

Kristina Efert
JÕULUD

30 teistmoodi
jõulurooga





Teistmoodi jõululaud

Jõulud on sulnis püha, millel on pikad traditsioonid. Tegemist on vastandiga suvisele jaanipäevale, sest jõuluaeg langeb kokku talvise pööripäevaga ning päikesevalgus hakkab taas pimedusest võitu saama. Seega on jõuluaeg olnud inimkonnale tähtis juba ammu enne seda, kui hakati lugu pidama kristlusest, ehk juba ammu enne Jeesuse sündi.

Jeesuse sünnipäeva tähistamisega lisandusid talvisele pööripäevale omad traditsioonid ning maailma eri paigus on rahvustel jõulude tähistamiseks välja kujunenud omad kombestikud ja sümbolid. Jõulud on ühtlasi ka püha, mis toob kirikusse inimesi, kes midu sealt kauge kaarega mööda käivad.

20. sajandil jalad alla saanud turumajanduslikus tarbimisühiskonnas on lisandunud ka jõulude kommertslik aspekt, kus rõhku pannakse kingitustele, kodu kaunistamisele ja heale toidule. Eri inimeste silmis on eri traditsioonide osatähtsus erinev – kes peab olulisimaks kinke ja kuuseehtimist, kes muistset talvepüha ja kes jõulujutlust. Seega on meil kõigil võimalus kujundada endale just sellised pühad, nagu me ise soovime. Ja ennekõike soovime me jõuluajal rahu ja vaikust ning jõululauale head ja maitsvat toitu.

Traditsioonilisteks toitudeks meie jõululaua on jäänud verivorstid ning seapraad ahjukartuli ja hapukapsastega, mistõttu tihhilugu arvatakse, et jõuluroad on ebatervislikud. Samuti on levinud arvamus, et jõulutoitude valmistamine on kulukas. Tegelikult aga on küsimus ju vaid tooraine valikus ja tarbitud kogustes.

Antud raamatu idee ongi pakkuda vaheldust juba nii tavapäraseks muutunud roogadele. Tõsi, needsamad vanad ja tuttavad, traditsioonilised komponendid leiata ka siit raamatust, aga pisut teises võtmes – meie eesmärk on välja pakkuda ideid, kuidas külalisi meeldivald jõulupidustuste käigus üllatada.

Üks mis kindel, jõulude ajal valmistavad inimesed ise kodus süüa algusest lõpuni rohkem kui ükskõik millisel teisel ajal aastas. Ja see on tore. Soovime jõule igasse päeva, sest head toitu endale ja oma külalistele ei pea pakkuma ainult pidupäeval!



Glögi

Neljale • VALMISTAMISAEG 25 MINUTIT

1 pudel (750 ml) kuiva punast veini
2 dl värskelt pressitud apelsinimahla
pöidlauurune jupp ingverit
1 õun | 4 kaneelipulka | 4 tähtaniisi
mõned nelgiterad | roosuhkrut, maitse järgi
apelsiniviile, serveerimiseks

Viiluta ingverijupp ja õun. Vala värskelt pressitud apelsinimahla keedupotti. Lisa kaneelipulgad, tähtaniis, mõned nelgiterad, maitse järgi suhkrut ning viilutatud ingver ja õun. Keeda 15 minutit, seejärel lisa punane vein ja aja uuesti keema. Serveeri kohe koos apelsiniviiludega.

PROOVI KA
KUIVA VALGE VEINI
VÕI SIIDRIGA!
MAGUSAMA VEINI
PUHUL JÄTA
SUHKUR
LISAMATA.



HANDMADE CHEESE

FROMAGE

5% Matieres grasses

• BLUE CHEESE

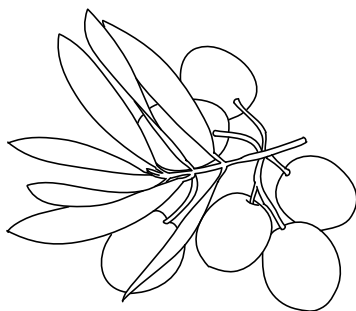
Oliivid juustutainas

--

20 tükki • VALMISTAMISAEG 15 MINUTIT
+ 1 TUND KÜLMKAPIS + 10 MINUTIT AHJUS

20 küüslaugu ja/või paprikaga täidetud oliivi
Tainas: 70 g jahu | 70 g võid | 60 g riivitud Cheddari juustu
30 g riivitud parmesani | 0,5 tl Tabascot

Sega kõik tainakomponendid elastseks tainaks, mähi tainapall toidukilesse ja aseta 30 minutiks külmkappi. Seejärel võta tainas külmast, tee käed kergelt jahuseks ning vormi iga oliivi ümber õhuke tainakiht, jälgides hoolikalt, et sellesse ei jääks pragusid. Kui kõik oliivid on tainasse mähitud, tõsta need veel 30 minutiks külmkappi. Seejärel kata ahjuplaat küpsetuspaberiga, tõsta sellele oliivid ning küpseta 200-kraadises ahjus umbes 10 minutit või kuni oliivipallid on kuldsed.





Datlisuupisted

--

10 tükki • VALMISTAMISAEG 20 MINUTIT

10 datlit | 3–4 peekoniriba | 40–50 g sinihallitusjuustu
sidrunimahla

Tee datlitele külje peale pikilõiked ja uurista kivid välja. Lõika peekoniribad parajateks tükkideks (nii et saaksid need datlite ümber keerata). Seejärel täida dattel sinihallitusjuustuga (suru sisse nii palju, kui mahub), keera peekoniriba ümber datli ja kinnita tikukestega. Lao datlid küpsetuspaberiga vooderdatud ahju-plaadile ja küpseta 200-kraadises ahjus 10 minutit või kuni peekon on krõbe. Enne serveerimist piserda peale veidike sidrunimahla.

ÜSNA MAGUS
SUUTÄIS!