

Kevadisi hõrgutisi maapirnist ja mustjuurest

Neid hinnatud dieetilise väärtusega omakasvatatud juurvilju naudivad vaid potipõllumehed.

Nimetatud kultuuride viljelemine on kestnud meil juba sadakond aastat, ent vähesed on nad omaks võtnud. Võimalusel proovige maitse suhu saada, siis võite taimed juba sel kevadel kasvama panna.

Sügisel koristatud maapirn ehk mugul-päevalill ja mustjuur säilivad tarbimiskõlblikuna suhteliselt lühikest aega, kuid peenral talvitununa on nad esimene varakevadine saak, millest harrastusaednik tõelist rõõmu tunneb. Pärast lume minekut mullast välja kaevatud juurviljad on karged, mahlased ja isuäratavad.

Värskaid maapirni krobelsi mugulaid hoolikalt harjaga pestes saavad nad küllalt puhtaks, nii et koorimise vajadust polegi. Toore mustjuure koorimine on tülikam. Puhastamisel erituv piimmahl muutub õhu käes kiiresti tumedaks, määrüb käsi, ja riieele sattudes jätab rasketiemaldatavaid plekke. Et puhastatud juured ei tumeneks, tuleb nad kohe panna nõrka äädikalahusesse. Seetõttu eelistatakse koorida juba keedetud mustjuurt. Ka keeduvette on soovitatav lisada äädikat, sidrunilõike, -mahla või sidrunhapet.

Kartuli-maapirnisupp peediga

- 1 l vett
- 250 g kartulikuubikuid
- 200 g maapirnikuubikuid



REPRO

- 150–200 g punapeedikuubikuid
- ½ tl soola
- 5 pipratera või kadakamarja
- 1 loorberileht
- 2 sl hakitud porrut
- 1 sl võid
- ½ sl nisujahu
- 50 ml rööska koort

Peske, puhastage ja tükeldage aedviljad ning keetke koos maitseainetega pehmeks. Segage jahu ja toasoe pehme või palliks. Pehmeks keenud aedviljad püreestage leemes, lisage jahuga segatud või ja laske supp keema tõusta. Serveerimisel lisage koort.

Vürtsine maapirnisupp

- 1 l vett
- 500 g maapirni
- 2 keskmist sibulat
- 1 petersellijuur
- ürdisoola
- sojakastet
- hakitud petersellilehti

Puhastatud ja tükeldatud maapirnid, sibulad ja petersell keetke koos pehmeks ning suruge läbi sõela püreeks. Segage püree keeduleemega, kuumutage keemiseni, maitsestage ürdisoola ja sojakastmega. Serveerimisel lisage koort ja hakitud petersellilehti.

Aedniku vormiroog

- 3–4 maapirni
- 1 porgand
- ½ porrut või 2 sibulat
- ½ juursellerit

- 1 pastinaak
- 4 mustjuurt
- 1 purk purustatud tomateid
- 2 sl õli
- 200–300 g keedetud riisi, tatart või makarone
- 200 g riivitud juustu

Peske, koorige ja tükeldage aedviljad. Valage õli paksupõhjalisse haudepotti ja kuumutage segades, et tükid veidi pehmeneks, ent ei pruunistuks. Seejärel lisage purustatud tomatid, katke haudepott kaanega ning hautage niikaua, kuni toit on peaaegu pehme. Nüüd tehke hautise keskele süvend ja täitke see keedetud riisi, tatra või makaronidega. Raputage toidu pealispinnale riivitud juust ning jätkake hautamist, kuni riis on läbi kuumenenud ja juust sulanud. Sellise tervisliku roa valmistamiseks võite peale maapirni kasutada just neid kõögivilju, mis parasjagu käepärast.

Lihtne vormiroog

- 600 g maapirni
- 1 suurem sibul
- 3–4 tomatit
- 200–250 g riivitud juustu
- 100 ml rööska koort
- ½ sl võid
- 1 sl vett
- jahvatatud musta pipart
- ürdisoola

Keetke maapirni soolaga maitsestatamata vees 10–12 minutit. Hakkige sibul pehmeks ja kuumutage võis klaasjaks. Lisage sibulatele pisut vett ja hautage täiesti pehmeks.