

# Maiuspalad jõuluvana kingikotti

PILLE HERMANN

**Mõnda jõlukinki on õige aeg valmistada just praegu.**

Mida pista meesterahvale kingikotti? Paljud leiavad, et naistele on hoopis kergem kingitust teha: sageli on majapidamises midagi puudu, maitseaineid kulub alati ning ka kosmeetikapoe kinkikaart ei jookse kunagi mööda külgi maha. Kui muu ei aita, siis paanika leevendavad paar tokki lõnga.

Meestega on hoopis teine lugu. Jõulukingiks ei passi alkoholi viia, uued sokid sai ta juba sünnipäevaks. Lipsunõelal pole mõtet, sest lipsu kannab ta harva või üldse mitte. Kinnastega on nii, et sobivad vaid nahkkindad, uneta öötundidel kootud villased võib pigem viia naabri-Marile, kes neist ka rõõmu tunneb. Kallitele kingitustele ei pane kahjuks rahakott vastu.

Liiasi toonitab kingituse ootaja, et tal on kõik olemas ning tarvis pole midagi. Ja siis jääbki vana tõde, et toidule ei ütle ükski mees ei. Kui selleks on purgitäis rummis või konjakis immutatud puuvilju, pole jõuluvana küll tühja käinud.

## Kuivatatud puuviljad rummis või konjakis

(kogused sõltuvad kinkija lahkusest ning purgi suurusest)

- rosinaid
- kivideta ploome
- virsikuid
- viigimarju
- aprikoose
- kaneelikoort
- 2–3 nelgitera
- mett maitse järgi
- piparkoogimaitseainet
- vürtsiks tsillipipart
- konjakit või rummi

Peske puuviljad ja kuivatage hoolikalt, seejärel pistke purki. Lisage kaneelikoort jt maitseained. Segage mesi alkoholiga ning valage see puuviljadele. Sulgege purk ja peitke siis pereliikmete-sõprade eest jahedasse-pimedasse kohta, kus puuviljad saavad rahulikult paar nädalat laagerduda. Aga mis peasi – ärge unustage anumad õigel ajal välja tuua!

Kui aega on, võite purgile peale heegeldada väikese mütsikese või lõigata kaunistuse värvilisest kangast.

Sobib süüa lusikaga otse purgist või serveerida jäätise, keeksi jt kookide juurde. Kui nõu põhja ime läbi natuke puuvilju alles jääb, võib need järgmisel päeval lisada saiatainasse.



PILLE HERMANN

Purke võite kaunistada kangatüki ja punutud paela abil.