

Kadi Sumberg

"Väga, väga hea leib tuli ahjust," ütleb SOS ema Maire, kes pärast Evelin Ilvese külaskäiku võtab ette tõsise leivateo.

Evelin Ilvese eelmise nädala külaskäik, mille käigus ta tegi koos Põltsamaa SOS emadega valmis leivataigna ja istutas aeda õunapuu, osutus tõeliseks inspiratsiooniks. "Kõigile, nii emadele kui lastele, maitses leib väga," ütles ema Maire. "Sõime kõik kolm leiba ära ja lapsed ütlesid, et nüüd hakkame ise ka leiba küpsetama."

"Leival oli suurepärase koduleiva maitse – ei olnud liiga kuiv ega hapu, kõike oli parasjagu. Mina tahan kindlasti proovida, hakkame lastega koos katsetama, kas meil tuleb sama hea leib kui Evelinil. Kõik asjad on meil olemas – sellest leivateost jäid alles nii juuretis kui lisandid," rääkis Maire, kes seni on küpsetanud rohkem kooke ja saiu. "Sain Evelinilt väga palju kasulikke nippe leiva tegemiseks."

Evelini Ilvese kingitud pereõunapuu, mis kannab tulevikus kolme erinevat sorti õunu, istutati laste ja täiskasvanute ühisel jõul maha. Ema Maire sõnul osutus puu õhtupoole päris populaarseks. "Lapsed käisid puud vaatamas ja isegi ennast pildistamas selle taustal."

Aitäh meie patroon Evelin Ilvesele ilusa ja koduse päeva eest Põltsamaal. SOS emadele ja lastele jääb see päev kauaks meelde. Õhtul sooja isetehtud leiba süües olid kõik lapsed ühel meelel, et leivaküpsetamine traditsioone tuleb jätkata.

Evelini retsepti põhjal ema Signe leivategemise retsept:

"Evelin rääkis meile, et kui taigna konsistents on õige, siis hakkab see helisema – ilus plurtsuv helin. Kuulasime ja nii oligi! Ja leiba peab tegema suure kiindumuse ja armastusega.

Leivategemiseks tuleb aega võtta."

Esimene päev: 1,5 l käesooja vett, 4-5 spl juuretist, 3 klaasi rukkijahu

Teine päev: 150-250 g fariinsuhkrut (vastavalt maitsele), 8 tl peent meresoola, 5 sl linaseemneid. Võib ka kanepiseemneid, kõrvitsaseemneid vms, 1,5-2 kg leivajahu (parim on täistera rukkijahu)

Aeg koos hapnemise ja kerkimisega 24-30 tundi. Ahjus küpsemise aeg 60-70 minutit

- Segage suures kausis juuretis sooja veega ning lisage täistera rukkijahu nii palju (umbes 2-3 klaasi), et tekib paks kört. Katke leivaanum kilega ning pange sooja kohta hapnema. Temperatuur peaks püsima 25 ja 28 kraadi vahel. Võite kausi lisaks pealt veel froteerätikuga katta. Ruumis ei tohi olla tuuletõmbust! Hea on leiba teha saunapäeval – õhtul panna leib sauna eesruumi toimetama.
- Järgmisel päeval, vähemalt 16 tundi hiljem, segage valmis leivatainas – alustage soolast, suhkrust ja poolest järgijäänud jahust. Enne seemnete lisamist võtke 4-6 spl juuretist järgmiseks leivateoks ja pange juuretis külmkappi kilekotti. Siis lisage juurde linaseemned ja teised seemned. Seejärel segage hulka jahu.
- Kui soovite õhulisemat leiba, kasutage vähem jahu, et tainas oleks päris pehme. Sõtkuda pole vaja, segage korralikult läbi ning tõstke suure lusikaga vormi.
- Sama oluline kui hapnemine, on ka leiva kerkimine. Retseptis toodud kogusest saab kolm leiba. Jagage tainas võiga määritud leivavormidesse, siluge pealt külma vette kastetud käega ning lükake näpuga sisse augukesed, et saaksite jälgida kerkimist. Pange vormid 3-5 tunniks paksu rätiku alla sooja ruumi kerkima. Kui taina hulk on kahekordistunud, võib küpsetama asuda.
- Soojendage ahi 250 kraadini, küpsetage selles kuumuses leibu 15-20 minutit (jälgige kooriku värvi). Kõrge kuumus teeb krõbeda kooriku. Keerake seejärel ahi 175 kraadile ja küpsetage veel 35-45 minutit.
- Kui leivad ahjust välja võtate, võite soovi korral kooriku värsket taluvõiga üle määrida. Siis on seda edaspidi kergem lõigata.

Artikkel SOS Lasteküla [veebilehel](#) .