

Rabarrikeedis

- ½ kg rabarbrivarsi
- 350 g suhkrut
- 1 vanillikepike
- 1 tükk kaneelikoort

Lõigake pestud ja kooritud rabarber jämedateks tükkideks (5 cm) ja segage suhkruga klaasvõi portselankausis. Jätke järgmise päevani seisma, siis valage mahlasuur läbi sõela keedunõusse, lisage vanill ja kaneel ning kuumutage keemiseni. Kui siirup on tasasel tulel umbes 5 minutit keenud, korjake maitseisandid välja ning kallake sellesse rabarbritükid. Keetke tasasel tulel aeg-ajalt keedunõud raputades, mitte lusikaga keedist segades.

Kui rabarbritükid pehmed, ongi keedis valmis.

Marmelaad

- 700 g rabarbrit
- 6 dl maasikaid
- ½ dl vett
- 330–350 g Hillo marmelaadisuhkrut

Pestud rabarbrivarred lõigake tükkideks ja pange veega keema. Puhastatud maasikad poolitage, suuremad lõigake neljaks. Kui rabarber hakkab pehmenema, lisage maasikad ja kallake marmelaadisuhkur peale. Vahepeal segades kuumutage tasasel tulel keemiseni, laske veel umbes kolm minutit keeda. Vajadusel eemaldage pinnale tekkinud vaht. Laske marmelaadil 15 minutit jahtuda, siis tõske purkidesse. Jahtunud purgid paigutage külmikusse.

Suvine broilerivokk

- 300 g broileri rinnafileed
- 3–4 peenemat rabarbrivart
- 2 sl sojakastet
- 2 tl mett
- 1 sl tsillikastet
- ¼ tl purustatud musta pipart
- 1–2 porgandit
- 2 salatisibulat koos pealse-tega
- 1 punane paprika
- 300 g suvikõrvitsat
- umbes 400 g varajast peakapsast
- õli
- vett
- soola

Pange tükeldatud filee kausi, lisage lõhestatud rabarbrivarre umbes 5 cm pikkused jupid. Maitsestage soja, mee, tsilli ja pipraga. Jätke seniks seisma, kuni teisi köögivilju ette valmistate. Siis kuumutage pannil väheses õlis porgandiribad ja tükeldatud sibulad (roheline osa jätke valmis toidule lisamiseks), mõne minuti pärast lisage su-

vikõrvitsa tükid ja peenestatud kapsas ning praadige segades 10 minutit. Kui toit tundub liiga kuiv, lisage veidi vett. Kõige viimasena pange pannile broiler- ja rabarbrisegu, samuti tükeldatud paprika. Küpsetage veel 5 minutit, kontrollige maitset, lisage vajadusel soola ja kaunistage hakitud sibulapealsetega.

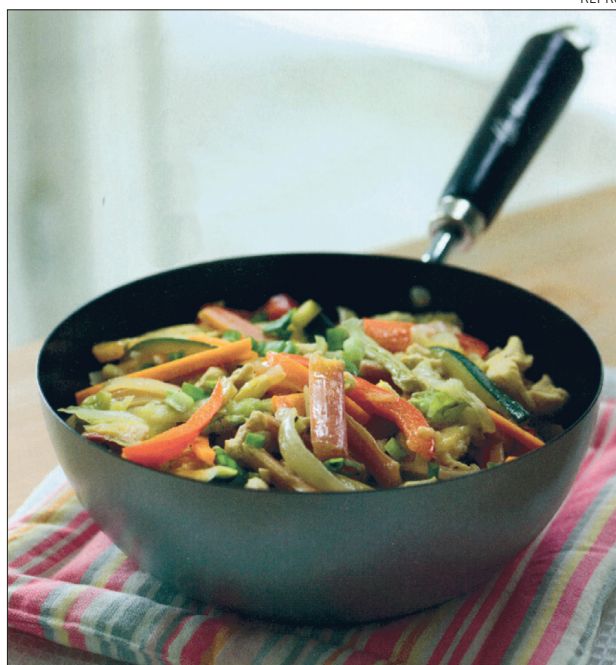
Marineeritud seapraad

- 700 g sisefileed
- 2 dl rabarbrilõike
- 1–2 sibulat
- 2–3 küüslauguküünt
- ½ dl sojakastet
- ½ dl õli
- 2 sl punast veini või veiniäädikat
- ½ tl purustatud musta pipart
- rosmariini (kuivatatud 1 tl, värsket 2 tl)

Lõigake filee pooleks ja pange tugevasse külmutuskotti. Rabarbrilõigud segage hakitud sibulaga, maitsestage soja, õli, veini ja ülejäänud ainetega. Tõstke segu lusikaga lihale ja pange liha kilekotiga külmikusse. Hoidke nii järgmise päevani. Kui meeles, siis segage vahepeal lihatükke. Grillige marineeritud liha kuniit pruuniks ja mässige siis fooliumisse, et seda veel 20 minutit keskmises kuumuses küpsetada. Järelvalminud liha serveeri-ge grillitud tomatite ja roheline sibulaga.

Rabarrikaste suvisele salatile

- 4 keskmist rabarbrivart
- ½ dl mett
- 1 dl vett
- ½ dl punast veiniäädikat



- 2 tl riivitud sidrunikoort
- ½ dl õli
- ½ tl purustatud musta pipart
- ½ tl soola

Kuumutage mett veega, kuni see peaaegu keema tõuseb, lisage rabarbrilõigud. Keetke keskmises kuumuses umbes viis minutit, valage juurde veiniäädikas ja riivitud sidrunikoort. Keetke tasasel tulel kogu aeg liigutades, kuni pool vedelikust on ära aurustunud. Siis võtke keedunõu tulelt ja laske kastmel maha jahtuda. Kui lisate õli, tehke seda pidevalt kloppides. Sobiva paksusega kaste maitsestage pipra ja soolaga. Rabarrikastet võib külmikus säilitada paar päeva.

Rabarrikali

- 1 kg rabarbrit
- 5 l vett

- 300 g suhkrut
- 1 sidrun
- 1 ½ sl rosinaid
- purustatud kaneelikoort

Pestud rabarbrivarred lõigake terava noaga tükkideks, lisage jämedalt purustatud kaneel ning valage keev vesi peale. Laske vähemalt kolm tundi kaane all tõmmata. Siis kurnake vedelik ja lisage suhkur, õhukesteks viiludeks lõigatud sidrun ning pestud rosinaid. Hoidke virre kuni aktiivse käärimise alguseni toasoojas, seejärel sulgege nõu õhukindlalt ja viige jahedasse ruumi. Nädala pärast on kali joogivalmis.

Kiirelt valmiv kali

- ½ kg rabarbrivarsi
- 5 l vett
- 2 kl suhkrut
- 20 g pärmi
- 1 sl rosinaid või kuivatatud viigimarja tükke

Pestud rabarber lõigake õhukesteks viiludeks. Kui seejuures kooreribad eralduvad, ärge visake neid ära, vaid lisage tõmmisele. Punane rabarrikoor annab kaljale ilusama värvi. Valage lõikudele keev vesi ja laske kaane all jahtuda. Kahe-kolme tunni pärast kurnake vedelik teise nõusse, lisage väheses suhkruga läbi hõõrutud pärm ja ülejäänud suhkur. Hoidke rätikuga kaetud nõud toasoojas, kuni virre hakkab käärima. Seejärel valage jook pudelitesse, millesse on pandud mõned pestud rosinaid või viigimarja tükid. Suletud pudelid viige keldrisse või mujale jahedasse kohta. Kahe-kolme päeva pärast on kali tarvitamiseks kõlblik.

KADRIN LINNA