

Koduseid karastusjooke

Kuumal suvepäeval või õhtusel grillipeol kulub janu kustutamiseks suures koguses jooke.

Pudelivee, taimetee ja õlle austajad jäävad oma lemmikmargile kindlaks, aga on neidki, kel pole autot, et tanklast joogikaste kohale vedada. Käe otsas jälle üle paari pudeli kaugele ei vii. Samal ajal on võib-olla maakodus tagavaraks suhkrustunud mett, kuivatatud õunu või leivakuivikuid, rabarbrit ja muud sellist. Kogu sellest kraamist, millel aeg "parim enne" hakkab mööda saama, võib vähese vaevaga valmistada ainulaadseid jooke kohta perele.

MEEJOOK

10 l vett
1,4 kg mett
1 sidrun
50 g pärm
Lahustage mesi soojas vees, kuumutage veidi, aga keema ärge laske. Lisage sidruniviilud ning jahutage. Siis pange sisse vähesel suhkruga hõõrutud pärm ja jätke lahtiselt 2–3 päevaks käärima. Seejärel valage jook õhukindlalt suletavatesse pudelitesse ning viige hästi jahedasse kohta seisma. Umbes

nädala pärast on mõnus meejook tarvita-miskõlblik.

LAHJA MÕDU EHK MEEKALI

1 kg mett
10 l vett
25 g presspärm
10 nelki
1–1½ tl jahvatatud kaneeli
Lahustage mesi 5 l kuumas vees, lisage nelk ja kaneel ning laske 20 minutit kaane all seista. Seejärel kuumutage, eemaldage vaht ja enne jahtumist kurnake. Toasoojale virdele lisage 5 l jahutatud keedetud vett ning suhkruga hõõrutud pärm. Laske joogil 2 päeva toasoojas käärida, siis viige jahedasse ruumi. Jahe kali valage pudelitesse, mis korkige õhukindlalt. Säilitage samuti hästi jahedas. Meemõdu on kõlblik 2–3 päeva pärast.

KALI KUIVATATUD ÕUNTEST

600 g kuivatatud õunu, õunakoori
5–7 l vett
25 g pagaripärm
2 kl suhkrut
peotäis rosinaid



Pange õunalõigud 2–3 l veega likku, seejärel keetke, kuni nad on pehmed. Valage segu ämbrisse, lisage 3–4 l keeva vett ning jätke jahtuma. Pärm segage vähese koguse õunakeeduveega, kallake ämbrisse, katke pealt riidega ning laske soojas käärima minna. Kui märkate, et käärimine on alanud, kurnake vedelik ja lahustage selles suhkur. Lõpuks villige kali pudelitesse, millesse poetage ka mõned rosinaid.

ÕUNA-KIBUVITSAKALI

500 g kuivatatud õunakoori
200 g kibuvitsamarju
sidruni- või apelsinikoort
300 g suhkrut või 200 g mett
5 l vett
10–20 g pärm
Valage õunakoortele ja kibuvitsamarjadele keev vesi peale, lisage tsitrusviljaliste koort ning jätke üheks ööpäevaks seisma. Tõmmis kurnake, segage juurde väheses vedelikus lahustatud suhkur/mesi ja pärm. Laske virdel veel 24 tundi toasoojas käärida. Seejärel villige kali hästi suletavatesse pudelitesse, mis paigutage jahedasse ruumi.

KOHVIKALI

200 g viljakohvi
8 l vett
1 kg suhkrut
sidrunilõike või apelsinikoort
25 g pärm
peotäis rosinaid
Lisage kohvile apelsinikoored ja keev vesi, jätke mõneks tunniks kaane all seisma. Jah-tunud kohv kurnake ning lahustage selles suhkur ja pärm. Lisage sidrunilõigud, laske kuni 8 tundi toasoojas käärida. Lõpuks vil-lige virre pudelitesse, millesse on poetatud rosinaid. Pudelid paigutage jahedasse ruumi. Mõne päeva pärast on kali joogiks val-mis.

