



- 2 sl nõgesejahu
- ürdisoola

Puistake kuivained kaussi, segage hästi läbi, lisage õli ja vesi ning segage ühtlaseks massiks. Lõpuks lisage maitse järgi ürdisoola, aga võite jätta selle ka lisamata. Nõgesejahu asemel sobib tarvitada kuivatatud seentest tehtud pulbrit.

### Pähklimaitseline võie

- 250 g röstitud maapähkleid
- 100 g puhastatud päevalilleseemneid
- 100 g seesamiseemneid
- 1 küüslauguküüs
- 1 sl sojajahu
- ürdisoola
- veidi õli

Kui röstitud maapähklid peavad jahvatamiseks olema krõbedad, siis päevalille- ja seesamiseemneid leotage paar tundi enne jahvatamist. Peenestatud ained segage hoolikalt läbi ja lisage silma järgi pisut õli, et võiet oleks kergem leival määrida.

### Kilukaste

- 4 puhastatud võrtsikilu
- 2 keedetud muna
- ½ kl hapukoort või majoneesi
- 100 g kohupiimast
- tilli

Hakkige kilud ja keedetud munad peeneks, segage kohupiimaga, maitsestage tilliga.

### Kurgikaste

- 1 keskmine marineeritud kurk
- 1 sibul
- 2–3 keedetud muna
- majoneesi, hapukoort või maitsestamata jogurtit
- ½ tl sinepit
- soola
- suhkrut
- tilli

Lõigake kurk ja sibul hästi peeneks, lisage kahvliga katki surutud munad ja segage majoneesiga. Maitsestage suhkruga. Kui kasutate hapukoort või jogurtit, sega-

ge sellesse ka soola ja sinepit. Kui annate kastme lauale kartulitega, võib see olla vedelam. Kui võtate kastet leivakõrvaseks, lisage vähem hapukoort või majoneesi.

### Õunakaste sibulaga

- 200 g hapukoort
- 1 suurem sibul
- 2 õuna
- 2 keedetud muna
- soola
- 1–2 tl sinepit
- suhkrut

Kloppige hapukoore sisse soola, suhkrut ja sinepit ning kahvliga katki surutud muna. Sibul hakkige hästi peeneks, õunad riivige jämeda riiviga. Segage kõik ühtlaselt läbi. Kontrollige maitset ja vajadusel lisage soola või suhkrut.

### RöstsaiaKate

- 100 g viigimarju
- 100 g aprikoose
- 100 g päevalilleseemneid
- 100 g mandleid
- 2 sl sojajahu
- 1 tl vanillsuhkrut
- õli või vett

Jahvatage seemned ja mandlid peeneks, segage leotatud peenestatud puuviljadega, lisage sojajahu ja vanillsuhkur ning mikserdage koos läbi. Vedeldamiseks lisage veidi vett või õli, kumba soovite. Seda segu võib tarvitada juustu asemel.

### Rosinakate

- 100 g seemneteta rosinaid
- 100 g sarapuupähkleid
- 50 g seesamiseemneid
- 3 sl sojajahu
- 1 sl suhkrut või mett
- 1 tl vanillsuhkrut
- väheke õli või vett

Jahvatage seemned ja pähklid. Lisage pestud peenestatud rosinaid, sojajahu, mesi, vanillsuhkur ja mikserdage. Selleks et pastatolist võiet oleks parem leivale määrida, lisage vett või natuke õli.

## HÜVA NÕU

### Leib, sai

■ Sooja või liiga värsket pehmet saia ja leiba lõigake tueli või keevas vees kuumutatud noaga, siis saate ühtlase sileda lõike, pealegi on siis kergem lõigata.

■ Kuum röstsai ja -leib asetage fooliumiga vooderdatud korvi ja katke rätikuga, siis nad ei jahtu laual liiga ruttu.

■ Kui panete leivakasti mõned suhkrutükid, ei lähe leib nii kiiresti hallitama.

■ Tahke leib maitseb paremini kui sai.

■ Kõvaks kuivanud leib keerake 10 minutiks niiskesse rätikusse ning ajage praeahjus kuumaks, siis saate värsket leiva.

■ Ahjus saiakesti soojendades asetage sinna ka tassitäis vett – nii saate krõbedad saiad.

■ Kõva leiva ja saia saab pehmeks, kui kastate leiba piimaga ja ahjus üle küpsetate.

■ Tahket leiba ja saia saate värskendada ka aurutuspotis, kui valate resti alla potti keeva vett.

■ Värskendatud leiba sööge kohe kuumalt, sest jahtumisel tahkub see väga kiiresti ning kaotab ka head maitseomadused.

■ Tahket leiba värskendage veeauru, röstimise, praadimisega või pärast niisutamist uuesti küpsetamisega.

■ Killesse pakitud leib ja sai seisavad ilma hallitamata külmikus mitu nädalat.

■ Ärge hoidke saia ja leiba kilekotti pakituna üheskoos. See rikub saia maitse.

■ Tahkunud leiva- või saiaaviile kuivatage nõrgalt sooja ahjus veidi avatud praeahjuuksega, et niiskus saaks eralduda.

■ Kuivikuid hoidke riidest või paberist kotiga kuivas kohas.

■ Väikesi kuivikuubikuid võite lisada suppile ja aedviljatoitudele.

■ Väga hea kohvi- või teekõrvase saate, kui määrte tahke saiaaviilu mõlemad pooled võiga ja pärast praadimist riputate kergelt pruunistunud pinnale kookoshelbeid ja veidike suhkrut ning hoiate kaane all 15–20 minutit.