnakuubikuid (kövemat sorti, nt „Royal Gala“)
100 g vahukoort
2 tl Dansukkeri vanillsuhkru
1 tl kartulitärklis
1 dl India pähkleid ja valgeid mandleid
3 sl Dansukkeri pruuni roosuhkru
Dansukkeri tuhksuhkru

Määri 19–20 cm lahtikäiv koogivorm võiga. Sooenda ahi 175 kraadini.



KARAMELLKASTE

2 dl Dansukkeri ökosuhkru või pruuni roosuhkru
2 dl vahukoort

Vala suhkur paksupõhjalisse kastrulisse. Kuumuta, kuni suhkur sulab ja kuldpruuniks massiks muutub. Lisa pidevalt segades ettevaatlikult vahukoort (segu alguses taheneb, kuid edasi kuumutamisel muutub uuesti vedelaks) ja kuumuta u 15 minutit madalal kuumusel aeg-ajalt segades. Jahuta.

Vahusta toasoe rasvaine suhkruga ja lisa vahustamist jätkates ükshaaval muna. Sega omavahel jahu, tärklis ja kaneel ning lisa hoolikalt segades muna-või vahule.

Vala tainas vormi ja kata õnakuubikutega. Sega omavahel vahukoort, vanillsuhkru ja kartulijahu ning vala õnakuubikutele. Puista üle mandlite, pähkleid ja roosuhkruga.

Küpseta ahju alumisel siinil u 45 minutit, proovi koogi küpsust tikuga. Lase koogil enne vormist väljatõstmist jahutada, eemalda vormirõngas ja asetage kook tuhksuhkruga ülepuitatud serveerimisalusele. Vahetult enne serveerimist vala üle karamellkastmega.

Pörsafilee õunasiirupiga

NELJALE

SIIRUP

2 dl väikesteks kuubikuteks lõigatud õunu (kui valida, siis hapumaid ja kõvemaid)
1 dl Dansukkeri leivasiirupit või tumedat siirupit
1 dl vett

PÖRSAFILEE

1 seasifilee
3 tl purustatud musta pipart pruunistamiseks oli serveerimiseks meresoolahelbeid

Vala õnakuubikud, siirup ja vesi potti. Keeda u 15 minutit, kuni õnakuubikud on läbikumavad ja pruunid ning leem siirupine. Jahuta.

Puhasta sisefilee liigsetest kelmest ja hõõru pipraga üle. Pruunista tullekuumal õliga määratud pannil fileele kaunis värv. Keera filee fooliumisse ja küpseta 175kraadises ahjus u 15 minutit või kuni liha sisetemperatuur on 72 kraadi.



Tõsta liha ahjust välja ja lase fooliumisse keeratult veel 15 minutit seista. Seejärel eemalda foolium ja viiluta filee. Puista üle meresoolahelvestega ja nirsta peale õunasiirupit. Serveeri näiteks ahjujuurikatega.

NB! Õunasiirup maitseb suurepäraselt ka grillitud liha või kana kõrval.

Palju maitsevaid sügisretsepte leiad meie kodulehelt www.dansukker.ee või digitaalsest retseptiraamatust internetis www.d-kokaraamat.ee. Liitu meie õhinapõhise kokaraamatu sõpruskonnaga Facebookis!



**Dan
Sukker**