

Maasikale, maasikale!

Värsked aedmaasikad sobivad nii magusa kui soolase toiduga, samuti neist valmistatud hoidised. Parim hõrgutis on metsmaasika toortarretis.

Tõeline suvetunne algab maasikatega, eriti siis, kui on võimalus marju oma käega noppida. Lühiajaliselt võib maasikaid säilitada 2° juures, kuid mitte üle 12 tunni. Selleks et väärt kraami kadu vähendada, peske marjad kohe pärast korjamist, puhastage ja laotage tahendamiseks õhukese kihina laiali, sest karbis või korvis seismisel vajuvad nad kokku. Seejuures eraldub palju mahla, mis hiljem veega ära uhitakse.

Kui halva ilma tõttu ähvardab osa saaki untsu minna, korjake ära poolküpsed marjad. Suurema pektiinisisalduse tõttu saab neist head džemmi.

Tavaliselt tuleb hoidistatavaid maasikaid korjata ilusa kuiva ilmaga, eriti siis, kui soovite teha toorhoidiseid.

Maasika-rullkook

Põhi

- 4 muna
- 1½ dl suhkrut
- 2 dl kartulijahu
- 2 tl küpsetuspulbrit

Täidis

- umbes 1 l maasikaid
- suhkrut

Peale

- vahukoort
- maasikaid

Kloppige munad suhkruga vahule, soputage läbi sõela hulka küpsetuspulbriga segatud kartulijahu, segage kergelt ja kallake küpsetuspaberiga kaetud plaadile. Küpsetage 200° kuumuses umbes 10–12 minutit. Asetage lauale leht küpsetuspaberit, puistake sellele suhkrut ja libistage ettevaatlikult koogipõhi plaadilt paberile. Eemaldage ahjust tulnud paber ning riputage koogipõhjale suhkrut. Katke põhi



REPRO

ühtlaselt viiludeks lõigatud maasikatega ja rullige tihedalt kokku. Paberisse pakitud rull asetage ööseks külmikusse. Järgmisel päeval katke paberist võetud rull vahukoorega. Kaunistuseks lisage terveid või poolitatud marju.

10–15 minutit, kuni tordipõhi on ilus helepruun. Vahustage koor ja segage kohupiimakreemiga. Kui kasutate kondenspiima, vahustage see koos kohupiimaga. Katke seguga tordipõhi, peale laduge terved või poolitatud maasikad. Tordile võib lisada ka muid marju (vaarikaid, mustikaid, sõstraid).

Maasikatort

Põhi

- 150 g võid või margariini
- 1 dl suhkrut
- 1 muna
- 1½ dl kiirkaerahelbeid
- 3 dl nisujahu
- 1 tl küpsetuspulbrit

Täidis

- kohupiimakreemi ja vahukoort (kondenspiima ja kohupiima)
- maasikaid

Hõõrge või ja suhkur vahule, lisage muna ning kaerahelveste ja küpsetuspulbriga segatud jahu. Suruge tainas koogivormi, nii et ääred jäävad kõrgemale. Küpsetage umbes 200° juures

Soojad maasikaleivad

- Röstsaia või väikesi kukleid
- 100 g toorjuustu
- ½ dl purustatud pähklituumi
- mett

Lõigake maasikad viiludeks või poolitage. Kuklid lõigake pooleks ja grillige krõbedaks, samuti saiaviilud, aga te võtte neid ka röstida. Määrige toorjuust saiale, juustule riputage pähklipuru ning katke maasikaviiludega, kõige lõpuks tilgutage marjadele mett. Nautige kohe süües.

Maasikavõi

- võid
- suhkrut
- maasikaid

Peske, puhastage ja tahenda marjad ning valage mikserisse, lisage toasoe või ja natuke suhkrut. Valmis ühtlane segu suruge säilituskarpi, hoidke sügavkülmikus. Kui palju üht või teist ainet võtta, täpselt ette kirjutada ei saa. See on oleneb maasikate hulgast ja sööjate maitsest. Lastele meeldib maasikavõi sooja pudruga, meestele pannkookide ja röstsaiaga.

Maasikakali

- 2½ dl aedmaasikaid
- 7½ dl vett
- 1 sl mett
- 1–2 sl suhkrut

