



Ahjupotte on mitmes suuruses. Mõisakeraamika poes on neile taustaks säilitud ajaloolise Eeru kõrtsi välisvaade. Pottidega on kaasas Kristel Luige kujundatud retseptid.

retsepti. Selle kaunistas Kristel lustaka pildiga, millel naine korjab puu otsast õunu, mees aga istub pisut eemal ja maiustab.

“Need oleme meie ise,” lausub Kristel.

## EELISTAVAD EESTIMAIST

Keraamilised nõud ei ole igavesed, aga peavad kaua vastu, kui nendega õigesti ümber

käia. Kuumale pliidirauale või tulle neid asetada ei tohi – võivad puruneda.

Raivi Juks on lugenud, et savinõu säilitab oma tervendava jõu ja positiivse energia, kui seda pärast pesemist külma veega loputada ning päikese kätte kuivama sättida. Niiviisi ta nüüd teebki ja pottide eluea üle pole olnud põhjust kurta. Loomulikult ei kasutata keemilisi pesuvahendeid, piisab soojast veest.

Oma koduköögis toimetab Raivi Juks tavaliselt nii. Laob ahju puid täis ning kui need on ära põlenud, nihutab sõed ahju äärtesse kustutama. Täidab siis ühe või kaks potti liha, kartuli või köögiviljadega ning lükkab need ahju. Lemmikud on lambaja kitseliha, ohtralt lisab ta kõikidele roogadele sibulaküüslauku. Kindlasti eestimaist küüslauku, sest selles on väge ja aroomi. Lambali-

ha saab maalt ikka osta ning minikitsi peab mõisapere ise. Edaspidi kavatsetakse rohkem ka köögivilja kasvatama hakata.

Kui roog ahjus, võib selle paariks tunniks unustada. Lihaga läheb teinekord rohkemgi aega. Lihapoti on ta jätnud ahju ka terveks ööks. Järgmisel päeval liha muidugi sulab suus.

HELJU KOGER