

Proovitud on siidimaali. Kultuurimaja kinkis kupongid, vald värvid. Toetab veel haridus- ja kultuuriselts, kes ostab ka materjalid klaasi- ja keraamikatöök. Tänu omavalitsuse toetusele käiakse ühiselt Türi käsitöövõistluses, on osaletud Tartu hantsapäevadel, Tallinnas mardilaadal. Igal aastal võetakse osa üle-eestilistest käsitööpäevadest.

KOHTUMISED TORDIGA

“Mul on kullateraga naised,” kiidab oma ringi liikmeid juhendaja Õie Vahar. “Kui keegi midagi uut avastab, proovivad kõik õhinal kaasa teha. Ideedest-mõtetest ei näi tõesti puudus olevat, samuti erinevatest tehnikatest. Põhiline töö käib kodus. Ringis tuntake end ühise perena. Tehakse näputööd, räägitakse jutte, kurdetakse muresid, rõõmustatakse ja naeratakse koos.”

Õie Vahar hindab oma naisseltsi liikmeid-käsitöömeistreid neis säilinud oskuse üle vaimustuda teiste ideedest, tunda lapsemeelset rõõmu kaaslaste õnnestumiste üle. “Juba see kooskäimine on mõnus kohustus, käsitöö ise on kui teraapia!” kinnitab Õie. “Igaühelt on midagi õppida, ühine huvi liidab.”



Maalitud siidisallid.

RETSEPT

VILME AANI VÕILEIVATORT LIHASÕPRADELE 20 portsjonit

36 viilu röstsai (poolled võivad olla leivaviilud)

2–3 dl puljongit immutamiseks

Singitäidis

300 g keedusinki

2 dl hapukoort

1 dl majoneesi

1 paprika (peterselli, tilli vm)

Pasteeditäidis

250 g maksapasteeti

50 g pehmet võid

1 dl puljongit

2 marineeritud kurki

Munavõi

150 g pehmet võid

8 muna

soola

Kaunistus

200 g viilutatud sinki

1 tomat

1 paprika

1 marineeritud või värske kurk

maitserohelist omal soovil

Hakkige täidisained hästi peeneks, segage ja maitsestage. Eraldage saialt-leivalt koorikud. 36 viilust saate 4 kihti.

Pärast kihi ladumist pint-seldage seda puljongiga.

Esimese kihi peale pane pool singitäidisest, teisele pasteeditäidis, kolmandale teine pool singitäidisest. Neljanda ehk viimase kihi peale ja ka kõikidele servadele määrige munavõi.

Asetage peale kerge vajutus ning viige jahedasse. Enne serveerimist kaunistage.



Heegeldatud 8-kandilised padjad. Ringiliikmed räägivad, et igaühel neist on välja kujunenud oma lemmik värvigamma, nii et üksteise tööd tuntakse ära autori nimetagi.

Õie Vahar on töötanud 43 aastat Väinjärve algkoolis õpetajana. Temast õhkub südamlikkust väärikust. Ta on alati esimesena kohal, hoolitseb ja kostitab söögiga, kui keegi on end tundideks käsitööküttesse unustanud, peab meele üritusi, sünnipäevi.

Sünnipäevi tähistatakse koos. Kingituseks on alati tokk lõnga kui “karistus”, lilled ja kook.

Kindlasti ei puudu laualt viimase aja menuk – Vilme Aani võileivatort. Maitseb tõesti oivaliselt – kevadiselt ja sametiselt. Kui ei usu, proovige järele!

INSPIRATSIOON AIAST

Suvel käsitööst puhatakse, kogutakse inspiratsiooni. Kuna kõigil on oma kodu-

aed, leidub seal parajalt füüsilist tööd, kuid vaim puhkab lilleõisi või kaunilt pügatud muru imetledes. Augustis aga tullakse kellegi aias kokku, grillitakse liha. Igaüks peab kaasa tooma purgitaie uut põnevat salatihoidist ning kindlasti ka retsepti.

SIRJE KARI