

Kirovi kalurikolhoosi koorekommid «Lehmake» maitseid paljudele maiasmokkadele hästi ja olid päris laialt nõutud. Mõni aeg tagasi oli meie lehes juttu sellest, et «Lehmake» hakatakse valmistama Rakvere Leivakombinaadi Kunda tsehhis. Vana aasta lõpul jõuti nii kaugemale, et paar proovipartiid koorekomme ka juba valmis sai. Erilisi seadmeid «Leh-

«LEHMAKE» PROOVIMISJÄRGUS
make» valmistamiseks vaja ei lähe. Retseptuur on küll lihtne, kuid kaunis kapriisne ja nõuab suurt hoolikust. Praegu on häda selles: et pole päris sobivaid keedukatlaid. Keetjad käisid välja õpet saamas kondiitritoodete vabrikus «Kalev». Praegu saadi sealt ka punasekirjud ümbri-

paberid. «Lehmake» iseärasuks on veel see, et ta peab kolm-neli päeva seisma, siis tekitab ta ümber glasuurikord ja ümbriispaberist on kommi kerge kätte saada. Tulevikus hakkab koorekompekke Kunda tsehhis tulema nii 400—500 kg päevas. Kunda tsehhis arvati, et «Lehmake» edaspidi ka meie rajooni kaupluste lettidele jõuab. V. LAUL