



Hoidiseid valmimata karusmarjadest

Toored või pooltoored marjad pole värskelt kuigi ahvatlevad, aga neil on hoidistamiseks omadusi, mida küpsel marjal enam pole.

Kõige lihtsam on tooreid marju veshoidisena säilitada. Õhukindlalt seisavad need tarvitamiskõlblikud aastavahetuseni.

Valmimata viljad on happerikamad ja sisaldavad rohkem pektiini, mille tõttu saab neist tarretuvaid hoidiseid. Vähesed pektiinisaldusega maasikaid, vaarikaid, murakaid või põldmarju lisage karusmarjale ainult maitsestamiseks, umbes 15–20% mahlast. Õnneks külmutamisel marjade pektiinisaldus ei vähene, kui nad on ikka õigel ajal koristatud. Nii saate varem valmivaid külmikusse ootama panna, et pärast hilisematega segada.

Kui soovite sõstratarretist teha, ei tohi ka neil lasta põõsa küljes valmida.

Keedis vanilliga

- 1 l puhastatud karusmarju
- ½ kg suhkrut
- 1½ dl vett
- ½ dl piiritust või muud kanget alkoholi
- 2 kirsilehte
- ¼ vanillivilja

Suuremaviljalised täiskasvanud, kuid mitte veel päris küpsed marjad peske ja

LUGEJA KIRJUTAB

Varemerohi on ka maitsetaim

Lugesin kümmeaastat tagasi Aili Paju raamatust “Aed ja mets kui apteek” varemerohu leevendavast toimest reumavalude ja tursete puhul. Nii nagu üks lugeja kiitis TT-s seda ravimtaime, sain ka mina sellest abi. Istutasin seejärel hulga taimi aeda, sest leotise, tinktuuri ja salvi valmistamiseks sobivad vaid juured ning suvel läheb kogu lehestik n-ö raisku, kuigi violetsete õitega taim on päris ilus.

Üsna hiljuti sattusin lugema “Vürtsileksikonist”, et varemerohu lehed sobivad salatite ja suppide maitsestamiseks. Vanasti olla Saksamaal neid ka pannkoogitainasse segatud ja söö-



dud nagu spinatit. Praegu suures koguses seda ravim- ja maitsetaimede süüa ei soovitata.

Maitse on lehtedel kergelt vürtsikas, kuid ilma erilise lõhnata. Soovitan proovida leksikonist leitud retsepti.

Varemerohu-kartulisupp

- 1 porru
- 150 g varemerohulehti
- 400 g värsked kartuleid
- 20 g võid
- ¾ l lihapuljongit
- soola
- pipart
- muskaati

Sulatage potis või, lisage puhastatud ja pestud porrulaugurõngad, kartulikuubikud ning peenestatud varemerohulehed. Hautage neid kergelt, valage peale puljong ja keetke veel 20 min. Valmis supp maitsestage soola, värskelt jahvatatud pipra ja riivitud muskaadiga. Harjumuse järgi lisasin ise keetmisel ka ühe porgandi.

Lisaks soovitatakse varemerohu sügavkülma panna – hakkige lehed peeneks ja külmutage vähesed veega kuubikuteks.