

## LUGEJA KIRJUTAB

# Kui sidrun on liiga kallis

REPRO

Praegu müügil olevad sidrunid (Lõuna-Aafrikast või Lõuna-Ameerikast) on meie mõistes hirmkallid. Samas võib-olla on teil aias vilju täis ebaküdooniapõõsas. Kodune ebaküdoonia on nn Põhjamaa sidrun, mis alates septembrist võib asendada nii sidrunhapet, sidrunit kui ka muid tsitruselisi, isegi jõhvikaid.

Ebaküdoonia lõike sobib lisada teele ja teistele jookidele, seljankale, boršile, salatitele ja ka kalaroogadele.

## Aroniakeedis

- 1 kg arooniaid
- 4–5 ebaküdoonia vilja
- 1 kl vett
- ½ kg suhkrut

Pange puhastatud ja pestud arooniad vähe-se veega keema. Ebaküdoonia viljad peske, lõigake neljaks, eemaldage seemned ja lõigake õhukesteks viiludeks. Lisage viilutatud ebaküdooniad arooniatele ja hautage tasasel tulel pehmeks. Siis lisage suhkur ja keetke veel umbes 20 minutit. Riisuge keetmise ajal vaht, eriti pärast suhkru lisamist. Kee-dis pange kuumalt purkidesse ja kaanetage.

## Suvikõrvitsapüree

- 1 kg tükeldatud suvikõrvitsat
- 4–5 ebaküdoonia vilja
- 300–500 g suhkrut



- jahvatatud kaneeli
- 1 kl vett
- ½ tl soola

Puhastage ebaküdoonia viljad seemnetest, lõigake õhukesteks viiludeks ja pange veega keema. Pehmeks keenud ebaküdoonia tehke püreeks.

Koorige ja puhastage ülekasvanud suvikõrvitsad seemnetest, tükeldage ning keet-

ke eraldi nõus pehmeks, seejärel püreestage. Siis segage mõlemad püreed kokku, lisage suhkur, maitsestage kaneeliga ning pidevalt segades kuumutage tasasel tulel keemiseni. Pange püree kuumalt purki, sulgege õhu-kindlalt.

**MERJE**

Mulgimaalt

## LUGEJA KÜSIB

# Kuidas keeta kaerakilet

**Palun õpetage, kuidas teha kaerakilet. Kas seda saab ainult kaerajahust või kõlbavad kaerahelbed ka?**

Vastab

**TARGU TALITA**

Kaerakilet võite valmistada nii kaerajahust kui ka lihtsatest (eeltöötlemata kaerahelvestest).

- ½ kg kaerahelbeid
- 2 l vett
- 1 leivakäär
- soola
- suhkrut

Soojendage vesi 30–40 kraadini. Puistake kaerahelbed suuremasse kaussi ja valage vesi peale. Segage kõik ühtlaselt läbi, lisage leivatükk ja katke nõu kinni ning asetage sooja käärima. Käärimisprotsessi kiirendamiseks võite leiva asemel lisada 1–2 sl lei-

vajuuretist. Laske vähemalt 1 ööpäev seista. Siis proovige, kas peale iseloomuliku lõhna, mis paljudele ei meeldi, on kääritis parajalt hapu. Kui soovite tugevamat maitset, katke nõu uuesti kinni ja laske veel seista.

Kui kääriv segu on parajalt hapu, kurna-ke see jaoks läbi sõela. Vajadusel võite helvestele sõelal lisada veidi sooja vett. Tummine vedelik valage tasase ja paksu põhjaga keedunõusse. Keetke tasasel tulel pidevalt segades, kuni kile muutub ühtlaselt paksuks massiks ja pinnale kerkivad mullikesed. Kui toit jahtudes pealt lõheneb, siis olete seda liiga vähe keetnud. Järgmine kord pikendage keetmisaega. Esimesel korral ei õnnestugi kõik ideaalselt, kuid uuesti proovides saate varsti õiged nipid kätte.

Soojalt söömiseks maitsestage kaerakile suhkruga ja soolaga ning keskele pange võisilm. Kile maitseb soojalt väga hästi ka ahjus küpsenud lihakuubikutega. Kõige parema liisandi saate vähesoolasest läbikasvanud sealihas. Juurde andke rõõska piima.

Külmalt süüakse kilet magustoiduna, puistates peale suhkrut.

