

Toite mardipäevaks

Kunagi oli tava mardipäevaks linde ja loomi tappa ning hingede ajal teha kadunud esivanemate auks rammusamat toitu.

Marditoidud sarnanesid suuresti jõulu omadega, kuid ülearu ei priisatud. Liha pandi pütti. Keedeti sea-pead, tehti verivorsti ja -käksi. Sage-damini piirduti linnulihaga, kehve-mates oludes aga keedeti ube, kapsaid ja küpsetati kartuleid.

Parte ja hanesid on meil harvem peetud, seetõttu oli ja on praegu-gi valmistatud mardihane asemel hoopis enam kana. Kuna broilerka-na kuulub nüüdsel ajal argimenüüs-se, siis pardist roa valmistamise või-te nädalavahetusele lükata ning sel-lega isadepäeva eriliseks teha.

Kes aga kindlalt kana eelistab, see võiks valida talle lisandiks teist-suguseid aedvilju, mis sobivad nii pardi- kui hanelihaga. Kui hakka-te parti söögiks ette valmistama, lõigake esmalt ära pärani-punääre, metspardilt eemaldage kindlasti ka traanimaitseline nahk. Kui ühest pardist perele väheks jääb, täien-dage rooga kanapaladega.

Pardiragu

- 1 part või 1–1 ½ kg kana- või hane-liha
- veidi rasvainet
- soola
- jahvatatud musta pipart
- 1–2 sl tomatipastat
- 1 sl jahu
- vett
- 4 kartulit
- 5 porgandit
- 2 jämedat petersellijuurt
- 2 sibulat
- 2 porrut

Lõigake puhastatud part umbes 50grammisteks paladeks. Pruunistage need hau-depoti põhjal vähesel rasvainega. Rasvase-le linnule pole muud rasvainet vaja lisada, pruunistamise käigus peaks väljasulavat rasva hoopis vähemaks nõrutama. Pärast ilusaks värvumist maitsestage rooga soola, pipra ja tomatipastaga ning segage tükke paar minutit. Siis valage juurde keeva vett, nii et see kataks liha 3/4 ulatuses, katke pott kaanega ja hautage.

Kooritud ja jämedalt tükeldatud aed-viljad kuumutage eraldi pannil. Kui pruunistamisel eraldus küllaldaselt rasva, kasutage seda või lisage kuumutamiseks muud rasvainet. Segades kergelt praetud aedvili töstke haudepotti lihatükkide peale ja hautage tasasel tulel kuni kõik küps. Juurde andke kõrvitsa- või pohlasalatit.



REPRO

Part naeriste ja sibulatega

- 1 part
- 500–600 g naeride
- 10–15 väikest sibulat
- 1 kl vett
- ½ kl valget lauaveini
- soola
- hakitud petersellilehti

Pestud tahendatud parti ärge tükeldage, vaid pruunistage tervelt. Keerake küpse-vat lindu kahvliga torgates, et rasv pa-remini eralduks. Liigne rasv eemaldage pannilt, lisage sool, maitseroheline, vesi ja vein, katke kaanega ning hautage linnu-liha pehmeks. Eemaldatud pardirasvaga hautage teises nõus suured naerirattad ja väikesed terved sibulat, maitsestage soolaga. Asetage tükeldatud part vaag-nale, naerilõigud ja sibulat ümber. Kast-meks kasutage mõlemat hautamisleent, mida võite jahuga paksendada.

Ühepajatoit kähara peakapsaga

- 1 part
- paar tükki suitsusingi konti või ka-marat
- 500 g käharat peakapsast või roos-kapsast
- 1 porru
- 2 porgandit
- vett
- soola
- musta pipart
- ingverit
- muskaatpähklit
- aed-liivateed
- 1 loorberileht

Tükeldatud part pruunistage koos suitsu-kondi või suitsulihakamaraga, mõlemad annavad toidule meeldiva maitseakt-sendi. Valage pruunistatud lihatükkidele vett, nii et need vähemalt poolenisti kaetud oleksid ning hautage poolpehmeks. Siis vähendage kuumust, maitsestage soola, pipra ja muude maitseainetega. Lisage tükeldatud käharkapsas või ter-ved rooskapsapeakesed, jämedad porru-ja porgandiviilud. Kui vaja, kallake juurde veidi keeva vett ning hautage kaane all kuni kõik pehme. Soovi korral võite hau-tusleemele lisada ka hapukoort. Juurde andke eraldi keedetud kartuleid.

Vormiroog pardiga

- 1 part
- ca 1 kg valget peakapsast
- 3 punast paprikat

- 4 tomatit
- 6 kartulit
- soola
- paprikapulbrit
- köömneid
- aed-liivateed
- 1–2 sl õli

Tükeldage part, pange õliga suuremasse ahjuvormi, maitsestage soola ja paprika-pulbriga. Lisage kohe ka peenestatud kap-sas, tükeldatud paprika, siis tomatisekto-rid. Kihtide vahele puistake köömneid ja aed-liivateed. Kõige peale laduge õhukesed kartuliviilud. Kui tomatid on tihedad ja an-navad vähe mahla, lisage tilgake vett. Hau-tage kaane all ahjus umbes 1 ½ tundi.

Kana seentega

- 1 broiler
- ½ l leotatud soolaseeni
- 2–3 sibulat
- ½ sl rasvaint
- ½ l hapukoort
- soola
- musta jahvatatud pipart
- 1 sl hakitud tilli

Tükeldage kana parajateks portsjoniteks, pange rasvaga määratud ahjuvormi. Ka-natükkide vahele poetage terved seened, maitsestage soola ja pipraga. Hakkige si-bulad hästi peeneks, segage hapukoore-ga ja valage vormi. Küpsetage praeahjus, kuni kana pehme ja sibulatükid lagune-nud. Hautisele puistake peenestatud til-li, kõrvale pakkuge keedetud kartuleid ja kõrvitsa- või segasalatit.

Suitsukana hapukapsaga

- 1 kg hapukapsast
- 10–15 kadakamarja
- ½ sl köömneid
- 1 sibul
- 2 porgandit
- suhkrut
- 300 g suitsuribi
- 1–2 sl searasva
- 1 suitsukana

Riivige porgand jämeda riiviga, peenes-tage sibul, segage need hapukapsasse, maitsestage köömnete ja kadakamarja-dega. Pange kapsas searasvaga haudu-ma. Kui hapendusvedelikk on vähe, li-sage pisut vett.

Poolpehme kapsas maitsestage suhk-ruga, siis tehke keskele lohk ja pange ri-bitükk kapsa keskele. Hautage kaane all, kuni ribitükk on peaaegu pehme, siis töstke kapsale neljaks lõigatud suitsu-kana. 10–15 min pärast, kui kana ühtla-selt kuumenenud, on toit serveerimiseks valmis. Riibi lõigake õhukesteks viiludeks ja seadke koos kanatükkidega vaagna-le töstetud kapsale. Juurde andke ahju-kartuleid.

KADRIN LINNA

Isadepäevaküpsetiste retsepte lugege lk 11