

Rabarbrisöögid ja -joogid

Esimesed mahlased ja õrnakoelised rabarbrivarred maitsevad suhkruga süües hästi niisama värskelt. Jaanieelsel ajal, enne kui varred puituma hakkavad, on rabarber köögis väärtuslik tooraine.

Plaadikoogi valmistamiseks võib kasutada mitmesugust tüüpi tainast: liiva-, hapukoore- või kohupiima-muretainast. Ühe plaadi koogipõhja tarvis tuleb arvestada 650–700 g ostenud tainast või teha see 300 g jahust. Hästi sobib ta katteks ka pärmiga kergitatud saiatainale.

Kui moositagavara otsakorral, võib nüüd enne marjade ilmumist teha temast nii moosi kui mahla, lisada saiaavormile või kääritada kalja.

Rabarbripurukas

Tainas:

- 100 g margariini
- ¾ dl suhkrut
- 3 dl nisujahu
- ½ tl küpsetuspulbrit
- 1 dl kaerahelbed
- 1 muna

Kate:

- ca 1 õhukesi rabarbrilõike
- 1 dl suhkrut
- 2 tl kartulijahu
- 1 tl jahvatatud ingverit

Vahustage margariin suhkruga, lisage küpsetuspulbriga segatud jahu, kaerahelbed ja muna.

Määrige lahtikäiv koogivorm (25 cm) võiga, suruge tainas selles laiali, nii et servast veidi kõrgemale

ulatuks. Katteks segage rabarber, suhkur, kartulijahu ja ingver ning puistake tainale. Küpsetage umbes 30 minutit 175° juures. Lauale andke kas vanillijäätise või -kastmega.

Mõnus magustoit

- 10 hästi peenikest rabarbrit
- ½ dl vett
- 1 dl suhkrut
- ½ tl jahvatatud kaneeli
- ¼ tl jahvatatud ingverit

Kate:

- 100 g võid
- 1 dl suhkrut
- 1 ½ dl nisujahu
- Lõigake rabarber tükkideks (kuni 5 cm) ja pange veega liitrise mahutavusega ahjunõusse. Puistake peale kaneel, suhkur ja ingver. Küpsetage keskmises kuumuses 10 minutit. Näppige toasoe või, suhkur ja jahu sõmerjaks puruks. Siis võtke vorm ahjust välja, lisage näpitud puru ja küpsetage ahjus veel umbes 30 minutit.

Serveerige jahtunult vahukoore või jäätisega.

Rabarbrimahli

- 3 kg rabarbrit
- 1–1 ½ l vett
- 8–10 tera nelki
- 200–500 g suhkrut 1 l mahla kohta

Pestud rabarber lõigake umbes 1 cm paksusteks tükkideks, nelgid torgake rabarbitükkidesse ja pange keeva vette. Kuumutage, kuni vesi uuesti keema tõuseb, siis jätke keedunõu kaetult jahutama. Paari tunni pärast kallake selge tõmmis läbi sõela, lisage teile sobiv kogus suhkrut, lahustage see liigutades, kuni suhkur on täielikult lahustunud ja kuumutage kuni keemiseni, vajadusel eemaldage pinnalt vaht.

Mahl valage pudelitesse ja sulgege. Mahla valmistamisel tekkinud kõrvalsaadus – kuumutatud rabarbrilõigud – keetke äratartavatavaks moosiks, selle maitsestamisega võib kasutada apelsini või maasikaid. Nelgiga tükid eemaldage enne suhkrut lisamist.

REPRO

