

# Pühad pastinaagi, pasteedipiparkookide ja vürtsiteega

**Vürts, ingver, kaneel, pipar, nelk ja muskaatpähkel toovad tuppä jõululõhna ja -maitseid.**

Hõõgvein, teatab nina. Kuid eksib. Kannus aurab hoopis vürtsitee, tõmmis mustast teest ja hõõgveini maitseainetest.

Tee, mis lõhnab ja soojendab nagu hõõgvein, magus-soolased suupisted, lihamaitseline köögiviljasupp, piparkoogi-biskviitpõhjal vahukooretort – Santa Maria menüüinsener Angelica Udeküll toob lauale tuttavad jõulumaitseid uut moodi kujul.

## Supp

Milline rammusalt vürtsikas lihaleem, otsustab suu. Siiski pole supis liharaa-

sugi, kui mitte arvestada paari peenikest peekoniriba, mis kaunistuseks peale asetatud.

Lihamaitse annab lihamaitseline. “Nimedest ei maksa lasta end heidutada. Lihamaitseline sobib ka supi sisse või kalale,” ütleb Angelica.

Supp koosneb põhiliselt pastinaagist. “Olen viimasel ajal pastinaaki armunud!” tunnistab Angelica Udeküll. Pastinaagisupp kõrvitsasupi, ahjupastinaak ahjukartulite asemel, küpsetatud pastinaagiliipsakad dipikastmega.

Pastinaaki peetakse porgandi eelkäijaks. Välimuseltki sarnane, ainult valge, maitseb porgandi moodi magusalt, ehk pisut mörkjamat.

“Minu maailmas sobivad kokku õun ja pastinaak,” märgib Angelica, kui potti tõrtsu õunasiidrit kallab.

Võib lisada ka köögiviljapuljongit, võib lisada kanapuljongit. “Pole mida-

gi katki ka, kui panna prantsuse puljongit – see on vett ja natuke rohkem maitseaineid.”

## Suupisted

Vaagnatäis piparkooke šokolaadikreemiga? Hoopiski mitte. Piparkoogid küll, kuid... pasteediga. SIALi toidumess Pariisis veenis kokkasid, et soolane ja magus koos pole üksnes põnev, vaid on ka trendikas.

Punaseks täpiks ja hapukaks maitsevarjundiks on suupistele lisatud granaatõunaseeme. Võiks olla ka pohl või hoopis astelpajumari, miks mitte maasikas.

Angelica Udeküllil sõnul on pasteedi tegemine üks maailma lihtsamaid asju. Pasteed tuleb seda õhulisem, mida peenemaks selle saad. Näiteks läbi sõela ajades. Mida külmem

INGMAR MUUSIKUS

### Mida leidub Angelica Udeküllil kodusel jõululaual?

“Kana- või pardipraad. Sealihaga ikka ka väike tükk, sest keegi võib tahta just seda. Kapsad on alati. Samuti heeringas. Ahjus küpsetatud porgand, sibul ja pastinaak prae juurde kartuli asemel.”



Angelica Udeküll keedab vürtsikat pastinaagisuppi. Sellesse juurvilja on ta enda sõnul viimasel ajal lausa armunud.