



sutatakse. Kuna lisatava happe kogus on suhkruhulgaga võrreldes tühine, siis ei mõjuta happelisand toote maitseomadusi.

Mis puutub beseede jumekusse, siis selle saavutamiseks on mitmeid võimalusi. Lihtsaim viis on kasutada toiduvärve. Nende poolt räägib stabiilsus ja ühtlane jaotumine. Täissünteesiliste toiduvärvide kasutamine võib aga ülitundlikel inimestel probleeme tekitada.

Värvilist beseed saab ka tumedamapoolset fariinsuhkrut või melassi lisades. Kuumutamisel karamellistuv suhkur annab samuti oma osa beseede jumekusse, kuid tavaliselt lastakse pruuniks tõmbuda vaid beseed kitsam tipuosa, millele ahjukuumus paremini ligi pääseb.

Beseemassi saab pärast vahustamist ja enne küpsetamist segada ka mitmeid lisandeid. Need võiks omakorda jaotada toitelisteks ja maitseelisteks. Toiteliste lisandite alla kuuluvad päkliklihelbed ja mandlilaastud ning kuivatatud puuviljatükikesed. Maitseainetest lisatakse beseele näiteks kaneeli ja muskaati.

Lisanditeta beseed toiteväärtus põhinebki vaid suhkrutel ja munavalge valkudel, nii et seda saaks lugeda rasvavabaks maiustuseks. Väide ei kehti aga selliste beseekookide suhtes, milles beseeosad on võikreemiga kokku liidetud.

URMAS KOKASSAAR

Algab retseptivõistlus "Minu oma panniroog"

Küllap on pea igaühel meist mõni toiduretsept, mida võiksime nimetada omaks. Võib-olla polegi see grammide, milliliitrite ja teelusikatäite kaupa kuskile kirja pandud, vaid pesitseb pigem peas, sisaldades juhtnõure laadis: võta tunde järgi seda, seda ja seda ning küpseta, prae või keeda, kuni hakkab hoovama vastupandamatult isuratavat lõhna. Võib-olla on see retsept sündinud kogemata või olude sunnil. Võib-olla on see saadud emalt, vanemalt või mõnelt sõbralt. Või on hoopis loomulise kokandusliku puhangu tulem. See polegi nii tähtis, peasi et tundub oma.

Kuulutame välja oma panniroogade retseptivõistluse. Pange kirja retsept – kogused ja valmistamisõpetus. Katsuge kõik võimalikult täpselt paberile panna, sest võib-olla tahab keegi proovida järele teha. Pange kirja ka põhjus, miks see toit teile oma on – kas paari lausega või lühikese loona. Toit peab olema selline, mida saab valmistada pliidi peal praepannil. Ta võib olla magus või soolane, kas või omamoodi praetud muna või pannkook.

Peaauhinnaks on GreenPani uue põlvkonna pann. Paremad retseptid ja lood avaldame Targu Talitas.

Ootame retsepte ja lugusid kuni 31. maini aadressil Maaleht, Targu Talita, Narva mnt 11e, 10151 Tallinn või e-posti aadressil targu-talita@maaleht.ee.

INGMAR MUUSIKUS



GreenPan on valmistatud uue keskkonnasäästliku tehnoloogia abil, kasutatud on tervisesõbralikke materjale. Panni pind ei nakku ja on vastupidav.

REPRO



Iga toitu saab teha omamoodi.

LUGEJAMÄNG

Kes siin kasvas?

Targu Talita 13. numbris (31. märts 2011) küsisime, milliseid taimehakatise on pildidel kujutatud. Õigeid vastuseid saabus kokku 17. Loosi tahtel võitis Fiskarsi oksakärid Agnes Paas.

Pildidel olid: 1 – hernes; 2 – suvikõrvits (lugesime õigeks ka kõrvits või kõrvitsaline); 3 – tomat; 4 – basiilik; 5 – redis; 6 – paprika.