

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Praetud kana

1 vanem kana või
2 noort kukke,
1 spl rasva,
2 spl võid,
soola 1 spl,
jahu,
2–3 spl hapu koort

Küpsise jaoks kana tuleb puhastada juba paar päeva enne küpsetamist. Värskest tapetud kanaliha on sitke. Tiivad seotakse kinni, nii et nõör ei pigistaks pehmet liha. Sest hõõrutakse veidi soolaga. Või ja rasva aetakse paras pruuniks, millesse pannakse kana ning pruunistatakse ümberringi kaunis pruuniks. Siis riputatakse talle veidi soola ja kallatakse vähe keeva vett juurde ning lastakse haududa tasasel tule kaane all. Kui vana kana, siis 2–3 tundi, kui noor, siis 1 tund. Kana pööratakse kahe puulusika abil. Kui kaste keeb liiga ära, siis lisatakse vähe keeva vett. Kastele klopitakse 1 spl. jahu ning paar spl. hapu koort hulka ja kurnatakse läbi sõela. Süüakse hautatud või keedetud aedviljaga.

algusesse

põhiroad · pudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Kapsarullid

1 kapsapea,
vett, soola,
täiteks 1 klaas riisi,
1 sibul,
½ toopi kupatatud seeni
(paremaid),
1 muna,
rasva praadimiseks,
aedvilja leent või vett,
2 spl hapu koort

Kapsapääl võetakse lehed lahti, keskmise jäme soon lõigatakse õhemaks ja kupatatakse keevas soolvees mõni minut. Pestud riis keedetakse rohkes soolvees pehmeks ja kallatakse sõelale nõrguma. Kooritud ja peenestatud sibul ning seemed pruunistatakse pannil. Nüüd segatakse riis ja seemed segi, lisatakse 1 muna, vähe pipart ja soola maitse järgi. Lusika täis seda täidist pannakse igale lehele, leht keeratakse rulli ja rullid laotakse üksteise kõrvale sügavale pannile, kus rasva enne sulatati. Lükatakse kuuma ahju, kus rullidel lastakse minna pealt pruuniks. Selle järel lisatakse aedvilja või riisikeetmise leent ja lastakse rullid keeda pehmeks. Kastele lisatakse vähe jahu ja haput koort. Süüakse kartulite ja salatiga. Samal viisil võib valmistada kapsarulle ka lihaga (kotleti taigen).

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Kartulisupp keelega

½ loomakeelt keedetakse soolases vees supijuurte, mõne pipra, vürtsi ja 1 loorberilehega pehmeks. Keeleliha aetakse ühes sibulaga läbi hakkmasina. Kartulid keedetakse pehmeks ja hõõrutakse läbi sõela. Lisatakse liha ja kartulipüree supileeme, maitsestatakse soola ja paprikaga. Vaagnasse asetatakse hapukoort ja peeneks lõigatud äädikakurk, millele valatakse kuum supp peale.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Neerud kartulitega

1- ½ kg looma- või seaneeru puhastatakse soontest ja pestakse hoolikalt. Lõigutakse viiludeks, mis pruunistatakse rasvas või võis siis 1 suure sibulaga. Aegajalt vett lisades hautatakse pehmeks. Nüüd lisatakse umbes 1 l. viiludeks lõigatud kartuleid, soola, peent pipart ja hautatakse kaane all pehmeks. Süüakse hapu kurgiga.

[algusesse](#)

põhiroad · pudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Vene kapsapiruukad

Ained taignaks:

½ l hapupiima, 50 g võid,
250 g jahu, 1 muna, soola.

Täitmeks:

1 kg valget peakapsast,
50 g riisi, 2 sibulat,
soola, pipart,
riivitud juustu, köömneid,
½ l lihaleent või vett

Peeneks lõigatud kapsas ühes riivitud ja pruunistada sibulaga, soola, pipra, riivitud juustu ja köömnetega keedetakse pehmeks. Segatakse keenud riisiga, taigen valmistatakse selleks antud ainetest ja rullitakse hästi õhukeseks puhtale rätikule välja. Pannakse täide peale, rullitakse kokku, määratakse munaga ja küpsetatakse ½ tundi parajas ahjus.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sibulasusupp veiniga

Rohkesti peeneks lõigatud sibulaid lastakse võis kuumaks minna, valatakse siis vett või leent peale, keedetakse hästi pehmeks. Hõõrutakse läbi sõela, lastakse keeda veel kord üles, lisatakse soola, pipart ja veidi paprikat ning keedetakse paksuks. Enne lauale kandmist lisada pisut veini ja peeneks riivitud toorest sellerit. Võib segada supi hulka ka muna.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sibulasupp koore ja juustuga

Rohkesti peeneks lõigatud sibulad lasta veidikene peterselli ja murulauguga võis kuumaks minna, valada siis piima peale ja keeta hästi läbi, lisada soola ja pipart ning suruda läbi sõela. Enne laualekandmist segada hulka hapukoort, pinnale riputada riivjuustu.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Lambaliha sibula ja mädarõikaga

Kooritud sibulad keeta poolpehmeks ja lasta jahtuda. Kaalu järgi samapalju lambaliha keeta soola ja juurviljaga pehmeks ja lõikuda kuupideks.

Kuumale õlile või võile lisada veidi jahu, piima ja lambaliha leent kuni saab paks kaste. Maitse järgi soola, pipart, veidi sidrunimahla. Siis pannakse liha ja sibulad kastmesse, aetakse koos keema. Enne serveerimist riputatakse üle riivitud mädarõikaga.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Värskekapsavorm kalaga

$\frac{3}{4}$ –1 kg kapsast riivitakse ja keedetakse poolpehmeks. Küpsetusvormi asetatakse kapsas kihtamisi puhastatud kalatükkidega. Kalatükikestele pannakse sibula- ja tooreid kartuliviile, tomatipüreed ja või tükikesi, veidi soola. 1–2 muna klopitakse, lisatakse 1 spl. jahu, $\frac{1}{2}$ kl. hapukoort ja 1 kl. piima, valatakse vormi. Peale tiputatakse riivitud juustu ja võitükke.

[algusesse](#)

põhiroad · pudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Peedisupp

1 l lihaleent, 5 peeti,
1 porgand, 1 väike kaal,
1 petersell, veidi sellerit,
soola, 5 pipart,
sidrunimahla või kuremarja
leent, väike pea kapsast,
½ l kartuleid,
100 g tomatipüreed,
100 g võid, 1 spl jahu,
1 kl hapukoort,
200 g sinki või viinivorste

Peedid ja juurvili koorida ja lõikuda peeneiks narmaiks. Peedid keedunõus sidrunimahla või kuremarja leeme ja vähese lihaleemega ning võiga pehmeks hautada. Segada jahu juurde. Lisada teised juurviljad ja kapsas. Kui pehmed, maitsestada pipra ja soolaga ning lisada veel sink või tükeldatud vorstid, tomatipüree ja hapukoor.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Täidetud räimed

1–2 kg värskeid räimi,
2 sibulat, sinepit,
pipart, soola,
2 spl riivsaia,
kalamarja või niiska,
1 tl sidrunimahla,
¼ kl piima, 1 muna,
1 kl jahu, 1 kl riivsaia,
võid või rasva

Puhastatud räimedel võtta luud välja nii, et selg terveks jääb. Täitmiseks hakkida sibul, mari ja niisk peeneks, lisada juurde ½ tl. sinepit, pipart, soola, riivsaia ja sidrunimahla ja segada hästi segi. Üks räim katta täidisega, teine vajutada peale. Kasta lahtiklopitud munas, jahus ja siis riivsaias. Küpsetada. Süüakse kartulipudru ja hapukurgiga. Samuti võib valmistada ka soolaräimi, mis leotatud kooritud piimas.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Kalakotletid

1–2 kg mõnda suuremat kala,
100 gr saia,
2 muna,
½ kl koort,
50 gr võid,
1 sibul,
1 spl kartulijahu,
küpsetamiseks võid või rasva,
soola, pipart,
veidi sidrunimahla ja
riivitud muskaatpähklit

Kala puhastada luudest, nahk ära võtta ja liha läbi masina ajada ühes sibula ja leotatud saiaaga. Lisada vahustatud või, munad, piim, jahu ja maitseained. Hõõruda tainast umbes 15 minutit, vormida kotletid, kasta jahus ja praadida tasasel tulel. Süüakse kartulite ja tomati- või koorekastmega.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Beefsteak

1 kg looma seljaliha,
100 gr võid,
1 spl jahu,
1 kl. hääd rammusat leent,
veidi soola,
pipart,
mädarõigast

Liha lõigata 2 sm. paksusteks viiludeks, kloppida mõlemalt poolt läbi, tõmmata üle võise noaga. Üle riputada soola ja pipraga, küpsetada pruunis võis mõlemalt poolt pruuniks. Kaste valmistada jahust ja lihaleemest, maitseks tükike võid ja soola. Lihaviilud katta riivitud mädarõikaga ja kaste üle valada. Kastele võib lisada ka marineeritud seeneviile.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Nuudlid vasikaneeru lõigetega

Kergesti valmistatava maitseva toidu saame nuudleid või makarone soolases vees pehmeks keetes. Lasta nõrguda, lisada juurde võid ja asetada sooja kohta. Järgnevalt praetakse õhukesed vasikaneeru lõigud võis pruuniks, riputatakse üle veidi soola, asetatakse vaagnale nuudlite peale ja valatakse üle praadimisevõiga. Toit sobib hästi õhtusöögiks.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Heeringakaste

1 spl rasva,
1 spl jahu,
1–2 heeringat,
1–2 spl h. koort,
1 sibul,
veidi äädikat või
kuremarjamahla

Sibulad lõikuda viiludeks ja pruunistada pannil rasvas, siis lisada jahu ja veidi aja pärast 1 kl. vett ning peenendatud heeringaliha. Kaste lasta seista seni kuumas kuni heeringas pehmeneb. Lõpuks lisandada hapukoor ja kui soovitakse kastmele hapukat maitset, veidi äädikat või marjamahla. Anda kartulite või kartulipudru juurde.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Soolaräimekaste

1 spl rasva,
1 spl jahu,
10–12 soolaräime,
sibulat,
1½ kl piima,
2 spl koort,
1 munakollane

Rasv sibulate ja jahuga pruunistada, lisada juure piim ning koor ja keeta mõni minut. Siis lisada leotatud või kaheks või kolmeks lõigatud silgud. Soovi korral kloppida juure 1 munakollane. Lasta mõni minut kuumas kohas seista ja süüa siis kartulite ning hapukurgisalatiga.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Seenekaste

Valmistada kaste 1 spl. võist või rasvast, millele lisandada 1 spl. jahu, 1 kl. lihaleent või vett, keeta siis mõni minut. Soolaseened pesta, lasta nõrguda, lõigata pikklikkudeks ribadeks ja lisada kastmele juurde. Seejärel keeta ning lisandada veidi peent pipart ja 2–3 spl. hapukoort. Sobib süüa kartulipudru või ka koorega keedetud kartulitega.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Hapukurgikaste

200 g pekki,
1 spl jahu,
1 kl vett või lihaleent,
2 hapukurki

Pekk lõikuda kuupideks ja pruunistada pannil. Siis tõsta pekikuubid pannilt ära, lisandada rasvale jahu ning vett ja keeta 10 minutit. Järgnevalt lisada pekikuubid ning viiludeks lõigatud kurgid. Anda aedvilja ja kartulipudru juurde.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Maksakaste

200 g maksa,
1 spl võid ja rasva,
1 spl jahu,
1 sibul,
1 kl vett,
veidi pipart,
soola,
2–3 spl hapukoort

Maks ajada läbi hakkmasina või lõikuda väikesteks tükkideks. Rasvast, sibulast ja jahust teha kaste, lisada maks juure ning keeta 15 minutit. Maitsestada soola ja pipraga, mis järele lisandada hapukoort. Anda kartulite ja aedviljatoitude juure.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sibulakaste

½ kg pehmet liha,
4 sibulat,
100 gr rasva või võid,
soola,
pipart,
koort,
jahu,
vett

Vasika-, sea-, lamba- või veiseliha lõikuda kuupideks ning praadida pannil kuumas rasvas või võis ühes sibulaviiludega pruuniks ja küpseks.

Järgnevalt tõsta liha ja sibulad välja ning hoida vaagnaga kinnikaetult soojas. Seejärel lisandada pannilolevale praerasvale jahu, maitseained, vesi, koor ja keeta läbi. Enne laualeandmist valada lihale ja sibulatele peale. Süüa kartulite või aedviljaga.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Moorpraad vasikalihast

Terve või pool tagumist vasikapraadi üle pühkida kuuma vette kastetud lapiga, vähe liharasvaga igal poolt läbi kloppida ning pekiribadega, mis soola ja pipraga üleriputatud, pikkida. Kui puudub pikkimisnõel, siis lihtsalt terava otsaga noaga augud sisse torkida, kuhu toppida pekiribad. 1–2 spl. võid pajas tuliseks lasta ning praadi igalt poolt hästi pruunistada. Siis lisada juure keeva vett ja hautada praad pajas kaane all pehmeks, vahetevahel lisada vähe vett juurde ja pöörata liha ümber. Anda lauale viiludeks lõigatult ja hapukoorekastmega, kartulite ning mingisuguse hapuka salatiga.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Rull heeringad

Heeringaid,

1 muna,

25 gr kuivatatud õunu,

sinepit, nelke.

Marinaad: äädikat, vett,

suhkrut,

2–3 sibulat,

1–2 porgand.

loorberi, pipart, vürtsi

Marinaad jahtunult peale valada. Seista 2–3 päeva.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Marineeritud silgud

1 kg silku, Keeta 10 min.
sõrejahu,
1 muna,
rasva.

Marinaad:

1,5–2 kl parajat äädikat,
sibulat,
loorberi,
1 tl suhkrut

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sea karbonaad

0,6 kg karbonaat liha,
1 muna,
½ kl piima,
kuivikuid või jahu,
pipart,
soola

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Hapukapsa ja kartulivorm

1 lt hapukapsaid,
1 lt kartuliviile,
200–300 gr sealiha,
2–3 sibulat,
pipart,
soola,
1 kl piima

Sealiha lõigatakse kuupideks, praetakse ühes sibulaga pannil pruuniks; laotakse vormi kordamööda keedetud kapsaid, lihaviilud ja kartulikuubid. Piimale lisada soola, peenendatud pipart ja valda vormi. Küpsetada.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Neerusupp

2,5 lt vett,
2 looma või sea neeru,
0,4 kg kondiliha (suitsuliha),
 $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ lt kartuleid, $\frac{1}{2}$ sellerit,
1 petersell, porgand,
1 porrusibul, 1 pastinakk,
2 hapukurki,
30 gr rasva või taimevõid,
jahu, 2 spl pipart, soola
2 spl hapu koort,
peterselli lehti

Liha külma veega tulele, keema ajada, vahet riisuda, lisada supijuured, sool ja pipar. Liha pehmeks keeta, välja tõsta, panna kartulid keema. Vahe peal lõigatakse neerud tükkideks, praetakse rasvas pruuniks, lisatakse jahu ja lihaleent hautatakse kuni pehmed. Kui kartulid keenud, pannakse neerud juurde. Hapukoor, peenekshakitud peterselli lehed ja hapukurgi tükid pannakse tirinase, supp valatakse ringi segades pääle.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Vasikaliha supp

1 kg kondist vasikaliha,
2,5 lt vett,
1 lt kartuleid,
1 petersell, 1 porgand,
½ sibulat, ¼ sellerit,
soola, 5 tera pipart,
100 gr kruupe, 2 spl jahu,
2 spl rasva, hapukoort,
peterselli lehti

Liha külma veega tulele ajada keema, vahet riisuda. Lisada supijuured, siis kruubid keeta tasasel tulel peaaegu pehmeks. Kui liha pehme, võetakse välja pannakse kartulid juure. Jahu pruunistada rasvas, teha lihaleemega vedelaks ja valatakse supile juure. Tirinasse hapukoor ja hakitud peterselli l.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Hernepuder

½ kg herneid,
vett, soola,
1 kl piima,
3–4 spl rasva või võid,
2 spl võid,
jahu

Pehmeks keedetud herned ajada läbi lihamasina, pannakse keeduveega tulele, lisada või, piim ja veega või piimaga segatud jahu. Keeta 15 minutit. Süüakse peedisalatiga.

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Silgud koore ja munakastega

1 kg silku,
rasva,
3 muna,
jahu,
1½ kl hapu koort,
peterselli lehti

Silgud kastetakse munasse, veeretatakse jahus ja küpsetatakse. Keedetud ja hakitud munad osalt segatakse hapukoorega, millele lisatud soola ja pipart, osa riputakse koorega ülevalatud silkudele.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Heeringa kaviaar

1 heeringas,
2 muna,
2 spl hapu koort,
1 spl kuivikuid.
Kaunistamiseks:
muna,
peterselli lehti

Heering leotada, puhastada, peeneks hakkida, segada peenendatud kuivikute ja hakitud munadega. Lõpuks lisada hapu koor. Asetada vaagnale heeringa kujul, kaunistada muna ja peterselli lehtega. Süüakse võileivaga.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Aedvilja vorm

1 lt kartuleid,
3 väikest kapsapead,
2 kaali,
 $\frac{1}{2}$ lt porgandeid,
 $\frac{1}{2}$ ts võid, (rasv),
vett, soola

Lauale anda viinivorstega. Aedvili puhastada, tükkideks lõigata, laduda vormi, vahele võid ehk rasva, kui täis siis vett vähe peale. Hautada ahjus 2–3 tundi.

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Kartulisupp munaga

2 lt lihaleent,
4–5 suurt toorest kartulit,
rohelist sibulat,
peterselli või murulauku,
2–3 muna,
soola, pipart,
võid

Kui lihaleem keeb, riivitakse sinna hulka toored kartulid ja lastakse keeda 6 minutit, siis lastakse sinna ettevaatlikult toored munad, lastakse 3 minutit kokkutõmbuda, lisatakse supile võid ja soola ja tõstetakse tirinasse, kuhu raputatakse peenestatud maitseaineid.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Kaerahelbe supp

2 lt lihaleent,
200 gr kaerahelbeid,
soola,
muskaati,
sibulat,
100 gr pekki

Lihaleem asetatakse tulele ühes kaerahelbetega ja lastakse keeda 5–10 minutit. Siis lõigatakse pekk kuupideks, praetakse peenekshakitud sibulaga pruuniks ja valatakse supile peale. Maitsestatakse soola ja muskaadiga.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Vasikapraad

2 kg vasikapraadi,
soola,
50 gr pekki,
50 gr võid.
Kastmeks:
2 kl. hapukoort,
½ spl jahu.

Liha pesta, kergelt kuivatada, paks nahk ära lõigata ja hõõruda soolaga igalt poolt kokku. Siis pikkida pekribadega. Või lasta palavaks, asetada liha sisse ning lasta igalt poolt pruunistuda. Järgnevalt lisada juure 1 väike porgand ja sibul, asetada kõik kaanega potti ning lasta ahjus või pliidil tasasel tulel liha vahetevahel pöörates 1–1,5 tundi küpseda. Seejärel lisada kastmele jahu, veidi vett ja koor ning maitsestada soolaga. Vett sellele praele küpsemise ajal mitte juure lisada.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Ühepajatoit lihaga

500 gr porgandeid,
500 g kaalikaid,
100–200 gr liha,
vett, soola,
750 gr kartulaid,
hakitud rohelist

I Puhastatud tükeldatud aedvili koos lihaviiludega soolaga maitsestatud vajalikus hulgas vedelikus hautada. Poolpehmelt lisada kartulid. Hautada kuni toit on pehme. Serveerimisel riputada toidule hakitud rohelist.

II Tükeldatud liha ja aedvili pruunistada, lisada soola ja vedelikku. Hautada. Poolpehmelt lisada kartulid.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Ühepajatoit kõrvitsast

50 gr pekikuupe või rasvainet,
4 sibulat,
750 gr kõrvitsat,
500 g tomateid või
35 spl tomatipüreed,
vett,
soola,
1 kg tooreid kartulilõike,
hakitud peterselli lehti

Hakitud sibulad rasvainega pruunistatakse, juurde lisada tükeldatud kõrvits, tükeldatud tomatid või tomatipüree, vajalik hulk vett ja maitse järgi soola. Poolpehmele toidule lisada kartuliviilud ja hautada pehmeks. Lõpuks peale riputada hakitud peterselli lehti (mitte enam keeta).

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Aiavilja munad

900 gr porgandit,
400 gr sealiha,
800 gr kaalikaid,
soola,
pipart,
vett maitse järgi

Liha pesta külmas vees puhtaks. Panna keema külma veega. Kui keema hakkab, siis keeta $\frac{1}{4}$ tundi. Lihale juurde lisada kaalikad, porgandid ja kartulid, mis on enne kõik puhastatud ja kuupideks lõigatud. Kui kõik on pehmed, võtame liha ka välja, lõikame kuupideks ja lisame uuesti segusse keema. Võib veel lihaga ühes keema panna 2–3 tervet kartulat, et vedel saab tummisem.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Tangusupp õunte ja ploomidega

3 ltr vett,
200 gr tangu,
100 gr õunu,
100 gr ploomi,
300 gr suhkur,
kaneeli ja sidronihapet
maitse järele

Tangud pesta – keema panna külma veega. Eraldi nõus pehmeks keedetud õunad ja ploomid ja suhkur. Siis segame need tangu supi juurde ja lisame maitse järele kaneeli ja sidronihapet.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Silgu ja kartula vorm

300 gr pekki,
4 ltr kartulaid,
500 gr silku,
2 muna,
0,5 ltr piima,
1 sibul, 2 supils jahu,
soola ja pipart

Kartulad koorida ja ratasteks lõikuda. Pekk ja sibul kuupideks lõigata, läbi praadida, silgud pesta ja luud välja. Laduda vormi põhja kartulad, silgud, pekki ja päale jälle kartulad. Üle valada piima, muna, jahu, soola ja pipra seguga. Ahjus küpsetada.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Silgu ja kartula vormi juurde – porgandi salat

800 gr porgandit,
sidronihapet ja suhkur
maitse järgi.

Porgandid puhastada ja riivida, segada sidronihappe ja suhkruga. Võib süüa ka lihatoitude juurde.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Kaalika püree

2,5 kg kaali,
3 ltr vett,
2,5 ltr piima,
100 gr taimevõid,
100 gr jahu

Kaalikad koorida, siledaks lõikuda ja keeta poolpehmeks soolavees. Kurnata välja, kaalikad ajada läbi masina. Potis sulatada taimevõi, sääl hulgas praadida kaalikad, jahu sinna riputada. Piim keeta, segada kaalikaga ja kaali keeduveega. Maitse järele soola, suhkurt ja muskaati.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Täidetud munad

4 muna,
200 gr võid,
sinepit,
soola, pipart,
äädikat.

Munad keeta päris kõvaks, koorida ja pikuti pooleks lõigata, kollane seest välja ja hõõruda peeneks – seista lasta, siis sekka segada või, hõõruda vahule ja juurde lisada maitseained. Segust teha mitmesugused kujud ehk munad 2 teelusikaga ja munad seest täita.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Herne kotletid

1,2 kg herneid,
3 sibulat,
500 gr sealiha,
3 muna,
vett, jahu,
pipart,soola

Herned pesta, keeta väheses vees, kurna ja läbi masina, liha ka läbi masina ajada ja sibul segada, segi klopidud munad, jahud ja maitseained. Vormida väikesed kotletid ja praadida taimevõis. Nende juurde süüa kartulad ja kaste.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sidroni supp

3 ltr vett,
70 gr mannat,
50 gr suhkurt,
50 gr rosinaid,
sidronihapet,
õune ehk ploome,
kartulijahu

Vesi keema ajada, segada mannat, keeta 15 min, segada suhkur ja kartulijahu. Rosinad keeta eraldi nõus, ka ploomid. Kõige viimaks panna sidronihape, kartulijahu nii nagu harilikult kissellidele.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Hapukapsa ja frikadelli vorm

3 ltr kapsaid,
0,5 kg loomaliha,
100 gr taimevõid,
2 looberilehte,
6 keedetud kartulat,
0,5 tassi vett ehk piima,
1 sibul,
pipart ja soola

Kapsad hautada taimevõis ja väheses vees pehmeks ühes maitsetaimedega, liha aetakse 2x läbi masina ja kartulid, ka sibul segada, piim ja maitseained juurde. Panna vormi põhja 1x kapsaid, keskele lihataignast kuulid, pääle jälle kapsad. Valatakse kapsa keedu veega üle. Küpsetatakse ahjus $\frac{3}{4}$ tundi.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Tangu, kaali ja kartulasupp püümaga

200 gr tange,
1 kaalikas,
3 ltr kartulaid,
100 gr taimevõid,
2 ltr piima,
3 ltr vett,
veidi soola

Tangud pesta ja keema panna. Poolpehmeks keedetud kaalid juurde, kui kaalid peaaegu pehmed, lisada kartulad, kui kartulad ka pehmed, siis keedetud piim ja taimevõi.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Stroganov

1,5 kg loomaliha,
6 supils taimevõid,
1 sibul,
soola, pipart,
6 supils jahu,
2 hapu kurki,
vett ehk lihaleent

Liha pühkida kuuma vette kastetud rätikuga, kloppida lihavasaraga, lõigata vürflid, pruunistada taimevõis. Hautada potis vees maitseainetega. Lisada külma veega segatud kaste ja hautada läbi, kurgid tükkideks ja sekka lisada. Kartuli pudrugaga süüa.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sameti supp

150 gr suhkurt,
4 ltr piima,
1,5 ltr vett,
4 muna,
2 tassi jahu,
suhkurt,
vaniliini

Piima-vesi keedetaks, muna valged vahule lüüa, kui vahul on, siis veel kloppida 15 minutit, segada sekka suhkur 150 gr. Keeva piima pääle panna 2 teelusikaga klimbid, siis tõsta klimbid vaagnale. Kollased vahule lüüa, segada jahud ja piim, segu valada kollaste hulka. Segu segada piimasse, klimbid uuesti sisse ja siis maitsta vaniliiniga.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Täidetud kartulad

50 toorest kartulast,
400 gr loomaliha,
1 sibul,
3 keedetud kartulat,
pipart, soola,
taimevõid

Kartulad koorida, löigata kaan pealt, sisu õõnestada välja, lihast teha kotletitaigen, segada pipart, soola ja taimevõid, seguga täita kartulad ja kaaned peäle. Panna pannile, määrada pealt taimevõiga, et pruuniks lähevad, praadida soola, vee ja taimevõiga.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Täidetud kartulate juurde – hautatud peedid

2,5 kg peeti,
100 gr taimevõid,
äädikat,
suhkurt ja soola

Peedid keeta, koorida ja riivida ribadeks, hautada taimevõiga potis, maitsestada äädika ja soolaga.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Rukkijahu puder

1 ltr jõhvikaid,
3 ltr vett,
suhkurt,
kaneeli,
rukkijahu

Jõhvikad keeta väheses vees, ajada läbi sõela mahl välja, segada vesi, panna juurde kaneel. Keema ajada, segada rukkijahu hulka, keeta 10 minutit, maitsestada suhkruga. Süüakse külmalt piimaga.

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Herne püree

1,5 ltr herneid,
5 ltr vett,
100 gr sealiha,
1 kg loomaliha,
2 porgandit,
1 sibul,
soola ja pipart

Herned ja liha külma veega keema – kui keeb, lisame maitseained. Herned läbi masina ajada. Läbi masina veel ajada liha, herne ja liha segu uuesti keema sama veega. Püree juurde tarvitada praetud leiva kuubid. Leib lõigata kuupideks ja praadida taimevõis.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Kaalika kotletid

2,5 kg kaali,
50 gr taimevõid,
kuivikuid,
2 muna,
muskaati,
100 gr pekki,
1 sibul,
pipart, soola

Kaalikad keeta soolavees, kurnata, läbi sõela ajada, ajada läbi masina. Pekk ja kaalid segada taimevõis praetud sibul, pipar, munad, muskaat ja kuivikud. Vormida väikesed kotletid ja praadida taimevõis. Süüakse kartuli ja kastmega.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Päevalill

3muna,
200 gr loomaliha,
1 sibul,
500 gr taimevõid,
jahu

Loomalihast teha kotletid, taigen segada 1 muna kollane, pipart, sibulat, soola ja jahu. 2 muna keeta kõvaks, koorida, veeretada munavalges, ümber säädida 1 cm paksuselt kotleti taigen. Päält veeretada muna valges, praadida taimevõis ehk keeta rasvas. Jahtunult lõigata üks muna neljaks ja säädida lõigud päeva lille õiteks.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Kõrvitsa salat

1,2 kg kõrvitsat,
5 kl äädikat,
4 kl suhkurt,
1 kang kaneeli,
15 nelki

Kõrvitsad koorida, lõigata nelinurgad, panna ligunema äädikasse 12 tundi. Teisel päeval segu päält ära valada ja keema ühes kaneeli ja nelkidega, tükid juurde lisada, keeta läbi – tükid välja kurnata, kui jahtunud, siis tagasi valada. Pärast purki laduda.

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sõstra salat

2 ltr sõstraid vartega,
1 kg suhkurt,
2 kl äädikat,
2 kl vett,
1 tükk kangkaneeli,
mõni nelk

Kasta kuuma vette enne tarvitamist. Marjad puhtaks pesta, nõrguda lasta. Laduda purki. Keeta äädikas maitseainetega 10 minutit, jahtunult üle valada. Seista 24 tundi, äädikas päält ära valada, uuesti keeta 1–2 minutit, jahtuda ja üle valada. Purk kinni köita.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Oa salat

Türgi oad keeta, kiud ja otsad ära. Keeta soolavees, 1 ltr vee kohta 1 supils soola, poolpehmeks. Kurnata – purki laduda, vahele sinepiteri, valge pipra teri, mädarõigast, sibula viilud (toorest.) Keeta äädikas, 1 liiter äädikat ja 1 supils soola, keeta 1 klaas äädikat 1 klaas vett, jahutada ja üle valada ubadele. Purgi pääle pilkad ja väike kivi seista 1 nädal, äädikas päält ära valada, üles keeta ja pääle valada. Purk päält siduda pärgamentpaberiga.

[algusesse](#)

[põhiroad](#) · [pudrud](#) · [supid](#) · [küpsetised](#) · [magustoidud](#) · [hoidised](#)

Magushapud kaalid – kaali salat

Kaalikad kuupideks, äädikasse likku 24 tunniks purki. Teisel päeval keeta äädikas ingveri ja sidruni koorega. 1 liitri kohta 200 gr suhkurt. Kaalika kuubid juurde ja keeta poolpehmeks. Kaalikatükid purki, vedelik üle valada soojalt. Purk kinni siduda, seista lasta 5–6 nädalat, siis võib tarvitada.

[algusesse](#)

põhiroad · pudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Segu salat

1 lill kapsa pää, 0,5 ltr herneid,
0,5 ltr pisikesi kurki, ¼ ltr sibulaid
(väiksemaid), 0,5 kl krässi seemneid
(nuppe), ¼ ltr türgi ube, ¼ ltr karotti
(porgand), 5 väikest punast tomatit ehk
rohelisti paradiisiõunu ¼ ltr,
1– ½ kl pihlaka marju, 2 ltr äädikat,
1,5 lt vett (ühe klaasi vee kohta
1,5 supilusikat äädikat), 0,5 supilusikat
valget pipart, 2 teelusikat muskaat õit,
2 ingveri tükki, mõni nelk,
1 teelusikas sinepiteri,
natuke kaneeli, 1 türgi pipra kaun

Aiaviljad keeta soolavees poolpehmeks eraldi ehk mõned ühes. Üle uhada külma veega. Purki seada. Keeta marinaat ja üle valada. Lasta seista nädal aega, siis ära valada ja uuesti keeta ja külmalt päälle valada.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Õuna salat

Hapud sügis õunad pesta, klaaspurki laduda, raputada põhja mustsõstralehti, mädarõigast ja tilli. Siis õunad üksteise ligi kordamööda. Maitseks küüslauku, soolvesi pääle (1 ltr vett 1 supils soola). Kerge vajutis pääle. Pääle keedetud külm vajutist 4–6 nädalat, siis on valmis. Tarvitada sama nii kui kurkegi.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Lillakapsa salat

Õis üksikuks õiteks võtta, hoida nõrgas äädika vees sõelal ja keeta 3 minutit. Külma veega üle valada. Äädikas keeta pipra, sibula ja suhkruga kausis, üle valada. Äädikas tükid välja ja purki, äädikas keeta ja üle valada kuumalt, 2–3 päeva seista, siis ära valada, keeta ja külmalt üle valada.

[algusesse](#)

[põhiroad](#) · [puhud](#) · [supid](#) · [küpsetised](#) · [magustoidud](#) · [hoidised](#)

Rohelise tomati salat

Väikesed tomatid kasta kuuma vette ja seista mõneks minutiks. Külma veega üle ja koorida. 400 gr. tomati 1 kl. suhkurt ja 2 kl. äädikat, 4 nelki, tükk kaneeli keeta ja valada kuumalt purki ühes tomatid. Teisel päeval keeta segu uuesti 5 minutit ja purki valada, pärast keeta leent üksi. Purki valada külmalt.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Seene salat

1 ltr väikseid seeni,

4 kl äädikat,

0,5–1 kl suhkurt,

0,5 supilusikat soola,

valget pipart,

nelke,

pool teelusikat muskaat õit,

2 loorberi lehte

Seened puhastada ja kupatada keevas vees, nõrguda lasta, äädika segu üle valada külmalt (keedetud marinaat).

[algusesse](#)

põhiroad · puhrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Punase tomati salat

Tomatid puittikuga läbi torgata, purki ja soola vahele riputada. 1½–2 päeva pärast tomatid välja, üle pühkida ja purki säada. Keeta äädik suhkru, pipra ja nelgiga. Jahtunult pääle valada tomatitele, purki vahele sibula viilud ja selleri viilud.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sibula salat

Väikesed sibulad koorida, panna äädika vette, milles on keedetud soola, suhkurt ja pipart. Keeva äädika vette sibulad, tulelt kõrvale, seista 20 minutit. Purki säädida, vahele tilli ja mädarõigast. Jahtunult üle valada marinaat.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sinepi kurgid

Toored kurgid koorida, seemned välja, pikergused tükid lõigata, kordamööda soolaga savinõusse. Teisel päeval välja võtta, üle pühkida, laduda purki, vahele sinepi teri, pipart, soola, mädarõigast ja tilli. 3 ltr äädikat keeta suhkru ja soolaga, 3–4 küüslauguga 10 minutit. Külvalt üle kurkide valada, 1 nädala pärast vedelik uuesti keeta ja külvalt üle valada

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Pirni salat

Pirnid koorida pooleks ja süda välja. 1,5 kg pirnidele 1 nael suhkurt ,2 kl. veini äädikat, nelki, kaneeli ja sidruni koort, keeta vedelikku 10 minutit ühes maitseainetega. Maitseained välja ja pirnid sinna sisse, keeta pirnid pehmeks. Purki pirni lõigud, vedelik üle valada palavalt, 1 nädala pärast uuesti keeta vedelik ja külmalt üle valada, siis jälle 1 nädala pärast uuesti üle keeta ja külmalt üle valada.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sinepi pirnid

Pirnid koorida, kõrvad ja ühtlased keeta vees pehmeks nii, et puu tikuga saab läbi torkida. Säada lõigud purki, keeta äädik sinepi terade ja mädarõika, loorberi lehtede, nelgi ja pipraga 15 minutit. Valda läbi sõela kuumalt ja jahtunult purk kinni siduda.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Ploomi salat

2 kg ploome,
300 gr suhkurt,
1 ltr vett,
2 kl äädikat,
1 tükk kaneeli,
mõni nelk

Ploomid pesta, kuivatada, purki panna. Vedelik keeta 10 minutit, kuumalt üle valada, paari päeva pärast keeta ühes ploomidega 2–3 minutit. Purki kuumalt ja kinni siduda.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Porgandi ja pohlasalat

1 kg pohli,
1kg porgandit,
500 gr suhkurt

Porgandid keeta nõrgas soolavees poolpehmeks. Puhastatud pohlad ühes suhkruga potti panna, keeta vahtu riisudes natuke aega. Lisada ilusaks tükkideks lõigatud porgandid, keeta ühes nii kaua, kui porgandid pehmed on.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Seened äädika ja võiga

Magusad, magedad seened puhastada ja kupatada. Seened tükiks, väiksed tervelt. Nõrguda lasta, või sees praadida ½ tundi, purki panna nii, et või veel sula on, soe keedetud äädikas üle valada. Kui tarvitada – võtta või kaan päält ära ja pärast sula võid uuesti päale valda.

algusesse

[põhiroad](#) · [puudrud](#) · [supid](#) · [küpsetised](#) · [magustoidud](#) · [hoidised](#)

Rohelise tomati lõigud

Tomatid kuuma vette, külmaga üle. Tomatid koorid. Viilud lõigata, äädik, suhkur, kaneel ja nelgid, 1 ltr vee pääle 1 supils suhkurt keeta 5 minutit, lisada tomadi lõigud, keeta 4 minutit. Panna vahu lusikaga tükid purki. Marinaati keeta ja siis jahtunult üle valada.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Porgandi ja lillkapsa salat

Lillkapsad kupatada, porgandid puhastada ja keeta poolpehmeks, keeta soolavees. Kordamööda purki laduda. 1 kl. äädika kohta 0,5 kl. suhkurt, pipart, ingveri tükk ja muskaati, keeta 10 minutit, üle valada kuumalt purki. Teisel päeval keeta ühe seguga 10 minutit, siis purki panna kordamisi, jahtunult vedelik üle valada. Maitseained välja võtta.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Pipra kurgid

Väikesed kurgid puhtaks pesta, mõneks tunniks soolavette seisma panna. Purki laduda, iga korra vahele terveid sibulaid, küüslauku, vähe tilli, mädarõigast, lapi sisse seotud sinepi teri päale üks korda. Keeta äädikas soolaga (soola 1 ltr veele 1 supils). Valada üle külmalt.

[algusesse](#)

põhiroad · puhrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Äädika seened

Seened puhastada, kupatada ja nõrguda lasta. Äädikas keeta loorberi, vürtsi, pipra ja nelgiga 10 minutit. Seened sekka ja keeta 10 minutit, purki ja äädikas maitsetaimedega pääle valada külmalt (sibul ka purki panna).

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Õuna väie

See puder, mis jääb mahlast järgi, ajada läbi sõela ja võtta 2½ kl. kohta 1 kl. suhkurt. Suhkur sulatada natukeses vees ja puder juurde panna ning keeta kuni lusikaga tõmmates vagu järgi jääb, kuumalt purki panna.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Pohla ja õuna võie

½ osa õunu ja ½ osa pohli mõõduga. Keeta seni, kui õunad pehmed on, hõõrutakse läbi sõela. 2 kl. segu 1 kl. suhkurt segades keeta seni kui segu valmis on, kuumalt purki.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Õuna ja kaalika võie

1 osa õunu, $\frac{1}{2}$ sellest kaali. Kaalid koorida, viilud lõikuda ja keeta vees pehmeks, nõrguda lasta, läbi sõela ajada. Õunad koorida, südamed välja, keeta väheses vees pehmeks. Läbi sõela ajada, iga 2 kl. segu kohta 1 kl. suhkurt, keeta segades kuni valmis on. Kuumalt purki.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sõstra maos

1 kg sõstraid,
1 kg suhkurt,
3 kl vett

Suhkur vees sulatada, marjad pesta, nõrguda lasta, sisse panna. Keeta segades. Valmis siis, kui langeb alla lusika küljest suurte tükkidena. Soojalt purki, seista nii kaua kui koorik pääle tuleb. Jahtunult siduda.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Õuna moos

Õunad koorida, südamed välja, kuuma vette nii, et vesi vaevalt üle tükkide. Kui pudru, siis ära kaaluda ja 1 kg. pudru kohta ½ kg. suhkurt. Suhkur juurde lisada ja keeta kuni on paras paks, keeb umbes 15–20 minutit.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Põldmarja moos

1 kg. marju keeta sidruni koorega 15 minutit. 800 gr. suhkurt keeta 1,5 klaasi veega sulatiseks. Marjad segule juurde lisada ja keeta kuni valmis on. Kuumalt purki.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Põldmarja keedis

1 kg marju,
1 kg suhkur,
2,5 kl vett

Suhkrust ja veest siirup pliida ääre peal sulatada, pärast keeta. Panna puhastatud marjad sinna sisse, siirup tulelt ära võtta, marjad raputada sisse, enne võib suhkru vee sees keeta. Keeta nii kaua, kui on marjad klaarid. Keedist ei tohi segada, enne raputada ja siis purki kuumalt.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Mustsõstra keedis

1 kg sõstraid,
1 kg suhkurt,
2,5 kl vett

Marjad puhastada, kääridega lõigata ära õie osa, sõelaga keeva vette kasta ja külma veega üle valada. Suhkrust veest siirup nii, et sõrme vahel tõmmates niit jääb. Pliida ääre pääl jahtuda lasta ja nõrgunud marjad sisse raputada ettevaatlikult, keeta vahtu riisudes kuni marjad on ühtlased ja läikivad.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Sõstra sült

Puhastada, pesta puhtaks, pudruks tampida. Panna potti ja keeta. Riidele nõrguma, vedelik välja. 1 liiter mahla kohta 1 ehk 1¼ kg. suhkurt ära sulatada tulele ja keeta. Tilk ruttu lasta, kui põhja langeb, siis on valmis. Kuumalt väikestesse purkidesse, paber pääle (lahtiselt võib 2 kl. vedeliku kohta võtta 1 kl. suhkurt ja keeta nii kaua kui valmis on).

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Õuna tarretis

Õunad pesta ja ühe südame ja koorega lõigata tükkideks, veega keema kinnise kaane alla nii kaua, kui on puder saanud, siis kahekordse marlile valada ja lasta nõrguda. 1 liiter mahla kohta 1 kg. suhkurt. Käredale tulele keema mahl 15 minutiks, siis suhkur juurde ja uuesti keeta 15 minutit käredal tulel. Väikestesse purkidesse kuumalt.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Põldmarja tarretis

Marjad potti ja keeta. 4 naela marjade kohta 1 nael sõstraid juurde. Rätile nõrguma. 1 ltr vedelikule 1¼ kg suhkur. Suhkur sulatada ja keeta ikka nagu sülti. Kuumalt purki. Segust teha marmelad ehk võie.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Õuna keedis

400 gr õunu,
200 gr suhkurt,
3 kl vett,
1 teelusikas veini hapet

Magusad õunad koorida, südamed välja, koored keeta väheses vees 10 minutit. Suhkur koore keedu vees keeta siirupiks. Siirupi juurde veini hape, lisada tükkideks lõigatud õunad, keeta vahtu riisudes läbipaistvaks. Tükid purki säada ja vedelik üle valada kuumalt.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Pirnid suhkrusüruupis

Pirnid koorida, õie ots välja lõigata, vars ära kaapida. Keeta väheses suhkruvees poolpehmeks, siis võtta 0,5 kg pirnide kohta 500 gr suhkrut, 2 kl vett. Veest ja suhkrust siirup, poolpehmed pirnid sisse ja keeta läbipaistvaks. Purki laduda ja leem üle valada palavalt.

[algusesse](#)

[põhiroad](#) · [pudrud](#) · [supid](#) · [küpsetised](#) · [magustoidud](#) · [hoidised](#)

Rohelised tomatid suhkru siirupis

Väikesed ühesuurused tomatid keeta vees pehmeks, siis nõrguma sõelale, seista teise päevani. 1 kg. tomatite kohta 600 gr. suhkurt. Keeta 1 kl. veega siirup. Lisada tomatid, 1 tükk kaneeli ja mõni nelk, keeta 10–15 minutit. Tomatid purki laduda. Vedelik keeta ja jahtunult üle valada. Tarvitada söökide kaunistamiseks.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Lüüva koogid

100 gr taimevõid,
50 gr suhkurt,
200 gr jahu

Või hõõruda vähe aega. Pärast lisada juure suhkur ja hõõruda vahule, lisada juure jahu ja segada taignaks ja taigen litsuda õhukeselt lauale ja lõigata kujud välja – küpsetada ahjus helekollaseks.

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Muredad leivad

100 gr taimevõid,
40 gr suhkurt,
50 gr kartulijahu,
100 gr saia jahu

Või ja suhkur vahule hõõruda, lisada saia jahu ja taignaks segada, siis lauale ja õhukeseks litsuda, välja vormida ja ahjus küpsetada kollaseks.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Munakringlid

3 muna,
200 gr suhkurt,
2 tetsiltr piima - $\frac{3}{4}$ tassi,
0,5 teel soodat,
450 gr jahu (1 kl 160 gr)

Munad hõõruda suhkruga vahule, segades piimas sulatatud soodaga, siis jahu, et paras taigen saab. Rullida lauale ribadeks ja teha kringlid. Küpsetada ahjus helekollaseks.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Ingliskoogid

250 gr jahu,
1,5 teelusikat
küpsisepulbrit,
40 gr taimevõid,
1 muna,
0,5 teel. soola,
3 teel. suhkurt,
3 supils. piima

Taimevõi hõõrudes segada muna, maitseained, piim ja jahuga segatud küpsise pulber. Rullida taigen välja 0,5 sm paksuselt. Lõigata rattad 10 cm läbimõõduga. Lõigata ristid pääle. Plaadile küpsetades helekollaseks. Pärast murda lahti.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Martsipaan

25 gr magusaid mandleid,
50 gr tuhksuhkurt,
1 teel. tuhksuhkurt

Suhkur hõõruda peeneks, lisada riivitud mandlid. Tampida läbi, lisada munavalget, selles vormida mitmesugused kujud.

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Maasikaoogid

200 gr taimevõid,
100 gr suhkurt,
1 muna,
400–500 gr jahu

Või hõõruda suhkruga vahule, siis muna hulka, siis vahule lüüa. Jahu sekka, käega õhukeselt lauale rullida. Võtta ümmargused suuremad ja vähemad, väikestele auk sisse, väikesed suurtele pääle tõsta ja augu sisse moos panna. Moosiga ühes küpsetada hele kollaseks.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Vaarikapätsid

100 gr taimevõid,
100 gr suhkurt,
1 muna,
0,5 klaasi hapukoort ehk
rõõska piima,
1 teel küpsisepulvert,
400–500 gr jahu,
0,5 kl vaarikakeedist

Valmistada taigen. Teha taignast suur rull, otsast lõigata tükk ja ümmarguseks rullida ja auk sisse. Augu sisse moos ja ahjus küpsetada. Või suhkruga vahule, siis muna vahule, siis lisaained.

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Munapätsid

5 muna,
250 gr suhkurt, pool
sidruni koort,
75 gr sõre jahu,
50 gr kartulijahu,
noa otsa täis taimevõid

Munad pottis lahti kloppida, suhkur juurde, kloppida väikesel tulel vahule, segada kartuli jahu ja jahu ja riivitud sidruni koor ja sulavõi. Panna 2 teelusikaga väikesed koogid pannile, külma võiga määritud. Kuumas ahjus küpsetada helekollaseks. Päält matt kobe kook.

[algusesse](#)

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Soome kohvi leivad

200 gr taimevõid,
200 gr jahu,
2 supilusikat suhkurt,
6 mõru mandlit,
12 magusat mandlit,
1 munavalge

Taimevõi segada jahu ja suhkruga ja peeneks hakitud mõru mandlitega sinna sisse. Tainast veeretada mõne pikkused pulgakesed, veeretada munavalges peenestatud mandleis ja suhkru segus. Küpsetada määratud plaadil helekollaseks.

[algusesse](#)

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Varmi kook

150 gr taimevõid,
200 gr suhkurt,
4 muna,
0,5 kl piima,
1,5 teel küpsisepulbrit,
300–400 gr jahu

Taimevõi suhkruga vahule, munad ükshaaval sinna juurde ja ka vahule segada piim, jahud ja küpsise pulber. Panna võiga määritud ja jahuga üle raputatud vormile, küpsetada $\frac{3}{4}$ tundi. (Puutikuga katsuda).

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Marmor kook

200 gr taimevõid,
5 muna,
1 kl piima,
500 gr jahu,
200 gr suhkurt,
3 supil kakao,
3 teel küpsise pulber,
vaniliini

Või suhkruga vahule ja kollased ka, osa suhkruga segada piim, jahud, vaniliin, küpsetuspulver ja munavalged. Võiga määratud vormi $\frac{1}{3}$ sellest taignast – panna pääle $\frac{1}{3}$ taigen, kus on segatud kakao ja lõpuks $\frac{1}{3}$ taigen. Ja küpsetada küpseks katsudes puutikuga.

algusesse

põhiroad · pudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Põhiroad

Praetud kana

Kapsarullid

Neerud kartulitega

Lambaliha sibula ja mädarõikaga

Värskekapsavorm kalaga

Täidetud räimed

Kalakotletid

Beefsteak

Nuudlid vasikaneeru lõigetega

Heeringakaste

Soolaräimekaste

Seenekaste

Hapukurgikaste

Maksakaste

Sibulakaste

Moorpraad vasikalihast

Rull heeringad

Marineeritud silgud

Sea karbonaad

Hapukapsa ja kartulivorm

Silgud koore ja munakastega

Heeringa kaviaar

Aedvilja vorm

Vasikapraad

Ühepajatoit lihaga

Ühepajatoit kõrvitsast

algusesse

Aiavilja munad

Silgu ja kartula vormi juurde –

porgandi salat

Täidetud munad

Herne kotletid

Hapukapsa ja frikadelli vorm

Stroganov

Täidetud kartulad

Täidetud kartulate juurde –

hautatud peedid

Kaalika kotletid

Päevalill

põhiroad · puudrud · **supid** · küpsetised · magustoidud · hoidised

Supid

Kartulisupp keelega

Sibulasupp veiniga

Sibulasupp koore ja juustuga

Peedisupp

Neerusupp

Vasikaliha supp

Kartulisupp munaga

Kaerahelbe supp

Tangu, kaali ja kartulasupp piimaga

algusesse

põhiroad · puhud · supid · **küpsetised** · magustoidud · hoidised

Küpsetised

Vene kapsapirukad

Liiva koogid

Muredad leivad

Munakringlid

Ingliskoogid

Martsipaan

Moosikoogid

Vaarikapätsid

Munapätsid

Soome kohvi leivad

Vormi kook

algusesse

põhiroad · pudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Pudrud

Hernepuder

Kaalika püree

Rukkijahu puder

Herne püree

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Magustoidud

Tangusupp õunte ja ploomidega

Sidroni supp

Sameti supp

algusesse

põhiroad · puhud · supid · küpsetised · magustoidud · **hoidised**

Hoidised

Kõrvitsa salat

Sõstra salat

Oa salat

Magushapud kaalid - kaali salat

Segu salat

Õuna salat

Lillakapsa salat

Rohelise tomati salat

Seene salat

Punase tomati salat

Sibula salat

Sinepi kurgid

Pirni salat

Sinepi pirnid

Ploomi salat

Pohla ja porgandisalat

Seened äädika ja võiga

Rohelise tomati lõigud

Porgandi ja lillkapsa salat

Pipra kurgid

Äädika seened

Õuna võie

Pohla ja õuna võie

Õuna ja kaalika võie

Sõstra moos

Õuna moos

Põldmarja moos

Põldmarja keedis

Mustsõstra keedis

Sõstra sült

Õuna tarretis

Põldmarja tarretis

Õuna keedis

Pirnid suhkru siirupis

Rohelised tomatid suhkru siirupis

algusesse

põhiroad · puudrud · supid · küpsetised · magustoidud · hoidised

Koduperenaiste kogutud retseptid

Retseptides leiduvad mõõtühikud ja lühendid on 1920-1930 aastatele omased.

Tekstide ümberkirjutamisel säilitasime võimalikult originaalilähedast kirjapilti.