

## Praetud pirukad kohupiimaga

### Tainas:

- 1 kl piima
- 400 g jahu
- 25 g pärm
- 2 sl võid
- 2 sl suhkrut
- 1–2 muna (1 tainasse, teine tainapoolte ühendamiseks)
- ½ tl soola

### Magus täidis:

- 400 g kohupiima
- 3 sl hapukoort
- 4–5 sl suhkrut
- 1 muna
- ½ tl soola

### Soolane täidis:

- 400 g kohupiima
- 2 sl võid
- 2 muna
- maitse järgi soola

Puistake kaussi pool jahukogusest, valage juurde käesoe piim ja lahustatud pärm. Segage vedel tainas, katke kauss rätikuga ja jätke vähemalt üheks tunniks kerkima. Kui tainas on mahult kahekordistunud, lisage ülejäänud jahu, sool ja suhkruga hõõrutud või ning munad. Sõtkuge tainast, kuni see kätelt eraldub ja puistake tainapallile pisut jahu. Jätke tainas veel 1 ½–2 tunniks kerkima.

Vähese jahuga ülepuistatud laual rullige tainas umbes 1 cm paksuseks ja lõigake klaasi või tainalõikuriga kettad, mille servad määrige lahtiklopitud munaga. Keskele asetage kohupiimatäidis ja peale teine tai-



INGMAR MUUSIKUS

naketas. Suruge ülemine ja alumine kettaäär tihedalt kokku, laske laual veel kerkida. Praadige rohkes rasvas helepruuniks. Valmis pirukad tõstke majapidamispaperile. Kui need on veidi jahtunud, võite nad enne serveerimist tuhksuhkruga üle puistata.

Kohupiima võib asendada paksu keedisega, puuviljade või marjadega.

Kohupiimatäidis segage loetletud ainetest soovi järgi – magus või soolane. Samast tainast saab teha mõlemaid.

## Kohupiimavareenikud

### Tainas:

- 3 kl nisujahu
- ½–¾ kl vett
- 2 muna
- ½ tl soola

### Täidis:

- 600 g kohupiima
- 1–2 sl hapukoort
- 1–2 muna
- 1 sl suhkrut
- õige pisut soola

Taina valmistamiseks võtke hästi külm vesi – saate parema tulemuse. Sõtkuge loetletud ainetest keskmise paksusega tainas ja rullige 1–1 ½ cm paksuseks. Tükeldage see ruutudeks (5x5 cm), asetage peale 1 tl täidist ja murdke kolmnurgaks kokku. Ühenduskoht ei tohi jääda ülejäänud vareenikust paksem, muidu ei kee see ühtlaselt läbi. Kolmnurkseid on kergem teha, ei jää ka kiiresti kuivavaid tainajääke nagu ümmarguse vormi puhul.

Täidiseks ette nähtud ained hõõruge hoolikalt läbi elastseks pastaks.

Keetke samamoodi kui kohupiimakäkke.

# Rupsid ehk rupskid

## Mis on rupsid ja kuidas neid kasutada?

Vastab

**KADRIN LINNA**

Rupsideks ehk rupskiteks nimetatakse loomade ja lindude siseelundeid, aga ka rümbast eemaldatavaid osi (pea, saba, jalad, kõrvad).

Neid tapasaadusi (subprodukte) väljendavat sõna ei tohiks ära segada jalatsi pakaalust tallalappi tähendava sõnaga “rupsik” (rups).

Rupsid mitmekesistavad toidulauda ja mõned neist on tõelised hõrgutised. Siseelunditest kasutatakse kõige enam maksa ja keelt, vähem neerusid ja südant, veelgi harvem magu ja udarat.

Keedetud keel sobib soojalt kastmega lõunasöögiks, aga veelgi paremini külmlaualle lõikudena tarretises, peeneks hakituna süldis või salatist.

Suitsutatud keel ja hanemaksa-pasteet on mõlemad hinnatud delikaatssid.

## Keele keetmine

Maitsvama keele saate siis, kui hoiate seda enne keetmist kergelt soolas. Pärast hoolikat pesemist pange see külma veega keema, lisada võib supijuu-ri ja maitseaineid. Keetmise järel jahutage keelt mõni minut voolava vee all, et oleks kergem nahka eemaldada. Samas tuleks nahk eemaldada enne, kui keel täielikult jahtub. Kooritud keel asetage tagasi keeduvedelikku ja hoidke, kuni leem sisse imbub. Keedu-leent võib lisada supile või kastmele.

## Neerud

Lamba- ja vasikaneerud on õrnemad ja peenema maitsega kui veiseneerud ning neid pole vaja tingimata kupatada, aitab leotamisest. Sea- ja veiseneere kupatage enne tarvitamist vähemalt üks-kaks korda. Lahti lõigatud neerult eemaldage keskelt valge soonestik. Neerud sobivad lisandiks suppidele (neerusupp, seljanka), pajaroogadele, pirukatäidistele, kuid neid kõlbab ka grillida ja praadida.

## Maksa valmistamine

Toores maks rikneb tunduvalt kiiremini kui liha, seepärast tuleb ta esimeses järjekorras tarvitusele võtta.

Puhastades on õhukest kelmet kergem maha võtta, kui kastate maksa minutiks kuuma vette. Tükeldamisel eraldage ka suured sooned.

Maksast tehakse pasteeti, hakkpraadi, kotlette ja lõike marinaadis.

## Südame- ja udararoad valmivad aeglaselt

Südame lihaskude on üpris tihe ja sitke ning maitseb peaaegu nagu taine liha. Enne töötlemist lõigake süda lahti ja leotage, seejärel loputage rohke veega.

Süda sobib nii keetmiseks, hautamiseks kui praadimiseks.

Tooreid südamelõike võib pruunistada jahuga praadides, seejärel hautada leemes.

Samamoodi hautatakse pruunistatud udaralõike, mida serveeritakse rohkes teravamaitselisest kastmes.