

**Riin Ehin, Madis Peil, Aro Kütt**

# **Meie küla kokaraamat**

Värati 2009

**Koostajad:** Riin Ehin, Madis Peil, Aro Kütt

**Retseptid:** Riin Ehin, Madis Peil, Aro Kütt,  
Varje Kütt, Rein Kütt

**Otseemalt või kaudsemalt aitasid kaasa**

(tähestikulises järjestuses):

Helja Ehin, Tiina Ehin, Olle Horm,  
Mart Parv, Viia Parv, Ingrid Peil, Kristjan Peil,  
Margus Peil, Epp Tuisk, Katrin Velleste,  
Raul Velleste

**Fotod:** Madis Peil, Riin Ehin, Aro Kütt,  
Olle Horm, Ingrid Peil

**Kujundus:** Argo Sieger

© **Värati arenduse OÜ**

Värati küla, Tõstamaa vald, 88120 Pärnumaa

info@varati.ee

www.varati.ee

**Turundus ja müük:** Pandekt OÜ

Merivälja tee 5-E206, 11911 Tallinn

info@pandekt.ee

www.pandekt.ee

ISBN: 978-9949-18-424-8



# Sisukord

<b>SISSEJUHATUS</b> .....	5
---------------------------	---

## HOMMIKUSÖÖGID

Herkulapuder õunte ja vahtrasiirupiga .....	10
Herkulapudru pannkoogid.....	11
Varje pannkoogid.....	12
Rukkijahu pannkoogid .....	13
Väikesed omletid .....	15
Auguga sai .....	16
Õhuline maapiimaomlett .....	18
Isetehtud müsli .....	20
Tatrapuder praetud sibula ja küüslauguga .....	21

## LEIB JA SAI

Varje koduleib .....	26
Vanaaegsed köömnepükklid.....	28

## EELROAD JA SUUPISTED

Värati pesto .....	34
Maailma kõige maitsvam taim .....	35
Vitamiinisalad .....	36
Salat päevalilleseemnete ja parmesaaniga .....	37
Haugimari .....	38
Reinu siiaakiline .....	39
Varje delikatessräimed .....	40
Kuivatatud räimed .....	41
Ingveriräimed.....	42

Grillitud räimed .....	43
Karpkala tarretises .....	46
Praetud hõbekoger marinaadis .....	46
Linaskinaha tšipsid .....	47
Aro suitsuangerjas marinaadis.....	48
Riini marineeritud angerjas .....	49
Värati kogreribi marinaadis .....	50
Rõstitud lavašš .....	52
Kamaratikud .....	53
Metskitse sisefilee .....	54
Pohla chutney .....	54
Punase sõstra chutney .....	55
Singivõileib .....	55
Üleküpsetatud peedid .....	56

## SEENE- JA TAIMETOIDUD

Sirmikušnitslid.....	62
Sirmikutega täidetud paprikad ja tomatid .....	64
Tatrapudru ja grillitud aedviljaga täidetud tomatid .....	66
Ilmalihata kotletid .....	67

## SUPID

Tomatisupp .....	73
Nõgesesupp.....	74
Päikesepaiste supp .....	76
Ahvenasupp .....	78
Supp karpkalast .....	80

Koorene räimesupp .....	81
Seenesupp .....	82
Kukeseene seljanka .....	84
Borš .....	86
Hartšoo .....	88
Hernesupp suitsutatud lambajalaga .....	89
Hanepuljong .....	90

## PASTA

Pasta keetmine .....	96
Ilus aedviljapasta .....	97
Kevadine pasta .....	98
Pasta suitsukana kastmega .....	99
Väga lihtne pasta lihapallidega .....	100
Pasta mittemillestki .....	101
Pasta spinati ja sidrunimahlaga .....	103

## KALA

Keeduräim .....	108
Praeräim .....	109
Räim tomatis .....	110
Grillitud angerjas .....	111
Linask juustuga .....	113
Kotlet hõbekogrest .....	114
Ahjusiig .....	115
Ahjulõhe .....	116

## LINNUD

Kana lõkkepotis .....	122
Metspardid ja -hane pajaroog punase veini kastmes .....	124

Hiina söök .....	128
Hanepraad .....	130

## LIHA

Šaslökk .....	136
Kebab .....	138
Praetud lambamaks ja lambasüda .....	139
Guljašš lambalihast .....	140
Kogu tõe suitsulambajalast .....	142
Pilaff .....	144
Mardi pikitud lambajalg .....	146
Röövlipraad .....	148
Azuu .....	150
Oltsi potiliha .....	152
Suitsuahju tõsine väärkasutamine .....	153

## MAGUSTOIDUD

Maasika-vahukooretort .....	158
Kaerahelbe küpsised .....	159
Kuninganna kohupiimatort .....	160
Vaarika-kohupiima kreem .....	162
Rootsi kook .....	163
Siilitort .....	165
Piparkoogi tiramisü .....	166

## JOOGID

Kevadine verepuhastaja .....	172
Suvine õlleasendaja .....	173
Sügisene tervisetooja .....	174
Glögi värsketest jõhvikatest .....	175

# Sissejuhatus

**M**is Te arvate, mis on iga raamatu kõige igavam osa, mis reeglina vahele jäetakse? Tundub, et see on sissejuhatus. Tavaliselt ei ole sissejuhatus tarvilik mitte lugejale, vaid raamatu autoritele, kes peavad vajalikuks selgitada, miks nad teisi inimesi selle raamatuga vaevavad ja avaldavad üksiti tänu kõigile, keda nad tunnevad. Olgem ausad, see on kokkuvõttes väga hale.

Seega, ainus vähegi hea sissejuhatus on lühike sissejuhatus. Ja kui Te ka selle lugemata jätate, siis mitte keegi ei ole solvunud.

Niisiis, sissejuhatuses, me kõik oleme lühemat või pikemat aega elanud-suvitanud Värati nimelises rannakülas Tõstamaa lähedal ja seal ka väga palju süüa teinud.

Pärnu Postimees on ühes oma surematu artiklis nimetanud Väratit „kohaks maailma lõpus“. Seal käsitletakse meie koduküla kui üht bussipeatust kruusatee lõpus keset lagunevaid maju ja kummalisi inimesi. Paraku ei ole kiirvisiidil võimalik tähele panna kõige olulisemat – elustiili. Koht „maailma lõpus“ on ju tõeline kingitus iseendale, kui vaid oskad selle kingitusega õigesti ringi käia.

Kahjuks ei saa me teistele edasi anda Värati rahu ja looduslähedust, aga me saame jagada retsepte, mis on seal tekkinud või uuesti meelde tulnud. Uskuge, need retseptid on kümneid kui mitte sadu kordi järele proovitud ning oma ajaloo jooksul just õigesse mõõtu lihvitud.

Täiesti teadlikult ei ole me retsepte vägisi ühtsesse vormi surunud. Igaühel meist on oma väljenduslaad. See, kuidas oma toidust räägitakse, on ju ka väga oluline.

Tundlikke meeli soovides,  
**Riin, Madis, Aro, Varje ja Rein**



Riin



Madis



Aro



Varje



Rein





Kõik, kes on linnas elanud ja pidanud seal tööl käima, tõenäoliselt teavad, et hommikusöögid kipuvad vahele jääma. Väga erinevatel põhjustel. Aga lõpptulemus on igal juhul ebatervislik ja kurb. Samas, kui on vähegi aega, on hommikusöök kõige nauditavam söögikord üldse. Allpool mõningad Väratis elujõudu andvad retseptid.





HOMMIKUSÖÖGI

# Auguga sai



**See retsept on pärit Prantsusmaalt, kus tal üks ütlemata peenike nimi on. Aga meie peres kutsutakse seda maakeeli „auguga saiaks“.**

*Millegipärast meenub see toit lastele just sügishooajal, natuke enne seda, kui päriselt külmaks läheb. Ja ka kevadel lume sulamise aegu. Nii et kui uskuda laste oskusesse õiget toitu valida, võiks seda soovitada just n.ö. üleminekuaja hommikusöögiks.*

**V**alid oma klaaside hulgast sellise suudme diameetriga isendi, millega röstsaiast kena rõnga välja saad lõigata ilma koorikut katki tegemata. Lõikad kõigil saiadel klaasiga keskelt ringi välja. Tirtsutad pannile õli ja lased

## KOOSTISOSAD:

- 5 viilu nelinurkset röstiaia (aga ei rösti)
- 5 muna
- 150 g riivjuustu
- Praadimiseks õli
- Soola
- Pipart
- Serveerimiseks murulauku või tilli

kuumaks. Paned pannile nii palju auguga saiu, kui mahub (tavaliselt 2-3) ja nende vahele sokutad ka saiadest välja lõigatud rõngad. Lööd ettevaalikult iga saia sisse



ühe muna. Püüad rebu mitte katki teha. Praed minutikese keskmisel kuumusel, kuni on näha, et munavalge hakkab tasapisi hüübima. Kui muna on nii küps, et saad pannilabidaga saiaviilu koos munaga teist pidi keerata, siis teed seda. Jällegi – püüad rebu mitte katki teha. Vahel ikka juhtub munakollane laiali valguma, aga sellest pole midagi. Paned munale peale kergelt pruunistatud



saiaringi ja riputat üle riivjuustuga. Nüüd paned pannile mõneks minutiks kaane peale ja ootad, kuni juust on sulanud. Siis pakud.

Serveerimisel riputat üle tilli või murulauguga ja pakud juurde tomateid või muud värsket salatit.

Ideaalne tulemus on selline, kus munavalge on hüübinud, kollane vedel, juust sulanud ja sai ei ole kõige selle

juures ära kõrbenud. Aga ka muud variandid on maitavad. Kes ei armasta vedelat muna, peaks praadima natuke kauem ja madalama temperatuuri juures.

Kui sööjaid on rohkem, kui korraga saiu pannile mahub (meil näiteks 5), siis esimesed peaksid oma auguga saiad kohe ära sööma, mitte viisakalt teisi järgi ootama – munakollane kipub kuuma saia sees kiiresti hüübima.



# Õhuline maapiimaomlett



**Hommik. Oma perega või siis kahekümne külalisega.**

*Eile pannkooke tegime? Tegime! Täna saime naabertalu Varje käest uue karbitäie mune. Keedumuna või härjasilma teeme? No vot ei lubata kunagi teha – nõutakse omletti.*

## VAJA LÄHEB:

- Igale sööjale, ka suure isuga tegelasele, üks (maa)muna
- Munadega võrdses koguses (maa)piima
- Sinki, kõige parem on seekord õhukeseks viilutatud poesink, mille lõikad veel ribadeks
- Sibulat, mis on lõigatud õhukesteks viilakateks ja viilakad lammutatud rõngasteks
- Riivjuustu
- Tõenäoliselt mitut panni. Ühele kesksuurele pannile mahub maksimaalselt neljamunaomlett, rohkemat ei tohi sinna toppida.
- Soola ja pipart



**Etapp 1**

Löö vajalik kogus mune suurde kaussi lahti ja sega kergelt.  
 Vala kaussi piima samapalju, kui seal on munamassi. Just nimelt samapalju, mitte lihtsalt mingi tühine sorts.  
 Sega kahvliga mõõdukas tempos, aga ära mingil juhul vahtu löö.  
 Lisa tunde järgi soola ja sega veel veidi.  
 Pane lauaservale ootama.

**Etapp 2**

Pane pann pliidile ja aja sorts õli kuumaks. Pliit maksimumkuumusel.  
 Prae õlis singiribasid ja sibularõngaid niikaua, kuni sink on veidi värvust võtnud ja sibul klaasjas. Ära sibulat jumala eest pruuniks lase.  
 Vala singile-sibulale otsa muna-piimasegu, loe viiekümneni ja keera pliidi kuumus maha. Pannile kaas peale.  
 Oota  
 Riivi ära juust.  
 Oota veel.

**Etapp 3**

Kui omletimass hakkab kergelt taहनema, kontrolli, ega põhi ei kõrbe. Selleks loksuta õrna käega panni. Arvesta, et niivõrd suure piimasisaldusega omletimass on palju õrnem sellest, kuhu on pandud vett, jahu ja muud säärast. Seetõttu on õrnus hädavajalik. Loodetavasti on servad ikka panni küljest

korralikult lahti ja ka keskkohat pole kinni kõrbenud  
 Tõsta pannilabidaga omleti üks serv üles ja kalluta panni nii, et vedel pealisosa voolaks omleti alla  
 Tee sama ka teise servaga. Kaas kindlasti pannile kähku peale tagasi.  
 Oota  
 Hurjuta neid, kes väidavad, et nende ema või ämma tehtud omlett saab küll kiiremini valmis  
 Oota veel.

**Etapp 4**

Taba osavalt hetk, kus omleti pealispind on peaaegu hüübinud – panni raputades või kallutades liigub veel, aga voolama enam ei hakka.  
 Kata omleti pind ohtra riivjuustuga  
 Keera tuli panni alt ära ja kata pann taas kaanega  
 Oota veel paar minutit, tõsta pannikaant ja nõruta sinna kondenseerunud vesi üle omleti laiiali. Raputa panni ÕRNALT ja veendu, et omlett on ikka põhja küljest lahti. Vajadusel aita veidi pannilabidaga.  
 Keera kõige peale paar ringi musta pipart ja pane kaas tagasi.  
 Hüüa seltskond sööma

Järeldämkus:

Kui omleti aluspind siiski veidi kõrbenema läks, süüdistä valjuhäälselt viletsat panni. Tuleviku jaoks äga pane kõrva taha fakt, et pliit oli liiga kuum ja ise olid veidi kannatamatu.

