

PILLE HERMANN



Puistake lauale jahu ning rullige tainas lahti. Laske lahtirullitud tainas seista rätiku all umbes 10 minutit. Nüüd järgneb juba fantaasiamäng, kuidas ja millise kujuga saiakesi vormida. Lõigake tainast umbes 1 cm laiused ning 30 cm pikad ribad. Sellel pikkusega saab ka algaja saia-meister palmikud tehtud.



Sättige palmik linnupesa sarnaselt.



Palmiku asemel võib linnupesa teha eri pikkusega tainaribadest, mis on üksteise peale asetatud.



Laske valmis pesadel enne küpsetamist kuni 30 minutit soojas kerkida. Enne ahjupanemist määrige saiakesed munaseguga ning patustada võib ka võikillukestega, mis lisavad saiadele veelgi maitset.

Pärmitainast lihavõttesaiad

Pärmitainaga käib kaasas legend, mis jutustab sellest, kui raske on seda teha. Kodustes tingimustes see hästi ei õnnestugi ning lisaks sellele on ka väga ajamahukas ettevõtmine.

Ootamatult saabunud külalisi ei maksa tõesti pärmitainaküpsetisega üllatama hakata, kuid keerulist pole taina tegemises midagi. Eelkergitusega taina valmistamine nõuab aega. See aga ei tähenda, et kõik muud tegemised tuleb tagaplaanile jätta ning end jäägitult vaid pärmitainale pühendada. Ei pea ju seda tainast kogu aeg valvama. Küll tema toimetab soojas kohas rätiku all omaette kerkida. Tõesti, aeg-ajalt tasub rätiku all kerkivat tainast piiluda. Kui ta liigselt võimust võtab ning üle kausiserva hakkab tungima, tuleb tema aktiivsust alla suruda.

Nii võib hommikul ärgates taina valmis teha ning ise õue toimetama minna. Ei ole midagi taevalikumat, kui tuppa tulles on soojas köögis tunda pärmitaina lõhna. Mulle meeldib valmistada eelkergitusega pärmitainast, sest nii on terve päev tuba mõnusalt saiahõnguline. Esmalt taina valmistamisega leviv lõhn, siis juba ahjus küpsevate saiade hõng.

Ühe krõbeda talve juurde on alati kuulunud pärmitainas. Küpsetamisel saab soojaks toa ning kosu-

tust saab ka keha. Lihavõtte ajal võib saiasõpru üllatada saiakeste kujuga – väikesed pesakesed, mille keskele saab asetada muna.

Eelkergitusega pärmitainas

Antud kogusest saab 15 100grammist saiakest.

- 1 kg jahu
- 30–40 grammi presspärm
- 4 tl suhkrut
- 1 tl soola
- 200 g võid
- 0,5 l piima

Taina tegemisel on soovitatav kasutada toasooje aineid. Algatuseks hõõruge pärm suhkruga läbi. Kui pärm on muutunud vedelaks, lisage leige piim ning pool jahukogusest. Katke tainas rätikuga ning laske tal soojas kerkida, kuni on kasvanud kahekordseks. Kindlasti peab vältima tuuletõmbust.

Kui tainas on kerkinud kahekordseks, lisage sool, suhkur, maitseained, segage need segamini ning puistake juurde jahu. Seejärel segage hulka pehme rasvaine ning jätkake sõtkumist, kuni tainas ei jää enam käte ja kausi külge kinni. Hästi sõtkutud tainas on ühtlane ning vetruv.

Nüüd on taas aeg tainas kerkima asetada. Kerkimist saab kiirendada, kui tõsta tainakauss sooja veega kaussi. Aeg-ajalt sõtkuge tainast alla. Rasvaine- ning suhkrurikastele tainastele kulub kerkimiseks keskmiselt kolm tundi või enamgi. Väiksema rasvaine- ja suhkrusisaldusega tainale piisab kerkimiseks paarist tunnist. Kui liivataina võib ka eelmisel päeval valmis teha, siis väga pikka aega kerkinud pärmitainas võib hapuks minna. Tainas on valmis, kui näpuga vajutades tekkinud auk kiiresti kinni kerkib.

Ootusaeg on möödas, saabki küpsetama hakata. Enne ahju panemist võib saiakestele peale riputada seesamiseemneid või hoopis köömnid. Küpsetamisel on oluline jälgida õiget ahjutemperatuuri, sellest sõltub saiakeste välimus ning maitse. Väikesed saiad küpsevad 225 kraadi juures umbes 10 minutit. Esialgu kõrgemal kuumusel, et saiad pealt pruunistuksid, seejärel alandage kuumust. Korralikud perenaised peavad kinni reeglist, et saiade küpsemise ajal ei tohi ahjuust avada, vähemasti mitte sel ajal, kui saiad pealt pruunistuvad.



Asetage värvitud muna saia keskele, ning ongi aeg serveerida. Teadupoolest maitsevad ju saiakesed kõige paremini just ahjust tulnuna.

PILLE HERMANN