



PÄRNUMAA ROMANTILISE RANNATEE

RETSEPTIRAAMAT

Recipes from Pärnumaa Romantic Coastline





Retseptiraamatu lugu

Pärnumaa Romantilisel Rannateel elavad inimesed kannavad põlvest põlve uhkusega edasi oma toidutraditsioone. Soov tutvustada meie piirkonna erinevaid maitseid, kombeid ja toiduvalmistamisega seotud lugusid oli just see põhjus, et hoiate oma käes antud retseptiraamatut. Kuna retsepte laekus meie piirkonna inimestelt tunduvalt enam kui mahtus trükisesse, sai loodud e-retseptiraamat, mis täieneb pidevalt ja on kättesaadav www.rannatee.ee

Ammuunustatud ja uusi maitseelamusi Romantiliselt Rannateelt soovides,

Heli Viedehof ja Raili Mengel

The Story

Food traditions are handed down from generation to generation with great pride among the locals in Pärnumaa Romantic Coastline. Wishing to share the different tastes, customs and stories is the reason you are holding this collection of recipes. As there were too many excellent recipes from the locals to fit into a single book, the constantly updated version of the cookbook is available online at www.rannatee.ee

Wishing you an exciting discovery of old and new recipes from the Romantic Coastline,

Heli Viedehof and Raili Mengel

Eesti / Estonia 2014

Kaubamärk Romantiline Rannatee hõlmab 9 Pärnumaa valda / Trademark Romantic Coastline includes 9 parishes in Pärnu County: Audru, Häädemeeste, Kihnu, Koonga, Saarde, Sauga, Tahkuranna, Tõstamaa, Varbla

Väljaandja / Publisher: MTÜ Pärnu Lahe Partnerluskogu / Pärnu Bay Partnership NGO

Raamat valmis koostöös / Published in cooperation with:

Fotod / Photos: erakogud, Merike Pikk mets, Värdisoomann, Toomas Abel, Toomas Mitt, Margit Merila, Jana Ruubel, Reet Karukäpp, Heli Viedehof, Raili Mengel

Tõlge / Translation: Kai Veispak-Rawlings, Elen Torb

Layout disain, illustratsioonid ja küljendamine / Layout, illustrations: Kaili-Lotta Juhkam, Lotta Seisler OÜ

Retseptide toimetaja / Editor: Tiina Trolla, Heli Viedehof, Raili Mengel

Kujundus ja trükikoda / Printing house: Pajo AS

Sisukord / Contents

4	Audru vald / Audru parish
8	Häädemeeste vald / Häädemeeste parish
12	Kihnu vald / Kihnu parish
16	Koonga vald / Koonga parish
20	Saarde vald / Saarde parish
24	Sauga vald / Sauga parish
28	Tahkuranna vald / Tahkuranna parish
34	Tõstamaa vald / Tõstamaa parish
38	Varbla vald / Varbla parish
42	Kohvik Liivi Lahe Räimerada Romantilisel Rannateel / The Baltic Herring Train of the Gulf of Liivi on the Romantic Coastline Cafe



VÕILILLEFESTIVAL
Dandelion Flower Festival



ÂUDRU VÂLD / Audru parish

VÄIKESED PIRUKAD PÄRNU LAHE AHVENAGA

Small Pies with Perch from Pärnu Gulf

Retsepti jagas / Recipe by

Veronika Meibaum, Sanga-Tõnise talu Vene taluõu

Taigna tarvis läheb vaja:

25 g presspäarmi
250 ml piima
1 toasoe muna + 1 muna
määrimiseks
0,5 tl soola
1 dl suhkrut
500 g jahu
100 g võid

Täidise tarvis läheb vaja:

300 g ahvenfileed
150 g keedetud riisi
3 kõvaks keedetud muna
rohelist sibulat vastavalt
maitsesele
3 spl majoneesi
maitsestamiseks soola
ja pipart

Valmistamine: Lahusta pärm käesoojas piimas. Lisa toasoe muna, sool ja suhkur ning kolmandik jahust ning klopi hästi ühtlaseks. Seejärel lisa ülejäänud jahu. Nüüd sõtku taignasse toasoe või. Vajadusel lisa juurde jahu ja sõtku, kuni tainas on läikiv ja elastne. Kata kauss rätiga ning lase kerkida vähemalt kahekordseks. Täidiseks purusta ahvenfileed läbi hakklihamasina – nii purustad väikesed luud, mis fileesse jäänud. Prae saadud mass pannil, kuid ära pruunista. Sega kokku jahtunud komponendid: kala, riis, peenestatud munad ning roheline sibul. Lisa majonees. Maitsesta soola-pipraga. Rulli tainas parajalt õhukeseks. Lõika välja u 12 cm läbimõõduga ringid. Pane igale umbes supilusikatäis täidist ning vormi ümarad pirukad. Antud kogusest saad umbes 24 pirukat. Kui pirukad vormitud, lase neil rästi all umbes pool tundi kerkida. Määri pealt lahtiklopitud munaga ning küpseta 200-kraadises ahjus umbes 20 minutit.

You'll need Dough: 25 g pressed yeast, 250 ml milk, 1 egg + 1 egg for egg wash, 0,5 tsp salt, 1 dl sugar, 500 g flour, 100 g butter. **Filling:** 300 g perch fillet, 150 g boiled rice, 3 boiled eggs, 3 tbs mayonnaise, green onions, salt and pepper. **Preparation:** Dissolve yeast in lukewarm milk, add 1 egg, salt and sugar. Add 1/3 of the flour, mix until even, add the rest of the flour. Add butter, knead until elastic. Cover with a towel, let rise. For the filling, pass fillets through a meat mincer, fry on a pan. Mix fish, rice, chopped eggs and green onions, mayonnaise and then season. Roll out the dough, cut out circles 12 cm in diameter, spoon on filling and form pies. Let rise for 30 min. Brush with egg wash, bake at 200°C for 20 min.

VARASUVINE OKROŠKA

Early Summer Okroshka

Retsepti jagas / Recipe by

Ljubov Petrova, Sanga-Tõnise talu Vene taluõu

Vaja läheb: 1 liiter kalja;
2 keedetud kartulit;
2 värsket lühikest kurki;
5 redist; 2 peotäit peeneks hakitud rohelist sibulat;
1 korralik peotäis hakitud tilli; 1 väiksem peotäis hakitud peterselli; 3 kõvaks keedetud muna.

Soovi korral keedetud ning väikesteks tükkideks lõigatud liha vahekorras 1:1 köögiviljadega.

Valmistamine: Sega kartuli- ja kurgikuubikud ning sibul kurgisoolveega. Kui kasutad liha, siis lisa see ka sinna. Lase pool tundi maitsestuda. Vala peale kali. Soovi korral paranda maitset sinepi ja pipraga. Lisa hakitud maitsetaimed, viilutatud redised ning hakitud munad. Kaunista hapukoorega.

You'll need: 1 l kvass, 2 boiled potatoes, 2 small cucumbers, 5 radishes, 2 handfuls of chopped green onion, 1 handful chopped dill, 1 small handful chopped parsley, 3 boiled eggs, mustard, pickle juice, pepper; cooked meat, if desired, 1:1 ratio with vegetables. **Preparation:** Mix cubed potatoes, cucumbers and onions with pickle juice. Add meat, if using. Let marinate for half an hour. Pour in kvass. Season with mustard and pepper, add green herbs, sliced radishes and chopped eggs. Garnish with sour cream.



**Vaja läheb:**

2 head suurt muna
3 tl suhkrut (rafineerimata)
½ liitrit piima
jahu

ÕHUKESED KAHEKÄE PANNKOOGID

T hin T wo-handed Pancakes

Valmistamine:

Klopin muna ja suhkrut hästi läbi, maitsestan, ¼ tl roosat soola, segan natuke veel, lisan silma järgi umbes 1/3 piimast, segan. Siis panen väikese kuhjaga 6 spl (umbes 1/2 kogusest) jahu. Segan, et tainas muutuks ühtlaseks massiks, lisan veel piima ja ülejäänud jahu (vispeldan). Kallan piima (vedeliku kogus on varieeruv, see sõltub supilusika määrdust ja jahu kvaliteedist) taina hulka. Tainas peab enne küpsetamist seisma vähemalt ½ tundi, soovitatavalt 1 tund, et jahu saaks piisavalt paisuda!

Retsepti jagas / *Recipe by*
Rein Viedehof, Tamme talu

You'll need: 2 large eggs, 3 tsp unrefined sugar, flour, ¼ l milk
Preparation: Whisk eggs with sugar, add ¼ tsp pink salt, then mix in about 1/3 of the milk. Add 6 heaping tablespoonfuls of flour. Mix until smooth, add more milk, whisk in the remaining flour. Add the rest of the milk if necessary. Let the dough rest for at least ½ hour, preferably an hour, for the flour to absorb liquids!

VÕILILLEFANTA

Dandelion Fanta [See the full recipe at www.rannatee.ee](http://www.rannatee.ee)

Vaja läheb: kevadine kasemahl (kääritatud) / kasemahla puudumisel sobib puhas kaevuvesi magusaks teeb fanta võilillesiirup toniseerib jooki kuldjuure tee 1/3 l astelpaju mahla

Võilillesiirupi koostis:

300 g võililleõite kollaseid kroonlehti
1 l vett
1,5 tl kristalset sidrunhapet
1,5 kg suhkrut

Kuldjuure tee: 5 g peenestatud juurtele lisatakse 1 tass keeva vett ning lastakse seista 4 tundi. Seejärel filtreeritakse. Haigestumise järel aitab kuldjuur organismil kiiremini kosuda ning immuunsüsteemi taastada.

Võilillesiirupi valmistamine: Emalda õite küljest roheline kand, mis annab siirupile roheka värvuse ja ebameeldiva maitse. Kalla vesi peale, lase keema tõusta ja keeda tasasel tulel 15 minutit. Kurna õielehed keedusest välja, lisa vedelikule suhkur ja sidrunhape, lase pidevalt segades keema tõusta ning keeda 50 minutit ilma kaaneta tasasel tulel.

Võilillefanta valmistamine: Segada joogi komponendid omavahel.

Võilillefanta on 100% naturaalne tervistav, värskendav jook. Omab ergutavat toimet, puhastab organismi, kiirendab ainevahetust.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Mercedes Merimaa, taimetark



RÄIMELEIB

Baltic Herring Bread

See the full recipe at www.rannatee.ee

Vaja läheb:

3 spl juuretist
2 liitrit veet
1,5-2 kg täistera rukkijahu
4-5 tl meresoola
1 klaas suhkrut
3-4 tl rukkilinnast
¼ tl koriandrit
3-4 sibulat
0,5 kg räimefileed
praadimiseks võid

Sellest kogusest jagub 3 leiva küpsetamiseks

Juuretise valmistamine:

Sega plett/keefir/õunamahl ja paar viilu rukkileiba. Pane vedelikku niipalju, et leivaviilud oleksid kaetud. Jäta segu paariks päevaks sooja ruumi käärima. Juuretise tegemisel arvesta aga, et õige võimsuse saavutab juuretis alles 4-5ndal kasutamise korral!

Leiva valmistamine:

Sega peotäis juuretist 2 liitri käesooja veega. Lisa juurde niipalju rukkijahu, et moodustuks keefiri paksune kört. Kata kauss pealt rätikuga (veel parem, kui mähid kausi teki sisse) ja jäta kauss sooja kohta hapnema ca 12 tunniks.

Õigesti käärinud juuretisel on pealne pind vahune. Nüüd lisa käärinud juuretisele 4 tl meresoola, 3 tl linnasejahu, teelusika otsaga koriandrit ja 175 g fariinisuhkrut. Lisa vähehaaval juurde rukkijahu ja peotäis nisujahu (nii kerkib tainas õhulisemaks). Jahu lisa niikaua, kuni sa jaksad puulusikaga segada. Seejärel võta peotäis tainast järgmiseks leivateoks. Ülejäänud tainale lisa kergelt praetuna 3 sibulat ja 500 g räimefileed (rasvaine nõruta enne ära. Vormi tainast leib või aseta leib võiga vooderdatud vormi (täida tainaga 2/3 vormist) ning lase rätiku all soojas kohas ca 4-5 tundi kerkida. Pane ahju põhja kauss veega ja pintselda paar korda küpsemise ajal koorikut.

Küpseta järgnevatel temperatuuridel:
220 kraadi juures 15 min
200 kraadi juures 20 min
180 kraadi juures 25 min
Leiva küpsetamine võtab aega 1 tunni (olenevalt ahjust). Arvesta ka sellega, et ahjust välja võttes küpse leiva sisemus veel edasi. Valmis leib keera paksu käterätiku sisse järeلكüpsema.

Juuretis pane külmkappi siis, kui leib ahjust välja tuleb.

Leiba tuleb valmistada armastusega, siis jagab leib sulle maitsvat armastust vastu.

Elamusterohket leivategu!





KABLI
PÄIKESELOOJANGU
FESTIVAL
Kabli Sunset Festival

HÄÄDEMEESTE VALD / Häädemeeste parish

KARJASE LEIVAKESED

Pastoral Breads

Valmistamine:

Leivategu on peredes jälle au sisse tõstetud. Häädemeeste kandis olevat ammustel aegadel tehtud karjase-leivakesi. Tugevamasse leivatainasse peideti ära keedumuna koos kahe soolasilguga. Selliselt tehtud leivakesi on mõnus reisikotti, loodusesse matkale või tööle kaasa võtta.

LIIA SAI

Liia's Bread

Vaja läheb:

600 ml vett
600 ml piima
4 spl suhkrut
1 spl jämedat söögisoola
100 g võid
20 g pärm
1400 g jahu

Valmistamine:

Vesi, sool, suhkur ja või panna kuumakindla nõuga pliidile sooja kuni või sulamiseni. Eraldi kausis lahustada pärm suhkruga.

Retsepti jagas / Recipe by

Liia Õitspuu

Valada võisegu suuremasse roostevabasse kaussi ja lisada piim. Enne pärm juurde lisamist kontrollida segu kuumust, see peab olema toasoe, vajadusel jahutada. Lisada juurde jahu ja kloppida puulusikaga ühtlaseks. Tainas katta puhta selleks ettenähtud rätikuga ja jätta kerkima 1,5 tunniks. Iga 25 minuti järel tainast kloppida. 1,5 tunni möödudes jagada tainas võiga määritud saiavormidesse. Lasta rätiga kaetult veel 30 min kerkida. Panna vormid 200-kraadisesse eelsoojendatud ahju ja küpsetada 45 minutit. Kontrollida saia küpsust. Saiad lasta jahtuda toatemperatuuril ning jahtunult pakkida selleks ettenähtud kilekottidesse.

Retsepti jagas / Recipe by
Selma Juurikas, Selma Pagar

Preparation

Baking bread is honorable in households again. Pastoral Breads were made around Häädemeeste in the olden times. A boiled egg and two salted herrings were hidden inside a loaf of bread, a handy meal for a long day.

You'll need:

600 ml water, 600 ml milk, 4 tbs sugar, 1 tsp sea salt, 100 g butter, 20 g pressed yeast, 1,4 kg flour

Preparation:

Melt butter on low heat with water, salt and sugar, add milk to make a lukewarm mixture, then add yeast mixed with a bit of sugar. Add flour and beat with a wooden spoon until smooth. Cover the dough with a towel, let rise for 1,5 hours. Beat with a wooden spoon every 25 min. Divide dough between buttered loaf pans, cover with a towel, rest for 30 min. Bake at 200°C for 45 min. Let cool and store in plastic bags.



**Vaja läheb:**

400 g läbikasvanud sealiha
1 l purk marineeritud või samas
suurusjärgus hapendatud kurki
4 keskmist sibulat
1 kilo kartuleid
praadimiseks vajadusel õli
soola, pipart maitse järgi

KÜÜSLAUGUKÜPSISED

Garlic Cookies

Vaja läheb:

1 pakk lahjat kohupiima
1 pakk margariini
1,5 kl jahu
soola
200 g juustu
2-4 küüslauguküünt
1 muna määrimiseks

KURGI PUDER

Cucumber Porridge

Valmistamine:

Pese ja koori kartulid, tükelda ja pane
keema. Keeda peaaegu pehmeks ja kurna
vesi ära. Tükelda sealiha, kurk
ja sibul parajateks kuubikuteks. Prae sibul
ja liha koos mõnusasti pruuniks.
Maitsesta pipra ja soolaga. Lisa tükeldatud
hapendatud kurk ja keedetud kartul.

Prae kõik koos läbi. Vajadusel lisa veel soola
ja pipart maitse järgi.

Valmistamine:

Sega kohupiim, jahu ja toasoe margariin.
Kohupiima-muretainas rullitakse 0,5 cm
paksuseks, seejärel lõigatakse ribadeks.
Ribad määratakse lahtiklopitud munaga,
puistatakse üle riivjuustuga ning purustatud
küüslauguga. Küpsetatakse 5 min 200 kraadi
juures, kuni kangid on kuldpruunid.
Kaunistatakse hapukoorega.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Ivi Kase, Kuuseõue talu

You'll need:

400 g marbled pork, 1 l jar of pickles,
4 medium onions, 1 kg potatoes, oil,
salt and pepper

Preparation:

Wash, peel and chop potatoes.
Boil until firm to bite, drain the
potatoes. Cook diced pork and onion
with some oil, season with salt and
pepper. Add diced pickles and boiled
potatoes to the pan, heat through.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Selma Juurikas, Selma Pagar

You'll need: 1 package low-fat quark;
1 tub margarine; 1,5 cup flour, salt;
200 g cheese; 2-4 garlic cloves;
1 egg for brushing.

Preparation: Mix the curd, flour and
margarine to make shortcrust pastry.
Roll out the pastry until it is about 5mm
thick, then cut into strips. Brush the
strips with beaten egg and sprinkle with
grated cheese and pressed garlic. Bake
at 200°C for 5 min until golden brown.

SOOLASILGUSOUST

Salted Baltic Herring Sauce

Retsepti jagas / *Recipe by*
Marika Kose, Kollamaa Puhkemaja

Vaja läheb:

paar peotäit soolasilku
(sobib nii kuivatatud kui
soolvees)
praadimiseks sobib ainult või!
4 keskmist sibulat
0,5 l kohvikooort
pipart maitseks
maitserohelist
lisandiks keedetud kartul

You'll need:

a couple handfuls of salted Baltic herring (*soolasilk*), butter, 4 medium onions, 500 ml cream, pepper, green herbs, boiled potatoes to serve

Preparation:

S oak herrings overnight in water. Fry herrings in butter until golden, add chopped onion. Pour in cream and heat until cream thickens a bit, season with pepper and herbs. Herrings give the sauce a salty taste. Traditionally, the sauce is made without flour and is supposed to be quite runny.

Valmistamine:

Soolasilgud leotada.

NB! Silgud võib likku panna eelmisel õhtul või siis lühemal perioodil leotades vett vahetada iga tunni aja järel. Kui soolasilku keeta, et soolast vabaneda, siis silgud muutuvad pehmeks ja kaotavad praadimisel oma silguvälimuse.

Leotatud silgud praadida võiga pruuniks, lisada sibul. Sibul peab olema vaid kergelt praetud. Kui sibul ja silgud on praetud, kallata peale röösk koor ja keeta pannil niikaua, kuni koor pakseneb pisut ja soust on valmis. Maitseks lisada pipart ja maitserohelist. Sousti soolasus tuleb räimedest. Seda sousti on Häädemestel tehtud enamasti ilma jahuta, on lisatud kas piima või rööska koort. Soust peabki olema vedel.





KIHNU MERE
PIDU
Kihnu Sea Festival

Kihnu VALD / Kihnu parish

LIHAPIRUKAD ÕLIS

Meat Pies in Oil See the full recipe at www.rannatee.ee

Vaja läheb

Pärmitainas:

0,5 l piima

20 g pärimi

800 – 900 g jahu

100 g võid

soola, suhkrut

Lihamass:

500 g läbikasvanud liha

paar sibulat

paar parajat porgandit

3 muna

maitsestamiseks soola, pipart

maitseaineid

Valmistamine: Piim lasta leigeks, lisada sool ja suhkrus segatud pärm, seejärel segada ja lisada jahu. Jälgida jahu kogust, tainas peab jääma paras. Kui tainas on liiga paks, siis kipuvad pirukad õlis lahti lööma ja jäävad vintsked. Kuna olen neid päris palju küpsetanud, siis julgen ka öelda, et jahud paisuvad väga erinevalt. Jahu saab vajadusel alati juurde lisada. Peale jahu lisamist sulatan taluvõi ja lisan tainale. See teeb taina mõnusalt töödeldavaks ja lööb kausi küljest lahti. Jätan taina rätiku alla kerkima kuskil tunniks.

Täidiseks keedan liha, keetmise ajal lisan lihale sibulat, porgandit ja maitseaineid. Kanamunad keedan. Kui liha on pehmeks keenud, ajan läbi hakklihamasina koos keedetud kanamunade

Retsepti jagas / *Recipe by*
Merike Mätas

ja porganditega, lisan veel maitse järgi küüslauku ja toorest sibulat. Segan lihamassi ja maitsestetan. Kui lihamass jääb liiga kuiv, lisan ka keedetud liha-leent. Lihataidis peab jääma mahlane. Rullin taina. Teelusikaga tõstan liha tainale ja keeran taigna ääre lihataidise peale. Vajutan klaasiga pirukad välja. Pottis pliidi peal ajan õli kuumaks, õli on siis küpsetamiseks paras, kui prooviid taina tükiga enne küpsetamist järgi. Kui tükk tõuseb enne õlisse pannese otse peale, siis on õli kuumus paras. Pirukad küpsetan pruuniks. Vahukulbiga võtan pirukad õlist välja ja jätan momendiks söelale nõrguma.

TANGU- JA VERIVORSTID

Grout and Blood Sausages

Vaja läheb

seasoolikaid

1 kilo tangu

1 kilo läbikasund liha

(pekitsemat)

sibulat, küüslauku

pipart, soola, loobrilehiti

muskaatpähklit

majoraani

Valmistamine: Kruubid pesta läbi mitme vee, keeta poolpehmeks. Liha praadida koos sibula ja küüslauguga, lisada siis tangele. Kui vorstpuder on ligi pehme, siis jahutada, lisada maitseained ja toppida soolikasse. Siis kuumutada veel ja lasta jahtuda. Vorstid küpsetada ahjus. Kes soovib nüüd verivorsti, see lisab enne soolikasse ajamist vorstipudrule verd ja maitsestetan. Samamoodi vorstid kuumutada ja jahutada. Küpsetada ahjus.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Merike Mätas

You'll need:

hog casings, 1 kg groats, 1 kg marbled meat, onion, garlic, pepper, salt, bay leaves, nutmeg, marjoram.

Preparation:

Rinse groats several times in water, boil until tender. Fry meat with onions and garlic, add to the grouts, cook until almost ready, season. Stuff the filling in the casings, heat through again.

Bake the sausages in the oven.

To make them blood sausages, mix blood in the filling before stuffing the casings.



Vaja läheb:

2 dl kanget kohvi
6 želatiini lehte
200 g Kihnu leiba (tahke)
100 g suhkrut
1 tl kaneeli
5 dl hapupiima või keefiri
500 g maasikaid

You'll need:

2 dl strong coffee
6 sheets gelatin
200 g hard Kihnu bread
100 g sugar
1 tsp cinnamon
5 dl sour milk or buttermilk
500 g strawberries

HAPUPIIMA-LEIVAPUDI TARRETIS

Jelly with Sour Milk and Breadcrumbs

Toidu saamisluugu:

See magustoit on inspireeritud vanaaja põhilisest magusroast leivapudist, kuid huvitava maitse annab kohv ja imehead kaneelimaitsetelised leivakröbinad, mida on ka niisama hea kröbistada. Kohvi joodi vanasti ainult pühapäeval ja pühade ajal ning helbiti kõik koos lusikaga ühest suurest nõust. Kohvi töid saarele laevamehed. Kihnu Jõnn oli ka ühelt reisilt naistele paki kohvi toonud. Naised valanud puru pajasse, keetnud, vee pealt ära valanud, lusika kohvi paksusse torganud ja valmis. Naised olla proovinud kohvi paksu. Võõramaa värk, ju peab maitsema!

Memmed räägivad, kuidas kodus keedeti neid kohviube ikka tunde ja tunde, aga näed pehmeks ei läinud mitte!

Preparation:

Cut bread into small cubes, stir together with sugar and cinnamon. Pour into a baking tray and roast at 200°C for about 10 min, until the cubes are crispy. Put some bread crumbs aside for garnish. Soak the gelatin leaves in cold water and then stir in hot coffee to dissolve. Gently stir the coffee into the sour milk. Put bread crumbs in a bowl with sour milk, stir thoroughly, add sugar if necessary. Pour the mixture into molds or dessert glasses and leave in the refrigerator until set. Serve with strawberries or strawberry jam, sprinkle crispy bread crumbs on top.

Valmistamine:

Tükelda leib väikesteks kuubikuteks, sega kausis koos suhkruga ja kaneeliga. Kalla ahjuplaadile ja rösti ahjus 200 kraadi juures umbes 10 minutit, et kuubikud oleks kröbedad. Tõsta natuke leivakuubikuid kõrvale, et serveerimisel oleks hea magustoidu peale raputada. Leota želatiini külmas vees ning seejärel lahusta kuumas kohvis. Segage kohv ettevaatlikult hapupiima hulka. Puista leivakuubikud kaussi, vala peale hapupiim, sega läbi, vajadusel lisa suhkrut. Vala segu vormidesse või magustoiduklaasidesse ning tõsta jahedasse tarduma. Tardunud desserti serveeri koos maasikate või maasikamoosiga, peale raputa kröbedaid leivakuubikuid.

Retsepti jagas / Recipe by
Jana Ruubel, Kihnu Küiek

KIHNU SAIA

Kihnu Bread

Vaja läheb

400 - 450 g jahu
15 g pärimi
3 spl suhkrut
1 tl soola
100 g taluvõid
3 dl piima
1 muna

Valmistamine

Saiategu pole iseenesest keeruline, kuigi tänapäeval tehakse ka juba Kihnus ise vähem saia. Toiduained peaksid olema toasoojad. Kihnu saia

tainas on pigem vedelapoolsem kui kringli- ja pirukatainas. Kihnu saia küpsetamise aeg kestab ligi tund aega. Kuna minu küpsetised valmivad enamuses ikka puuahjus, siis saia küpsetamistemperatuuri kohta ütlen, et ahi peab paras olema.

Mina segan pärimi vähese vedelikuga ära. Piima kuumutan niikaua kui või sulanud, jahutan leigeks. Lisan pärimi ja ühe lahti klopidud muna. Sõtkun juurde jahu. Panen sooja kerkima. Kuski 1 tund. Taina klopin paar korda maha ja pannin määrin võiga. Enne ahju panemist lasen veel natuke kerkida. Küpsetan ligi tund. Ahjust välja võttes määrin võiga ja jätan jahtuma.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Merike Mätas

You'll need.

400–450 g flour
15 g pressed yeast
3 tbs sugar
1 tsp salt
100 g butter
3 dl milk
1 egg

Preparation:

Mix yeast with a some milk. Melt butter with milk on low heat, cool until lukewarm. Mix in the yeast and one beaten egg. Add flour and knead smooth, let rise in a warm place around 1 h. Beat the dough down a couple of times. Before baking, let rise in a buttered loaf tin. Bake for 1 h in a wood-fired oven. When done, spread some butter on the hot bread.

15

KOSKLA MUNADEST TORT

Cake from Goosander Eggs

Vaja läheb:

7 kosklamuna
10 spl jahu
8 spl suhkrut
Kihnus on ikka kasutatud kosklamune söögiks. Kosklamuna on suurem kui kanamuna ja sellest kogusest saab plaaditäie kooki.

Valmistamine:

Munad vahustada, lisada suhkur, ikka vahustada, siis kõige lõpuks lisada jahu. Segu kallata plaadile ja küpsetada. Jahtunud põhi lõigata pooleks. Vahele siis moosi ja kohupiima vahukoorega. Peale sama kreemi ja kaunistada puuviljadega või šokolaadiga või millega iganes, mis omale maitseb.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Merike Mätas

You'll need

7 goosander eggs, 10 tbs flour, 8 tsp sugar

Preparation

Beat eggs, add sugar and whisk well, then add flour. Pour the mixture on a baking tray and bake. Let cool and cut in half. Spread jam and quark whisked with double cream between the layers and on top of the cake. Decorate with fruits, chocolate or whatever you like.





MIHKLI LAAT
Mihkli Fair

Koonga VALD / Koonga parish

TORT ESTERHAIZE

E sterhaize Cake [see the full recipe at www.rannatee.ee](http://www.rannatee.ee)

Retsepti jagas / Recipe by

Olga Aleksandrova, Kingu talu kohvik

Vaja läheb:

Tainas:

3 spl nisujahu
1 klaas suhkrut
8 munavalget
200 g kreeka pähkleid
kaneeli (noa otsaga)

Kreem:

300 g võid
3 tl vanillsuhkrut
3-4 spl aprikoosidžemmi
1 klaas piima
¾ klaasi suhkrut
2 spl kirsiviina
4 munakollast
¼ kl kondenspiima
suhkruga

Glasaar:

2 spl 35% rööska koort
200 g valget šokolaadi
200 g tumedat šokolaadi
50-100 g mandlilaaste

Valmistamine:

Munavalged vahustada, lisada vahustamise käigus suhkur ja vahustada seni, kuni tekib läikiv ja tihe vaht. Pähklid jahvatada jahuks. Munavalgevahule lisada aeglaselt pähklijahu koos kaneeli ja nisujahuga. Segada ettevaatlikult! Tainas jagada 6 võrdseks osaks. Katta 24-26 cm läbimõõduga vorm küpsetuspaberiga ning määrada 1/6 tainast vormi põhjale. Küpsetada ahjus 170 kraadi juures 18-20 minutit, kuni põhjad on helepruunid. Peale küpsetamist tordipõhjad kohe küpsetuspaberilt ära võtta ja jahutada restil.

Kreemi jaoks 1/3 piimast vahustada suhkruga, munakollaste ja vanillsuhkruga tugevaks vahuks. Ülejäänud piim ajada keemiseni, lisada ettevaatlikult kogu aeg segades munakollaste vaht. Veelkord kuumatada keemiseni, võtta tulelt maha ja jahutada. Ettevaatust, põhjakõrbemise oht!

Toasoe või vahustada eelnevalt keedetud kondenspiimaga. 1 spl kaupa lisada kreem, kogu aeg vahustades lisada kirsiviin, segada ühtlaseks, jahutada.

Tordi kokkupanek:

Kreemitada 5 kihti kreemiga ja 1 aprikoosidžemmiga. Sulatada valge šokolaad koorega, segada ühtlaseks, katta tordi viimane kiht. Sulatada tume šokolaad ja valada kondiitrikotikesse ja valge šokolaadiga joonistada spiraal keskpunktist ääreni. Õrnalt noa otsaga tõmmata šokolaad mööda tordi pinda 8 tüki keskpunktist ääreni, pärast seda iga sektor pooleks, äärest keskele. Nii tekib nagu lainetus. Äärtele riputada mandlilaastud.

Tort panna külmkappi 12 tunniks, soovitan 15 minutit enne laualeandmist külmikust välja võtta.

You'll need: 3 tbsp flour, 1 cup sugar, 8 egg whites, 200 walnuts, pinch of cinnamon:

Filling: 300 g butter, 3 tsp vanilla sugar, 3-4 tbs apricot jam, 1 cup milk, ¾ cup sugar, 2 tbs cherry liquor, 4 egg yolks, ¼ cup condensed milk:

Glaze: 2 tbs double cream, 200 g white chocolate, 200 g dark chocolate, 50-100 g sliced almonds



**Vaja läheb:**

värsket kartulit
suitsusinki
muna (parimad on kodukana munad)
veidi piima
tilli
rohelist sibulat
soola
See lihtne roog on meie koju jõudnud minu lapsepõlvkodont Võrumaalt. Ema Helgi on rääkinud, et väikese plikana oli see ka tema ema ja mamma suvemenuüs.

PETISUPP EHK HAPUPI IMAEMAND

Buttermilk Soup [See the full recipe at www.rannatee.ee](http://www.rannatee.ee)

Vaja läheb:

1 l petti
4 spl jahu või mannat
4-6 spl suhkrut
vaniljet (soovi korral)

Valmistamine:

Tegemist on nimelt magustoiduga, ning mis kõige tähtsam-väga lihtne ja odav! Tuleb võtta vajalik kogus petti-

OIDREMAA MÕISA SUVESÜDAME SÖÖK

Midsummer Meal from Oidremaa Manor

Valmistamine:

Kõike panen silma ja maitse järgi. Ei mõõtnud koguseid mu vanaema ega ole seda teinud minagi. Kui kartul on veel eriti noor, me isegi ei koori seda. Keedame koguka potitäie nii pehmeks, kui suvine värsked kartul läheb. Samal ajal suitsusinki pannil praadides, kuniks sellest rasv välja tuleb. Siis klopime munad vähese soolaga lahti (arvesta singi soolaseusega), lisame piima. Ning lõpuks järjekorras kartulitele suitsusink koos rasvaga, munad, till ja sibul. Segame hoolega ja kuumutame kuni muna hüübib. Eks ta pisut põhja kipub, kuid sööjate kiidusõnad korvavad perenaisele ka hilisema potiküürimise.

Retsepti jagas / *Recipe by*

Marika Erismaa, Oidremaa Mõis

You'll need:

new potatoes, smoked ham, eggs,
milk, dill, green onions, salt

Preparation:

I measure everything by eye. I boil a bunch of new potatoes with skins on and fry smoked ham, then whisk egg with salt and milk. I mix potatoes with ham and egg mixture, dill and onion and heat until the sauce thickens. Be careful not to burn it!

Retsepti jagas / *Recipe by*

Aili Tamsalu

sõltub sööjate arvust. Näiteks -1 liiter petti, sinna hulka siis segada umbes 4 spl jahu, suhkrut ka maitse järgi, et ikka magus oleks, vast 4-6 spl. Segada ja lasta seista ja jälle segada, kuni enam tükke sees pole - lahustub tegelikult päris hästi. Kes tahab, võib lisada vaniljet, mina ei pane, mulle meeldib puhas maitse! Siis tuleb seda segu kuumutada pidevalt segades vesivannil, muidu läheb kõrbema. Süüa sünnib nii soojalt kui ka külmalt, minu pere ei jõua tavaliselt jahtumist ära oodata. Jahu võib asendada ka mannaga, siis panna

pisut vähem, sest manna paisub rohkem. Meile meeldib jahuga rohkem, sest siis on ta kuidagi sametisem ja pehmem. Serveerida võib seda maiust nii moosi kui marjadega, aga ka puhtalt on mõnus! Muidu võin öelda, et näeb välja nagu piimakissell, aga maitse on oluliselt erinev. Loodan, et minu lapsepõlve maitse on ka teistele põnev proovida ja keegi leiab selle oma uue lemmiku olevat! Kõige parem suup tuleb kodus tehtud hapukoorevõi petist, aga sobib ka poepett.

TALVEJÄÄTIS

Winter Ice Cream [See the full recipe at www.rannatee.ee](http://www.rannatee.ee)

Retsepti jagas / *Recipe by*
Nele Tamm, Sepa mahetalu

Vaja läheb:

1 liiter piima
1 liiter koort
12 munakollast
10 supilusikatäit rafineerimata
roosuhkrut
näputäis vaniljesuhkrut
200 g pohla toormoosi
(suhkruta või väga vähesel
suhkruga)
70 g riivitud tumedat šokolaadi
peotäis terveid pohli,
võib sügavkülmutatult

You'll need:

1 l milk
1 l cream
12 egg yolks
10 tbs unrefined sugar
pinch of vanilla sugar
200 g fresh lingonberry jam
70 g grated dark chocolate
handful of (frozen) lingonberries

Valmistamine:

Talvejäätis on üks Sepa mahetalus välja
töötatud jäätistest. Selleks, et leida talve
iseloomustavad maitset, sai mõeldud
eelkõige talve emotsioonidele. Mis siis
seostub talvega? Meie jaoks kargus,
külm (aga, eks kõik jäätised on külmad),
äkki lume krudin või jää ragin. Karguse
annab hapu. Antud jäätises on selleks
hapuks pohl. Krudina või ragina leiata
tumeda šokolaadi laastust, kui see hamba
alla jääb. Jäätise üldmulje ongi kõik see
kokku: kargus, ka kergus, kuna hapu
tasakaalustab koostises leiduvat suhkrut
ja väheke krõmpsu šokolaadi näol. Täpiks
i-l on terved pohlad, mida võib lisada nii
jäätisesse sisse või ka kaunistuseks peale.

Ja siin on retsept. Tähelepanu! Kasutage
vaid ehtsat, soovitatavalt mahedat toorainet!

Piima ja koore segu kuumutatakse
keemiseni. Munakollased vahustatakse
suhkru ja vanilje-suhkruga heledaks

vahuks. Munavahule lisatakse kuum koor ja
piima segu, segatakse ja kuumutatakse pidevalt
segades ja veetermomeetriga kraadides kuni 78-80
kraadini. Segu jahutatakse kiiresti külmaveevannis
ja lastakse külmkapis korralikult jahtuda. Enne
jäätisemasinasse panekut segatakse juurde pohla
toormoosi. Kui segu jäätisemasinas käib, lisatakse
riivitud šokolaadi. Terved pohlad lisatakse kõige
lõpus, kui jäätis juba peaaegu valmis on. Neid võib
kasutada ka kaunistamiseks.

Sama jäätist saab teha ka masinata. Siis tuleb
panna segu karbiga sügavkülma ja ise käsitsi
iga poole tunni tagant segada,
kuni külmumiseni.

Head isu!





SEENENÄI TUS
Mushroom Fair

Saarde VALD / Saarde parish

VÕRRATU SEENE SIBULAPIRUKAS

A amazing Mushroom and Onion Pie

Retsepti jagas / *Recipe by*
Sirje Parrol

Vaja läheb:

Tainas:

100 g võid
100 g riivitud porgandit
1 dl nisujahu
1 dl kaerahelbeid
0,5 tl küpsetuspulbrit
0,5 tl soola

Täidis:

3 tk sibulat
1 spl õli
1 dl piima
1 muna
1 küüslauguküüs
1 dl riivjuustu

0,5 tl soola
0,5 tl valget pipart
0,5 tl rosmariini
200 g seeni

Valmistamine:

Sega pehme või ja riivitud porgand. Lisa juurde omavahel segatud kuivained (nisujahu, kaerahelbed, küpsetuspulber) ja sool ning lisa või-porgandi segule ja sõtku ühtlaseks tainaks. Suru tainas võitatud 26 cm läbimõõduga pirukavormi põhja ja äärtele. Küpseta ahjus 225 kraadi juures 10 minutit. Lõika sibulad rõngasteks ja haki seened ning hauta õlis pehmeks. Sega kausis piim, muna, juust ja purustatud küüslauguküüs. Lisa seene-sibulamass eelküpsetatud pirukapõhjale. Kalla täidis põhjale ja küpseta edasi 200 kraadi juures 20-25 minutit.

You'll need:

Dough: 100 g butter, 100 g grated carrot, 1 dl flour, 1 dl oats, 0,5 tsp baking powder, 0,5 tsp salt;
Filling: 3 onions, 1 tbs oil, 1 dl milk, 1 egg, 1 garlic clove, 1 dl grated cheese, 0,5 tsp salt, 0,5 tsp white pepper, 0,5 tsp rosemary, 200 g mushrooms.
Preparation: Mix butter with grated carrot, add flour mixed with oats and baking powder and salt, knead until smooth. Press dough in a buttered pie dish 26 cm in diameter. Bake at 225°C for 10 min. Cut onions into rings and fry in oil with chopped mushrooms, spread on the baked dough. Mix milk with egg, cheese and crushed garlic, pour over filling and bake at 200°C for 20–25 min.

SUVIKÕRVI TSA PURAVIKUVORM

Zucchini and Boletes Bake

Retsepti jagas / *Recipe by*
Vaiga Lill, Aasa Puhkemaja

Vaja läheb:

1 kg värsket suvikõrvitsa
kohta 500 g värsked
puravikke
150 g sinihallitusjuustu

Valmistamine:

Prae suvikõrvitsa kuubikud õlis, maitsesta soola ja pipraga. Seejärel küpseta puravikud sama moodi. Pane suvikõrvits ja seened vormi kihiti, kõige peale pudista hallitusjuust. Küpseta ahjus kuni juust on sulanud.

You'll need:

500 g fresh boletes for 1 kg zucchini,
150 g blue cheese
Preparation: Fry chopped zucchini in oil, season with salt and pepper. Fry chopped boletes, season. Layer zucchini and boletes in a buttered baking tray, top with crumbled blue cheese. Bake until cheese has melted.



**Vaja läheb:**

400 g kukeseeni
1 sibul
3 spl toorjuustu (kuhjaga ja võib ka veidi rohkem)
2 muna
natuke peterselli, suitsupaprikat
soola, pipart
tomateid

SEENTEGA TÄIDETUD TOMATID

Mushroom-Stuffed Tomatoes

Valmistamine:

Prae kukeseened ja sibul võis. Sibul peab jääma klaasjas ja kukeseentel vesi välja praetud. Pane sibula ja seene segu kaussi, lisa maitseained ja toorjuust. Munad keeda ja tükelda segusse. Lase segul jahtuda. Õnesta tomatid ja täida seguga. Soovi korral kaunistada.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Ivi Hiie

You'll need 400 g chanterelles, 1 onion, 3 tbs cream cheese, 2 eggs, parsley, paprika, salt, pepper, tomatoes.

Preparation: Dry fry chanterelles, allow water to cook off before adding chopped onions and butter, fry until onions are transparent. Mix chanterelles with parsley and cream cheese, season. Add chopped boiled eggs. Hollow out tomatoes, spoon in filling.

SEENE HAKKLIHA KOTLETID

Mushroom and Minced Meat Patties

Vaja läheb:

1 kg hakkliha
0,5 l purk soolaseeni (leota eelnevalt 24 h)
4 spl triiki jahu
5 muna
2 keskmist sibulat
punt tilli (u 7-8 oksa) peeneks hakitud
2 tl pipart
veidi soola (kui mage tundub)
2 küüslauguküünt
paneerimiseks jahu

Retsepti jagas / *Recipe by*
Kaire Turusk

Valmistamine:

Sega kõik koostisained kokku ja lase vähemalt 3 tundi külmkapis maitsestuda. Prae pannil endale meeldiva kujuga pätsid.

Nii tegi seenekotlette juba Kaire vanaema.

You'll need

1 kg minced meat,
0,5 l jar salted mushrooms
(soak for 24 h),
4 tbs flour,
5 eggs,
2 medium onions,
chopped dill,
2 tsp pepper,
salt,

2 garlic cloves,
flour for breading

Preparation:

Mix all the ingredients and let season in the refrigerator for at least 3 h. Shape into patties and fry in oil. Kaire's grandmother used the same recipe.

SEENERISOTTO

Mushroom Risotto

Retsepti jagas / *Recipe by*
Marje Kask

Vaja läheb:

umbes 1 suur tass riisi
2 sibulat või 1 sibul ja 1 porru
2 paprikat
umbes 800 g kupaatunud kaseriisikaid
(aga veel parem tuleb praetud puravikest)
3 kanapuljongikuubikut
riivjuustu
toiduõli
võid
soola, pipart (küüslaugupipart)
karrit
peterselli

You'll need:

1 cup rice, 2 onions or 1 onion and 1 leek, 2 bell peppers, 800 g blanched woolly milkcaps or fried boletes,
3 chicken stock cubes, grated cheese, oil, butter, salt, pepper, curry

Preparation:

Fry chopped onion in butter, add mushrooms and bell peppers, season. In a pot, fry chopped leek in oil, add rice and heat through. Add stock and cook until rice is tender.
Mix mushrooms with rice, season with parsley.
Serve with grated cheese.

Valmistamine:

Prae sibul võis, lisa seemed ja paprika, kuumuta. Vajadusel maitsesta soola ja pipraga. Kuumuta õli pannil (potis), prae selles sibul või porru (mina panin ühe paprika ka siia), lisa riis, kuumuta. Lisa puljong riisile (tegin kolmest kanapuljongikuubikust), karri võib panna nüüd või hiljem. Hauta riis pehmeks. Vajadusel lisa puljongit. Lisa seemed riisile, sega kokku. Maitsesta peterselliga.
Enne serveerimist riivi peale juust.





SAUGA VALLA SUVEPÄEV
Summer Fair in Sauga

Sauga VALD / Sauga parish

MUSTASÕSTRA- BANAANIVEIN

Black Currant and Banana Wine

Retsepti jagas / Recipe by
Reet Karukäpp, Karukäpa talu

Vaja läheb:

2 kg musta sõstard
2,5 kg banaane
0,75 kg rosinaid
1,8 kg suhkrut
veinipärmi (lisada juhendil
näidatud viisil)

Kui teed veini mustasõstramahlast
(millel on eraldatud marjakestad),
võiks lisada pisut ka mustasõstralehti
(soovitavalt eelnevalt kuivatatud).

You'll need

2 kg black currants
2,5 kg bananas
0,75 kg raisins
1,8 kg sugar
Wine yeast (add as shown in the instructions)

Preparation

If you are making wine from black currant juice
(without the berry), add some dried black currant
leaves. Crush the berries and cut the peeled
bananas into thin slices. Put in the fermentation
vessel, add sugar and yeast dissolved in water to
make a total of 13–14 liters. You do not have to
buy an expensive wine fermenting container. A ny
suitably sized container will do to which the raw

Valmistamine:

Marjad purustada ja kooritud banaanid lõikuda õhukesteks viiludeks. Panna
käärimisnõusse, lisada vees lahustatud suhkur ja pärm nii, et kokku oleks u 13-14
liitrit. Käärimiseks on vaja temperatuuri 20-25 kraadi. Aeg-ajalt on vaja koti sisu
segada. Kui soojust on piisavalt, saab umbes ühe kuu pärast veinivedeliku paksu
pealt ära kallata vesilukuga suletavasse anumasse ja leida sellele veidi jahedam
koht. Ja olla kannatlik. Isegi kui mulle enam ei tule, ei ole vein veel valmis.
Oleks hea ka alkoholisisaldust mõõta. Kui veini kanguseks on 11-12% ja selles
pole gaasi, on aeg vein selgima panna. Selleks tuleks toorveini korduvalt paksu
pealt ära kallata. Kui vein ikka selgeks ei jää, lisada selitajat (saab poest).
Pudeleisse villida ainult täiesti selginud vein. Vahepealsetel etappidel võib veel
suhkrut (siirupina) lisada, kui soov on saada magusamat veini. Kui kõik hästi
läheb, on lõpptulemuseks helepunane, mõnusa musta sõstra maitsega,
kuid mitte liiga tugevamaiteline poolmagus vein.

wine must be put in a cabbage souring bag. (A available in Pakendikeskus in Papiniidu). Just in
case, put it in double bags. For the initial fermentation period the mouth of the bag has to be
closed, but not tied. Fermentation requires a temperature of 20–25°C. It is necessary to
mix the contents of the bag from time to time. If it is warm enough, it can take around one
month to be re-bottled into a container closed with a water lock.

The bottles should be stored in a cool place. Making wine takes patience. Even if
there are no more bubbles, the wine is not yet ready. It would be good to measure
alcohol content (available in shops, but do not use the Polish ones). When the
alcohol content of wine is 11–12%, and there is no gas, it is time clarify the
wine. The wine should be rebottled several times and if the wine is not
still clear, add a clarifier (available in shops).

You may bottle only completely clear wine. Sugar syrup can be added
in between to different stages if you want sweeter wine. If all goes well,
the end result is a light red wine, semi-sweet with a nice black currant
flavour that is not too intense.





UUEDA PÜREESUPP

Pureed Soup from Uueda

Retsepti jagas / *Recipe by*
Liia Uus, Uueda Puhkekeskus

Vaja läheb:

umbes kilo jagu kõrvitsat
1-2 porgandit
1-2 kartulit
2 küüslauguküünt
100-150 g suitsujuustu
või sulatatud juustu

Valmistamine:

Tükelda kõrvits, porgand, kartul ja küüslauk ning hauta väheses vees või puljongis pehmeks. Tõsta pott tulelt, püreeri kas saumikseriga, blenderis või suru köögiviljamass läbi peenesilmalise sõela. Maitsesta supp soola ja pipraga ning lase keema. Viimasena lisa sulatatud juust.

You'll need:

1 kg pumpkin, 1–2 carrots,
1–2 potatoes, 2 garlic cloves,
100–150 g smoked cheese
or cheese spread

Preparation:

Clean and dice pumpkin,
carrots, potatoes and garlic,
simmer until tender in water
or stock. Puree with a blender,
season with salt and pepper.
Bring to a boil. Add cheese.

LIHTNE KARASK

Simple Soda Bread

Retsepti jagas / *Recipe by*
Liia Uus, Uueda Puhkekeskus

Vaja läheb:

1 muna
125 g kohupiima
2,5 dl piima
1 tl soola
1 tl suhkrut
50 g võid
2,5 dl odrajahu
1 dl nisujahu
0,5 tl söögisoodat

Valmistamine:

Muna kloppida lahti ja segada juurde kohupiim,
piim, sool, suhkur, sulatatud või ja soodaga segatud
jahud. Tainas panna keeksivormi (vorm täita 1/2
ulatuses). Küpsetada ahjus 180 kraadi juures 10-15
minutit. Karaski küpsust kontrollida küpsetise
keskosast puutikuga. Parim on karask kuumalt või
veidi jahtunult. Juurde pakkuda maitsevõid (või
toorjuust vahustada, lisada juurde kas värsked
või kuivatatud ürte ja veidi soola oma maitse järgi).

You'll need:

1 egg, 125 g quark, 2,5 dl milk,
1 tsp salt, 1 tsp sugar, 50 g
butter, 2,5 dl barley flour,
1 dl flour, 0,5 tsp baking soda.

Preparation:

Whisk egg with quark, milk,
salt, sugar, melted butter and
flours mixed with soda. Fill a
loaf pan halfway, bake at 180°
for 10–15 min. Use a toothpick
to check for doneness. Best
served warm with herb butter.

TERVI TUSMORSS

Welcoming Juice

Retsepti jagas / *Recipe by*
Liia Uus, Uueda Puhkekeskus

Vaja läheb:

puhas allika- või kaevuvesi
noored kuusevõrseid
pohlad
jõhvikad
astelpaju marjad

You'll need:

clean spring or well water, lingonberries, cranberries or sea-buckthorns, spruce shoots

Valmistamine:

Talvel võid kasutada tervitusmorsi valmistamiseks külmutatud kuusevõrseid ja marju.

Preparation: In wintertime, use frozen berries and spruce shoots to make the welcoming juice.





HAPUKURGI FESTIVAL
Pickle Festival



TAHKURANNA VALD / Tahkuranna parish

RÄIME SOOLAMINE

Salting of Baltic Herring

Retsepti jagas / *Recipe by*
Velli Pill, Karu talu

Valmistamine:

Räime rookimiseks kasutati hästi teravat otsast teravaks ihutud nuga, mille tera oli enamuses kaetud, seda nuga kutsuti ka kiksuks. Tahkuranna kandis püüdmas käinud hiidlased jätsid kalale pea otsa, välja võeti ainult lõpuskaare alt soolikad. Meie peres lõigati kala pea silmadest saadik maha, nii jäi kala külge söömise

ajaks mõnus kröbe ots. Tavapärane oli, et kala soolati talveks 7 pange, üks kalapang oli u 6–7 liitrit. Kala pesti hoolikalt külmas vees.

Pestud ja kergelt nõrutatud kala pandi kihiti pütti, vahele puistati jämedat soola, peale valati kontsentreeritud soolalahus. Esimene soolamine oli verisool. Nii hoiti kala 2-4 päeva, seejärel tõsteti tahensete (raami peale tõmmatud tihe võrk) peale tahenema. Kala tahenes, kuni nahk oli pealt kuiv ja kergelt kortsus. Siis soolati uuesti kihtidena tünni, vahele pandi rohkesti jämedat soola ja peale valati keedetud soolvesi, peale pandi puhas riie, puukaas ja raskuseks suur kivi. Kalapütt seisis kuuri all, sealt siis võeti vastavalt vajadusele toidu tegemiseks vajalik kogus.

Preparation:

A knife with a very sharp tip, called "kiks", was used for gutting the Baltic herring. Hiiumaa fishermen, who came to T ahkuranna to fish, left the head on the fish, only removing the guts from the gill arch. In our family, the head of the fish was cut off from the eyes onwards, so a nice crispy tip remained for eating. It was usual to salt 7 buckets of fish for winter, one bucket being about 6–7 liters. Fish was washed in cold water, drained, and layered in a barrel with salt and saline water.

Fish was marinated for 2–4 days, then put to dry on tight nets. Then fish was salted again with a lot of sea salt and saline water, covered with a clean cloth, a wooden lid and a heavy rock for weight. The barrel waited under the shed until salted fish was needed for preparing food.





VÄRSKE HAPUKURK

Fresh Pickle

Retsepti jagas / *Recipe by*

Inge Must,

Hapukurgifestival 2010 Parim Maitse

Best Taste award from the Pickle Festival 2010

Vaja läheb:

1 liitri vee kohta lisa:

2 spl soola

1 spl suhkrut

küüslauku

tilli koos õisikutega

mustsõstralehti

Valmistamine:

Lao pestud kurgid anumasse, mille põhja on pandud till, küüslauk ja mustsõstralehed.

Vala soolveega üle. Juba järgmisel päeval on kurgid väga maitvad!

You'll need

For 1 l water add:

2 tsp salt

1 tbs sugar

Garlic,

dill (with flowerheads)

black currant leaves

Preparation: Place dill, garlic and black currant leaves in the bottom of a container, stack washed cucumbers on top. Cover with saline water. The pickles are delicious already on the very next day.

KALASUPP

Fish Soup

Retsepti jagas / *Recipe by*

Velli Pill, Karu talu

Valmistamine:

Tehti enamasti ahvenast, aga ka räimest ja teistest kaladest. Eriti hea supi sai siis kui lisati ka angerjat. Kala pandi keema, lisati kartulitükid, loorberit, pipart, mõnikord ka sibulat. Keedeti pehmeks, kala tõsteti vahukulbiga kaussi, lisati koorest piima ja lasti keema ning supp oligi valmis.

Preparation:

Mostly made from perch, but also from herring and other fish. The soup is particularly good when made with eel. The fish is boiled with chopped potatoes, bay leaf, pepper and sometimes onions are also added. Fish is cooked until soft and then lifted into a bowl with a slotted spoon. Creamy milk is added, then brought to a boil and then the soup was ready.



VANAEMA KODUSED RULLMOPSID

Grandmother's Home Made Rollmops

Retsepti jagas / *Recipe by*

Tiiu Sommer

Vaja läheb:

2 kg puhastatud fileerimata räimi

Marinaad:

1 liiter keedetud vett

2 spl soola (jämedamat)

2 spl suhkrut

3-5 spl 30% äädikat

1/2 tl pipart

noaotsatäis purustatud nelki

1 loorberileht

Valmistamine:

Marinaadi valmistamiseks lahusta keedetud vees suhkur ja sool, lisa juurde äädikat, nelki, pipart, loorberilehte. Puhastatud räimed panna marinaadi ja hoida seal 12-24 tundi. Kui luu on pehmenenud, eemaldatakse luu, keeratakse rulli või laotakse fileedena karpi või purki. Soovi korral pannakse iga kihi vahele pisut toiduõli. Võib ka panemata jätta. Karp/purk suletakse ja hoitakse külmkapis. Kui soovite rullmopse kohe süüa, võib rulli või filee vahele ja peale asetada sibularattaid. Sellisel juhul realiseerimisaeg lüheneb. Serveeritakse külma suupistena, võileiva katteks või koos sooja kartuliga.

You'll need

2 kg cleaned unfiletted Baltic herrings put into the marinade, keep it there 12 - 24 hours.

Marinade: 1 l boiled water; 2 tsp sea salt; 2 tsp of sugar; 3-5 tsp 30% vinegar; 1/2 tsp pepper; a pinch of crushed cloves; 1 bay leaf.

Preparation: Mix water with seasoning for marinade, marinate fish for 12-24 hours. When the bone is softened, fillet the fish, roll or stack into a can or jar, put a bit of cooking oil between each layer if desired. Seal the jar and keep in the refrigerator. If you want to eat immediately, place onion rings between and on top of the fillets, but then the shelf life of the fillets shortens. Use as a cold snack or to make sandwiches.

ÄKILINE

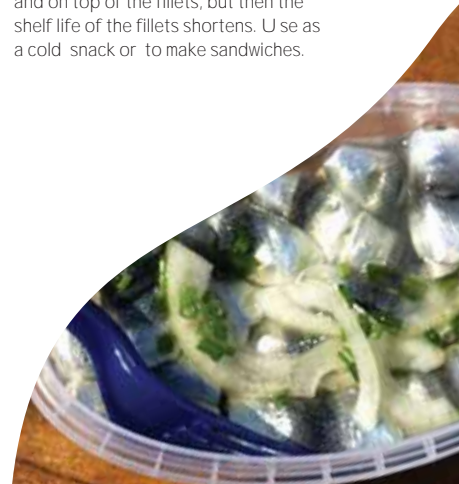
Sudden

Valmistamine: Seda tehti enamasti sakuskaks. Vimb või räim puhastati, tükeldati, puistati peale soola. Kausile pandi taldrik kummuli peale ja kergelt kloipiti. Mõnikord lisati ka sibulat ja äädikat, kui mõne mehe meelest oli kala liiga toores.

Retsepti jagas / *Recipe by*

Velli Pill, Karu talu

Preparation: This was made mostly to be eaten as a snack to accompany a shot of vodka. A vimba or a herring was cleaned, cut into pieces and sprinkled with salt. A plate was placed upside down on the bowl and the bowl was lightly shaken. Sometimes onions and vinegar were added, if in someone's opinion the fish is too raw.





RÄIMEKASTE Baltic Herring Sauce

Retsepti jagas / *Recipe by*
Velli Pill, Karu talu

Valmistamine:

Meie pere igapäevane söök. Soolaräime leotati u 24 tundi, kartul kooriti ja pandi koos soolaräimega keema. Pannile lõigati soolapekki, igale pereliikmele 1 viil, liha võeti rasvast välja ja selles praeti sibulat, lisati keenud räimed, kuumutati koos rasvaga, siis valati peale piim ja lasti keema. Eriti maitsev oli see siis, kui oli veel lisaks hapukurki. Praegugi tuleb vesi suhu, kui seda toitu meenutan. Olen tänapäeval teinud sama toitu, värskest räimest ei tule nii maitsev kui soolaräimest.

Preparation:

Soak salted Baltic herrings for 24 h. Peel potatoes and boil with herrings. Fry salted slices of fatback, 1 per person, remove the meat and add onions, boiled herrings and heat through. Add milk and bring to a boil. Serve with pickles.

PLIIDIKARTULID Stove Potatoes

Retsepti jagas / *Recipe by*
Kaja Rinaldo, Kasemetsa talu

Valmistamine:

See retsept on mul juba lapsepõlvest. Talvel, kui pliidi all on pidevalt tuli ja pliidiraud tulikuum, on tore teha pliidikartuleid. Pese ja koori kartulid, haki õhukesteks viiludeks. Aseta kartuliviilud ükshaaval tulisele pliidirauale.

Kui üks pool on pruunistunud, siis keera kartulid ümber ja küpseta ka teine pool. Söö kohe soojalt, pane igale kartuliviilule võitükk ja natuke soola.

Viib keele alla!

Preparation:

This recipe is from my childhood. In winter, with the eternal fire under the stove and the red-hot stove hob, it is fun to make stove potatoes. Wash and peel the potatoes. Chop into thin slices. Place the potato slices one by one on the hot hob. When one side has browned, turn the potatoes over and brown the second half. Eat immediately while warm with a dab of butter and a little salt on each piece. They are delicious!



RÖSTI TUD RÄIMED HAPUKOORE JA SIBULAGA

Roasted Baltic Herring with Sour Cream and Onions

Vaja läheb:

paras kogus puhastatud ja pestud räimerümpasid soola

hapukoort

tükeldatud sibulat

Toidu saamisluгу:

Marje Pajusalu: "Minu ema, kes saab sügisel 90aastaseks valmistab maailma parimaid

kalaroogasid. Nendest paljudest sai välja valitud kala-roog, milles kasutatakse Eesti rahvuskala räime ja mida on lihtne valmistada".

Valmistamine:

Võta paras kogus roogitud räimerümpasid, pese ja pane tunniks ajaks soolduma. Lao räimerümbad grillresti vahele ja rösti ahjusuus sütel. Puhasta räimed luudest, pane peale hapukoort ja tükeldataud sibul.

Lihtne ja mõnus suutäis nii võileivale kui sooja kartuli kõrvale.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Ekaterina Aava, Aava Talu

You'll need:

Baltic herring fillet, salt, sour cream, chopped onion

Preparation: Wash herring fillets and leave to marinate in salt for an hour. Place herrings on a cooking grid and grill on charcoals.

Clean the herrings, cover with sour cream and onions. Serve with bread or boiled potatoes.

HAPUKURK "MARJE ERI"

Marje's Special Pickles See the full recipe at www.rannatee.ee

Vaja läheb:

6 kg kurki

suur peotäis mustsõtralehti

10-12 kirsilehti

80 g õisikutega koos tükeldataud

tillivarsi

4 liitrit vett

8 spl jämedat soola

3 spl suhkrut

1,5 spl äädikat

üks suur ja värske küüslauk

40 g tükeldataud mädarõika

juurikaid

Valmistamine: Kõigepealt valmistan soolalahuse. Külma vette panen soola ja suhkru, aeg-ajalt segades peaks soolalahus seisma mõne tunni, et sool ära sulaks. Laon ämbrisse kurgid, vaheldumisi kirs- ja mustsõtralehtede, tillivarte, küüslauku ja mädarõikajuurikatega. Kõige peale panen kihi mustsõtralehti. Valan peale soolalahuse ja panen pangele kaane koos raskusega. Jätan kurgid hapnema 3 ööpäevaks. Siis valan soolalahuse kurkide pealt ära, keedan selle läbi ja lisan keetmise ajal 1,5 spl äädikat. Laon kurgid purkidesse, panen uued mustsõtralehed ja tilli. Võib kasutada ka soolvees olnud lehti, kuid uute lehtede lisamine annab kurkidele värskema maitse. Kui soolvesi on natuke jahtunud, valan vedeliku purkidesse kurkidele peale, sulgen purgid õhukindlalt. Heas hoiukohas säilivad edukalt kevadeni.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Marje Pajusalu

Hapukurgifestival 2013 Parim Maitse
Best Taste award from the Pickle Festival 2013

33





RÄIMEWEST

Festival Baltic Herring West



TÕSTAMAA VALD / Tõstamaa parish

OAPÄTSID

Bean Patties

Vaja läheb:

3-4 klaasi keedetud aedube
sibulat
küüslauku maitse järgi
3-4 keedukartulit
3-4 keeduporgandit
leotatud saia paar viilu
2 muna
maitseks punet, majoraani, soola
pipart
serveerimisel sobib maitseks
hapukoor või majonees

Valmistamine:

Keedetud oad, keedukartul, keeduporgand ja piimas leotatud sai lasta läbi hakklihamasina. Lisa kotleti massi hulka lahtiklopitud muna, hakitud sibul ja riivitud küüslauk. Maitsestada pune, majoraani, soola ja pipraga. Vormida väikesed kotletid ja praadida kuumas õlis. Kogu kotletimassi võib panna ka ahjuvormi ja küpsetada ahjus. Laualeandmisel lisada maitseks hapukoort või majoneesi.

KRUUBI PUDRU KOTLETID

Pearl Barley Porridge Patties

Vaja läheb:

suvaline kogus kruubiputru
soolapekki
2-3 muna
1 küüslauguküüs
1 sibul
riivsaia, pipart, soola
Kruubipudrust valmistati minu ema ajal pikkpoissi või kotlette. Toiduaineid oli vähe ja sooviti veidigi mitmekesistada toidulauda.

Toidu valmistamisel kasutati ära kõik tekkinud ülejäägid. Mina mäletan selle toidu valmistamist umbes 1949.-1950. aastast

Valmistamine:

Aja kruubipuder koos soolapeki ribade, sibula ja küüslauguga läbi hakklihamasina. Sega sisse munad ja maitseained. Tihenduseks lisa riivsaia. Vormi pikkpoiss, veereta riivsaia ja küpseta temperatuuril 180-200 kraadi 30-40 minutit. Juurde paku salateid. Külmalt sobivad pikkpoiss või kotletid võileivakattteks.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Leili Viiedehof, Kanamardi küla Untla talu

You'll need: 3-4 cups boiled broad beans, onion, garlic, 3-4 boiled potatoes, 3-4 boiled carrots, a couple slices of soaked white bread, 2 eggs; season with oregano, marjoram, salt, pepper; serve with sour cream or mayonnaise.
Preparation: Pass boiled beans, potatoes, carrots and soaked bread through a meat grinder. Beat in an egg, chopped onion and grated garlic. Season with oregano, marjoram, salt and pepper. Shape small patties and fry in hot oil. You can bake the entire patty mass together in a baking dish in the oven. Serve with sour cream or mayonnaise.

Barley porridge was used to prepare meatloaf or meatballs during my mother's time to bring diversity to the food table when food was scarce. I remember this recipe from about 1949-1950.

You'll need Any amount of barley porridge, salted slices of fatback, 1-2 eggs, 1 garlic clove, 1 onion, bread crumbs, pepper and salt.
Preparation: Pass pearl barley porridge, strips of fatback, onion and garlic through a meat grinder. Stir in the eggs and season. Add bread crumbs to make the mixture hold shape. Shape the meatloaf, roll in breadcrumbs and bake. Serve with salad. The cold meatloaf or patties can be used to make sandwiches.





MANNAKORVID

Semolina Pastries

Retsepti jagas / *Recipe by*
Laine Ülem, Laine Baar

Valmistamine:

Sega poolest klaasist mannast keedetud pudrusse suhkruga lahti hõõrutud munarebu, sulavõi ja vanilje. Pane täidis pooleks lõigatud kuklitele ja küpseta 225-kraadises ahjus 10-15 minutit. Igati vahva ja lihtne kohvikõrvane, kui suuremaks küpsetamiseks aega ja jaksu ei ole.

You'll need

5 bread buns or whole wheat bread buns
1/2 cup semolina

2-3 egg yolks
1-2 tbs melted butter
vanilla sugar
sugar

Preparation:

Make porridge from semolina and mix with egg yolks, sugar, melted butter and vanilla sugar. Cut the buns in half and fill with semolina mixture. Cook at 225°C for 10-15 min. E asy-to-make dessert to eat with a cup of coffee.

Vaja läheb:

5 saia või sepikukuklit
2 dl piima
0,5 klaasi mannat
2-3 munarebu
1-2 spl sulavõid
vaniljet või vanilliini
suhkrut

RÄIMEKOTLETID

Baltic Herring Patties

Retsepti jagas / *Recipe by*
Laine Ülem, Laine Baar

Valmistamine:

Aja räimed ja sibulad läbi hakklihamasina. Lisa munad ja maitseained. Sega hulka jahu ja riivsaia (1:1). Vormi kotletid ja veereta riivsaia ning küpseta praepannil. Juurde paku sooje kartuleid ja salateid.

You'll need:

1 kg cleaned fresh Baltic herring,
2 large onions, 1-2 eggs, flour,
breadcrumbs, oil, salt and pepper.

Preparation:

Pass fillets through a meat mincer. Add eggs and season. Mix in flour and breadcrumbs with 1:1 ratio. Shape into patties, roll in breadcrumbs and fry on a pan. Serve with potatoes and salad.

Vaja läheb:

1 kg puhastatud (eralda saba ja pea koos rootsuga) värskeid räimi
2 suurt sibulat
1-2 muna
jahu
riivsaia kotlettide veeretamiseks
rasvaint praadimiseks
maitseks pipart ja soola

HAPUKAPSASUPP UBADEGA TÕSTAMAA VALD

Sour Cabbage Soup with Beans

Retsepti jagas / *Recipe by*
Tõstamaa Käsitöö Selts

Yaja läheb:

200 g põldube
300 g keedetud sealiha
500 g hapukapsaid
2 keskmist porgandit
2 keskmist kartulit
1 sibul
maitseks soola

Valmistamine:

Kuivatatud põldoad leotatakse külmas vees 9-12 tundi ja pannakse koos leotusveega keema. Lisatakse läbikasvanud sealiha ja keedetakse oad koos lihaga poolpehmeks. Keetmise lõpu poole lisatakse hapukapsad, sibul, sool ning keedetakse tasasel tulel kuni valmimiseni. Kes soovib, võib lisada supile keetmise ajal ka tükeldatud porgandit ja kartulit. Hapukapsasupp ubadega on levinud Tõstamaal kohalike elanike seas ja seda pakkusid välja piirkonna iseloomulikuks retseptiks üsna mitmed vanemaelised perenaised.

You'll need:

200 g broad beans, 300 g boiled pork, 500 g sour cabbage,
2 medium carrots, 2 medium potatoes, 1 onion, salt.

Preparation:

Soak dried broad beans in cold water for 9–12 hours, then boil. Add pork and cook until beans are half-done, add sour cabbage, chopped onion, potatoes, carrots, salt and boil on medium heat until ready. This is a very popular recipe in Tõstamaa.





NÄDALALÕPP
VARBLAS
Weekend in Varbla



VARBLA VALD / Varbla parish

KIDISE-JAANI TALU KAERAHLEBEPUDER

Oatmeal from Kidise-Jaani Farm

Retsepti jagas / *Recipe by*

Henrik Raave, Kidise Kontserditalu peremees

Valmistamine: Pane potti (hää oleks, kui oleks selline, mis kinni ei võta) tassitais piima (iga inimese kohta üks tassitais). Oota, (ära isegi sega), kuni piim keema läheb. Kui piim keeb, siis pane sisse pool tassitait kaerahelbeid. Keeda 2 minutit ja poole nõrgemal tulel kui alguses

piimakeedu ootamise aegu. Sega aeg-ajalt. Siis tõsta pott tulelt ja jäta paariks minutiks kaane alla tõmbama. Otsi välja Mulgu talu maasikatest keedetud moos. Kutsu pere lauda ja las igaüks tõstab niipalju, kui ära jaksab süüa. (Moosi pandagu jao pärast sest moosi tegemine on suur töö ja seda peab järgmise suveni jaguma). Kõik peavad ettetõstetud portsu ära sööma. Korda kogu protseduuri järgmisel hommikul.

Preparation: Pour a cup of milk (one cup per person) into a pot (use the non-stick one). Wait (no need to stir) until the milk starts to boil. Add half a cup of oats. Boil for 2 min on low heat. Stir from time to time. Turn off the heat and let the porridge simmer under the lid. Find your special Mulgi strawberry jam and use sparingly (because making jam is hard work). Everyone has to clean up their plate. Do the whole thing again tomorrow morning.

MAJAEHI TUSE SUPP

House-Building Soup

Retsepti jagas / *Recipe by*

Epp Hunt, Surfhunt Majutus

Vaja läheb:

pooleliolevat majaehitust näljaseid ehitajaid merd (et asendada lõunasöök ujumisega) kartul, porgand, sibul, kättejuhutuvad vorstilise ja singilise jäägid, pipar, sool, suhkur, ketšup.

külma vette. Samal ajal pott veega tulele! Leia järele jäänud vorst, suitsuvorst, sink, viinerid ja haki kõik. Kraami kruvikarpide ja kipsiribade alt lagedale suuremat sorti sibul või paar. Haki ka sibul. Vala kõik hakitu suuremat sorti pannile, alla umbes veerand pakki võid ja korralik sorts õli. Kuumuta ja pruunista kergelt. Lisa maitseained sool, pipar, sibul ja mis kätte juhtub. Vala kõik keevasse vette. Võta tilluke purgisupp ja lase purgisisu praetud segule, keevasse vette järele kukkuda. Lisa puljongikuubikuid, maitse järgi soola, sorts ketšupit, supilusikatäis suhkrut. Kraba naati, nõgest, sellerit vms kahjutuid taimi. Haki ära ja viska potti. Ühest purgisupist saab sedasi söönuks 4-5 näljast inimest.

You'll need: 1 on-going construction, hungry workers, the sea (for skipping lunch), potatoes, carrots, onions, anything that looks like meat, pepper, salt, sugar, ketchup.

Preparation: Passing your vegetable garden, casually pick dirty potatoes, carrots and onions. Go back to building the house. On the next round, peel everything and cover with cold water. Find the leftover meat, sausages or ham and chop. Find that onion between all the screw boxes and leftover drywall, then chop. Put everything on a pan and fry in a lot of butter until lightly brown. Season. Drop everything in a pot of boiling water. Add the contents of one ready-made soup jar, add stock cubes, green herbs, season. This will feed 4-5 hungry persons.





Vaja läheb:

umbes 2 kg suitsutatud seakooti
 1 kg värsket kapsast
 1 kg kartulit
 1 kg porgandit
 1 kg punapeeti
 300 g sibulat
 õli praadimiseks
 200 g tomatipastat või letšot
 suhkrut, 30% äädikat, soola
 maitseaineid (Tamme talu Hea Supi
 Soola, sidrunipipart, loorberit jms)

You'll need

2 kg smoked pork shank
 1 kg cabbage
 1 kg potatoes
 1 kg carrots
 1 kg beetroots
 300 g onion
 Oil for frying
 200 g tomato paste or letcho
 sugar, vinegar (30%), salt, season with
 Good Soup Salt from Tamme farm,
 lemon pepper, bay leaf

KARTULIVÕTU BORŠISUPP

Our Family's 'Potato Picking' Borsch Soup

Retsepti jagas / Recipe by
 Margit Merila

Legend:

Meie pere suur supitegu sai alguse ajast (1980-ndate lõpp), kui kasvatasime kartuleid müügiks ja kartulimaa suurus oli 0,5 hektarit. Oma perele lisaks oli talgutel abiks ka külarahvas ja meie kandis oli hea tava pärast töö tegemist talgulistel köht täis sööta. Kodune boršisupp sobis selleks väga hästi ja maitset kõigile. Lisaks veel plaadikook ja kõik olid rõõmsad ning rahul, et köht täis ja talvevaruks kotitäis-kaks kartuleid ka kaasa võtta!

Valmistamine:

Seakoot keeta ja tõsta jahtuma, tükeldada. Puljongisse panna keema ribastatud värsket kapsast, keeta poolpehmeks, siis lisada kartulikangid. Porgand ja peet lõigata samuti kangideks, sibulad ratateks. Kõigepealt praadida porgand koos sibulaga, lisada soola. Seejärel praadida punapeet, praadimise lõpus lisada tomatipasta või letšo, suhkur ja äädikas (maitse järgi). Kui kapsas ja kartul on pehmeks keenud, lisada praetud porgand ja peet ning tükeldatud liha, maitsestada. Serveerida roheline sibula, tilli ja hapukoorega. Sellest kogusest saab umbes 12 liitrit suppi!

Preparation

Boil the pork shank, let cool and then chop. Boil shredded fresh cabbage in the broth until half done, then add potato slabs. Cut carrots and beets also into sticks and slice onions. First, fry carrots with onions, add salt. Then fry beetroot, adding tomato paste or letcho, sugar and vinegar in the end. When the cabbage and potatoes are tender, add fried carrots and beets, meat and season. Serve with green onions, dill and sour cream.

NB! Most of the raw materials are fresh from the garden!

This recipe will make approximately 12 liters of soup!

LEIVAPÕHJAL RÄIMEPIRUKAS

Baltic Herring Tart with Rye Bread Crust

Retsepti jagas / Recipe by
Anneli Lobjakas

Vaja läheb:

Põhi:

150 g riivleiba

100 g võid

1 tk muna

1 spl hapukoort

Täidis:

2 tk sibulat või porrut (valge osa)

2 spl võid

10-20 tk räime

soola, musta pipart

1 tk muna

3 spl hapukoort

tilli

You'll need:

Crust: 150 g crumbled rye bread

100 g butter

1 egg

1 tbs sour cream

Filling:

2 onions or leeks

2 tbs butter

10–20 Baltic herrings

salt, pepper

egg

3 tbs sour cream

dill

Valmistamine:

Lase võil toatemperatuuril pehmeneda. Klopi muna lahti. Sega või riivleiva, muna ja hapukoorega ühtlaseks tainaks. Suru tainas lahtikäiva vormi põhja ja tõsta 200-kraadisesse ahju kümneks minutiks eelküpsema. Haki sibul ja kuumuta kergelt võis.

Maitsesta räimefileed soola ja pipraga. Klopi muna hapukoorega lahti ning maitsesta kergelt soola ja pipraga. Kui põhi on küpsenud, laota sellele praetud porru, terved kalafileed ja vala üle munaseguga. Puista peale hakitud tilli. Küpseta pirukat 200 kraadi juures umbes 20 minutit.

Head isu!

Preparation:

Whisk the egg, mix with room temperature butter, rye bread and sour cream. Press the crust into a tart case, bake at 200° C for 10 min. Chop onions and fry in butter. Season herring with salt and pepper. Whisk egg with sour cream, season. Spread cooked onions and herrings on the tart case, pour over the egg mixture.

Sprinkle with chopped dill. Bake at 200°C for 20 min.

Enjoy!





MAI TSEELAMUSED
ROMANTILISEL RANNATEEL
Culinary adventures in
Romantic Coastline

KOHVIK LIIVI LAHE RÄIMERADA
ROMANTILISEL RANNATEEL

The Baltic Herring Trail of the Gulf of
Livi on the Romantic Coastline Cafe

KALASUPP - AHVEN SEMMI B KOHAGA

Soup – Perch Courts the Zander

Retsepti jagas / Recipe by

Arne Taggo

Tallinna Merepäevad 2011 Parim Kalasupp

Best Fish Soup award from Tallinn Maritime Days 2011

Vaja läheb

Puljongiks:

ahven

kartul

porgand

maitseained

kohafilee

Serveerimiseks:

koduleib munavõiga

ja maitseroheline

Valmistamine:

Vala potti vett, lisa terापipar, loorber. Lase vesi keema ja lisa terve roogitud ahven. Tükelda kartul, porgand ja kohafilee. Kui kalapuljong on keenud 15 minutit, võta ahven välja. Kurna puljong läbi sõela. Lisa kurnatud puljongisse porgand ja kartul, keeda kuni kartul ja porgand on peaaegu pehmed, lisa kohafilee tükid. Keeda veel, kuni kala on valmis. Maitsesta soolaga. Serveeri koos maitseroheliseга.

Head isu!

You'll need

1 perch for making stock, potatoes, carrots, green herbs, zander fillet, rye bread, egg salad.

Preparation:

Bring a pot of water to boil with peppercorns and bay leaves, add the gutted perch. After 15 min, remove the perch, drain the stock through a sieve. Add chopped potatoes, carrots, boil until almost tender, then add zander fillet. Cook until ready. Season with salt. Serve with green herbs.

Enjoy!



KILUAMPSUKAS

S nacks with S prats

Valmistamine:

näkileivast koolutatud korv
vürtsikilu (parim isetehtud
vürtsikilu)
munavõi kodutalu munadest
maitseroheline

Valmistamine:

Tee valmis munavõi.
Aseta kilu näkileiva korvi,
peale munavõivaht.
Kaunistuseks maitseroheline.

KILULEIB

Spiced Sprat Sandwich

Valmistamine:

Pinda talu käsitööleib, vürtsikilu –
(parim on isetehtud vürtsikilu),
munavõi kodutalu munadest,
maitseroheline.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Piret Hansson, Esta Tamm

Preparation:

Handmade bread
homemade spiced sprats
egg spread
green herbs

Retsepti jagas / *Recipe by*
Esta Tamm

You'll need

little crispbread baskets
homemade spiced sprats
egg spread
green herbs

Preparation:

Make the egg spread.
Place a sprat in the crispbread
basket, cover with egg spread,
garnish with green herbs.



KODUÕLU - PINDA PRUUL

Homebrewed Beer from Pinda Farm

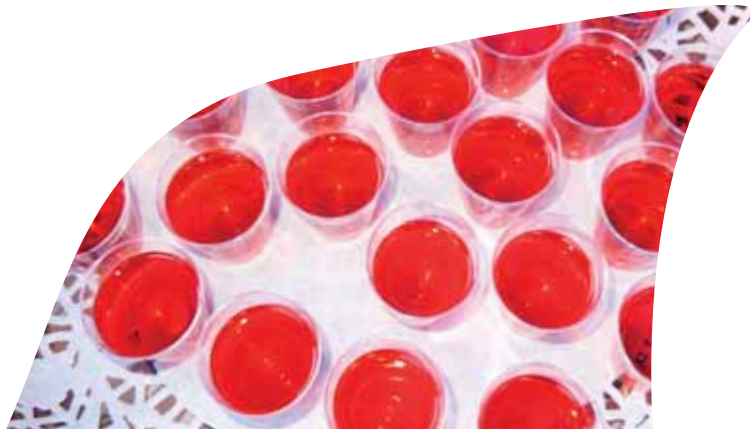
Retsepti jagas / *Recipe by*
Argo Mengel

Vaja läheb
linnaseekstrakti
humalat
vett
päarmi
mett

You'll need:
malt extract
hops
water
yeast
honey

Valmistamine:
Valmistatud Pinda talus vanade traditsioonide järgi linnaseekstraktist, humalast, veest, pärmist ja Pinda talu mesilindude nektarist. Parim jahutatult.

Preparation: Prepared according to age-old traditions in Pinda farm from malt extract, hops, water, yeast and honey from local bees. Serve cool.





Vaja läheb:
pärimi-lehttainast
maitserohelist
vürtsikilu (parim isetehtud
vürtsikilu)
vahukoort
kodutalu mune

KÜPSISETORT SOOKOLLI UNISTUS

Ogre's Dream Layered Cookie Cake

Vaja läheb:
"Selga" šokolaadiküpsist
"Selga" iirisekreemi küpsist
haput moosi
hapukoort
šokolaadi
võid
kohvi

KILUPIRUKAS Sprat Pastries

Valmistamine:

Võta muffinivorm. Lõika lehttainast paraja suurusega tükid ning aseta vormi. Nüüd võta maitse järgi oliiv või tomat, tükelda see ja lisa vormi põhja. Lisa maitseroheline ja kilu. Löö muna lahti ja sega vahukoorega. Vala koore ja muna segu varem vormi pandud ainetele. Küpseta 200 kraadi juures, kuni munasegu on hüübinud ja pealt kergelt pruunikas.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Riina Padur

Valmistamine:

Immuta küpsised kohviga, lao kihiti 2 kihti iirisekreemi küpsiseid ja 3 kihti šokolaadiküpsiseid. Alusta pruunide küpsistega, vahele moos ja hapukoor. Pealmine kiht on šokolaadivõõp.

Kaunistuseks marjad ja piparmündi- või melissilehed.

Retsepti jagas / *Recipe by*
Esta Tamm

You'll need

puff pastry, green herbs, olives or tomatoes, spiced sprats, double cream, eggs

Preparation:

Line a muffin pan with puff pastry cut into circles. Chop olives or tomatoes and divide between the molds, add chopped herbs and sprats. Whisk eggs with double cream, pour into each pastry case. Bake at 200°C until golden.

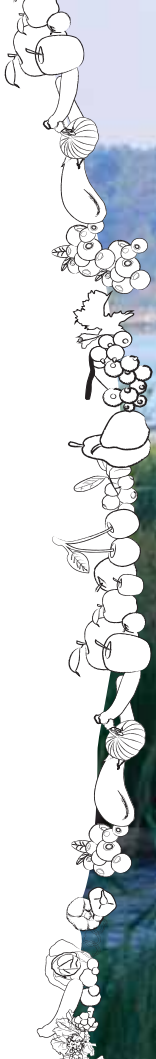
You'll need

S elga cocoa cookies,
S elga Irish Cream cookies,
sour jam, sour cream, chocolate,
butter, coffee.

Preparation:

soak cookies in coffee. Start with cocoa cookies, alternate between stacking cookies in layers with jam and sour cream. Melt chocolate with a bit of butter to cover the cake. Decorate with berries and mint leaves.







Retseptiraamatu pidevalt täiendava versiooni leiab internetist aadressil:

Find the constantly updated version of the cookbook at:

www.rannatee.ee

LEADER
EESTI

