

on läbi kuumutatud, valage segu pannil supi sisse. Mõne minuti pärast on supp serveerimiseks valmis.

### Aedoa-sibulahautis

- 2 kl kuivatatud aedube
- vett
- soola
- ½ sellerit
- 2 porgandit
- 2 suuremat sibulat
- 2 rohelist paprikat
- 1 dl õli

Pange pestud oad õöseks ligunema. Hommikul keetke oad pehmeks (ilma soola lisamata), kurnake. Seller, porgand, paprika ja sibul lõigake ribadeks, hautage keedunõu põhjal õlis poolpehmeks. Kallake hautise peale oad, segage ja kuumutage tasasel tulel kuni kõik pehme. Maitsestage soolaga. Rohelise paprika asemel võite lisada mõnda paprikahoidist.

### Püreesupp porgandikuubikutega

- ½ kg leotatud valgeid aedube
- 1 sibul
- 2 küüslauguküünt
- 5 suuremat porgandit
- soola
- ½ l kuumapiima
- 200 ml kohvikoort
- ¼ tl riivitud muskaati
- ¼ tl purustatud musta pipart
- hakitud petersellilehti
- 1 ½ l vett

Pange leotatud oad koos hakitud sibulaga vette keema. Kui oad püreestamiseks pehmed, lisage purustatud küüslauk. Puhastatud porgandid lõigake ilusateks väikesteks kuubikuteks ja keetke väheses soolaga maitsestatud vees pehmeks. Keeduvesi lisage ubadele, kurnatud porgandikuubikud hoidke eraldi nõus. Kallake ubadele veel kuumapiim ja koor ning püreestage. Valmis püreele segage juurde porgandikuubikud ning maitsestage muskaadi, pipra ja soolaga. Serveerimisel puistake peale hakitud petersellilehti.

### Lihne oasupp

- ½ l leotatud valgeid ube
- 1–1 ½ l vett
- 1 sibul
- tükike sellerit
- 4 väiksemat porgandit
- 2 sl oliiviõli
- 1 sl tomatipüree
- soola
- purustatud musta pipart

Keetke leotatud oad poolpehmeks, lisage tükeldatud sibul, seller, porgand ja keetke supp valmis. Kuumutage pannil õli ja tomatipüree ning valage segades supile. Enne serveerimist maitsestage soola ja pipraga.

### Oapüree

- 450–500 g kuivatatud ube
- 2–3 sl rasva
- 1 väike sibul
- 1 küüslauguküünt

- 1 loorberileht
- 2 ½–3 sl nisujahu
- 1 tl paprikapulbrit
- ½ tl suhkrut
- 1 tl soola
- 1 sl veiniaädikat
- 150–200 g hapukoort

Leotatud oad keetke tasasel tulel poolpehmeks, lisage loorber ja sool ning keetke, kuni oad päris pehmed. Kuumutage pannil jahu ja rasv, lisage peeneks hakitud sibul, küüslauk ja paprikapulber. Korralikult segades kuumutatud kastmepõhjale valage veidi tulist vett, laske keema tõusta. Siis maitsestage hapukoore, suhru ja äädikaga. Valage ubadele, seejärel suruge kõik läbi tiheda sõela.

### Oa-pähklipüree

- 300 g kuivatatud pruune ube
- 2 sibulat
- 100 g Kreeka pähkli tuumi
- soola
- jahvatatud musta pipart
- hakitud petersellilehti

Keetke leotatud oad pehmeks, kurnake keeduvesi eraldi nõusse. Oad ajage läbi hakkmasina. Lisage massile hästi peeneks hakitud sibul, küüslauk ja purustatud ning tambitud pähkliid. Segage hästi läbi, maitsestage ning pastataolise massi vedeldamiseks kasutage veidi keeduvett. Peale puistake hakitud peterselli.

### Aedoariso

- 1 kl leotatud ube
- 1 sibul
- ½ kl riisi
- ½ kl oliiviõli
- sidrunimahla
- jahvatatud musta pipart või paprikapulbrit
- soola
- hakitud petersellilehti

Keetke leotatud oad koos hakitud sibulaga pehmeks, siis lisage sool. Eraldi keedetud riis segage ubadega. Kuumutage õli, lisage sellele hakitud petersellilehed ja sidrunimahla ning valage oa-riisiseigule. Peale puistake pipart või paprikat.

### Oapasteet ukrainapäraselt

- 300 g valgeid ube
- 2–3 (120 g) sibulat
- 2 sl õli
- 1 sl õunaädikat
- soola
- jahvatatud musta pipart
- hakitud sibulapealseid

Keetke leotatud oad pehmeks. Hakkige sibul peeneks ja pool kogusest hautage õlis helekollaseks. Segage hautatud ja toores hakitud sibul kuivaks nõrutatud ubadega, ajage läbi hakkmasina. Maitsestage läbi-aetud mass soola ja pipraga, hõõruge hästi läbi.

Kohe söömiseks asetage vaagnale. Segage õli äädikaga, valage pasteedile ning puistake üle hakitud sibulapealsetega.

Säilitamiseks suruge pasteet karpi ja asetage külmikusse.

**KADRIN LINNA**

## LUGEJA KÜSIB

### Musta värvi aedoad

**Kas aedoa valminud musta värvi seemned kõlbavad söögiks?**

Vastab

**KADRIN LINNA**

Aedubade sorte võib jagada otstarbe järgi tinglikult kaheks. Ühed kasvatavad rohkelt ilma pärgamentja kihil ja kiududeta nn suhkrurooa kaunu. Teised annavad suuremat terasaaki – poetisube. Meie kliima sobib enam aedoa kaunte kasvatamiseks. Terasaak ei pruugi ebasoodsate ilmastikuolude tõttu igal aastal ühtemoodi õnnestuda. Seepärast võib aeduba asendada suhteliselt vähenõudlik taim õisuba ehk lilluba.

Peamiselt ilutaimena tuntud oal on söödavad nii valminud seemned kui ka noored valmimata kaunad. Kuigi õievärvi järgi jaotatakse õisuba viide teisendisse, on neist kasutusel põhiliselt kaks – valgete õite ja seemnetega ning tulipunaste õite ja marmorimustriliste lillakasmustade seemnetega teisend. Madala- või kõrgekasvuliste aedubade valminud seemned on sorditi erineva kuju ja suurusega ning väga laiavalgusliku värvispektriga (valged, kreemikad, beežid või pruuni-beeži-hallikirjud, punased, pruunid või mustjaspruunid ja mustad). Must aeduba kuulub mehhiiklaste põhitoidu hulka.

Kõik korralikult valminud, välise tunnuste järgi haigusvabad ja hoolsalt kuivatatud aedoa seemned sobivad söögiks. Ubade värv ei ole sel puhul määrav.

REPRO



Õisuba.