



Pardilihast toite

Pardipraad hapukapsaga on üks kindel toit, mis aastaid kuulunud mardipäeva juurde.

Praeguseks on levinud palju uusi pardiliha maitsestamise võimalusi, ka lisandivalik on mitmekesisitunud. Peale selleri, peterselli, sidrunimahla ja pipra sobivad selle linnu lihaga hästi ka aed-liivatee, küüslauk, kadakamarjad, salvei, majoraan ja safran. Praest rikkalikuma valiku annavad ühepajatoitud ja supid. Sügiseel ajal sobivad pardiga hästi kõik kapsaliigid, eriti aga rooskapsas.

Hautatud part kadakamarjadega

- 1 part (ca 1 kg)
- 3–4 õhukest pekiviilu
- ½ sidrunit
- soola

- jahvatatud valget pipart
- 1 sibul
- 1 väiksem sellerijuur
- sellerilehti
- purustatud kadakamarju
- kerget lihaleent

Kaste

- 1 sl võid
- 1 sl nisujahu
- 4 dl keeduleent

Puhastatud ja hoolikalt pestud linnu pühkige paberiga kuivaks ning hõõruge sisse sidrunimahla, pipra ja soolaga. Asetage part lauale, selg ülespoole. Kõigepealt keerake nööre pooleks ja pange keskosast moodustatud aas ümber kaela. Seejärel tõmmake nööriotsad üle selja ristist ja vajutage tiivad alla ning tõmmake nööre veel kord ristist üle selja. Lõpuks pingutage nööre kõvasti ümber jalgade.

Pange kuumaks aetud ahjupoti põhja pekiviilud ning pruunistage part ümberringi teda vahepeal keerates. Siis lisage tükeldatud sibul ja seller. Kui need on rasvast läbi imunud, lisage vett või lahjemat lihaleent nii palju, et linnu kael oleks kaetud.

Hautage tasasel tulel umbes 2 tundi. Vajadusel kallake vett juurde. Valmis part võtke le-

mest, eraldage sidumisnööre. Leem kurnake ja valmistage sellest kaste. Laske kastmel umbes 10 minutit pakseneda, valage vaagnal soojas olnud pardile ja kaunistage sellerilehtedega.

Juurde andke väikseid ahjukartuleid, paradisiõuntest ja pihlakatest valmistatud salatit või jõhvikamoosi. Metspart sobib kadakamarjadega hautamiseks kõige paremini, kuid seda toitu võib valmistada ka kodulinnust, kui sisemusest enne võimalikult palju rasva eemaldada.

Hautatud part

- 500–600 g pardiliha
- 2 sl rasvainet
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 1 porgand
- 1 petersellijuur
- 1–2 lõiku sellerit
- 1 sl jahu
- 2–3 sl hapukoort

Puhastatud pestud pardilt lõigake ära kael, tiivad ja sabaots – pange need kõrvale ning keetke eraldi supiks. Part hõõruge soola ja pipraga sisse ning pruunistage haudepoti põhjal kuumas rasvas. Siis lisage tükeldatud

maitseköögiviljad, kuumutage segades rasvaga läbi, valage peale keeva vett ja hautage.

Kui linnuliha peaaegu pehme, lisage hapukoorega segatud jahu, maitsestage ning vajadusel lisage veidi keeva vett. Valminud part võtke kastmest välja, tükeldage ja asetage tagasi kastmesse. Juurde andke keedetud kartuleid ja küpsetatud või marineeritud õunu ning seeni.

Praetud part

- 1 part (1–1 ½ kg)
- ½ sidrunit
- soola
- 4–6 väiksemat või keskmist õuna
- kuuma vett

Peske ja puhastage lindu hoolikalt, kõhukoopast eemaldage liigne rasv. Tahendage nahk pehme majapidamispeberiga tuputatades, hõõruge lindu seest- ja väljastpoolt sidruni ja soolaga.

Asetage õunad (arvestades igale sööjale 1 õun) kõhutu ja õmmelge ava kinni. Tiivad ja koivad suruge vastu keha (ka kaelajätk) ning õmmelge või siduge kinni, muidu kipuvad need küpsemise ajal kõrbema.