

31.jaanuar 2013

Menüü

Ise teeme, ise sööme!

Maagiline tervitusjook

Köögivilja krõbuskid

Teeme ise dipikastme

Väikesed rukkisuupisted veiselihaga

Päikseline porgandi-sibula-apelsinisupp
juustuga

Sõbrakommid

Smuuti ehk mahedik

*Söögisellide peakokk
Heli Hahndorf*



Tervitusjook

Hiiumaa kodune õunamahl

Suhkur, kaneel, mustsõstra oks, vesi

Kuumata kõike koos. Valmista mahlajook pane kannu ja serveeri marli sisse pandud kuiva jääga. Kaunista klaasid.

Kuivjää on ülikülm udutekitaja, tahkes olekus süsinikdioksiid (CO₂). Valades sellele vedelikku tekib silmapilkselt peenikestest jääkristallidest ja süsihappegaasist koosnev jahe udu, mis väljub joogist maagilise "nõiasuitsuna". Efekt kestab umbes viis minutit. Kuivjäätükkide temperatuur on -79 C

Kaunista joogiklaasi serv.

1. Niisuta klaasi serva apelsini viiluga umbes 1-2 mm jagu.
2. Seejärel kasta klaasi äär garneeringusse, milleks võib olla näiteks , suhkur, kookoshelbed. Raputa ülejääk maha.

Köögilvilja krõpsud

porgandit, peeti, pastinaaki, juursellerit, kaalikat, kartul
õli

soola, pipart

soovi korral erinevaid ürte

Koori juurviljad ja lõika õhukesteks viiludeks (u 1 mm või vähem).

Sega kausis õli, soola, pipra ja soovi korral ürtidega korralikult läbi ning laota ühe kihina küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. NB! Üks köögivilja sort korraga.

Küpseta 180-kraadises ahjus, kuni juurviljad on krõbedad (täpne aeg sõltub viilude paksusest, kontrolli vahepeal, kas on vaja kauem küpsetada või varem ahjust välja võtta).

Dipi kaste porganditega

Iga meeskond teeb ilusa suupiste taldriku ja ise dipikastme.



Suupisted veisehakklihast

Leivakooruke või rukkipadi
Veisehakkliha
Riivitud juust
Rohelisi ürte

Lõika rukkipadjad keskelt pooleks. Soovi korral lõika meeldiv kuju. Lao küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile.

1. Pane leivapoolikutele peale praetud ja maitsestatud hakkliha, rohelisi lehekesi ja riivitud juustu.
2. Pane leivapoolikutele peale väikesed hakklihapallid (hakkliha, riivsai, muna, sool, pipar).

Küpseta ahjus 225 kraadi juures 5 minutit või kuni juust on sulanud. Serveeri kohe kuumade suupistetena.

Päikseline porgandi-sibula-apelsinisupp juustuga

Puljong 1,5l
Porgand 8 tk
Sibul 2 tk
Apelsinimahl pressi apelsinist
Sulatatud juust 200g

Puhasta ja tükelda porgand, sibul. Prae võis kergelt läbi. Pane puljongisse keema. Pehmeks keenud aedviljadele lisa sulatatud juust, apelsinimahl ning püreesta saumikseriga. Maitsesta soola ja pipraga.

Serveerimisel kaunistaja ja joonista hapukoorega peale meelepärane kujund. Sõbrapäeval süda vm.

Smuuti

Mis on smuuti?

(nimi tuleneb ingliskeelsest sõnast smoothie, millele eesti keele uuendajad leiutasid hiljuti ka omapärase vaste – "mahedik")

Smuuti on kreemja konsistentsiga puu- või juurviljamahl on jahutatud jook purustatud puuviljadest, juurviljadest, mahlast, jogurtist ja jääst.

Tehke omal valikul smuutit

Apelsin

banaan

porgand

mahla (õuna vm mahla oma soovi järgi) – mahla kogus sõltub sellest, kui vedelat smuutit soovid.

Mustikad

Talupiim

jäätis

mesi

Vali välja sobivad koostisosad, tükelda ning pane blenderisse või köögikombaini ning püreesta.

Pulgakoogid/-kommid

küpsiseid

võid

hapukoort

kakaod

Pudista küpsised peeneks. Lisa sulatatud või, hapukoort, šokolaad, kakao. Sega seni, kuni mass püsib koos. Veereta saadud massist käte vahel ümmargused pallid. Pane pallid külmkappi tahenema.

Sulata veevannil hakitud šokolaad. Pista pulk sinna sisse ja siis kommi sisse. Pane ka komm glasuuri sisse. Kaunista kohe.

Kata kommid meelepärase kattega:

Kaerahelbesegu: kaerahelbeid, suhkrut

Pähklisegu

Šokolaad

Kookoshelbed

Marjajahud

Mooniseemned

Mandlilaastud

