

Metsmaasikamoos karusmarjaga

Minu ema ja vanaema keetsid metsmaasikatest moosi nii, et 2 liitri marjade kohta võtsid 2 dl tooreid karusmarju või rabarbrilõike. Ka mina olen nii teinud. Moos seisab hästi suletud purgis aastaid ja keegi pole ka selle mõru maitse üle kurtnud.

ERE-KAI Tartumaalt

Toormoos sügavkülma

Olen diabeetik ja mulle ei sobi päris magusad hoidised, kuigi teisalt on metsmaasika mahla väga kasulik tarvitada. Sellepärast hõõrun värskest korjatud marjad vähese suhkruga ning asetan väikestes nõudes sügavkülma. Ega ma üksnes endale varu soeta. Söövad nii lapsed kui lapselapsed. Eriti meeldib neile metsmaasikahoidis mannapudruga. Mitte keegi ei nurise, anna ainult kätte.

URVE Järvamaalt



Keeta või külmutada metsmaasikaid?

Kogemustega hoidistamisspetsialist Elle Reeder on 1988. a väljaantud raamatus "Toiduainete säilitamine kodus" hoiatanud, et metsmaasikatel on suhteliselt palju seemneid, mis kuumutamisel annavad hoidisele mõrkja, isegi eba-

meeldiva maitse. Ta väidab, et parim viis nende marjade säilitamiseks on kuivatamine ja külmutamine.

20 aastat hiljem on Maa- ja metsmetsanduse Raamatu väljaandes "Mahlad, moosid ja muud hoidised" kirjas, et kõige parem on süüa metsmaasikaid

toorelt või siis keeta moosiks või segamoosiks. Need marjad ei sobi külmutamiseks, kuna maitse muutub siis mõrkjaks.

Samas öeldakse, et metsmaasika toormoosi (nn keisrimoosi) võib ka külmutada. Muide, nimetatud toormoos

sisaldab 2–3 sl konjakit; marju on 1 l ja suhkrut 3 dl.

Mina arvan, et need maasikad, mis söögist üle jäävad, võiks teha hoopis likööriks: brändit lisada 2–3 dl, mitte lusikatäit.

EVALD Pärnumaalt

Äädikas sobib lillepoti pesuks

Kui hakkasin oma toalilli ümber istutama, meenus, et eelmise aasta lõpus oli Targu Talitas õpetus, kuidas savist potti puhtaks saada. Mulle plastanumad ei meeldi, kasutan igasuguseid keramiilisi ümbrispotte, ka glasuurita savipotte. Soovituse järgi oli vaja taimest tühjaks tehtud nõu panna kuuma veega likku, hiljem aga pesta rohelise seebi ja traatnuustikuga. Valgete setteviirude kaotamiseks olevat vaja neid mõne sobivat värvi potikilluga hõõruda.

Neid õpetusi lugedes tuli meelde reklaam, mis de-



monstreerib lubjasette eemaldamist dušisegistilt. Ärge aga arvake, et ma läksin kohe kiidetud vahendit otsima. Ei, tähtis oli sõna "lubjasete". Ma pole koolis keemia-ga küll väga hästi hakkama saanud, kuid tean, et sooda ja äädikas on küpsetamisel kergitusvahendiks, samuti hea umbe läinud valamu puhastamisel. Ühesõnaga – aluse ja happe reageerimine.

Mis need valged plekid-viirud potil ikka muud on kui lubjasete. Panningi mõned väiksemad lillepotid kuuma veega likku ning valasin sort-su äädikat sisse.

Õõ otsa leotasin. Hommikul valasin vee ära ja lükkasin potid traatnuustikuga üle. Vaeva tuli näha pigem kastmisveest ligaste roheliste rannidega, mitte valgete viirudega. Loputasin üle – puh-

tad. Särasin vist niisama palju kui reklaamineiu oma töövoidu puhul. Kõik potid, mis pesemist vajasisid, saingi puhtaks. Lillepotte leotasin puhtas vees veel ühe öö – igaks juhuks, sest võib-olla jäi savipooridesse midagi, mis mõnele taimel ei meeldi. Väga lihtne puhastusviis, võin seda nippi teistelegi soovitada.

MARIA Valgamaalt