

## HAUTATUD LAMMAS (meie pere retsept mitmendat põlve)

Vajalik korraliku hautamispoti olemasolu. Minul on isegi pott pärandatud vanaemalt emale ja siis minule. Tänapäeval on saadaval mida kallimad seda paremad potid, tasub see kulutus korra teha.

Savipott on hea aga malmpott kannatab ka pliidi peal teha kui ahju ei ole, savi ja klaas seda ei kannata, samas savi hoiab söögi sooja hommikuni ahjus.

Sobivad kõik lamba tükid aga kondiga liha on kõige parem (koodid, ribad, sadul) tuleb teha parajad tükid, mis enam vähem ühe suurused, et korraga valmiks. Panna tükid potti ja vett kallata peaaegu täis. Lisada suuremad tükid sibulat, must terापipar (osaliselt võib asendada rose´pipra teradega, mis on mahedad nagu roosad kadakamarjad), kadakamarjad ise ka, loorberileht, köömned, sool. Huvitavamaks teeb asja sukaat (jahvatatud apelsini, mandariini koortest mina teen kohviveskiga kuivatatud koortest), ürtidest rosmariin, basiilik, apelsinipipar, küüslaugupipar (kui neid pole, siis võid musta jahvatatud pipart panna aga väga vähe) ka liha üldmaitseaine sobib (Santa Maria sarjast). Kõike seda ei pea lisama kui pole käepärast ka tavaline sool/pipar/loorber/sibul ajab asja ära. Soola ja pipraga ettevaatlik olla, ära ülearu ei pane. Juurde sobib kaalikas (viiludena) ja porgand (terve või pooleks) ja siis pott panna praeahju, kõige parem on puudega köetav pliit , ka tavaline ahi sobib muidugi ja elektripliidi oma parema puudusel. Hautamine võtab vähemalt 3 tundi, mida rohkem seda parem, jälgida, et vedelikku oleks piisavalt (kui vaja kalla vett juurde) ja maitse paras. Valmis on siis kui liha luu küljest lahti. Mina lasen leeme poolest saadik ära aurustuda, siis see osa lihast mis väljas tõmbab kergelt pruunikaks. Meie naisperel on veel selline nipp, et lisan algul potti köömneleiva viilud pooleks või neljaks lõigatuna, mõned, olenevalt poti suurusest, siis köömneid eraldi ei pane. Kui nüüd praad haudub, siis ka leib haudub peeneks ja teeb leemest paraja paksusega kastme.

LAMBA HAKKLIHAST saab kebabi, kotletti, pikkpoiss, hakklihakastet.

Hakklihaks sobib kõik pehme liha ja kasutatakse ära kõhuääred ja muud ribalad ja süda, keel võib ka minna sinna. Hakklihale lisan riivitud juustu (ei ole midagi paremat korralikust rasvasest Eesti Juustust), leotatud saia pigistan sisse natuke, ka sibula lasen masinast läbi koos lihaga, siis lõikan rikkalikult ürte, basiilik, petersell, rosmariin, mustsõstra lehed, till (need kõik võiks muidugi oma aias või aknalaual kasvada aga kuivatatult või sügavkülmast ajavad ka kuidagi asja ära). Maitsestan soola ja musta pipraga, apelsinipipra või küüslaugupipraga (pipraga ole muidugi ettevaatlik), ka hakkliha maitseaine ja liha üldmaitseaine sobivad (Santa Maria) ja selle kotletitaigna jätan seisma algul mõneks tunniks toatemperatuurile, siis külmkappi. Tõmban toidukile kausile ümber ja hea on kui seisab öö, ööpäeva või isegi kauem. Ise ma armastan ka toorelt seda tainast maitsta ja maitsta, sest ta kogubki maitset tasapisi laagerdudes ja oluline, et liha oleks kvaliteetne ja lamma terve. Seetõttu sööngi ainult oma kasvatatud lammast.

Kui peaks olema keedetud kartuleid järgi eelmisest päevast, siis need võib ka kotleti taignasse pigistada leotatud saia asemel. Väga hea on üleöö vees leos olnud tatar lisada. Tuleb jälgida, et lihamassi oleks ikka kõige rohkem, siis jääb õige maitse ja konsistents, kui näiteks juustu riivid liiga palju, siis see küpsemise ajal võib hakata kinni võtma panni külge. Kõik käib tunde ja kogemuse järgi, mis tasapisi tulevad kui oled juba mitu korda teinud seda rooga.

Enne küpsetamist võtan külmkapist soojenema taina. Küpsetan õlis panni peal. Enne vormin väiksemad kotletid ja pööran nisu või odrajahus pealt kokku.

Soojad kotletid on ideaalsed aga neid võib ka külmalt mitu päeva süüa. On veel üks nipp. Külmad kotletid pane grill resti vahele, kui muu on juba grillitud ja veel viimased söed jäänud ning lisa kadaka oksakesi, siis saad soojad kotletid, millel spetsiifiline kadaka maitse juures, uskumatu elamus.

Pakun siia veel ühe lihapalliretsepti: 500g lambahakkliha

50g peeneks jahvatatud kreeka pähkleid

2 väikest sibulat hakitult

2 küüslaugu küünt

1 muna

1 spl hapukoort või kreemjuust

2 spl inglise sinepit

Sool, tüümian, must pipar maitsestamiseks. Segada kõik kokku, vormi pallikesed, praadida õlis 10-12 min. Võid kasutada supi või kastme sees.

Lamba-seene pikkpoiss minu sõbrannalt lambakasvatajalt:

400g lambahakkliha sega 1dl riivsaia, haki sisse 1 sibul ja 3 küüslaugu küünt, maitsesta ürdisoolaga, kuivatatud piparmündi, tüümiani ja rosmariiniga, lisa 2 muna. Segatud taigen laota küpsetuspaberile 1 cm paksuseks, peale pane peenestatud seemed (sobivad soolatud jm. Seened) riivjuust. Keera rulli ja tõsta rull ahjuplaadile küpsetuspaberile. Küpseta 225 kraadises kuumuses pool tundi. Seened koos juustuga on hõivanud pikkpoisi südame, kõrvale sobib ahjukartul.

Hakklihakaste laste lemmik:

Tasub sügavkülma panna juba parajad 200-300 grammised portsud hakkliha, et siis oleks võimalik see välja võtta kiirelt sulatada kuumas vees ja kohe pannile visata. Algul lasta natuke omas mahlas haududa, soola võid kohe peale jahvatada, siis lisada õli ja pruunistada, kui on pool-valmis, siis jahvata natuke musta pipart ning hakitud sibul. Võib kasutada ka hakkliha - või liha üldmaitseainet. Kui pruun toon peal siis lisada natuke jahu, segada, pruunistada ja siis koor või piim ning ongi valmis. Kõrvale sobib nii kartul kui muu köögivili, riis, makaronid. Tõeline kiirtoit aga tervislik!

KEEDETUD LAMBALIHast teeme meie ühte norra rahvustoitu, mida kutsutakse ka poissmehe lambaroaks ja millega saab hakkama isegi see, kes muna praadida ei oska.

Panna keedupotti lambaliha tükid ( peopesa suurused) ja siis värske kapsa tükid, valada peale vesi, lisada sool ja terapipar. Lasta keeda vähemalt 40 min. Võib ka kauem. Kõrvale pakkuda keedetud kartul, see kokku on huvitav roog, mis pole supp ega praad, hästi lihtne ja täidab kõvasti kõhtu. Tavaline viga on, et teed seda liiga palju, 5 l potitäiest saab 10 inimest söönuks, jube hea talgutoit.

AHJUS KÜPSETATUD LAMBALIHA toidud on kõige erilisemad ja hõrgumad, mis lambalihast teha annab ja nõuavad juures valvamist. Ideaaltükid on karree (seljatükk), kintsud, abatükid, fileed. Seljatüki võid enne steikideks lõigata (ristilõigud), siis on mugavam serveerida. Vaja on ahjupanni (tugevapõhjaline pann, klaaspannid ja savist vormid on väga head), millega ahju paned ja kerget tavalist praepanni, millega algul pliidi peal pruunistad. Kõigepealt pruunistad väheses õlis pliidil kiirelt suurel kuumusel tükid ära, võtad tooni peale nagu kokad ütlevad. (fileega ei ole seda vaja teha, võid kohe ahju panna vedeliku ja maitseainete,ürtidega.) Siis paned ahjupannile koos pruunistamisõliga, määrid natuke mett peale ja lisad ka vett, peale puistad sool, pipar, ürdid. Leemesse lisad rosmariini oksakesed, küüslaugu ja sibulatükid, õunatükke, kadakamarju ja pann ahju. Fileed võid ka teha ilma pruunistamata, selleks hoida mõne tunni enne ahju panekut maitseainetes ja tilguta peale mustsõstra mahla või siirupit ehk siis veidi marineerida. Ahi peab olema juba kuum ja siis 20 min -30 min. küpsetamist, vaatad aegajalt ja tõstad leent lusikaga liha peale, ei tohi ära kuivada, kui vaja kallad natuke vett lisaks. Serveerida kohe. Praad peab olema pehme (medium +), see on minutite küsimus kui võid ta liiga üleküpsetada ja ära kuivatada, see tõttu peadki valvama pliidi juures.

Lambaliha juustuga tundmatult kokalt:

Pehme lambaliha või ribikontidega karbonaaditükk lõigata ristikiudu viiludeks ja vasardada. Maitsestada soola ja pipraga, praadida mõlemalt poolt. Siis panna igale lihatükile viil juustu ja küpsetada praeahjus üle, kuni juust on sulanud. Serveerida hautatud köögiviljaga.

SUITSETATUD LAMBALIHA Manilau moodi õppisime tegema oma Manilau naabrinaise käest. Nad on sedasi lammast suitsetanud saare asustamisest saati (1933). Tuleb teha tükid: ribidelt ja kaelalt lõikad liha natuke pealt maha, selle kasutatd hakklihaks. Ristluutükk läheb ka käiku, saba ja koodid(kintsud jäta ahjuprae jaoks aga kui tahad neid suitsutada, siis eraldi, sest need on paksemad teistest), abatükid ja esimesed koodid. Kõik need tükid pane potti ja tee peale kange soolvesi jämeda soolaga nii kange lahus, et vaevalt sulab sool ära, tulisoolane maitse järgi. Siis keema. Keeda 30-40 min. olenevalt tükkide paksusest, kauem ei tohi kuna liha tuleb muidu kontidelt lahti. Lase voolava vee alt läbi iga tükk, mis potist välja võtad, lase ära nõrguda kausis ja siis pane suitsuahju. Korralik kalasuitsutamiseahi olgu aianurgas. Meie paneme tükid rippu. Suitsu anna 3-4 tundi, siis on küll. Ei ole paremat asja kui soojalt suitsulamba liha. Kasutada sobib ka vanema lamba liha ja rasvasem lambaliha. Kui soojalt isu täis söödud siis suitsukondid sobivad supitegemiseks.

## KLASSIKALINE ŠAŠLÖKK

Siia läheb pehme kintsuliha ja ka ribid tee paari kaupa 3-5 cm tükkideks, et pärast saad varda keskelt läbi lükata. Tükid ürita ühesuurused teha.

Marinaad: äädikas, jäme sool, must jahvatatud pipar, sukaat, sibul ketastena rikkalikult ja mett mõned lusikatäied ning vesi. Kõike timmi maitse järgi. Lihatükid marinaadi, nii et oleks korralikult kaetud ja arvesta, et liha paisub marinaadis. Lase seista vähemalt ööpäev ja siis grilli. Seista kannatab see vähemalt nädal, nii et iga õhtu võid grillida. Serveerimisel on ka nipp: küpseta valmis ja tühjenda varras kaussi, kuhu lisa sibularattad ja õunaviilud (hapukamad sobivad rohkem) ning ka värsked ürte

mis aiast leiad, siis kausile kaan peale ja klopi läbi korralikult. Kui kaane ära võtad ongi serveeritud ja võib taldrikutele tõsta. Mingi kastme ega ketšupiga ära seda maitset riku.

PRAETUD MAKSA nii nagu ikka ära kõvaks prae, vaata et oleks paras. Serveerimisliuale lõika peterselli, tilli, sibulat, mustsõstralehti, basiilikut ja pannilt võetud maksa tükid sega nendega kokku, siis tilguta peale mett, jahvata soola ja pipart. Ka hapu õuna viilud lõika juurde. Kõige peale vala pannilt praadimisõli.

Lamba maksast saab ka head pasteeti, kuna maks on ühtlane, mitte teraline nagu seamaks. Parem on kui kasutad ainult maksa ja jätad liha, porgandi jm. lisandid panemata. Keedetud maks sega ja vahusta ainult või, rõõsa koore, küüslaugu, soola ja musta pipraga, kui on alles prae või hautise leent võid selle ka lisada.

Üldse tasub meelespidada, et leen ja puljong, mis prae juures alles jääb on suurepärase maitsestatud ja läbikomponeeritud põhi soojale kastmele. Leent saad hoida külmikus ja siis ta üles soojendada kui hakkad kastet tegema ükskõik millise sooja toidu või lihtsalt keedetud köögiviljade juurde. Nagu ütleb gurmaan Jaan Sõrra: kokka tunned kastmest.

Siiski on minu lemmik lambaroogade juures hoopis külm kaste.

LAMBALIHA ROOGADE (hautis, praad) JUURDE SOBIV KASTE on üllatuslikult külmkaste – rammus (eestipäraselt) ja kodune ehk sellest mis aiast hommikul leidsin (itaaliapäraselt). Kui kasutad kihnu maalamba liha siis ei ole vaja karta, et lambarasva on liiga palju ja see hangub külma kastme all. Selleks lõika roheline sibul (sibula pealsed) tükikesteks ja sega hapukoorega, jahvata soola ja musta pipart peale ja ongi kõik. Kindlasti küsivad sööjad sinu käest õhtu jooksul mitu korda, mis sa küll sellesse kastmesse panid, et nii hea on. Kevadeti võid sellele veel vitamiinilisa anda, kui korjad aiast nurmenukulehti ja õisi, mustsõstra lehti ja pungid, sibula võid ka murulauguga asendada, petersell on ka sobiv, spargli värskete võsude ristilõigud annavad üllatusmomendi (nii et ka see taim varu oma peenrale). Suve poole saad asendada koostise rosmariini võrsete, basiiliku, salatisibula, rediste ja spinatiga aga hapukoor jääb ikka samaks. Veel sügise poole võta värsked kurk ja tomat mängu.

**ÄRGE UNUSTAGE, ET ÕIGE LAMBAROA VALMISTAMINE ALGAB LAMBA KASVATAMISEST!**

Julget proovimist soovib Õnnekivi ja Rannakivi lambatalu perenaine Anneli Ärmpalu-Idvand