

# Puder praekartuli asemel

Olen oma pere tasapisi harjutanud vahetevahel ka putrusid sööma. Lisandid valib igauks oma maitse järgi. Mõni joob rõoska piima, teine keefirit. Vahel on pudru kõrvale rammusat koorekastet ja vorsti pakkuda, teinekord piisab lihtsast võisilmast.

## ODRAJAHU-KARTULIPUDER

1 l kooritud kartuli lõike

1½ l vett

odrajahu

soola

Pange kartullilõigud kuuma veega keema. Kui need on pehmed, ärge valage keeduvett ära, vaid lisage maitsestamiseks soola ning tampige viilud pudrunuiaga katki. Saadud vedelale püreele lisage nii palju jahu, et tuleks paraja paksusega puder. Hoidke seda tasasel tulel veel umbes 30 minutit.

## TANGUPUDER KAALIKATEGA

Üks keskmine kaalikas (ca 600 g)

1 kl odratangu

3–4 kl vett

soola

musta jahvatatud pipart

soovi korral muskaatpähklit

Lõigake kooritud kaalikas kuubikuteks ja pange koos tangudega keema, maitsestage

soolaga. Keetke kuni 10 minutit ägedamal tulel, seejärel hautage tasasel tulel, kuni kõik pehme ning vesi ära auranud. Soovi korral lisage riivitud muskaatpähklit. Siis kloppige puder puulusikaga läbi.

## KAALIKAPUDER

1 kg kaalikaid

½ l vett

soola

½–1 kl kuuma piima

1 sl võid

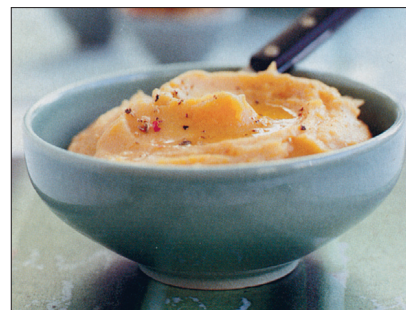
Lõigake kooritud kaalikad väikesteks tükkideks ja keetke soolaga maitsestatud vees pehmeks, tampige pudrunuiaga pudruks. Lisage kuum piim ning või, siis kloppige vahule.

## MANNAPUDER JÕHVIKATEGA

1 kl mannat

1 kl suhkrut

4 kl vett



REPRO

1 kl jõhvikaid

½ tl soola

Keetke ilma piimata, lisades ainult soola, veest ja mannast puder. Hõõruge toored jõhvikad suhkruga puruks ning segage kuuma pudru hulka. Paremini maitseb see toit külmalt ja muidugi piimaga.

INGE Läänemaalt

## KUIDAS KASUTADA

# Worcestershire'i kaste

Worcestershire'i kaste pole tegelikult kaste, vaid vedel maitseaine. Tööstuslikult valmistatakse seda 1837. aastast – pea pool sajandit kauem kui ketšupit.

Tegu on võrtsika kääritatud kastmega, mis sisaldab kala – anšoovist. Kuigi kääritatud kalakaste oli tuntud juba kreeka-rooma köögis, on Worcestershire'i kaste siiski üks paljust Briti India-kontakti pärandaist.

Kaste pärineb ajast, kui Worcesteri linna elanik lord Sandys saabus tagasi oma kuberneritöölt Bengalisse. Ta oli toonud kaasa India retsepti ning palus kohalikke keemikuid John Lead ja William Perrinsit endale selle järgi kaste valmistada. Tulemus maitse nii kohutavalt, et valmistajad viisid selle keldrisse. Mitu kuud hiljem nad taasavastasid kastme, mekkisid uuesti ning leidsid, et see oli vahepeal meeldivalt “küpsenud”.

Sama retsepti järgi valmistatakse Worcestershire'i kastet tänini, jättes selle tammevaadidesse mitmeks kuuks käärima. Retsepti peensusi hoitakse avalikkuse eest saladuses.

Koostisosad on siiski teada. Pildil olevasse kastmesse kuuluvad etiketi järgi: linnaseädikas, melass, sojaekstrakt, pruun suhkur, sidrunimahla, värvaine karamell, anšoovis, tamarind, glükosiirup, võrtsi- ja ürdiekstraktid, ürdid. Mujal on Worcestershire'i kastme koostisosadena nimetatud veel küüslauku, nelki, tsillipipart, fruktoosiirupit, sibulat.

Worcestershire'i kastet kasutatakse sageli Caesari salatid ja prae kõrvale. Veel sobib sellega maitsestada juustutoite, vorste, burgereid, *chili con carne*'i, Verise Mary kokteile, mitmesugust liha ja kala, suppe, köögiviljaroogasid.

Kaste mängib märkimisväärset osa lääne mõjutustega Aasia piirkondade köögis.

Kes pole Worcestershire'i kastet varem proovinud, võiks alustada väikes-



VIVIKA VESKI

te kogustega – mitte rohkem kui pool teelusikatäit korraga.

VIVIKA VESKI

Allikad: Wikipedia, [www.recipezaar.com](http://www.recipezaar.com), [www.recipes4us.co.uk](http://www.recipes4us.co.uk)