



Mahedad mehud

Mehu on ühtlaselt hästi peen, vedela püree sarnane viljalihaga sisaldav mahl.

Mehu sisaldab kõiki marjades, puu- ja aedviljades sisalduvaid toitaineid, välja arvatud seemnetes ja kestades olevaid aineid, ning on seega selgest mahlast toitainerikkam.

Marja- ja puuviljamehu kõrval peaks tegema rohkem küpsetest tomatitest mehu, mida on hea tarvitada joogiks, salatikastmeks, marinaadiks ja supile lisamiseks. Mehust võib keeta ka püreed.

Happerikkast toorainest keedetud või aurutatud mahla jäägist võib valmistada mehu, kui jääk hõõruda läbi sõela või pressida läbi hõreda riide. See mehu on paksem, kuid sisaldab vähem hapet ega vaja maitsestamiseks palju suhkrut.

Astelpajumehu

- 1 kg valminud astelpajumarja
- ½ l kuuma vett
- 300–400 g suhkrut

Tampige pestud valminud viljad puunuiaga katki, valage keedunõusse, lisage vesi ja keetke tasasel tulel püdel mass pehmeks. Suruge see läbi jõhvsõela, maitsestage suhkruga ja liigutage puulusikaga, kuni suhkur on täiesti lahustunud. Siis kuumutage keemiseni ja keetke veel 5 minutit. Eemaldage pinnale kerkinud vaht ja kallake eelkuumutatud purkidesse-pudelitisse. Sulgege kohe õhukindlalt.

Kõrvitsamehu

- 1 kg kõrvitsat
- 2 ½ kl vett
- 1 kl suhkrut
- 1 ½ tl sidrunhapet

Pestud kõrvits lõigake pooleks, koorige, eemaldage seemned koos pehme viljasisuga ja tükeldage kuubikuteks. Keetke kõrvitsatükke sõelal või aurutage restil, kuni need pehmeks muutuvad. Selleks kulub umbes 15–20 minutit. Nõrutage tükid keeduveest ja püreestage. Lahustage sidrunhape väheses vees ja segage püreele hulka. Kuumutage vesi, lisage suhkur ja keetke siirupiks.

Valage siirup püreele, segage korralkult läbi ja kuumutage tasasel tulel 70° juures 15–20 minutit. Siis valage mehu purkidesse ja kuumutage purke veevannis 80° juures kuni 60 minutit.

Kõrvitsa-jõhvikamehu

- 700 g kõrvitsapüreed
- 300 ml jõhvikamahla
- 200 g suhkrut

Segage püree mahlas lahustatud suhkruga, keetke 5 minutit, valage kuumadesse purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

Kõrvitsa asemel võite püree tegemiseks kasutada ka ülekasvanud kabašokke ja patissone ning mahlaga segades saab neistki maitstva mehu.

Õuna-kõrvitsamehu

- 1 ½ kg õunu
- ½ kl vett
- 1 kg puhastatud kõrvitsat
- 200–300 g suhkrut
- 1 tl sidrunhapet

Lõigake kõrvits kuubikuteks, keetke pehmeks ja tehke püreeks. Pestud õunad koorige, eemaldage seemnekambriid ning tükeldage kuubikuteks. Keetke väheses vees pehmeks, püreestage. Segage püreed kokku, maitsestage sidrunhappe ja suhkruga. Segage, kuni suhkur on lahustunud. Siis kuumutage segu pidevalt segades 90°ni. Kallake valmis mehu kuumutatud purkidesse ja pastöriseerige veevannis kuni 10 minutit. Sulgege kohe õhukindlalt.

Ploomi-õuna-pirnimehu

- 1 kg ploome
- 1 kg õunu
- 1 kg pirne
- 1 l vett

Valmistage eraldi ploomipüree. Kooritud, seemnekambriteta õunad ja pirnid keetke koos pehmeks, mikserdage püreeks. Segage püreed kokku, keetke umbes 5 minutit ning tõstke eelkuumutatud purkidesse. Sulgege kohe õhukindlalt. Valides hapumat sorti ploomid ja magusad pirnid, võib mehu teha suhkrut ja sidrunhapet lisamata.

Tomatimehu

- 1 kg tomateid
- 20 g soola
- veidi õli

Parajalt küpsed, mitte ülevalminud, kuid mahlased tomatid peske puhtaks, tükeldage ja keetke pehmeks. Hõõruge läbi sõela, maitsestage soolaga ja keetke saadud mehu kiirelt läbi. Kallake eelkuumutatud purkidesse-pudelitisse, peale valage 1 cm paksune õlikord ja sulgege õhukindlalt.

KADRIN LINNA

HÜVA NÕU

Valekirsimoos

Karusmarja hooaeg läks märkamatult mööda, ilma et oleks õnnestunud neist isu täis süüa või veelgi enam – mõned hoidised teha. Kuna endal aias tikreid ei kasva, ei märganud ka õigel ajal osta. Plaan oli keeta lapsepõlvest meelde jäänud valekirsimoosi – karusmarjadest ja kirsilehtedest. Meenus ka, et arooniamahla maitsestamisest kasutati samuti kirsilehti.

Et moos saaks paksem, lisisin sinna suvikõrvitsaid ja õunu.

- 1 liiter arooniaid
- 1 suvikõrvits, ca 700 grammi
- 1 kg õunu
- 0,5 kg suhkrut (kes armastab magusat moosi, peab suhkrukogust kindlasti suurendama)
- ½ sidruni mahl
- näpuotsaga kaneeli
- 6 suurt kirsilehte

Pange arooniad potti ja laske keema.



Puhastage suvikõrvits, koorige ning eemaldage seemned, lõigake tükeldamiseks ja lisage arooniade hulka. Keetke, kuni segu on pehme. Seejärel hõõruge mass läbi sõela ning pange uuesti keema, lisage kirsilehed, suhkur, tükeldatud õunad ning kaneel ja sidrunimahl. Maitseke, soovi korral lisage veel suhkrut. Eks iga perenaine otsustab ise, kas laseb õunatükid täiesti pehmeks keeda või jätab natuke kõvemad tükid. Kui moos valmis, võtke kirsilehed välja. Seejärel pange moos purki nii, et natuke jääks ka kaussi kohe maiustamiseks.

Anne Läänemaalt