

Koorige porgandid ja lõigake pikisuunas õhukesteks ribadeks. Kuumutage porgandimahli keemiseni ja valage kuumakindlasse nõusse porgandiribadele, lisage õli, pressitud küüslauk, sool, pipar ja köömned ning laske korra keema tõusta. Hoidke tund aega kaane all ahjus, mille temperatuur on 200°. Apelsinimahla keetke eraldi, kuni on alles veerand kogusest (¼ l). Lisage mahl porganditele ja küpsetage ahjus veel 30 minutit.

Kurnake porgandid hautusleemest, millest valmistage tarretis (1 dl leent ja 1 leht želatiini). Valmistage õpetuse järgi. Vedelale tarretisele lisage sidrunimahla. Valage see porganditele, mis on tõstetud õliga määratud pikergusse vormi. Laske külmikus mitmeid tunde jahtuda, et see hästi tarretuks. Serveerige õhukeste viiludena.

Kanasült pähklitega

- 6 broileri rinnafileed
- 75 g želatiini
- 150 g pistaatsiapähkleid
- 1 dl petersellilõike
- 2 l vett
- 1 kanapuljongikuubik
- 1 lihapuljongikuubik
- 1 juurviljapuljongikuubik
- 4 sidruniviilu
- 1 estragonioks
- 5 vart rohelist peterselli
- 1 loorberileht
- 10 tera musta pipart

Broilerifileed tükeldage väiksemateks korrapärasteks kuubikuteks ning pange puljongikuubikutest valmistatud selge leeme sisse keema, lisage petersellilõigud. Keetke tasasel tulel 25 minutit. Kontrollige, kas liha on pehme, siis kurnake keeduleem. Kanakuubikud pange eraldi kaussi. Keeduleemele lisage estragon, loorberileht ja pipar, laske uuesti mõneks minutiks keema. Seejärel kurnake leem ja segage vedeldatud želatiiniga.

Võtke neli kausikest, õlitage need seest. Valage neisse ½ cm kõrgune kiht selget leent, pange juurde väiksemaks murtud rohelisi petersellilehti, laske külmas tarretuda. Siis puistake sisse purustatud pähklid, ilusad kanalihakkuubikud ja veidi leent. Laske külmas tarretuda ning korra kihiti kausi täitmist. Pealmiseks kihiks jäägu läbipaistev lemekiht.

Laske külmikus mitu tundi tarretuda. Serveerige vormist väljalööduna, kaunistage sidruniviiluga. Kui tarretis tundub liiga õrn, serveerige kausis.

Hanepraad

- 1 hani
- soola
- jahvatatud musta pipart
- majoraani
- aed-liivateed
- sidrunit
- väikesi õunu
- 2–3 tl kartulijahu
- 2 sl brändit
- 2 sl apelsinimahla

Olenevalt hane suurusest ja vanusest kulub küpsemiseks 2–4 tundi. Hõõruge hani nii seest kui väljast soola, pipra ja majoraani, soovi korral ka sidruniga. Siis täitke hani väikeste koorimata õuntega ning õmmelge kinri. Küpsetamisel valage esialgu pannile väi-



heke vett. Küpsemise ajal pöörake hane ja kastke rasvase leemega. Torkige nahk siit-sealt läbi, et rasv paremini eralduks. Kui rasva saab liiga palju, valage seda vähemaks. Pannile jäänud leemest valmistage kaste. Seda võite paksendada kartulijahuga, maitsestamiseks lisage brändit ja mahla.

Pardipraad

Parti võite küpsetada täidiseta. Hõõruge ta seest ja väljast sama seguga nagu hane. Küpsetamise algul valage pannile veidi vett, hiljem torkige nahka mitmelt poolt, et rasv eralduks. Prae pööramise ajal kastke seda pannile nõrgunud rasvase leemega.

Pardiprae lisandiks sobib ka apelsin. Õunu võite salatiks küpsetada eraldi pannil.

Täidetud virsikupooled

- 1 purk virsikukompotti
- 100 g purustatud kreeka pähkleid
- 3 sl mett
- 75 g tumedat šokolaadi
- 2 dl vahukoort

Nõrutage virsikupooled siirupist, segage veidi soojendatud mee hulka purustatud pähklid. Laduge vaagnale virsikud, õnaruse tõstke pähklisegu, peale riputage riivitud šokolaadi.

Eriti suured maiasmokad võivad oma taldrikul lisada virsikule veel vahukoorekujakese.

Tort

- 3 muna
- 1 dl suhkrut
- 1 dl nisujahu
- ½ dl kartulijahu
- 1 tl kuivatatud lavendliõisi
- ½ tl küpsetuspulbrit
- külmutatud maasikaid
- mandariine
- ½ l vannillijäätist
- väikesi beseeküpsiseid
- 2 dl vahukoort
- tumedat šokolaadi

Hõõruge munad suhkruga, lisage segatud jahud ja lavendliõied. Küpsetage 30 minutit või-

ga määratud ning mannaga ülepuistatud vormis umbes 200° juures. Murdke jahtunud küpsetis tükikesteks ja kastke siirupisse või mahlasse. Laduge avarale koogialusele segamini immutatud koogitükid, marjad, mandariinisektorid (värsked või siirupihoidisest nõrutatud), beseeküpsised ning jäätisetupsud. Peale tõstke vahu-koor, millele nirstage vedel šokolaad.

Viskisiirup

- 1 dl suhkrut
- 1 dl vett
- 1 dl viskit

Karamellistage suhkur, lisage keev vesi. Siis lahustage liigutades suhkur, kuni segu veidi pak-seneb, viimaks lisage viski. Kes tahab teha siirupit eelpool toodud tordi jaoks ning ei soovi alkoholi lisada, võib selle teha õunamahlaga.

Sai, mis tahab olla keeks

- 175 g margariini
- 100 g võid
- 275 g suhkrut
- 5 suuremat muna
- 100 g mandleid
- 300 g nisujahu
- 100 g heledaid seemneta rosinaid
- 100 g tumedaid seemneta rosinaid
- 100 g kuivatatud kirsse
- 1 apelsin (riivitud koor, mahl ja viljaliha)
- 1 sl pruuni suhkrut

Hõõruge või, margariin, jahvatatud mandlid ja suhkur pehmeks vahuks. Lisage hõõru-des ükshaaval munad ning segage, kuni segu muutub heledamaks vahuks. Lisage sellele pool jahust ja pooled puuviljad – veidi leotatud ja tahendatud (terved või poolitatud) rosinaid ning tükeldatud kirsid –, mis on segatud vähese jahuga. Lisage 1 sl apelsinimahla ja segage hästi läbi.

Valage tainas võiga määratud plaadile ning küpsetage 5 minutit 180° juures. Siis lisage ülejäänud tainas ja puuviljad ning küpsetage veel (kuni 45 min).

Ülejäänud apelsinimahla, riivitud koor ja pruun suhkur segage apelsini purustatud siisuga ning määrige ahjust võetud saiale.