

Žur ja rogalikud – kosutav kõhutäis Poola lantsilt

Rogalikuid oskavad valmistada nii Poola vanaemad kui ka suursaadik.

Mitte iga päev ei näe, kuidas riigi suursaadik haarab pihku tainarulli ning asub publiku silme all oma maa rahvusrooga valmistama. Just nõnda juhtus hiljuti Poola Suursaatkonnas Tallinnas, kus suursaadik Tomasz Chlon meisterdas grupi ajakirjanike ja teiste huviliste ees rogalikuid ehk sarvesaiu. Teda juhendasid Põhja-Poolast Kujawsko-Pomorskie regioonist kohale tulnud meisterkokad Beata Tomaszewska ja Danuta Podlasińska.

Beata Tomaszewska ütles, et Poolas Alam-Vislas oskab rogalikuid valmistada iga vanaema, ent kuna kõik naised saavad kord vanaemaks, pole paha seda kunsti varakult õpida.

Rogalikud on sarvesaiad, mida täidab povidlo ehk pehme marmelaad. Povidlo keedetakse suhkruta, tänu millele see on tervislik, kinnitas Beata. Marjad ja puuviljad korjatakse povidlo jaoks sügisel, kui need on hästi küpsed. Tegelikult isegi pisut üleküpsed.

Povidlo materjal kallatakse vaskkatlasse, kus seda keedetakse kolm päeva.

Povidlotäidisega rogalikud maitsevad magusalt ja hapult. Magususe annab paks pehme suhkruvaap.

Kuid enne veel, kui saia-keste kallale asuda, tuleb ära süüa rammus kausitais žuri ehk juuretisesuppi, mis on samuti Poola rahvustoit. Supp kujutab endast paksu püree-taolist leent, mille sees hulbivad liha-, muna- ja seenetükid. Seda serveeritakse ümmargusest saiapätsist õnes-



Beata Tomaszewska, Kodutohtri peatoimetaja Piret Mäeniit, suursaadik Tomasz Chlon ja Danuta Podlasińska rogalikutainast rullimas.

tatud kausis. Et portsjon ära ei jahtuks, võib selle vahepeal katta saia-keste kaanega, millele nuppi peale küpsetatud.

Teiseks roaks sobivad pierogid, mis näevad välja nagu ülemõõdulised pelmeenid, mida on veeretatud hapukapsas. Hiidpelmeenide seest leiab sööja mahlase suutäie tatrapatru.

Toidu alla pakub Poola kokkadegrupi juht Hieronim Błażej jak igauhele pitsi naturaalset nalivkat. Need on erinevat liiki: ingveri-, kibuvitsa-, pähkli-, ebaküdoonia-, leedripuuõie-, pihlakaõienalivka jt. Pärit on kõik kostitaja keldrist.

VIVIKA VESKI

Retseptid

ROGALIKUD

1 kg nisujahu
2 muna
2 tl suhkrut
200 ml hapukoort
100 g pärimi
400 g võid või margariini tuhksuhkrut glasuurimiseks povidlot täidiseks
Puistake jahu kaussi, lisage munad. Lisage hapukoorele pärm ja suhkur, segage hästi läbi. Sulatage rasvaine. Lisage kõik jahule ning segage läbi. Asetage tainas kaheks tunniks külmkappi.

Vormige tainast pallikesed, mis rullige tainarulliga ketasteks. Lõigake kettad 8 sektoriks, millest igauhele pange povidlot. Keerake rulli ja painutage sarvekujuliseks.

Küpsetage keskmises kuumuses paarkümmend minutit.

ŽUR VORSTIGA (I VARIANT)

(2 portsjonit)
2 kl juuretist
300 g toorvorsti
100 g suitsutatud rinnatükki
2 keedetud muna
1 sibul (100 g)
2 kuivatatud seent (10 g)
2 küüslauguküünt
½ kl 30%-list hapukoort
1 tl Vegetat
1 loorberileht
2–3 tera nelki
2 tl majoraani pipart, soola



Žur saia-keste kausis.

VIVIKA VESKI