

Mustad läiketa marjad on eeskätt toiduväri-, mahla- ja veinimarjad. Samuti saab neist valmistada keedist ning kompotti. Need nõuavad suuremat suhkrukogust, õhukindlat sulgemist ja jahe-damat hoiuruumi. Kompotivedelik ja mahl sobivad hästi kookide immutamiseks-maitsestamiseks.

Marjadest saab eraldada ka meeldi-vates toonides punast, lillat või lillakas-roosat toiduvärvi.

Igas arengufaasis kuldsõstar sobib hoidistes lisandiks vähehapudele pehmemaitselestele puuviljadele-marjadele: õun, mäge sõstar, mustikas jne.

Retseptid

KOMPOTT

Keetke valmis suhkrusiirup, võttes 1 liitri vee kohta 300 g suhkrut, ning eemaldage vaht. Pange terved ja puhtad rohelised või kollased marjad eelnevalt kuumutatud väikestes purkidesse või pudelitesse, kallake peale keev siirup ning sulgege õhukindlalt. Osa purke-pudeleid võib täita ka hoolikalt pestud ja kuivatatud tervete marjakobaratega. Valmis kompotti hoidke jahedas.

Kehvade säilitamistingimuste puhul võtke suhkrut rohkem – 1 liitri vee kohta kuni 500 g. Valage siirup külmalt marjadele ning kuumutage siis 15–20 minutit 80 °C juures (vedelikus tekivad gaasimullid).

MARMELAAD

½ kg kuldsõstramarju

1–1½ kl suhkrut

½ kl vett

Pange marjad koos veega potti ja laske keema, segage puulusikaga läbi. Lisage suhkur ning keetke, kuni mass muutub läbipaistvaks ja paksuks. Marmelaad on valmis, kui selle pinnale tõmmatud vagu jääb püsima.

Tõstke valmis marmelaad kuumalt purki ja puistake pinnale kuiva suhkrut või asetage sinna pärgamendist ketas. Õhukindlalt pole hoidist vaja sulgeda, piisab ka sellest, kui toimida vanaemade kombel – katta purk paberiga ja siduda lõngaga kinni.

Kasutage marmelaadi saia- ja leivavõidena, kookide kaunistamiseks, pirukate ning magusate vormiroogade valmistamiseks.

NB! Erinevates arengufaasides kuldsõstramarjadest saab eri värvuse ja maitsega marmelaade. Väga maitsev tuleb see musta ja kuldsõstra segust, millele on lisatud kirsse.

TOORTARRETIS

Selleks on kuldsõstar eriti sobiv. Peske punased värsked marjad puhtaks, nõrutage ning suruge (või kuumutage) neist mahl välja. Kallake see emailnõusse ja lisage vähehaaval suhkur. Arvestage ½ l mahla kohta kuni 2 klaasi suhkrut. Segage puulusikaga läbi ning hoidke võimalikult jahedas ruumis. Kui suhkur on sulanud, valage tarretis väikestesse purkidesse. Sulgege järgmisel päeval tsellofaani või pärgamendiga.

AINO PÕNTSON

Kolm toitu tomatist

Lõpuks ometi on käes aeg, mil tomatit ampsates saab kogeda tõelist tomatimaitset, mitte lihtsalt midagi mahlast ja hapukat. See köögivili on tervislik, sisaldades rohkelt C- ja B-vitamiine ning kiudaineid.



Salsa jaoks hakkige küpsed tomatid, mis segage kuubikuteks lõigatud punase paprika ja hakitud sibulaga. Maitsestage pitsitäre Tabasco kastme ja vähekeese purustatud küüslauguga. Tabasco kastme võite asendada 1 tšillikauna, 1 sl sidrunimahla, soola ja pipraga. Lisage hakitud koriandrit. Sobib näiteks dipikastmeks.



Tomatileiva meisterdamiseks laotage paksudele kergelt röstitud leivaviiludele tomativiilud. Piserdage üle küüslaugumaitselise oliiviõliga. Pange peale pisut basiilikut ja mozarella juustu. Küpsetage ahjus.



Külma tomatisupi saate, kui segate mikseriga läbi küpsed tomatid, riivleiva ning hakitud kurgi, sibula ja punase paprika. Maitsestage küüslauguga, piserdage üle oliiviõliga.

Allikas: Family Circle

