

Suvi on piimatootude aeg

Piima on suvel rohkem ning hinnad odavamad, seega on suvel piimatootetest vägagi sobilik toite valmistada.

Meie suuremad piimatootjad on turule toonud täiustatud koostisega maitsestatata jogurteid ning mitmes retseptis on just neid uudseid tooteid katsetatud. Farmi piimatootete retseptid mõtles välja ja teostas hobikokk Kättrin Maidla, kes lisas kommentaariks, et kõik retseptid on tehtud lihtsaks ning kogused on pigem tunnetuslikud, et igaüks saaks katsetada ja just oma maitse järgi neid edasi arendaks, kuna jogurtid annavad väga hea ning maitstva põhja ja katsetamismisvõimaluse.

Seevastu restorani OKO peakokk Joonas Koppel jagab oma gurmeeretsepte, mida võivad proovida need, kes oma meisterkokaoskusi proovile tahavad panna.



Lõhe kreemises kastmes

- 1 tops Farmi Türgi jogurtit
- 1 sl teravat sinepit
- 200 grammi tilli
- soola, pipart

Kastmeks segage kokku Farmi Türgi jogurt, 1 sl teravat sinepit, ohtralt tilli ning näpuotsaga soola-pipart. Türgi jogurt annab kastmele just piisavalt hapukust, mis kala juurde hästi sobib, ilma et sidrunimahla lisama peaks.

Kastet on väga mugav kokku segada Türgi jogurti enda topsis.

Serveerimiseks laotage kandikule ribadeks rebitud soolalõhe ja valage peale kaste.

Mündi-kurgikaste

- 1 tops Farmi Türgi jogurtit
- 2 pikka kurki



- 2 peotäit münti
- soola, pipart
- soovi korral küüslauku
- serveerimiseks chorizo-vorsti lõike

Paks koorene kaste sobib ideaalselt nii grill-liha juurde kui ka dipikastmeks. Lihtsaim viis on seda serveerida koos chorizo-vorsti lõikudega.

Riivige kurk jämeda riiviga, laske liigsel veel sõelal välja nõrguda. Hakkige suur punt münti või piparmünti peeneks ning segage kokku riivitud kurgi ja Farmi Kreeka jogurtiga. Maitsestage soola-pipraga, soovi korral lisage küüslauku.

Ürdijogurt grillitud köögiviljadega

- 2 topsi Farmi Kreeka jogurtit
- 100 g meelepäraseid ürte-maitsetaimi (petersell, basiilik, estragon, murulaik, salvei)
- soola

Segage Farmi Kreeka jogurtisse ohtralt meelepäraseid ürte ja kallake kahekordse marliga kaetud sõelale nõrguma. Voltige marli ülemised servad üle jogurti pealispinna, asetage raskuseks ning kaaneks peale taldrik. Laske 24 tundi külmas nõrguda. Ideaalselt sobib suvisele sünnipäevalaualle grillitud köögiviljade lisandina või bruchetta'dele määrida.

Kihiline suvesalat

- 3 pikka kurki
- 100 g konservmaisi
- 200 g lumekrabimakrat
- 1 tops Farmi Türgi jogurtit
- 1 sl majoneesi
- soola, pipart

See ülikiiresti valmiv salat sobib nii suvisele sünnipäevalaualle kui kiireks lõunaks. Kaste on mõnusalt kreemine, kuid suviselt kerge, magusa maisi ja lumekrabi juurde sobivalt mõnusalt hapukas.

Hakkige kurk peeneks, laotage serveerimisalusele. Valage peale nõrutatud mais ja pudistage peale lumekrabi. Segage kokku kaste Türgi jogurtist, majoneesist ja soolast-piprast ning kallake salatile.

Kohvi-banaani hommikujogurt kahele

- Farmi Kreeka jogurtit
- 1 banaan
- 4 sl kanget jahutatud kohvi
- 2 sl vahtrasiirupit

See hommikusöögiresept on mõnus kombinatsioon kõigest, mida ühelt hommikusöögilt tahta – toitev ja ergastav, aga samas kreemine ja mõnus. Valmib kiiresti ning meenutab head magustoit. Suruge banaan kahvliga puruks ja jaotage tepsidesse, lisage jogurt. Kallake peale kohv ja vahtrasiirup ning serveerige.

Jogurti-maasikavaagen

- 1 tops Farmi Kreeka jogurtit
- 100 ml vahukoort
- 2 sl suhkrut
- 1 pakk klassikalisi küpsiseid
- 500 g maasikaid

Laenatud ideena Inglise kuulsalt Etoni messilt, on see suvine magustoit siiski läbinisti Eesti suvi ja nostalgia. Koorene-siidine kaste koos küpsistega meenutab vana kooli magustoit lapsepõlvest, kus klassikalisi kandilisi küpsiseid piima sisse pudistatud sai. Maasikad ja koor aga on puhas klassika.

Kokku saab nii lihtsaks magustoiduks kui sünnipäevalaual täienduseks sobiva küllusliku vaagna.

Vahustage koor suhkruga ja segage kokku Kreeka jogurtiga – saab hästi kreemise, kuid õhulise kaste.

Tükeldage maasikad kandikule, pudistage peale küpsised ja lisage kaste. Kautage mündiga ning serveerige.

REPRO