

Helbed, helbed...

TIIT KOHA

Piparkookidele vahelduseks võiks jõulukuul koos lastega teha helvestest küpsiseid, pudingit, müsliit.

Helvestest küpsised säilivad väga hästi, muutudes aja möödudes järjest pehmemaks.

Maitsvat ja tervislikku pudingit saab teha hommikul järelejäänud pudrust. Õunakompott võib aga olla juba varem valmis ning keldris tallel.

Müsli muutub meie kodudes järjest populaarsemaks. Miks mitte seda ise valmistada, pannes kokku oma perele sobivad maitsed.

Helbeküpsised

25–30 tk

- 250 g kaera-, rukki- ja odranelbeid
- 2 pakki (200 g) kookoshelbeid
- 1 purk kondenspiima

Garneering

- 200 g tumedat šokolaadi

Valmistamine

Pange helbed küpsetusplaadile ja röstige 180° juures ahjus 5–10 minutit, et nad omandaksid pruunikama värvuse ning parema maitse. Laske neil jahtuda. Segage jahtunud helbed kookoshelveste ja kondenspiimaga. Mass peab jääma üsna paks, kuid kokkujääva konsistentsiga. Vormige teelusika abil pätsikesed, mis laduge küpsetuspaberiga vooderdatud ahjuplaadile. Korrigeerige nende kuju vastavalt oma soovile. Küpsetage 180° juures, kuni küpsised on pealt kuldsed. Laske jahtuda. Sulatage vesivannis šokolaad ja pritsige sellest küpsistele triibud.



Helbepuding õunakompotiga

10 portsjonit

Helbepuding

- 500 g piima
- 2 dl kaera-, odra- ja rukkibelbeid või nende segu
- 1 sl võid
- 6 muna
- 1 dl suhkrut

Õunakompott

- 4–5 tk (300 g) hapukaid õunu
- 100 g suhkrut
- 4,5 dl vett
- 2 tk kaneelikoort
- värskeid ürte

Garneering

- tuhksuhkrut

Pudingi valmistamine

Ajage piim ja või keema. Sõrstage sisse helbed. Keetke tasasel tulel 3–5 minutit, siis jahutage puder täiesti maha. Eraldage munakollased munavalgetest. Vahustage kollased suhkruga ja lisage jahutatud pudrule. Lõpuks lisage vahtu löödud munavalged. Pange segu võitatud vormi ning küpsetage ahjus 180–200° juures 30–40 minutit.

Õunakompoti valmistamine

Keetke vesi koos suhkruga ja kaneelikoorega siirupiks. Lõigake õunad sobivaks tükkideks (viilud, sektorid). Lisage siirupile õunad ja hakitud ürdid, keetke tasasel tulel 2–3 minutit. Tõstke õunad siirupist välja ning laotage serveerimisnõusse. Kurnake suhkrusiirup, jahutage täiesti maha ja valage õuntele. Lõigake pudingist sobiva suurusega tükid, mis tõstke kompotile. Kaunistage tuhksuhkruga, serveerige kohe.



Helbemüsli kuivatatud puuviljadega

4–5 portsjonit

- 3 sl astelpajumett
- 250 g kaera-, rukki- või odranelbeid (või erinevate helveste segu)
- 1–2 pakki kuivatatud puuviljade segu

Valmistamine

Segage helbed meega ja määrige ahjuplaadile. Küpsetage 180° juures 5–10 minutit, et helbed saaksid karamellikihi. Pärast jahtumist pudistage need lahti. Segage helbed kuivatatud puuviljade seguga. Soovi korral võib lisada röstitud pähkleid, mandleid või seemneid. Serveerige koos piima või jogurtiga.

LIIS ANIMÄGI

Kehtna Majandus- ja Tehnoloogiakooli kutseõpetaja



JÕULUÕLU

15 liitrit keedetud vett panna jahtuma. 50 grammi presspärm ja umbes 1 kg suhkrut segada omavahel kuivalt ning jätta toatemperatuuril käärima. Toatemperatuurini jahutatud veele lisada 2 kg maltoosat, noatsatäis ingverit, kaneeli või piparmünti ja pärmisuhkru segu, hoolikalt segada. Käärivat virret hoida üks ööpäev lahtises nõus toas, seejärel anum sulgeda ja viia jahedasse. Paari päeva pärast on õlu valmis.

RAKVERE PÕLLUMAJANDUSTEHNICA OÜ, Puiestee 2, 44201 Sõmeru, Lääne-Virumaa
Tel 327 0868, 527 8308, faks 327 0860, rpmt@rpmt.ee, maltoosa@rpmt.ee, www.rpmt.ee

Tõredaid jõulupühi!

