

**Kate**

- 5–6 õuna
- 3 muna
- 1 dl suhkrut
- 2 tl vanillsuhkrut
- 2 dl vahukoort
- 1 dl purustatud pähkleid
- 2 tl jahvatatud kaneeli

Hakkige rasvaine jahu, kaerahelveste, küpsetuspulbri ja suhkruga sömeraks tainaks, kuid ärge seda kokku suruge. Määrige koogivorm (24 cm) võiga ning puistake üle riivsaia või mannaga. Pange tainapuru vormi ja tõstke peale paks kiht jämedalt riivitud õunu. Neidki ärge vajutage kokku, las mõlemad kihid jäävad kohevaks. Katke vorm fooliumiga, küpsetage 175° juures u 15 minutit.

Vahustage munad suhkruga, segage juurde tihedaks vahuks löödud koor ja kallake vormi. Segage purustatud pähklid kaneeliga, riputage see vahukooresegule. Seejärel küpsetage keskmises kuumuses veel 30–40 minutit. Valmis koogile võite juurde anda poolsulanud (pehmet) jäätist.

**Vürtsikas tomatitort**

- 400–500 g lehttainast
- 10–12 ploomtomatit
- 50 g võid
- 2 küüslauguküünt
- 1 väike tsillipipar
- 2 sl köömneid
- 2 sl pruuni suhkrut
- 2–3 sl punast lauaveini
- 1 sl palsamiädikikat
- pisut soola

Lõigake tomatid põiki pooleks, eemaldage seemned. Kuumutage 2 minutit pannil sulatatud võis purustatud küüslauku, hakitud tsillit, köömneid; lisage sool ja suhkur, seejärel äädikas ja vein. Hoidke panni tasasel tulel, segage, kuni pool vedelikust on aurustunud. Tõstke nõu tulelt, laduge segule tomatid, lõikepind ülespoole.

Rullige tainas jahusel laual õhemaks, nii et saaksite sellest lõigata vähemalt paar cm suurema ketta kui pann. Tõstke tainas ettevaatlikult tomatitele ja sättige serv ümberringi nende alla. Küpsetage 20–25 minutit keskmise kuumusega ahjus, kuni tainas on kohev ja pealt kuldne. Pärast ahjust võtmist jätke 5 minutiks jahtuma. Siis katke tort serveerimistaldrikuga ja kuumutage ettevaatlikult välja. Andke lauale soojalt koos oliividega.

Kui kasutate kirsstomateid, tehke koogid väikestes vormides.

**KADRIN LINNA****LUGEJA KÜSIB**

# Värskelt vurritatud mesi

Palun andke meega valmistatavate toitude retsepte.

Vastab

**KADRIN LINNA**

Paar purki mett peaks alati varuks olema, eriti talveks. Värskelt vurritatud vedel mesi on aga parim. Kui marjadest-puuviljadest tekib tüdimus, on tass maitsetamata jogurtit või paksu kodust hapupiima lusikatäie meega magustoiduks suurepärase vaheldus. Suhkrustunud mesi pole vähem väärtuslik, kuid seda on ebamugavam kasutada. Kui mett rohkemti käes, võite sellest teha sügisel korjatud pähklitega kas või halvaad.

Lugege ka TT nr 6, 2009 – “Paar supilusikatäit mett”.

**Ploomipüree meega**

- 250–300 g ploome
- 1 dl vett
- 1 sidruni mahl
- 1 sidruni riivitud koor
- 10–12 sl värsket vedelat mett
- 400–500 g maitsetamata jogurtit
- 2 sl krõbedaid helbeid (müslit)

Parem on teha püreed ploomidest, millel kivid lahti ja kergesti eemaldatavad. Kui kivid on viljalihast kõvasti kinni, tuleb natuke rohkem vaeva näha.

Pange poolitatud ploomid veega 6–7 minutiks keema. Suruge need soojalt läbi jõhvsoela, siis pange püree veel natukeseks ajaks tasasele tulele ja liigutage, et üleliigne vedelik aurustuks. Jahtunud püree tõstke serveerimiskausikestesse, peale valage kiht mett, siis kiht jogurtit. Pinnale puistake rõstitud helbeid, küpsisepuru või müslit.

**Kurgid meesiirupis**

- 6 osa mett
- 4 osa ebaküdooniamahla

Suured ülekasvanud, kuid tiheda viljalihaga kurgid koorige, eemaldage seemned ja lõigake väikesteks kuubikuteks, millega täitke pooleliitrised sügavkülmatorpsid. Kuumutage ebaküdooniamahl keemiseni, siis jahutage veidi ja segage sisse mesi. Valage leige siirup kurgikuubikutele, katke topsikud kaanega ja laske jahtuda. Hoidke neid esialgu 12 tundi tavalises külmikus, säilitamiseks asetage sügavkülma.

Talvel on meesiirupis kurgikuubikud hea lisand aed- ja puuvilja toorsalatitele. Ülessulanud meevedelik asendab salatikastet.

**Leedu kurgisalat**

- 3–4 keskmist õhukesekoorelist kurki
- 1 dl vedelat mett

Lõigake harjaga pestud koorimata kurgid õhukesteks viiludeks ja valage meega üle. Hoidke enne söömist 30 minutit külmias.

SVEN ARBET

**Astelpaju-meejook**

- ½ l astelpajumahla
- ½ l vett
- 2–3 sl mett

Kuumutage mahl koos veega keemiseni, laske sel veidi jahtuda, siis segage meega. Jook seisab jahedas kohas hoituna tarvitamiseks mõeldud paar päeva.

Kui teete jooki suuremas koguses, valage see kohe pärast meega segamist pudelitesse, sulgege need õhukindlalt ja säilitage külmias.

**Pirnid mee ja jäätisega**

- 1 ebaküdoonia vili
- 3–4 suuremat tiheda viljalihaga pirni
- 3–4 sl mett
- 1–2 dl vett
- 1 l jäätist

Lõigake ebaküdoonia õhukesteks viiludeks, eraldage seemned ja seemnekambri ning pange vähese veega keema. Siis koorige pirnid ja lõigake sektoriteks. Kui ebaküdoonia on peaaegu pehme, lisage pirnitükid. Keetke veel tasasel tulel, kuni pirnid on pehmed. Valvake hoolega, et puuvili ei laguneks.

Tõstke jahtunud roog pokaalidesse, lisage mesi ja jäätis. Kompotivedeliku võite kasutada joogiks.

**Meehalvaa**

- 400 g suhkrustunud mett
- 600 g rõstitud pähklituumi
- riivitud sidrunikoort

Kuumutage mett vesivannis, kuni see muutub vedelaks. Siis lisage jämedalt jahvatatud pähklid ja sidrunikoort, segage hoolega. Määrige pisikesed vormid õliga ning täitke sooja meemassiga. Siis asetage jahedasse kohta hanguma.