

# Parimad palad ahjupotist

Atla mõisa omanik Raivi Juks armastab süüa teha. Parimad palad valmivad tal oma keraamikakoja savipottides.

**N**agu soojad saiad küpsevad Atla mõisa keraamikakoja põletusahjus küpsetuspottid, lauanõud, vaasid, meened... Piltlikult öeldes ahjusoojalt jõuavad need sealt ostjatenigi. On ju "Mõisakeraamika" kaubamärgiga tooted müügil nüüd ka sealsamas Atla mõisa väravas kunagisse tall-tõllakuuri ehitatud poes.

## AHJUPOTIGA RETSEPT KAASA

Kui Raivi Juks Atla mõisa ostis, tegi ta kõigepealt keldrisse köögi. Kogus ümbruskonnast kokku vanu käsitöökive, millest lasi laduda leivaahjuga pliidi.

See ahi on peremeest truult teeninud pea üheksa aastat. Esialgu Raivi Juks seal leiba ei küpsetanudki, vaid vaaritas mitmesuguseid potiroogasid. Nüüd teeb koos kaasa Kristel Luigega ka leiba.

Keraamikakoja toodang ulatub Raivi Juksil 500 ni-



Poti lükkab Raivi Juks ahju potihargiga.

metuseni, muu hulgas on seal mitmes suuruses ahjupotte ja küpsetusvorme.

Ahjupotte esialgu ostma ei tormanud, küsiti ikka: "Kas päris ahju võib ka panna?" Tuli soovijaile seletada, kuidas pottidega ümber käia, mida kõike neis küpsetada annab. Sedasi aga iga ostja-

ni ei jõua. Pisut nuputamist ning nüüd müüakse potte koos Atla mõisahärra retseptidega. Põllumajandusministeeriumi korraldatud potiroogade võistlusel sai Raivi Juks oma ingverikartulite retsepti eest koguni auhinna. Seda tõendab diplom Mõisakeraamika poe seinal. Retseptid

kujundab Kristel ja neid sigineb järjest juurde.

Viimati pakkus Raivi Juks välja uue väikese ahjupoti – õunavormi. Toodete väljamõtlemine on tema meelest kõige mõnusam töö.

Vormi mahub üks hästi priske õun. Seekord saab ostja kaasa Atla mõisaproua

## Retseptid

### INGVERIKARTULID

Küpsetuspott täita umbes 3 cm läbimõõduga kartulitega. Lisada ingveriviilud, hakitud sibulat, toiduõli, soola, tilli ja pipart ning katta pealt kurgiviiludega. Viimaks lisada ⅓ poti mahust sooja vett. Kaas peale ja ahju. Hautada, kuni ahjust hakkab tulema head valmistoidu lõhna.

Ingverikartulite juurde kõlbab hästi liharoog.

### KÜÜSLAUGUSÜDAMETEGA

**HAKKLIHAPALLID**  
Hakklihast voolida 2,5 cm läbimõõduga pallid, sisse peita sobiva suurusega küüslaugutükk. Hakklihapalli veeretada soolas,

pipras ja hakitud tillis. Küpsetuspoti põhja panna hakitud sibulat, seejärel kihiti hakklihapalle umbes pooleni poti mahust. Lisada kaalikakuubikud, porgandikangid, oliiviõli ja maitseained ning lõpuks katta tomativiiludega. Peale valada ⅓ poti mahust sooja vett. Kaas peale ja ahju ning hautada, kuni roog valmis.

### AHJUÕUN KANEELIGA

Õunal eemaldada südamik, asetada vormi. Keskele panna kaks teelusikatäit suhkrut ja kaneeli. Õuna kõrvale sokutada võitüki. Kaas peale ja ahju. Küpsetada 200° juures 40 minutit. Enne serveerimist võib peale panna vahukooretupsu ning maasika.



Ahjuõun mõisaproua retsepti järgi.



KRISTEL LUIGE