

Alameede 1.1.7.6 „Põhikooli ja gümnaasiumi riiklikele õppekavadele vastav üldharidus“

Projekt „Tehnoloogiaõpetuse õpetajate täienduskoolitus“, moodul A3

Kodunduse töötuba

Põltsamaa Ühisgümnaasium

03. jaanuar 2013

Eve Oro, Põltsamaa Ühisgümnaasiumi pedagoog- metoodik



PIDUSAI TOORJUUSTUGLASUURIGA

Rikkaliku kaneeli-suhkru-või-täidisega kaneelirullidest kokku põimitud pidusai, mis on veidi pidulikumaks muudetud kreemja toorjuustu glasuuriga.

Tainas:

2,5 dl piima
25 g pärm
0,5 tl soola
1 dl suhkrut
1 tl vanillisuhkrut
7-8 dl jahu
100 g pehmet võid

Täidis:

50 g võid
1 dl fariinsuhkrut
1,5 sl kaneeli

Glasuur:

50 g maitsestatamata toorjuustu
50 g pehmet võid
0,5 dl tuhksuhkrut
0,5 tl vanillisuhkrut
1 sl pressitud sidrunimahla

Valmistamine:

1. Sulata pärm paari lusika suhkruga.
2. Soojenda piim 37 °C -ni , lisa lahustatud pärm, sool, suhkur ja vanillisuhkur.
3. Sõelu jahu vähehaaval piimasegule juurde.
4. Lõpuks sõtku hulka pehme või. Jätka sõtkumist mõni minut, kuni tainas käte küljest lahti lööb.
5. Kata kauss rätikuga ja lase soojas kerkida u. 30 min.
6. Täidise jaoks sega omavahel pehme või, fariinisuhkur ja kaneel.
7. Glasuuri valmistamiseks sega kokku kõik glasuuriained, mikserda ühtlaseks kreemjaks massiks.
8. Pane ahi sooja 200 °C juurde.
9. Sõtku tainas alla ja tõsta kergelt jahuga ülepuistatud lauale. Sõtku veel veidi, rulli laiaks ja määri peale täidis.
10. Keera pikemast servast alates tihedalt rulli ja lõika 3-4 cm laiused tükid. Aseta rullid 24 cm ümmargusse koogivormi üksteise kõrvale.
11. Küpseta 200 °C juures 25 min. kuni on pealt kuldpruun.
12. Nirista glasuur ahjusoojale pidusaiale.



PESTORULLID

Lihtsalt valmiv itaaliapärase suupiste



- 150 g päiksekuivatatud tomateid
- 2 küüslauguküünt
- 60 g piinia- või seedriseemneid või india pähkleid
- 75 g riivitud parmesani juustu
- Oliiviõli
- Soola, pipart
- 500 g pärmilehttainast
- 150 g riivitud juustu
- 1 muna määrimiseks
- Seesamiseemneid peale raputamiseks



Valmistamine:

Pestokaste:

1. Haki küüslauk.
2. Lõika tomatid väiksemateks tükkideks.
3. Jahvata seemned või pähklid.
4. Riivi juust peene riiviga.
5. Pane kõik ained peale juustu köögikombaini või kannmikserisse ning purusta ühtlaseks massiks. Püreestamise käigus lisa õli.
6. Lisa juust käsitsi segades.
7. Maitsesta soola ja pipraga.

Pestorullid:

1. Pane ahi sooja 200° C, kata küpsetusplaat küpsetuspaberiga.
2. Rulli lehttainas ristkülikuks, määri sellele pestokaste, raputa üle riivjuustuga ja keera rulli.
3. Määri rull lahtiklopitud munaga ja raputa üle seesamiseemnetega.
4. Lõika rulli otsast 1 cm laiused viilud ja aseta küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile.
5. Küpseta 12-15 minutit.

POHLA KAREMELLIRULL



Pikantse maitsega talvine rulltort

Biskviitpõhi:

- 4 muna
- 1,5 dl suhkrut
- 4 sl nisujahu
- 4 sl kartulitärklist
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl vanillisuhkrut

Täidis:

- 4 dl pohli või jõhvikaid
- 1 sl suhkrut
- 2 dl 35% rööska koort
- 1 tl vanillisuhkrut
- 1 tl kaneeli

Karamellikaste:

- 1 dl 35% rööska koort
- 1 dl fariinisuhkrut
- 2 sl suhkrut
- 1 sl siirupit
- 1 tl võid
- 1 tl vanillisuhkrut



Valmistamine:

1. Eralda munakollased ja –valged ning vahusta suhkruga kohevaks vahuks.
2. Sõelu juurde omavahel segatud kuivained.
3. Kalla tainas küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja küpseta 225° C ahjus 7-8 minutit.
4. Kummuta põhi teisele, suhkruga ülepuistatud küpsetuspaberile jahtuma.
5. Püreesta pohlad ja maitsesta suhkruga.
6. Vahusta koor, lisa vanillisuhkur ja kaneel.
7. Määri jahtunud biskviitpõhjale esmalt pohlapüreed ja selle peale vahukoor.
8. Keera rulli ja küpsetuspaberisse ning hoia kuni serveerimiseni külmkapis, soovitatavalt vähemalt pool tundi kuni üleöö.
9. Karamellikastme valmistamiseks sega potis röösk koor, suhkrud ja siirup. Keeda keskmisel kuumusel 15-20 minutit, kuni kaste on veidi paksenenud. Tõsta tulelt, sega juurde või ja vanillisuhkur.
10. Lase karamellikastmel jahtuda, siis vala rulltordile. Kaunista pohladega.

TEXMEX PIRUKAD



Kartuli muretainas:

- 2 dl jahu
- 100 g võid
- 130 g keedetud kartuleid
- 1 sl külma vett
- 0,5 tl soola

Täidis:

- 300 g veisehackliha
- 1 spl toiduõli
- 1 sibul
- 2 küüslauguküünt
- 1 paprika
- 3 spl Santa Maria Taco maitseainesegu
- 1 dl mehhiko kastet või salsat
- 1 dl 20% hapukoort
- 2 tomatit
- 150 g riivitud juustu

Särtsakama maitse austajad võivad täidisesse lisada ka viilutatud punast tšillit või rohelisi jalopenosid



Valmistamine:

Kartuli-muretaigen

1. Riivi keedetud kartulid.
2. Pane köögikombaini jahu, riivitud kartulid, sool, tükeldatud külm või. Töötle ühtlaseks puruks.
3. Lisa lusikatäis külma vett ja sega kergelt läbi.
4. Suru tainas käte abil ühtlaseks palliks ning pane vähemalt pooleks tunniks külmkappi tahenema.

Täidis

1. Haki sibul ja küüslauk.
2. Tükelda paprika väikesteks kuubikuteks.
3. Pruunista pannil hakkliha, lisa hakitud sibul, küüslauk (tšilli) ja kuumuta kuni sibul on klaasjas.
4. Lisa Taco maitseainesegu, salsa, hapukoort kuumuta 2-3 min.
5. Lisa oad või mais, sega läbi.
6. Riivi juust.
7. Viiluta tomatid.

Pirukad

1. Puista lauale jahu, tee ka tainarull jahuga kokku. Rulli tainas ~3 mm paksuseks.
2. Lõika taignast klaasi- või tassiservaga välja 7- 8 cm diameetriga ringid.
3. Võita muffinivorm hoolikalt. Tõsta pirukapõhjad vormidesse.
4. Tõsta igasse vormi hakkliha täidist, selle peale pane riivjuust, kata tomativiiluga.
5. Küpseta ahjus 200 °C juures 15-20 minutit kuni pirukad on kuldpruunid.
6. Sama retsepti järgi võid küpsetada ka ühe suure piruka.

