

Kaalikas, naeris, porgand

Jaanuari keskpaik on just paras aeg talvevarude ülevaatamiseks. Vanarahvatarkuse kohaselt peaks pool talvevarust tõnise-päeval (17. jaanuaril) veel alles olema.

Kui hoiuruumis on tingimused head ja salve pandud saak samuti hästi säilinud, võib muretu olla. Kui aga värskest säilitatav aedvili kipub riknema, tuleb kiiresti sekkuda – tarvitada neid igapäevases toidus rohkem, puhastada ja kuivatada või panna sügavkülma, et neid saaks võimalikult kaua ja kas või ainult söögi maitsestamiseks lisada.

Kaalikasupp

- 300 g kaalikat
- 2 sl rasvainet

- 1 sibul
- 3 sl hakitud seeni
- 1 l lihaleent
- soola
- 1 sl jahu
- 100 g vorsti
- 1–2 lõiku pekki
- peterselli
- majoraani

Leotatud soolaseened nõrutage tahedaks ja lõigake peeneks, sibul koorige, peenestage ning hautage mõlemad kuumas rasvas, kuni sibul kuld kollane. Kaalikas koorige, riivige ja pange liha-lemesse keema – see võib olla kuubikutest tehtud. Lisage leemele hautatud sibul ja seened, keetke, kuni kaalikas pehme.

Siis lisage külmäs vees paisutatud jahu ja vorstitükikesed ning laske veel korraks keema tõusta. Peck lõigake väikesteks kuubikuteks, praadige läbi ja puistake valmis supile, maitsestage soolaga ning puistake üle peenestatud maitserohelisega

Porgandi-püreesupp

- 600 g porgandit
- 2 l kanapuljongit
- 2 sl võid
- 2 sl jahu
- 2 muna
- ½ kl hapukoort
- soola
- sidrunipart
- petersellilehti

Koorige porgandid, tükeldage ja keetke puljongis, kuni need on pehmed. Puljongist nõrutatud kuumad porgandid tehke pürees. Sulatage pannil või, lisage jahu ja pruunistage kergelt, siis segage see porgandipüreega ning valage puljongisse. Keetke veel 5 minutit, kui vaja, lisage veidi vett.

Munakollased hõõruge hapukoorega vahtu, munavalged vahustage eraldi ning segage mõlemad supisse. Vajadusel lisage pisut soola ning maitsestage sidrunipirra ja peterselliga.

Naeripuder

- 500 g naerist
- 2 sl rasva
- 4 sl tomatipüreed
- 1 sl jahu
- 3 sl koort
- soola

Naerid koorige, riivige ja hautage rasvainega pehmeks. Lisage jahu, tomatipüree, koor ja maitsestage soolaga. Kuumatage segades veel mõni minut. Andke lauale soojendatud kanakotletide või -pallidega.

Naerid sinepikastmes

- 500–600 g naerist
- 1 sl võid
- 2 sl jahu
- veidi keeduleent
- sinepit
- suhkrut
- soola

Koorige naerid, lõigake kuubikuteks ja keetke vähese soolaga maitsestatud vees poolpehmeks. Kurnake kuubikud, aga ärge keeduvett ära visake. Sulatage kuumal pannil või, lisage segades jahu ning pidevalt kuumatades lisage veidi keeduleent, sinepit ja suhkrut.

Pange naerikuubikud kuuma-kindlasse kaussi, valage kastmega üle ja hautage kuni 15 minutit. Sobib keedetud kartulite ja vorsti- või singiviiludega.

Porgandivorm

- 300 g porgandit
- 200 g kartulit
- 2 sl võid
- 2 sl tomatipüreed või -pastat
- 1 kl puljongit või piima
- soola
- suhkrut
- hakitud petersellilehti
- 2 sl riivjuustu

Kooritud porgandid ja kartulid keetke pehmeks ning teh-



Kaalikapuder

- 400 g kaalikat
- 300 g kartulit
- 2 porrut või sibulat
- ½ tl köömneid
- ½ kl piima
- ½–¾ l puljongit
- soola
- aed-liivateed või majoraani

Koorige kaalikas, lõigake kuubikuteks ja pange vähese puljongiga keema. Lisage puhastatud ja tükeldatud porrud või sibulad ning keetke kõik poolpehmeks. Seejärel pange juurde kuubikuteks lõigatud kartulid, köömned ja nii palju puljongit, et see kataks kõik köögiviljakuubikud.

Pehmed kuubikud tampige pudruks, lisage kuum piim, hautage veel mõni minut ja kloppige kohevaks.

Enne laualeandmist puistake peale peenestatud maitsetaimed, kõrvale pakkuge praetud vorstilõike.