

Kas leivaahjus võib ka liha küpsetada?

REPRO

Kolisin hiljaaegu uude korterisse, kus on korralik leivaahi. Ise ma leiba ei küpseta ega kavatse seda ka lähiajal tegema hakata, kuid liha meeldiks mulle ahjus küpsetada küll. Sooviksin teada, kas leivaahi sobib ka liha küpsetamiseks.

Vastab

Targu Talita

Kuigi küsimusest täpselt ei selgu, millist tüüpi leivaahjuga tegu on, võib siiski laias laastus väita, et ahjus, mis küpsetab leivad valmis, saab edukalt ka liha küpsetada. Kõige tähtsam on see, et ahi suudaks teatud aja vältel säilitada toiduaine küpsemiseks vajaliku temperatuuri.

Vanasti küpsetati suures reheahjus valmis leivad, kuid küpsetati ka liha ja hautati suppi või putru. Samamoodi võivad tänapäeval toimida kõik korraliku puuküttega ahju omanikud.

Üldiselt arvestatakse liha küpsetamisel üks tund iga lihakilko kohta, kui ahju temperatuur on 200 kraadi ümber. Leiva küpsetamiseks arvestatakse tavaliselt 70 minutit ning kõrgemat temperatuuri vajab leib esimese poole tunni jooksul. Kuna leiva küpsetamisel on tempe-



Leivaahjus saab peale leiva valmistada ka muid toite.

ratuuri reguleerimine oluline, eelistavad paljud inimesed leiba küpsetada kraadiklaasiga leivaahjus või elektriahjus. Puuküttega ahjus küpsetamisel on suureks abiks kogemus. Kogemustega leivaküpsetajad teavad täpselt, mitu halgu ja millist liiki puid on õige temperatuuri saavutamiseks vaja. Samuti sõltub ahju temperatuur sellest, millal ahi kinni pannakse ja kas küpsetamise ajal hoitakse ahjuust paokil.

Seega tuleks kõigepealt oma uut ahju veidi tundma õppida, et teada saada, millist kuumust ja kui kaua

on ahi võimeline säilitama. Proovige algul küpsetada veidi väiksemaid koguseid ja vähem hinnalisi praade.

Leivaahi annab võimaluse proovida ka trendikat madalal kuumusel küpsetatud liha. Selleks lastakse lihal algul suurel kuumusel krõbe koorik tekkida ning seejärel alandatakse temperatuur 120 kraadini. Niiviisi võib liha ahjus olla kaheksa tundi või kas või öö läbi.

Madalal kuumusel küpsetamisel muutub lihas sisalduv kollageen želeeks, seguneb lihamahladega ja muudab liha hästi mahlaseks.

KÄSITÖÖ

T-särk ainulaadseks paelte abil

SVEN ARBET



Ainulaadne kehakate võib sündida veerand tunni jooksul, andes rõõmu aastateks.

“Kust sa sellise laheda T-särgi said?” on minult aastavahetuse järel palju küsitud. “Jõuluvanalt,” vastan kavala naeratusena. Et maa-rahva jõuluvanade kotid ka järgmisel aastal rikkalikumad oleksid, ja- gan aga detailsemat õpetust.

Leppisime oma peres mõne aasta eest kokku, et “tavalisi” poest ostetud kingitusi meie jõuluvana enam ei too. Kink olgu ikka ise tehtud, kui- gi abivahendeid võib poest hankida.

Ka tänavu käis vilgas mõtetege- vus neljas peas. Armas abikaasa Me- rike oli ligi kuu aega õhinas, otsides lihtsa, aga unikaalse kingi ideed. Lõ-

puks, Rakvere täiesti tavalises kan- ga- ja paelapoes sündiski idee särki- de ja paelte ühendamisest.

Ajal kui mind kodus ei olnud, la- dus ta voodile T-särgid ja asetas nei- le paelasid, algul sirgelt, siis sikisakili- selt. Tõstis mitu päeva särke ja paelu, tuulas internetis, kust avastas nn tri- bali ehk hõimumustri.

Edasine möödus nobedas õmb- lusmasina surinas, tikkimisnõela vuhinas. Kõige kiiremini valmis tal oma emale mõeldud T- särk, ehteks žaboo ehk kroogitud pitsist rinna- esine.

Järgmise sammuna lubasin üles otsida kõik oma ripakile jäänud va- nemad T-särgid, mille kandmist on takistanud mõni väike auk või plekk. Need tuunime juba ühekoos ära.

REIN SIKK