



suhkru ja kardemoniga. Sulatage või ja jahutage.

Eelkergitatud tainasse segage jahtunud püree ja sulatatud või, lisage ülejäänud sõelutud jahu ja sõtkuge ühtlaseks tainaks ning laske veel kerkida. Kui taina maht on kahekordistunud, vaalige pätsid ja küpsetage keskmise kuumusega ahjus 30–40 minutit.

Värskendatud kuklid moosiga

- 4 kuklit või väikest saia
- 1 tass paksu õunamoosi
- 1–2 sl rosinaid
- suhkrut
- kaneeli

Tahkemat sorti kuklilte lõigake pealmine osa ära, õnnestage osa sisust välja. Täitke õunamoosi ja rosinatega. Hapukat moosi maitsestage suhkru ja kaneeliga. Tõstke kuklid võitüd väikesele pannile või koogivormi ja küpsetage keskmises

kuumuses. Neid kukleid võib süüa soojalt või jahtunult. Kui kukleid anda lauale jahtunult, pole vaja moosile rosinaid lisada. Neile võib marja- või kohupiimakreemist mütsikesed peale panna ning marjadega kaunistada.

Soolase täidisega üleküpsetatud kuklid

- tahkunud saiakukleid või väikesi saiakesi
- küpsetatud lihalõike, sinki või vorsti
- keedetud muna
- hapukoort
- riivitud juustu
- meelepärast ürdisegu

Poolitage kuklid, õnnestage veidi. Hakki-ge liha peenikesteks kuubikuteks, lisage peenestatud muna ja natuke hapukoort ning maitsestage. Täitke kuklipooled seguga, peale puistake riivitud juustu. Küpsetage keskmises kuumuses, kuni juust on sulanud.

Kuumad kuklid hakklihakastmega

- tahkeid kukleid
- hakklihakastet
- sojakastet
- tomati- või õunaviile
- aed-liivateed või punet

Täitke õnnestatud kuklid eelmisest toidukorrast üle jäänud hakklihakastmega, maitsestage sojakastme ja ürtidega, peale asetage viil tomatit või õuna ja küpsetage praeahjus. Liigse pruunistumise eest võite katta kuklid fooliumiga.

Soojad pasteedikuklid

- tahkeid saiakukleid
- võid
- maksa- või singipasteeti
- hakitud maitserohelist
- vutimune

Määrige õnnestatud kukkel seest pehme võiga, lisage pasteeditükk, puistake peale maitserohelist (peterselli) ja lööge peale toores muna. Küpsetage keskmises kuumuses, kuni muna on hüübinud.

Soojad kuklid hapukapsa ja viineriga

- tahkunud kukleid
- hautatud hapukapsast
- viinereid
- sinepit

Õnnestage poolitatud kuklid, täitke 1 sl hapukapsaga. Peale pange sinepiga määratud miniviiner või poolitatud viiner. Küpsetage keskmises kuumuses.

KADRIN LINNA

LUGEJA KIRJUTAB

Kergitusaineteta piparkoogitainas

Igal perenaisel on piparkoogitaina valmistamiseks oma retsept, nii ka minul. Mäletan, et minu lapseas sõtkuti tainas juba detsembri alguses valmis ja seda laagerdati külmas sahvris nädalaid. Mõni päev enne pühi toodi tahked, tainapätsist lõigatud õhukesed viilud kööki ja siis läks küpsetamiseks. Meie peres ei lisatud tainasse musta ega lõhnavat pipart ega kergitusaineid. Imeõhukesed tähe- ja südamekujulised piparkoogid olid krõbedad, mida andis ikka raginal närida, ei sulanud kohe suus ära.

Siiani ei tea põhjust, miks nii tehti. Sõjaeelsest ajast oli küll igasuguseid vürtse veel alles, kuid võib-olla olid potas ja põdrasarvesool otsa saanud. Samas küpsetuspulbrit kodus segati ja söögisooda oli ka olemas, ent need sel puhul kunagi ei lisatud.

Marta piparkoogitainas

- 1 kl (250 ml) suhkrut pruunistamiseks
- 1 kl (250 ml) suhkrut
- 1 kl keeva vett
- 200 g võid
- 1 muna
- 3 tl kaneeli
- 2 tl nelki
- 1 ½ tl muskaati
- 1 tl kardemoni
- 1 tl ingverit
- ½ tl soola
- 6 ½–7 kl nisujahu

Pruunistan paksupõhjalises malmpotis suhkru, lisan keeva vett ja liigutan puulusikaga, kuni poti servades karamellistuma kippunud suhkur on täielikult lahustunud. Siis tõmban poti pliidservale ja lahustan vedelikus teise klaasi suhkrut. Nüüd lisan tükeldatud või (kui ainult võid ei raatsi kasutada, võtan võid ja sulatatud searasva pooleks). Veel soojale segule lisan värskelt uhmris peenestatud nelgi, kardemoni, riivitud muskaatpähk- lit ning soola, kaneeli ja ingveripulbri.

Kui siirup on peaaegu maha jahtunud, lisan vähehaaval juurde sõelutud

jahu ning muna. Segan tainast puulusikaga, kuni lusikaga enam liigutada ei jaksa. Siis raputan ülejäänud jahu tainasse, määrin käe pisut õliga kokku ja hakkam sõtkuma. Sõtkun taina siledaks, ja kui vaja, lisan veel veidi jahu. Valmis tainas on poti küljest lahti ja käsi puhas. Lõpuks libistan tainapätsi kilest küpsetuskotti, kolgin seda veel kõvasti vastu kõõgilauda (2–3 minutit) ning tõstan taina külmikusse küpsetusaega ootama.

SALME

Harjumaalt

