

Mulgi vanaema, Marie odrakarask.

Minu emapoolne vanaema, Marie Ibrus (sünd. 1901, neiupõlvenimega Adamson), oli pärit Paistust. Minu vanaema Marie oli koloriitne tegelane ja talle meeldis süüa teha.

Olen seda päris paljudele inimestele edasi õpetanud - nii õpitubades kui seltskondlikel kooskokkamistel.

Mulgimaine odrakarask

Vaja läheb:

- 3 muna
- 5 dl hapupiima (petti või keefirit)
- 5 dl odrajahu
- 1 tl suhkrut
- 0,5 tl soola
- 1 tl soodat
- näpuotsatäis köömneid
- peotäis seemneid (nt päevalille-, kõrvitsa-, lina-, kanepiseemneid või nende segu)

Tee nii:

Klopi munad, hapupiim, sool ja suhkur segamini. Lisa jahu, sooda, maitse järgi köömneid ning sega ühtlaseks taignaks. Vala taigen küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja määri ühtlaselt laiali. Riputa peale linaseemneid või köömneid.

Küpseta 200-kraadises ahjus ca 20...25 minutit, kuni on pealt pruunika jume saanud.

Soojalt koos ürdi-munavõiga maitseb eriti hea...

Märkus:

Seemnete osas mäletan, et nõuka ajal oli saada vaid päevalilleaseemneid. Tänapäeval on võimalik olla loomingulisem.

Marie lapselaps

Riina Quak

2018 aasta