



SVEN ARBET

töstke marjad külma siirupisse. Keetke tasasel tulel, aga marju ärge lusikaga liigutage, selle asemel raputage keedunõu ringlevate liigutustega. Siis koondub pinnale kerkiv vaht poti keskele, hõlbustades vahu riisumist. Raputamist vahu eemaldamisega korrake iga 5 minuti järel.

Kogu keetmise vältel lusikaga vahtu taga ajades liigutate marju asjatult ning raske on aru saada, kas marjad ikka veel vahtu juurde annavad. Kui marjakestad helkima hakkavad ja vahtu ei eraldu enam, on keedis valmis. Nii jäävad marjad ilusad terved ja värvilt rohelised. Kui purki tõstate, eemaldage keedisest kirsilehed, aga vanill jätke sisse.

Võidemarmelaad

- ½ marjapüreed
- ½ kg suhkrut

Vähese veega pehmeks keedetud karusmarjad tehke püreeks, soovi korral lisage natuke maasikaid või vaarikaid. Keetke madalas paksupõhjalises potis tasasel tulel kogu aeg püreed segades, kuni liigne vedelik välja aurab, siis lisage suhkur ja keetke marmelaadiks.

Kui segu langeb lusikalt suurte tükkidena ja keeduse pinnale lusikaga tõmmatud vahu ei vaju kohe kinni, võtke pott pliidiilt. Põhjakõrbenud marmelaad ei maitse kuigi hästi.

Ka liigne kuumutamine muudab värvi tumepruunikaks, rikub maitse ning suhkur karamellistub.

Valmis marmelaad tõstke kuumalt purki, hoidke õhukindlalt suletult.

Karusmarjatarretis

- 1 kg marju
- 2–2½ dl vett

Pooltoored marjad puhastage ja peske korralikult. Laske vesi keema tõusta, lisage marjad, kuumutage uuesti keemiseni ja hoidke

kaane all 20 minutit. Mahl on valmis, kui marjad muutuvad heledaks, eraldunud vedelik on selge ja läbipaistev. Nüüd valage marjad tihedale riidele nõrguma. Marju ärge pressige ega suruge, siis ei saa selget tarretist.

Kui soovite lisada maitsestamiseks muid pehmeid marju, keetke või aurutage need eraldi, sest nad vajavad karusmarjadest palju vähem aega kuumutamist. Parima tarretise saate ikkagi keedetud mahlast.

Aurutamisel järele jäänud marjajäägist saate teha marmelaadi, kuid aurutatud mahlast saate väheväärtusliku veniva ja kleepuva tarretise.

NB! Toorelt pressitud mahlast ei saa tarretist, sellest tuleb siirup.

- 1 l keedetud mahla
- 1 l suhkrut

Tarretist valmistage väiksemates kogustes, siis õnnestub tegemine paremini. Tähtis on, et võtate mahla ja suhkrut võrdsel hulgal. Kallake mahl keedunõusse, laske kiirelt keema tõusta ja kogu aeg segades lisage suhkur. Keetke ühtlasel tulel, kuni keedunõu siseküljele moodustuvad heledad vahuvoldid. Siis segada ei tohi, muidu satuvad vahutiigid tarretisse ja kuna valmiv tarretis on küllalt paks, ei kerki vaht enam pinnale, et seda eemaldada.

Tarretis on valmis, kui külmale taldrikul tilgutades ei valgu tilk laiali.

Ärge üle keetke! Kui keemine toimub ägedal tulel kõrge vahuga, saate tarretise asemel karamellimaitsetelise veniva siirupi.

Valmis tarretise nõu tõstke pliidiilt, laske seista, et vaht koguneks pinnale ning siis lükake puulusika põhjaga kokku ja korjake ära. Pärast seda tekib tarretisele õhuke kelle, mis näitab, et olete saanud hea tööga hakkama. Säilitage tarretist väikesetes, korralikult desinfitseeritud purkides.

Kui tarretis tundub vedelavõitu, ärge seda enam keema pange, vaid kasutage siirupina. Teistkordsel kuumutamisel suhkruga muutub see veelgi vedelamaks.

KADRIN LINNA

puhastage õie- ja varreetstest, poolitage pikuti ning eraldage seemned. Marjapoolikud, kirsilehed ja vanill pange klaaspotti, valage peale alkoholilahus ning hoidke seda kaane all 12–24 tundi.

Siis kurnake marjad, vedelikust ja suhkrust keetke tasasel tulel siirup, jahutage ning



Kukeseenevõi

- 1 dl puhastatud tükeldatud seeni
- 100 g võid

Lugesin maasikavõi retsepti, mis kindlasti hea, aga mina soovitsaksin teha hoopis kukeseenevõid. Eriti tulus on

see juhul, kui õnnestub leida alles esimesi üksikuid seeni, millest mingit suurt sööki ei saa.

Pühkige seened pintsliga puhtaks, lõigake peeneks ja kuumutage vähese võiga, kuni mahl pannil aurustub. Vahustage või, lisage jahtunud seened ja suruge segu karpi või keerake rullina või-

paberisse. Hoidke sügavkülmas.

Kukeseenevõid lisage piima-köögilviljasupile vahetult enne söömist või määrige grillimisel lihale.

MAIA

Valgamaalt

HÜVA NÕU

■ Kui võtate porgandeid üles mitme päeva tarvitamise jagu, lõigake neil kohe pealsed ära, siis seisavad nad kauem värsked. Pealsed tõmbavad niiskuse juurikatest välja ja porgandid närtsivad kiiremini.

■ Kui soovite rohelist sibulat hoida külmikus paar päeva, ärge seda enne peske. Niisked pealsed riknevad kiiresti.

■ Ärge visake kapsa rohelisi väliseid lehti ära. Neis on palju C-vitamiini. Kasutage lehti supis.

■ Valge peakapsa varased sordid on sageli mõrkjad. Enne toorsalati valmistamist pange kapsas mõneks minutiks keeva vette, siis mõru maitse kaob.