

Rubriigis annab kogenud köögi-toimetaja ja kokaraamatute autor Lia Virkus uusi ideid, mida just sel kuul tasub ellu viia.

TEKST JA RETSEPT LIA VIRKUS / FOTOD JAAN HEINMAA

SÄÄSTES LOODUST



BALBIINO UUES KUUES

Eesti suurim jäätisetootja Balbiino töötab koos Estikoga välja unikaalse jäätisepakendi, millest 50% on valmistatud töödeldud materjalist. Esimeste pääsukestena jõuavad väiksema jalajäljega pakendis müügile **Onu Eskimo koonus-, topsi- ja pulgajäätised**. Tulevikus on plaan panna loodusäästlikumasse ümbrisesse kõik Balbiino impulsstooted.

hooaeg

HOOAJA RETSEPT

JAANIPÄEVA MAASIKAPAVLOVA SIDRUNIKREEMIGA



Keegi ei suuda vastu panna suviselt kergele magushapukale maasikapavlovale. Beseepõhja ja sidrunikreemi saad valmis teha juba päev-paar varem, nii läheb tordi kokkupanek üks-kaks-kolm! Soovi korral sega munavahu hulka enne bese ahjupanekut 50 g sulatatud šokolaadi, siis saad siiruvirulise šokolaadise beseepõhja.

KAHEKSALE KUNI KÜMMNELE

Beseepõhi:

- > 4 munavalget
- > 2 dl suhkrut
- > 1 tl veiniäädikat
- > 1 sl maisitärklis
- > 50 g sulatatud šokolaadi

Sidrunikreem:

- > 2 sidrunit
- > 2 dl suhkrut
- > 4 munakollast
- > 75 g võid
- > 1 sl maisitärklis

Kate:

- > 4 dl vahukoort
- > 1 sl vanillsuhkrut
- > maasikaid
- > jämedalt hakitud pistaatsiapähkleid
- > värskeid mündilehti

Beseepõhi:

vahusta munavalged tugevaks vahuks, lisa vähehaaval suhkur vahustamist jätkates, kuni saad tugeva läikiva vahu. Lisa äädikas ja maisitärklis ning sega. Nirista soovi korral ettevaatlikult segades hulka sulatatud šokolaadi.

Joonista küpsetuspaberile 24–26 cm ring ja laota munavalgevaht sinna peale. Küpseta ahjus 120 kraadi juures 1 tund ja 15 minutit, lülita ahi välja ja lase ahju järelkuumuses kuivada paar tundi.

**Sidrunikreem:** riivi kahelt pestud sidrunilt koor peene riiviga ja pressi välja mahl. Kuumuta pliidi peal potis munakollased, suhkur, maisitärklis, sidrunimahl ja koor vispliga pidevalt segades paksenemiseni. Sulata segades hulka või. Jäta jahtuma. Pane purki ja tõsta külmkappi lõplikuks jahtuma.

Tõsta jahtunud bese alusele, määri peale sidrunikreem ja vanillsuhkruga vahustatud koor. Kaunista poolitatud värskeid maasikatega, puista üle hakitud pistaatsiapähklite ja mündilehtedega.



TORE LEID

HEA ALGUS PÄEVALE

Soovid vaheldust oma igapäevasele hommikukohvile? **Handgummee** väiketootjate kohviõad kuuest paigast maailmas aitavad sind! Valikus on **Peruust, Mehhikost, Etiopias, Costa Ricast, Kilimanjarost ja Colombias** pärit oad. Kohvitaimed on kasvatatud väetisevabalt, pakenditel BIO märk. Kohviube röstitakse Põhja-Itaalias, kus neid kuumutatakse 200–240 °C juures 18–22 minutit, mis annab ubadele puhta puuviljase lõhna, pehme järelmaitse ja vähese happesuse.

KUU RAAMAT

RAGNE VÄRK  
"MINU MAGUS  
KÖÖK. KOOGID –  
LIHTSAD JA  
KÜPSETAMATA"



Suvel ei taha palju pliidi taga aega veeta, head kooki sooviks aga küll! Tuntud koogimeistri uuest raamatust leiad 45 küpsetamata koogi retsepti, mille valmistamiseks kulub ligikaudu 30 minutit, ilma et sul ahju oleks vaja kasutada. Igaüks peaks koogiteoga hakkama saama – nii need, kel juba omajagu kogemusi, kui ka need, kes koogimaailmaga alles tutvust teevad.

UUDIS



## KANALIHA GRILLILE!

2021. aasta parimaks toiduaineks tunnustatud uudses keskkonnasäästlikus pakendis hakkliha tootja **Maks & Moorits** laiendas oma sortimenti, tuues turule ka kanalihast grilltooted. Valikust leiad nii **grillvorstid**, **šašlõkid**, kana kintsulihast tehtud **toorvorstikesed** kui ka **kanafilee** jogurti- ja karulaugumarinaadis. Kõiki uudistooteid iseloomustavad väiksem rasvasisaldus, tervislikkus ja mugavus.



TASUB MEKKIDA

## LIMPS ILMA SUHKRUTA

**Tori Siidritalu** üllatab uute naturaalsete limonaadidega, mis sobivad hästi suvisele peolauale. Paljudele juba tuttav naturaalne limonaad **Vurts** õunamahla, maasikate ja hibiskusega on saanud endale toreka kaaslaste – **limonaadi**, mis on tehtud **õunamahlast, metsmustikatest ja lavendlist**. Mõlemad on ilma lisatud suhkruga ja kunstlike lisaaineteta, mis teeb neist tervislikud joogid, millega tasub janu kustutada nii suurte kui ka väikestele.

HEA IDEE



## ROMANTIKAT LOODUSES?

Mõnus piknik looduses rahustab meelt ja ravib rutiini. Võta kaasa kallim, armas sõber või hea kolleeg ja luba endale natuke luksust. Selle asemel et ise pool päeva köögis vaaritada ja karbikesi kaasa pakkida, tule vaid kohale ja lase end teenindada. Pikniku menüü vastab kliendi soovidele, see koosneb hoolega valitud toorainest ja armastusega valmistatud toidust. **Romantikadisainer Merit Boeijkens** pakub rutiinivaba fantaasiatoitu, disainides romantika su jaoks parajasse kuube! 🍷