

- ½ sidruni mahl
- näputäis rosinad

Valage pestud ja tupplehtedest puhastatud maasikatele vesi peale, kuumutage keemiseni, siis eemaldage vaht ning keetke tasasel tulel umbes 10 minutit. Kurnake keedus läbi tiheda riide, jahutage ihusoojuseni ning lahustage selles mesi ja suhkur, lisage sidrunimahl. Hästi läbisegatud virre kurnake veel kord ning valage pudelisse, milles mõned rosinad. Ärge kallake pudelit ääreni täis, vaid jätke kaelaosa vabaks. Pärast nõu sulgemist plastkorgiga katke see lakiga. Nädala pärast on hea kali valmis.

Jäätis rummimaasikatega

- 500–700 g puhastatud maasikaid
- 100 g suhkrut
- 3–4 sl rummi
- 1 l jäätist

Suuremad maasikad lõigake neljaks, väiksemad poolitage, puistake peale suhkur, lisage rumm ning segage kergelt läbi. Pange kausile kaas peale ja asetage nõu vähemalt 30 minutiks külmikusse. Serveerige jäätisega.

Maasikadžemm

- 1 kg poolküpsid maasikaid
- 1 kl keeva vett
- 1 kg suhkrut
- 1–2 g sidrunhapet

Pange puhastatud maasikad madalasse laia keedupotti, lisa-

ge keev vesi ja kuumutage tasasel tulel keemiseni, siis keetke kuni 5 minutit. Seejärel mikserdage, lisage suhkur ning kogu aeg segades keetke tasasel tulel veel 20 minutit. Mõni minut enne džemmi valmimist lisage sidrunhape. Täitke purgid kuumahoidisega ja kaanetage.

Metsmaasika toortarretis

- ½ kg marju
- ½ kg tuhksuhkrut
- piiritust purkide loputamiseks
- salitsüülpiiritust kaante desinfitseerimiseks

Metsmaasikaid pange mikserisse korraka antud koguses, isegi juhul, kui noos on palju suurem. Mikserdage marjad, lisage suhkur ja mikserdage veel ligikaudu 10 minutit. Valmis segu hoidke jahedas kohas kaanega kaetud nõus vähemalt 24 tundi. Enne täitmist loputage väikesed purgid piiritusega, täitke need hoidisega ääreni, aga purgikaaned tõmmake üle salitsüülpiiritusse kastetud tampooniga. Niisugused ettevaatusabinõud peaksid tagama toorhoidise kindla säilivuse jahedas hoiupaigas.

Maasikaädikas

- 1 kg maasikaid või aurutusjääki
- 150 g suhkrut
- sooja vett

Äädikat võite teha mehaaniliste vigastustega marjadest, kuid mitte hahkhallituse tõttu rikne-

nud saagist. Samuti sobib äädika tooraineks mahla aurutamisel tekkinud mass, millele võite lisada purustatud maasikaid. Vett valage marjapudrule nii palju, et see oleks 1–2 cm paksuselt kaetud, segage hulka suhkur ning pange nõule paks linane rätik. Hoidke 10–15 päeva soojas pimedas kohas. Käärivat massi peab iga päev 3–4 korda segama.

Siis kurnake vedelik suuremasse käärimispuudelisse (kaelaosa jätke kindlasti tühjaks) ning siduge pudelisuu mitmekordse marliga kinni. Jätke nõu pimedasse toanurka seisma, kus ta kellelegi ette ei jää. Tähtis on, et pudelit ei liigutataks, kuna loksutamine purustab pinnale tekkiva äädikhappe bakteritest moodustatud kile.

Paksu riide all kaks nädalat seisnud äädikas ongi valmis. Nüüd kurnake see ja villige väikestesse pudelitesse, sulgege õhukindlalt. Säilitage jahedas.

Maasikaädikas on asendamatu koostisosa toorsalatite kastmes.

Metsmaasikabool

- 1 l metsmaasikaid
- 200 g tuhksuhkrut
- 3 pudelit valget kuiva veini
- 1 pudel poolkuiva vahuveini

Pange puhastatud maasikad boolinõusse, puistake neile suhkur ja valage peale pudel veini, jätke vähemalt 1 tunniks tosooja seisma. Seejärel valage ülejäänud 2 pudelit veini juurde ning tõstke nõu jahedamasse kohta (10–12°). Jahedale joogile lisage vahetult enne serveerimist vahuvein.



Metsmaasikaliköör

- 1 osa metsmaasikaid
- 1 osa suhkrut
- brändit

Võtke võrdsetes osades maasikaid ja peent suhkrut ning kihitage nad klaaspurki, peale kallake nii palju brändit, et marjad oleksid kaetud. Kaanega suletud purk pange aknalauale päikese kätte. Laske nõul seista niikaua, kuni kogu suhkur on sulanud. Seejärel kurnake vedelik tasakesi marju muljumata ära, sest brändis lignunud maasikaid võite kasutada koogi küpsetamisel. Need on head kergitusel, mitte lastele söömiseks, nagu vahel juhtub. Enne pudelisse villimist filtreerige likööri läbi tiheda riide mitu korda.

Ent jook pole veel limpsimiseks valmis. Selleks et tõelist maitseelamust saada, peate õhukindlalt korgitud pudelit aeglasel tulel veevannis kuumutama, kuni sisu on kuumenenud 75°-ni, ning seejärel aeglaselt maha jahutama. Niisugust protsessi nimetatakse vanandamiseks, millega lühendatakse laagerdumisaega. Eriti vajalik on see toiming siis, kui kasutate tahes marjadest-viljadest likööri valmistamisel brändi asemel piiritust.

