

Rabarbriaeg on käes

Esimesed rabarbrivarred on kookide-pirukate küpsetamiseks ära kulunud, aga kevadist saaki jätkub veel nädalateks. Mida sellega teha?

Kui soovite rabarbrit sügavkülmas säilitada, siis nüüd on selleks paras aeg, sest kevadel on noortes vartes oblikhappesisaldus 0,1%. Sügiseks tõuseb see peaaegu 0,5%-ni, mis pole tervisele eriti kasulik, kuid tagab paremini vesihoidise säilimise. Samuti võiksite seni proovimata retseptide järgi, milles rabarber sees, valmistada midagi isuäratavat.

VARRED JA LEHED JÄÄSSE

Eemaldage pestud rabarbrilehtedelt jämedamad leherood, mis lõigake peeneks, pange potti ning keetke tasasel tulel püreeks. Püree jahutage, tõstke säilituskarpidesse ja sügavkülmutage.

Järelejäänud roodudeta lehed lõiga-

ke peenikesteks ribadeks ning hautage vähese veega pehmeks. Kui soovite, võite ajada läbi hakkmasina.

Kooritud rabarbrivarred lõigake tükikeks ja suruge tihedalt kilekottidesse, mis sulgege õhukindlalt ning külmutage.

Varretükid võite ka suhkruga läbi segada (1 kg tükke, 150 g suhkrut) ning hoida enne külmutamist 12 tundi jahedas, kuni mahl on eraldunud. Suhkruga läbiimbunud rabarbritükid tõstke koos mahlaga säilituskarpidesse ja külmutage.

Sügavkülmas võite hoida ka suhkruta või vähese suhkruga tehtud püreed.

Korralikult ettevalmistatud rabarber säilib sügavkülmas järgmise aasta saagini.



VIKERFORELL RABARBRILEHES

1 vikerforell (ca 1 kg)

soola

sidrunipipart

tilli

paar rabarbrilehte

Höörüge puhastatud kala soola ja sidrunipipraga, sisse pange mõned lehtedega tillivarred. Mähkige forell paari väiksema või ühe suurema rabarbrilehe sisse, mis keerake omakorda fooliumisse. Küpsetage umbes pool tundi ahjus (200°), väga hästi võite kasutada grillahju.

MAGUSTOIT KOOKOSEGA

5 dl rabarbrilõike

1½ dl suhkrut

2 dl vahukoort

1 tl vanillsuhkrut

1 dl teralist kohupiima

