

# Jooke kasemahlast

RAIVO TASSO

## Hapendatud kasemahl säilib hästi aasta läbi, värsket toormahl ainult paar päeva.

Värsket puhas lisanditeta kasemahl on joogiks kõige tervislikum. Niisugust mahla sobib kasutada vee asemel toitumise valmistamiseks. Hästi kõlbab see ka tainatoodetes püma asendajana.

Kääritades kasemahla meega, valmib igiammu tuntud jook – mödu. Enne kevadist rabarbri-mahlahooaega on hapendatud kasemahl võrratu tooraine mannavahe valmistamiseks, aga suvel külmsupi koostisosaks.

Külmikus säilib värsket kasemahl kaks-kolm päeva, aga toatemperatuuril hakkab juba ühe ööpäeva jooksul käärima.

Vaatamata hapendatud mahla heale säilivusele, pole otstarbekas seda väga suures koguses varuda. Mahla säilitamiseks on soovitatud mitmesuguseid retsepte väga erinevate lisanditega.

## Hapendatud kasemahl

Kurnake väljast toodud mahl ja valage hoolikalt pestud pudelitesse või purkidesse. Korkige pudelid või kaanetage pargid õhukindlalt ning viige hoiukohale, kus temperatuur püsib 10–15° juures. Mahl hakkab aeglaselt hapenduma ning 4–6 nädala möödudes on tal meeldiv hapu maitse. Mahl on selge, ainult pudeli põhjal on veidi valget sadet.

Kui avate pudeli, eraldub vedelikust kergelt süsihappegaasi. Niimoodi säilitatud mahl on suvel parim karastusjook. Kuigi kõige tervislikum on suhkruvaba mahl, eelistatakse vahel lisada ka suhkrut ja rosinaid, et saada tugevamalt kihisevat jooki.

Selle tarbeks võtke 1 l mahla kohta 1–2 tl suhkrut ja 6–8 rosinat.

## Mahlajook

- 10 l kasemahla
- 1 ½ dl mett
- 2 dl kuivatatud sidrunmelissi
- 1 sl purustatud kadakamarju

Kuumutage 2 l mahla 30–40°ni ning valage pool kogusest kuivatatud melissile ja purustatud kadakamarjadele, laske paar tundi kaane all tõmmata. Ülejäänud soojas mahlas lahustage mesi ja valage kurnatud mahlagaga kokku, hiljem lisage kurnatud melissi-kadakamarjatõmmis. Laste maitsestatud mahlal üks ööpäev lahtiselt käärida.



## Värsket mahl on kõige tervislikum.

Pudelitesse villimisel võib soovi korral lisada igasse mõne rosina. Suletud pudelid hoidke tarvitamiseni jahedas panipaigas.

## Mahlakali Valgevene moodi

Koguge kurnatud mahl pimedasse jahedasse kohta asetatud tünni. Kui tünn on peaaegu täis, sulgege see pealt kaanega ja katke veel killega. Kaevake liivasesse künkasse auk ja matke tünn maha. Nädala pärast on maitsev jook valmis.

## Mödu

- 10 l mahla
- 1 kg mett
- 15 nelki
- 2–3 tükikest kaneelikoori
- 25 g presspärim
- 1 kl suhkrut
- 1 kl kuumat vett

Kallake suhkur väiksesse keedunõusse, lisage nelk ja kaneelikoor ning valage keev vesi peale. Hoidke nõu kaane all nõrgas kuumuses umbes 15 minutit. Siis segage ja kurnake suurde nõusse. Soojas suhkruvees lahustage mesi, lisades vähese ko-

guse kasemahla. Kui mesi väikse mahlakogusega läbi segatud, valage peale ülejäänud toasoe kasemahl. Segage pärm poole klaasi mahlagaga ja lisage maitsestatud mahlale. Hoidke riidega kaetud nõu toasoojas järgmise päevani. Siis eemaldage kääriva vedeliku pinnale kerkinud vaht ja täitke puhtad klaaspudelid joogiga. Õhukindlalt korkitud pudelid viige jahedasse (12–14°) ruumi. Paaripäevase seismise järel on jook tarvitamiseksõlblik. Mödu jooge ära nädala jooksul.

## Kasemahla-marjajook

- 2–3 l kasemahla
- 1 kg külmutatud marju

Puistake külmutatud marjad keedunõusse, peale kallake tuline mahl. Hoidke umbes 20 minutit 80° juures. Seejärel kurnake mahl läbi tiheda sõela ja pastöriseerige. Happerikkamatele marjadele valage rohkem mahla, happevaesematele vähem. Joogi valmistamisest järele jäänud marjad tehke püreeks, mis tarvitage ruttu ära.

Suvel valmivaid marju (maasikaid, vaarikaid jm) võite segada joogiks hapendatud mahlagaga.

**KADRIN LINNA**