

Evelin Ilveselt jõululauale

HELLE RAIDLA
FOTOD TIIT KOHA

Jõulude eel jagas presidentiproua meiega kahe küpsetise retsepti, mis mõlemad sobivad suurepäraselt ka jõululauale.

Jõululaupäeva õhtul istub perekond Ilveste Ärma talu pühadelaua taga vähemalt tosin inimest, aga lauda on tulnud katta ka rohkem kui paarikümnele, tunnistab presidentiproua. Loomulikult on laual traditsioonilised pühadetoitud: verivorstid, hapukapsas, praad, seened, piparkoogid. Kõik algusest lõpuni pereema enda tehtud. Muidugi ei puudu omatehtud leib, jõululeiva sisse lisab Evelin kuivatatud puuvilju ja rosinaid.

Vana-aastaõhtul, 31. detsembril aga katsetatakse Ärma maailma maitseid. „Valime ühe piirkonna, näiteks India, ja siis teeme sealseid toite,“ jutustab Evelin.

Ei ole enam kellelegi uudiseks, et meie presidentiprouale meeldib köögis toimetada. Äsja ilmus tema kokaraamat „Kingitud maitseid“.

„Mida kiirem on elu, seda paremini mõjub mulle köögis askeldamine.



**Evelin Ilvese jõulusoov:
Pühendage üksteisele
rohkem aega ja häid sõnu,
tehke rohkem asju
perega koos!
Häid jõule kõigile!**

Kokkamine on ju rahustav tegevus, köögist saan ma rahu, tasakaalu ja tervise. Kui panen köögis põlle ette, tuleb energia tagasi,“ räägib Evelin. Ta peab väga tähtsaks toidu kvaliteeti ja päritolu ning kasutab toiduvalmistamisel võimalikult palju isekasvatatud ja kohalikelt talumeestelt soetatut. Tõelise taluperenaisena tunneb ta uhkust, et Ärma talu aidad on täis omamaist kraami. „Meie oma maast pärit puhas toit on meile kõige parem,

ja eriti vajalik on see lastele,“ on Evelin Ilves veendunud.

Tema on kokkamise loomingulise mõnu üles leidnud, ja soovib seda teistelegi.

„Põhiline – kõike, mida teed, tee armastusega! Keskendu olulisele ja tegele sellega siis kogu südamest,“ rõhutab ta. Ja tunnistab, et enamus toite valmivad temalgi nii-öelda tunde järgi, mitte retseptist näpuga järke ajades.

Karaski retsepti sai Evelin oma vanaemalt ja eriti hästi maitseb see küüslauguga, presidendipere sööb karaskit vahel lausa leiva asemel. Tihti lisab Evelin karaskisse ka kliisid, nii saab see eriti tervislik.

VANAEMA VORMIKARASK

1 l hapupiima või keefirit (nt Nopri)
3 muna
3-4 küüslauguküünt
2-3 sl võid
1 tl meresoola
2 sl pruuni suhkrut
750-800 ml odrajahu (nt Veski-Mati)
2 tl söögisoodat
2 tl sidrunimahla

Kook, mille tegemine tundub väga töömahukas, valmib tegelikult vaid 20 minutiga ja see on tõesti uhke ja maitsev! Selle retsepti sai Evelin Ilves 2009. aastal Portugalist.

„Oli väga palav juulikuu päev ja ega keegi eriti süüa tahtnud. Aga polnud ju viisakas ära ka öelda... Meid viidi ühte kohaliku küla restorani, kus pakuti nii maitavat kooki, et isegi president tellis teise tüki juurde. Küsisin sealsetelt lahetelt kokkadelt retsepti kaasa, ja see osutus väga lihtsaks. Nüüd on sellest saanud meie pere lemmikkook!“

BOLO DE MERENGUE EHK BESEEKOOK KONDENSPIIMAGA

1 purk magusat kondenspiima
1 l piima
6 munakollast
2 tl maisitärklis
1 sl maisijahu
2 pakk Marie küpsiseid (võib kasutada ka Lotte vm küpsiseid)
1 kl kohvi

Besee:

6 munavalget
6 sl heledat roosuhkrut
3 sl seederännipähkleid või piinia-seemneid. Neid võib enne kuival kuumal pannil kergelt röstida.

Valmistamine

Haki küüslauk ja hauta võis madalal kuumusel õrnalt klaasjaks. Jäta jahtuma.

Sega munad soola ja suhkruga (ära vahusta!). Lisa hapupiim ning jahu ja sooda. Soodale tilguta sidrunimahla, nii neutraliseerid sooda kõrvalmaitse. Lisa tainasse ka võis hautatud küüslauk. Kalla segu võiga määratud leivavormi. Küpseta 200-kraadises ahjus tund aega.

Serveeri värsket taluvõi ja soolahelvestega. Sobib ka lihtsalt leiva asemel söömiseks.



Besee valmistamiseks lisa munavalgetele teelusikatäis peensusuhkrut ja vahusta mikseriga. Alusta vahustamist aeglaselt, tõsta tasapisi kiirust. Lisa munavalgetele ülejäänud suhkur ja vahusta suurel kiirusel, kuni mass muutub klaasjaks ja poorseks.

Valmistamine

Pane piim ja kondenspiim tulele, soojenda (ära keeda!), sega üksha-



Evelin Ilves tunnistab, et köögist saab ta rahu, tasakaalu ja tervise: „Kui panen köögis põlle ette, tuleb energia tagasi.“

val sisse munakollased ning maistärklis ja -jahu, kuumuta paksenemiseni. Mikserda segu saumikseriga või köögikombainis (soovi korral võib lisada 1 tl brändit, konjakit, Vana Tallinna, et muuta maitse tugevamaks).

Lao küpsetuspaberiga vooderdatud ümmarguse koogivormi kohvist korraaks läbi pistetud küpsistest põhi, selle peale kreemikiht; jätkkihtide ladumist vaheldumisi, kuni mõlemat jätkub (pealmiseks peab jääma kreemikiht). Kõige peale läheb besee, millesse on segatud seederännipähkleid. Raputa mõned pähklid kaunistuseks ka kõige peale. (Jõulude puhul võiks ju besee peale panna ka pohli või jõhvikaid,“ suhtub

Evelin Ilves taas retsepti loominguilisel.) Küpseta 175 kraadi juures 7-8 minutit, kuni besee tipud värvuvad kuldseks. Ongi valmis hõrgumast hõrk maius! Serveeri jahtunult.

Kuidas koogitegemine täpselt käis, vaadake 18. detsembri „Prillitoosist“.