

# INSPIRATSIOON

## PUUVILJAD JA MARJAD

Mitte ainult  
magus maitse

## FISKARS FUNCTIONAL FORM

Lihtne koorida ja lõigata

## MEIE HOOLIME NUGADEST



**VIKTORIIN**

Osale ja võida!

**FISKARS®**



2 SISUKORD

3 TOIMETAJA VEERG

4 PUUVILJAD JA MARJAD

5-7 FISKARS FUNCTIONAL FORM

8-11 RETSEPTE KEVADEKS JA SUVEKS

12-14 MEIE HOOLIME NUGADEST

15 KEVADINE VÄRSKENDUS

16-17 KEVADLILLED

18 TAKUMI NOAD

19 VIKTORIIN

# Inspiratsiooni koju ja kööki!

Meil on hea meel esitleda Fiskarsi kodumajapidamise inspiratsiooniajakirja esimest numbrit. See ei tutvusta üksnes Fiskarsi tooteid, mis võivad majapidamises väga kasulikud olla, vaid annab ka huvitavaid näpunäiteid ning pakub oivalisi retsepte, millega saad end hellitada ning sõpru ja perekonda rõõmustada.

Puuviljadel ja marjadel on lisaks mahlakusele ja heale maitsele veel palju teisi omadusi, millest Sul ei pruukinud aimugi olla. Avastame neid koos!

Kui sõbrad või sugulased külla tulevad, üllata neid mõne kena kevadise kaunistusega. Fantaasierikkalt seatud värsked lilled annavad Su kodule uue värskete ilme. Ka selle kohta leiad järgnevatelt lehekülgedelt lihtsaid nippe.

Fiskarsi toodete suurest valikust tutvustame nutikaid Functional Form köögiriistu, mis osutuvad toiduvalmistamisel äärmiselt kasulikuks. Teejuht nugade maailma selgitab, kuidas valida õige nuga igaks otstarbeks. Peale selle räägime, kuidas hooldada nuge nii, et need Sind kauem teeniksid. Kui Sind köidab Jaapani stiil, on meil pakkuda inspiratsiooni ka Sulle.

Loodan kõigi ajakirja tegijate nimel, et meie näpunäited ja muu teave on Sulle huvitavad ja kasulikud. Soovime Sulle palju rõõmsaid hetki köögis!

Mikko



# Puuviljad ja marjad – mitte ainult magus maitse

## KIRSID

Ka kirsid on madala kalorsusega puuviljad. Seetõttu ära kõhkle suvel kirsipuu alla istuda ja süüa, palju jaksad. Peale selle on kirsid kasulikud ka Su nahale. Teisalt väidetakse, et need on head ka hingele - eriti siis, kui õitsemisajal on aed täis roosat ilu.

## ANANASS

Mahlakates ja maitsvates ananassides on palju vitamiine. Ananass sobib hästi ka neile, kes soovivad veidi kaalu alandada. Pole ime, et kui Kolumbus selle Indiast leidis, armus ta sellesse puuvilja ning tahtis endaga Euroopasse kaasa tuua!



LISAKS  
SELLELE, ET PUUVILJAD  
JA MARJAD ON MAGUSAD JA  
VÄRSKENDAVAD, ON NEED KA TULVIL  
VITAMIINE JA MINERAALE. SUURE  
KIUDAINETE SISALDUSE TÕTTU ON NEED  
IDEAALSED VAHEPALAD ENERGIATASEME  
SÄILITAMISEKS JA MAGUSAISU  
RAHULDAMISEKS. KAS TEADSID SEDA  
KÕIKE NENDEST VÕRRATUTEST  
LOODUSANDIDEST?



## APRIKOOSID

Kui tunnud, et oled väsinud ja energiat pole, söö aprikoose. Need toetavad immuunsüsteemi ning oranž värvus sisaldab suurel hulgal väga efektiivset antioksüdanti beetakaroteeni. Armeenias tunti aprikoosi juba iidsetel aegadel ning seda on seal kasvatatud nii kaua, et sageli peetakse Armeeniat aprikoosi kodumaaks.



## MAASIKAD

Kas teadsid, et maasikates on mangaani, mida on juba ammu peetud afrodisiakumiks? Küllap seetõttu see mari armastajatele nii väga meeldibki - muidugi võib selle põhjuseks olla ka magus maitse ja südamekujuline viili!

## SÕSTRAD

Sõstardes on C-vitamiini neli korda rohkem kui apelsinides. Niisiis, kui oled külmetunud, on parim valik sõstrad. Sõstardest saab teha maitsvaid mahedikke ja muid jooke, segades neid jogurti ja meega.



# Valmista Functional Form köögiriistadega värskendavatest puuviljadest suupisteid



Functional Form tooted on populaarsed nutikate piasijade tõttu, mis muudavad köögis töötamise palju lihtsamaks. Nende hulgas on traditsioonilisi abivahendeid, kuid ka sellised tarvikud, mida Sa võib-olla varem näinud polegi. Neid köögiriistu proovides, hämmastab Sind nende lihtsus ja funktsionaalsus ning jääb üle vaid imestada, miks keegi neid varem leiutanud pole!

Kõik tarvikud on tehtud väga tugevast plastmassist kas mugava Softouch® kattega või klaaskiuga tugevdatud nailoniga, mis tagab tugevuse, kerguse ja vastupidavuse. Lisaks talub silikoon kuuma kuni temperatuurini 180 °C.

Allpool toodud lihtsate nippide abil saad hõlpsasti valmistada mõnusaid ja tervisiikke suupisteid puuviljadest - ainult proovi ja näed, kui lihtne see on!

## ANANASSINUGA

See värskendav puuvili meeldib paljudele, kuid selle puhastamine tundub olevat keeruline. Tänu spetsiaalsele ananassinõuale ei ole see enam nii.

Eemalda ananassi kõva südamik terasest rõngaga. Koor eralda kõvera sakilise noateraga.



## APELSINIKOORIJA

Apelsini koorimine võib vahel olla päris keeruline. Nuga võib koorel libiseda ja klassikalised koorijad selleks tööks ei sobi.



Spetsiaalsel apelsinikoorijal on kolm funktsiooni. Paksu koore saab ära lõigata terava plastotsaga. Apelsini koorimiseks kasuta vormitud terasest metalltera. Valge kiht eemalda plastikust kaabitsaga.



## ÕUNALÕIKUR

Lapsed ja teismelised armastavad õuna süüa, kui see on ilusasti tükeldatud ja südamikuta.

Fiskarsi õunalõikur lõikab õuna ühe liigutusega kaheksaks sektoriks ja samal ajal eemaldab ka südamiku. Kaussi saad kasutada serveerimiseks!



## ÜMMARGUNE PUUVILJAKOORIJA

Troopilised puuviljad nagu kiivi, avokaado ja mango muutuvad järjest populaarsemaks. Kuid selleks, et nendega maiustada, pead kõigepealt lahti saama kõvast koorest ja kivist.



Fiskarsi puuviljakoorijad on valmistatud klaaskiuga tugevdatud nailonist, mis on tugev ja samas painduv. Sellega on lihtne eraldada koor poolitatud kiivilt, avokaadolt, mangolt või isegi väikeselt arbuusilt. Seda võid kasutada ka puuviljast kivi välja lõikamiseks.



# Retsepte kevadeks ja suveks

Kas ootad juba kannatamatult, et saaksid nautida kevade ja suve esimeste puu- ja aedviljade oivalist maitset? Muidugi võtad ja sööd neid niisama, midagi ootamata ja lisamata. Aga kui Sinu juurde lõunale või õhtusöögile tulevad sõbrad, proovi neist valmistada toitu. Esimese saagi värsket maitset on lihtsalt võrratu!

## SALAT LÕHE, MAASIKATE JA VÕÖRKAPSAGA



### Vaja läheb:

- 200 g suitsulõhet
- 200 g võõrkapsast (rucola)
- 200 g küpseid maasikaid
- 1 sl head oliiviõli
- 2 sl valge veini äädikat
- 1 sl Dijoni sinepit
- 1 tl mett

soola ja värskelt jahvatatud musta pipart

Pese võõrkapsas ja maasikad, rebi võõrkapsa lehed tükkideks ja lõika maasikad pooleks. Sega kausis lõhega.

Sega omavahel oliiviõli, äädikas, sinep ja mesi ning vala salatile. Maitsesta soola ja pipraga ning serveeri värsket leivaga.





## KANA KUSKUSSI JA APRIKOOSIDEGA

### Vaja läheb:

250 g kuskussi  
ühest puljongikuubikust valmistatud  
kanapuljongit  
3 sl head oliiviõli  
1 sibul  
2 suurt kana rinnaliha tükki  
1 sl karripastat  
100 g aprikoose  
20 g värsket koriandrit  
soola ja pipart

Keeda kuskussi kanapuljongis pakendil  
oleva juhise järgi.

Lõika kana rinnaliha ribadeks ja  
aprikoosid väikesteks tükkideks.

**SOOVITUS.**  
SEDA RETSEPTI SAAB  
MUUTA VEEL PAREMAKS,  
KUI RAPUTADA TOIDULE ENNE  
SERVEERIMIST RÕSTITUD  
(JÄMEDALT) JAHVATATUD  
MANDLEID.

*Koriander – mitmeotstarbeline ürt.  
India uskumuste kohaselt parandab  
koriander ajufunktsiooni ja leevendab  
peavalu. Keskajal peeti seda isegi  
efektiivseks afrodisiakumiks.*

Kuumuta sügaval pannil õli ja prae kana  
rinnaliha. Sega juurde karripasta ja  
küpseta veel minut aega. Lisa kuskuss,  
aprikoosid ja koriander.

Sega kõik kokku ja lase segu kuumaks.

## KODUNE JUUSTUKOOK



### Vaja läheb:

150 g küpsised  
450 g kodujuustu  
150 g hapukoort  
3 sl tuhksuhkrut  
2 sidrunit  
1 sl želatiinipulbrit  
mündilehti

Pane purustatud küpsised koogivormi.

Sega kodujuust ja hapukoort, lisa suhkur ja ühe sidruni mahl. Vala želatiin 150 ml külma vee sisse, oota 5 kuni 10 minutit ja soojenda siis kergelt, et želatiin lahustuks. Lisa eelnevalt valmistatud segusse.

Vala segu küpsiste peale ja pane mõneks tunniks külmikusse. Enne serveerimist kaunistada hoolikalt pestud sidruniviilude ja mündilehtedega.

# Grillimine

## KANAKEBAB KIRSSTOMATITEGA

### Vaja läheb:

500 g kana rinnaliha  
3 sl tomatipüree  
2 sl Worcesteri kastet  
2 sl mett  
hakitud värsket rosmariini  
250 g kirsstomateid

Lõika kana rinnaliha kuubikuteks ning marineeri see tomatipüree, Worcesteri kastme, mee ja rosmariini segus. Lükka kanaliha ja kirsstomatid vaheldumisi vardale. Küpseta eelnevalt kuumaks aetud grillil 8 kuni 10 minutit, vahepeal vardaid keerates.

## TÄIDETUD SUVIKÕRVITS

### Vaja läheb:

4 suvikõrvitsat  
100 g riivitud juustu  
150 g hakitud seeni  
1 sibul  
soola, pipart  
4 sl õli  
peterselli

Pese suvikõrvitsad, lõika pooleks ja õõnesta sisu pehme osa välja. Poolikud suvikõrvitsad peaksid nüüd välja nägema nagu väikesed paadid!

Lõika eemaldatud viljaliha peeneks ja aseta veidikeseks sõelale. Kui vedelik on välja nõrgunud, sega sisu hakitud seentega kokku.

Lisa segule riivitud juust, sool ja pipar ning täida sellega suvikõrvitsa pooled. Pintselda õliga ja grilli umbes 5 kuni 8 minutit.



Mitte üksnes kuldseks küpsetatud kana, liha, ribid, lõhe või tuunikala, vaid ka juust, seened, aed- ja puuviljad omandavad grillimisel ainulaadse maitse. Kutsu oma lähedased kokku, tee grilli tuli ja tunne rõõmu!



# Lühike sissejuhatus nugade maailma

Suured noad, väiksed noad, keskmise suurusega noad, õhukese teraga noad, lühikesed, pikad, sakilised... Nugade valik poodides on nii mitmekesine, et igaks otstarbeks õige noa leidmine võib olla pisut keeruline. Sellepärast oleme Sinu jaoks ette valmistanud lühikese ja lihtsustatud kööginugade juhise. Need nõuanded selgitavad erinevate nugade otstarvet ja õpetavad nende eest hoolitsema, et nad Sind võimalikult kaua teeniks.

## KOKANUGA

Igas köögis peaks olema universaalseks kasutamiseks hea kokanuga, millel on lai tera ja terav lõikeserv.....



## TÜKELDAMISNUGA

Kokanoast veidi kitsam on tükeldamisnuga. Kuna seda kasutatakse peamiselt liha lõikamiseks, siis on oluline, et noatera oleks jäik.....



## LEIVANUGA

Leivanuga on äratuntava sakilise teraga. Kuna leib on pehmem kui enamik teisi toiduaineid, siis muudab sakiline tera lõikamise palju lihtsamaks.....



## FILEERIMISNUGA

Nugadest kõige kitsama teraga on kala fileerimise nuga. Painduv tera on kujundatud spetsiaalselt filee valmistamise peeneks tööks.....







## KOORIMISNUGA

Väiksemat koorimisnuga on mugav kasutada puu- ja aedviljade koorimiseks ning puhastamiseks.



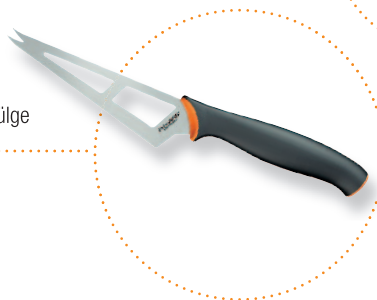
## TOMATINUGA

Tomatinoal on lühike sakiline tera, mis on ideaalne tomatite ja teiste pehme koorega aedviljade lõikamiseks.



## JUUSTUNUGA

Väga pehme juustu lõikamiseks on hea kasutada spetsiaalset nuga. Juust ei klepu aukudega tera külge ning lõikamine on lihtne.



Fiskarsi noad on mõeldud igapäevaseks kasutamiseks köögis, kus rõhk on ergonomikal, funktsionaalsusel ja ohutusel. Käepideme otsas asuv spetsiaalne sõrmekaitse ei lase sõrmel ka kogemata tera alla libiseda.

# Kuidas hoolitseda nugade eest õigesti?

Mida paremini nugade eest hoolitsed, sest harvem on neid vaja teritada.

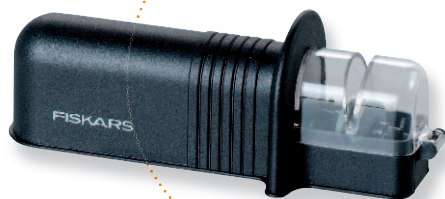
Esiteks, kasuta nuge selleks otstarbeks, milleks nad on mõeldud. Niimoodi peavad noad kauem vastu. Aga mis veelgi olulisem, lõikamine läheb lihtsalt ja lõpptulemus on suurepärane!

Lõika ainult pehmetel pindadel nagu puidust või plastist lõikelaud. Ära kasuta nuga otse kõval köögi tööpinnal, nii väldid lõikeserva nürinemist.

Kuigi tänapäeval on võimalik peaaegu kõiki nuge pesta nõudepesumasinas, on soovitatav neid ikkagi pesta käsitsi. See aitab neil kauem teravana püsida.

Vahetult pärast kasutamist püüa noad alati puhtaks pesta ja ära jäta toitu nende külge kuivama. Toiduainetes sisalduvad happed võivad nuga aja jooksul kahjustada.

Sahtlis hoidmisest sobivam on panna noad noahoidikusse või magnetoidiku külge seinale.



Teritamise vajadus sõltub loomulikult nugade kasutamisest. Kuid kord kuus peaksid nuge **SHARP-ROLL TERITAJAGA TERITAMA**. Pane teritaja tasasele pinnale ning tõmba selles noatera edasi-tagasi, kuni tera on taas terav.

Pärast teritamist pese nuga kuuma veega ja kuivata korralikult.



# Külmad joogid janu kustutamiseks ja värskenduseks

Kevadel ja suvel on oluline piisavalt juua. Õnneks on just sel ajal võimalik kasutada aias kasvavaid maitsetaimi. Samuti saad kasutada suviseid puuvilju ja valmistada neist maitstavaid värskendavaid jooke. Päikese käes maitseb kõige oivalisemalt külm jook!

## KODUNE JÄÄTEE

### Vaja läheb:

6 kotikest musta teed  
1,5 l vett  
2 sl suhkrut  
10 värsket mündilehte  
sidruni- ja laimiviile  
sidrunimahla  
jääkuubikuid



Kõigepealt valmista tee.

Kui see on kuum, sega sisse suhkur ja kümne minuti pärast lisa mündilehed.

Lase korralikult jahtuda.

Kui tee on täielikult jahtunud, vala see kannu, lisa sidrunimahl ning sidruni- ja laimiviilud. Lõpuks lisa ohtralt jääkuubikuid.

Seda värskendavat jooki rüübates on hea teada, et mündiga jooke on inimene nautinud juba iidsetest aegadest. Selle taimega on seotud ka mitmeid veidraid lugusid. Üks neist jutustab nūmfist, kes muutus münditaimeks, andes niimoodi taimele selle võrgutava nime.

## VÄRSKENDAV MAASIKAJOOK

### Vaja läheb:

50 g maasikaid  
4 sl suhkrut  
4 sl sidrunimahla  
1 l gaseeritud mineraalvett  
basiiliku lehti

Sega puhastatud maasikad köögikombainis suhkruga, sidrunimahla ja basiiliku lehtedega. Jaga klaasidesse ja vala peale mineraalvett.

### KAS TEADSID,

ET AEDMAASIKAS ARETATI  
VÄLJA PRANTSUSMAAL UMBES  
1740. AASTAL? SELLEST AJAST  
ALATES ON SEDA KASVATATUD  
LAIALDASELT ÜLE KOGU  
MAAILMA RÕÖMUSTAMAKS  
ÜHTVIISI NII LAPSI KUI KA  
TÄISKASVANUID!







## Lase kevadlillede ilu oma argipäeva

### KAS SA TEADSID?

ENAMIK INIMESI SEOSTAB TULPE HOLLANDIGA, KUS NEID PRAEGU LAIALDASELT KASVATATAKSE. KUID SELLE VEETLEVA LILLE PÄRITOLUMAAKS PEETAKSE HIINAT, EELKÕIGE P AMIIRI MÄESTIKU PÄIKESELISI LÕUNAPOOLSEID NÕLVU.

Tulbikimp muudab laua rõõsamaks, ükskõik millisesse vaasi selle paned. Katseta, lõika lilled lühemaks ja pane need madalatesse värvilistesse kaussidesse.



Kevad on tulvil värve, seepärast ära kardad neid ka oma koju tuua. Kui Sul on aed, kasuta lilli, mis parasjagu õitsevad. Uue kodukaunistuse võid hankida ka imeilusast kevadloodusest või lihtsalt lähimast lillepoest.

Kevadel on paljude lemmiklilleks tulp. Ja kuna maailmas on teada kuni 150 tulbisorti, siis on neist ka raske tüdineda. Sellepärast nimetataksegi tulpi sibullilledele kuningaks!



Lisaks vaasidele võib tulpe kasutada ka söögilaua kaunistamiseks. Voldi riidest salvrätik taldrükule ja kinnita sellele paelaga tulp.



Aprillis võib näha juba esimesi nartsisse. Neid võid osta lõikelilledena, kuid potis kasvavad nartsissid peavad kauem vastu ja kingivad Su kodule ilu mitmeks nädalaks. Nartsissid on ka ideaalne kaunistus lihavõttepühadeks.

Lihtne ja kena kevadpühade kaunistus on ürt-allikkress ehk vesikress, mille kasvatamisega saavad hakkama ka väikesed aednikud. Puista seemned märjale puuvillalapile ja nädala pärast on seal kuni 10 cm pikkused võsud. Vesikress ei näe üksnes ilus välja, vaid on ka tõeliselt maitsev. Seepärast sobib see ideaalselt salatitesse ja võileibadele.

# Fiskarsi Takumi noad

Fiskarsi Takumi nuga on ühendatud Fiskarsi kvaliteet ja Jaapani traditsioon. Terad on äärmiselt teravad, mis on eriti oluline, kui on vaja täpselt lõigata. Peale selle iseloomustab Takumi nugasid jaapanipärane minimalistlik stiil. Kõigil nugaadel on kvaliteetsest roostevasest terasest täpse kujuga lõiketera ja libisemiskindel käepide, mis tagab hea haarde. Takumi nuga disainer on Tobias Wandrup. Kõiki nuge võib nõudepesumasinas pesta, sest need on loodud aktiivseks kasutamiseks.

## SANTOKU NUGA

Universaalne Santoku nuga on alternatiiv traditsioonilisele kokanoale. Seda võib kasutada erinevate toiduainete töötlemisel.

## USUBA NUGA

Usuba nuga on traditsiooniline Jaapan nuga. See meenutab lihunikunuga, kuid on kergem ja seepärast on seda lihtsam kasutada. See on mõeldud peamiselt aedviljade viilutamiseks ja hakkimiseks.

## DEBA NUGA

Suurepärane väike nuga aedviljade lõikamiseks, kuid seda võib kasutada ka kala ja linnuliha tükeldamiseks.

## YANAGIBA NUGA

Yanagiba nuga on pikk, õhukese tera ja terava otsaga. Jaapani traditsiooni kohaselt on see teritatud ainult ühelt poolt ning on mõeldud kala fileerimiseks ja viilutamiseks. Suurepärane abimees sushi lõikamiseks.

**KAS TEADSID, ET PRAEGU KOGU MAAILMAS ARMASTATUD SUSHI ESIMESED VERSIOONID VALMISTATI JAAPANIS EDO PERIOODIL 19. SAJANDI ALGUSES? TEGELIKULT VÕIB ÕELDA, ET SEE ROOG OLI ALGNE KIIRTOIT, SEST SEDA SÕIDI SAGELI ÜHE KÄEGA, ISE SAMAL AJAL LIIKUKES VÕI NÄITEKS TEATRIETENDUST JÄLGIDES.**

Kuna mõned Jaapani nuga nimesid võivad sulle võõrad olla, tahame pakkuda veidi abi õige noa leidmisel.



# Viktoriin – osale ja võida!

**1.** MILLIST NEIST VILJADEST PEETAKE HEAKS AFROSIDIAKUMIKS?

- a) Maasikad
- b) Aprikoosid
- c) Ananass

**2.** MILLISES VILJAS ON KÕIGE ROHKEM C-VITAMIINI?

- a) Apelsin
- b) Greipfruut
- c) Sõstar

**3.** KUI PALJU TULBISORTE ON MAAILMAS?

- a) Kuni 30
- b) Kuni 80
- c) Kuni 150

**4.** JAAPANI NUGA, MIS SARNANEB LIHUNIKUNOALE, ON:

- a) Santoku
- b) Usuba
- c) Yanagiba

**5.** KUST PÄRINEB SUSHI SEL KUJUL, NAGU SEE MEILE TÄNAPÄEVAL MEELDIB?

- a) Jaapan
- b) Hiina
- c) India

**Saada oma vastused  
31. juuliks 2011 aadressile  
competition.ff@fiskars.com.**

**Kõigist õigete vastustega meilisaatjatest  
kolm võidavad Functional Form nugade  
komplekti (kööginuga, leivanuga ja  
koorimishuga). Korraldaja võtab  
võitjatega ühendust meili teel hiljemalt  
2011. aasta septembri lõpuks.\*)**

\*) Võistluse korraldaja jätab endale õiguse igal ajal võistlust lühendada, katkestada, tühistada või selle reegleid muuta. Korraldaja jätab endale õiguse vaidluste korral teha lõplik otsus oma äranägemise järgi. Võistlusel osalemisega annab iga osaleja nõusoleku, et korraldaja võib kasutada võitjate nimesid ja perekonnanimesid ning nende kohta käivat teavet (seoses võistlusega) massimeediavahendites. Meili saates annab iga võistlusel osaleja selge nõusoleku, et korraldaja võib osaleja antud isikuandmeid kasutada turundusandmebaasis. Käesolevaga teavitab korraldaja iga osalejat, kes andsid oma isikuandmed võistluse käigus kasutamiseks, osaleja õigustest, mis on kindlaks määratud isikuandmete kaitse seaduses nr 101/2000 (seadustekogu, muudetud).



# FUNCTIONAL FORM

FUNKTSIONAALSE JA ERGONOOMILISE DISAINIGA  
TÖÖVAHENDID, MILLE ALUSEKS ON KVALITEET JA  
INNOVATIIVSUS.



**FISKARS®**