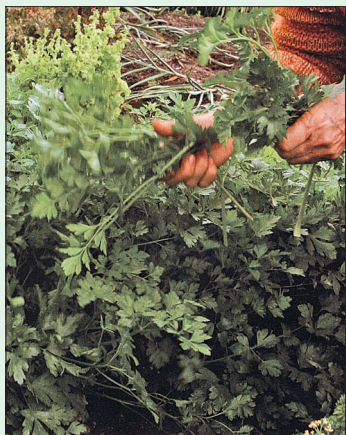


HÜVA NÕU

REPRO



Lehtkõogiviljade külmutamine

Tervelt sügavkülmissusse pandud lehtkõogiviljades ja maitsetaimedes säilivad aroomiained paremini kui hakitud taimedes.

Valige välja täiskasvanud terved (kahjustamata) lehed-võrsed ja peske need hoolikalt. Siis nõrutage ning vajutage pehmel puhtal riidel või majapindamispeberil kuivaks. Seejärel vormige lehed-võrsed tihedaks sigarikujuliseks rulliks (läbimõõt 3–4 cm), nii et leherootsu otsi on mõlemal pool võrdseks. Pakkige rull sügavkülma kotti, kilesse või fooliumisse. Pakk siduge nii, et üks ots on hästi avatav.

Tarvitamisel avage see ots ja lõigake kääridega soovitud kogus. Siis sulgege pakk uuesti ning pange tagasi sügavkülmissusse.

Kasutades sügavkülma kilet, ei lendu lõhnaained teistele külmissussis olevatele toiduainetele, mis on tavaliselt paratamatu.

Veel üks nipp mädarõika säilitamiseks

Üleskaevatud, pestud ja puhastatud mädarõikajuured pakkige tihedalt sügavkülma kilesse, siis pange sügavkülmissusse. Tarvitamisel avage pakk ja riivige kohe soovitud kogus, ülejäänud asetage suletult talle tagasi. Külmutatud mädarõigas maitseb nagu värske, aga ei aja riivimisel nutma.

ELLE REEDER

Suviseid toite

Värske kartul ja aedviljad, suitsukala ning seemned annavad koos välja pidusöögi mõõdu isegi argipäeval.

Suitsukalavorm tomati ja munaga

- 7½ dl piima
- 4–5 muna
- 250–300 g puhastatud suitsuräimi
- 3–4 ratasteks lõigatud tomatit
- soola
- pipart

Hõõrge munakollased õhuliseks, maitsetage soola-pipraga. Lisage piim, tükeldatud suitsuräimed ja tomatid ning segage ühtlaselt läbi. Siis pange sisse ettevaatlikult vahustatud munavalged, kallake segu võiga määratud ja mannaga ülepuistatud vormi ning küpsetage praeahjus, kuni muna on korralikult hüübinud.

Toit maitseb hästi keedetud kartulitega.

Vormiroog suitsukalaga

- 600 g kartuleid
- 2–3 sibulat
- 400 g puhastatud suitsukala (tursk, räim, ahven)
- 4 muna
- 200 g hapukoort
- ½ kl piima
- hakitud tilli, peterselli
- soola

- 3–4 sl riivitud juustu
- 1 sl võid
- riivsaia

Määrige ahjuvorm võiga, puistake üle riivsaia. Puhastage kartulid ja lõigake õhukesteks liistakuteks, pange vormi, maitsetage soola ning hakitud rohelisega. Sibulad koorige ja lõigake õhukesteks ratasteks, pange need kartulitele. Kolmandaks kihiks asetage suitsukalatükid. Valage peale muna-piimakoore segu, pinnale puistake riivitud juust. Küpsetage ahjus kuni 1 tund.

Sama vormirooga võite valmistada ka keedetud kartulitest, kuid toorestest saab maitsevama toidu.

Kotletid suitsukalaga

- 2 dl odratangu või riisi
- 6 dl vett
- 300 g tükeldatud suitsukala
- soola
- 2 muna
- riivsaia
- rasvainet

Keetke riis või tangud soolaga maitsestatud vees pudruks. Jahtunud pudrule lisage 1 muna ja pipart-soola ning segage hästi läbi. Vormige tainast kotletid, mille keskele pange suitsukala. Veeretage muna ja riivsaia segus, praadige helepruuniks.

Seesuguseid kotlette võite teha ka eelmisest toidukorrast järelejäänud kartulipudrust. Väga hästi maitseb söök külma piima või kurgisalatiga.

