

# Mitmesuguseid MARJAHOIDISEID

REPRO

**Hoidistamise kõrgaeg on käes ja on tore, kui lugejad leiavad aega, et oma huvitavaid ideid ja retsepte ka teistega jagada.**

Täna pakume teile katsetamiseks karusmarjade hapendamise retsepti, mille saatis meile lugeja Harjumaalt. Kuid ka vürtsikad kastmed pakuvad vaheldust tavapärasele hoidistele. Ei pea ju kõiki marju moosiks või mahlaks tegema.

Pamplid on maitselt imalmagused ega meeldi paljudele. Seepärast soovitatakse neid hoidistada koos mõne hapumaitselise marjaga. Hästi sobivad kokku pampel ja sõstrad, põldmari või hapukad vaarikad.

## Külmutatud pamplid mustsõstramahl

Kuivaperioodil kasvanud pamplid ei lagune kergesti. Sissejääva õiepõhja tõttu on marjad tugevamad ning säilivad värskealt vaarikatest paremini. Neid on hea külmutada või kuivatada.

- ilusaid valitud pampleid
- 250 ml aurutatud sõstramahl
- ¾–1 l vett
- 200 g suhkrut

Laduge puhtad marjad karpi või topsikutesse. Vängevõitu sõstramahl lahjendage veega, lisage suhkur ja segage, kuni suhkur on lahustunud. Marjadele valage täiesti külm mahl, kui vaja, siis jahutage seda paar tundi külmikus.

## Karusmarjatšatni

- 1 kg valminud karusmarju
- 300–400 g suhkrut
- 1–2 sl mett
- ½ tl soola
- ½ kl vett
- 1 tl köömneid
- 1 tl ingveripulbrit
- 1 tl jahvatatud nelki
- 1 tl kaneeli
- 1 tl jahvatatud musta pipart

Kõigepealt keetke köömnetee. Pange köömned külma vette, kuumutage keemiseni, segage ja jätke kaane all tõmbama. Kurnatud soojale teele lisage mesi ja suhkur, liigutage, et suhkur paremini lahustuks.

Pestud, õietupsudest ja vartest puhas-  
tatud marjad puistake magusasse teesse,



lisage ülejäänud maitseained ning keetke tasasel tulel kogu aeg segades. Umbes 20 minuti pärast on marjad korralikult pehmeks keenud.

Kui keedate paksu viljakestaga marju, võite need saumikeriga püreestada. Kui tšatni on marjade mikserdamisel ülearu vahuseks muutunud, kuumutage seda enne purkipanekut veel kord. Olge seejuures valvas, et püree ei hakkaks põhja kõrbema. Ohutum viis on täidetud purke vees kuumutada.

Soovi korral lisage tšatnise ka äädikat. Igaüks võib endale meelepärases koguses valitud vürtse lisada.

Purgid kaanetage kuumalt. Pärast jahutamist asetage külma.

## Sõstratšatni

- 1 l puhastatud musti sõstraid
- 1 l õunalõike
- 300 g sibulaid
- 3 sl jahvatatud mandleid
- 1–2 tl soola
- 1 tl ingverit
- 1 tl kaneeli
- 100 g suhkrut
- 2 sl õunaädikat
- ½ kl vett

Hästi sobivad tšatniks põõsa alumistel oks-  
tel hilisemalt valminud sõstrad ja maha-  
kukkunud 'Valge klaar'.

Peske sõstrad hoolikalt läbi mitme vee puhtaks, nõrutage. Pange veega keema, lisage väikesteks kuubikuteks lõigatud sibulad ja keetke tasasel tulel, kuni sibul on pehme. Seejärel lisage pestud, kooritud ja plekkidest puhastatud õunalõigud. Jätka-  
ke keetmist õunalõikude lagunemiseni. Siis hõõruge segu läbi jõhvsõela, lisage jahvata-  
tud mandlid ja muud maitseained.

Korralikult läbi segatud kaste tõstke väiksematesse purkidesse ja kuumutage kuumaveenõus 15 minutit. Purgid sulgege kohe pärast veest võtmist.

## LUGEJA KIRJUTAB

### Hapendatud karusmarjad ja õunad

Kui mingil põhjusel pole hea kurgiaasta või kipub saak hiliseks jääma, olen juba varakult juulis korjanud pooltooreid suuri karusmarju. Hapendatud kujul on neid kurgi asemel talvel hea võtta.

Sissetegemisel kasutan mustasõstralehti, kirsilehti, tilli ja õige pisut küüslauku. Õigemini hõõrun pooleks lõigatud küüslauguküü-  
nega hapendusnõu seestpoolt üle, aga küüslauguliistakuid marjadele ei lisa.

Suureviljalistel karusmarjadel pole õnneks tülikaid õiejäanuseid ja viljavarsi ning neid ei ole vaja ükshaaval puhastada. Puistan pestud nõrutatud marjad jao-  
kaupa suuremasse küüslauguga hõõrutud klaaspurki.

Marjade alla ja vahele panen juppideks lõigatud õisikuga tilli-  
varsi, peotäie ilusaid terveid pestud sõstralehti ja 1–2 kirsilehte.

Soolvee teen keedetud veest. Ühele liitrile kuumale veele panen ühe tagasihoidliku supilusikatäie jämedat soola ja 1 tl suhkrut. Segan, kuni sool on täielikult lahustunud. Kui soolveel on näha hallikat vahusarnast korda, kurnan selle läbi tiheda riide ja valan toasooja vedeliku marja-  
dele. Kurkidele teen küll poole kangema soolalahuse, aga need ka ju marjadest suuremad.

Hoian purki riidega kaetult kolm-neli päeva, siis pühin purgi-  
suu viinas niisutatud riidetükiga puhtaks ja panen kaane peale.

Kui on hea õuna-aasta, hapenda ka õunu nagu kurke, ainult blanšeerin neid enne purkipaneku-  
t. Teen paarinädalase vahega ühe viieliitrise purgi, sest need säilivad lühemat aega kui kurgid. Peale sõstralehtede ja tillivarte lisan veel peotäie kadakamarju ja teise kibuvitsamarju või pihlakaid.

Põhimõtteliselt võib õunu hapnema panna ajani, kuni jätkub sõstralehti. Ükskord panin sügiseseks hapendamiseks mustasõstralehti sügavkülma, tilli aga kuivatasin.

**MARTA-MARIA**

Harjumaalt

**KADRIN LINNA**