

jook

Muna-kurgijook

- 2–3 munakollast
- terake soola
- 1 väiksem värsk kurk (umbes 100 g)
- 1 ½ dl rõõska koort
- 2 dl petti

Riivige kurk (võib olla ka tükk lavakurki), maitsestage soolaga, hõõruge munakollased rõõsa koorega ja mikserdage kõik petti lisades joogiks.

Vitamiinijook

- 2 munakollast
- terake soola
- peenestatud maitserohelist (till, petersell)
- 4 dl petti

Segage kõik ained kokku ja vahustage.

Ameerika limonaad

- 2 munavalget
- 1 sidruni mahl
- 1 apelsini mahl
- 2 kl maasikasiirupit
- 4 jääkuubikut
- gaseeritud mineraalvett

Valage kõik loetletud koostisosad, v.a mineraalvesi, kokku ja mikserdage kaks minutit. Segu valage klaasidesse, lisage mineraalvett ning serveerige, enne kui mullikihin lakkab.

Aromaadne äädikas

Kodus tehtud maasikaädikas sobib imehästi toorsalati kastmesse. Äädikat ise tehes saab ära tarvitada mahla aurutusjäädid ja tigude või maasika-seemnenäki kahjustusega marjad, mis muidu raisku läheksid.

NB! Hahkhallitusest rikutud maasikad selleks ei kõlba.

Peske, puhastage ja purustage marjad, segage juurde mahla- ja aurutusjäädid. 1 kg segu kohta võtke 150 g suhkrut, valage peale soe vesi, nii et marjamass oleks 1–2 cm paksume veekihiga kaetud, liigutage, kuni suhkur sulanud.

Seejärel katke käärimisnõu riidest rätikuga ja hoidke 10–15 päeva soojas hämaras kohas. Aga seda ei või sinna unustusse jätta, vaid iga päev peate kääritist segama vähemalt 3–4 korda. Pärast seda kurnake vedelik sobiva suurusega pudelisse, mille suu sulgege mitmekordse marliga, kuid võite kinni panna ka vatitopiga.

Järmised kaks nädalat vajab pudel pimedas täielikku rahu. Selleks ajaks leidke talle taasoe ja turvaline paik, et keegi riidega kaetud õrnale klaasnõule kogemata otsa ei komistaks. Pole vaja karta ainult pudeli purunemise pärast, vaid peamine on hoopis muus – vältida anuma liigutamist või loksutamist, mis lõhku vedeliku pinnal äädikhappebakterite moodustatud kile.

Segamatult valminud äädikas kurnake ja villige väikestesse pudelitesse. Õhukindlalt korgitud pudeleid säilitage võimalikult jahe-das hoiukohas.

KADRIN LINNA



Maasikad spinati ja juustuga

- lindikujulist pastat (*tagliatelle*)
- 1 l küpseid aedmaasikaid
- 2 salatisibulat koos pealsetega
- 10 šampinjoni
- 3 küüslauguküünt
- pisut õli (2 tl)
- 2 dl maitsestatamata jogurtit või koort
- 150 g värsket spinatit
- 150 g kitsejuustu
- värsket basiilikut
- ürdisoola
- jahvatatud musta pipart

Keetke pasta, kurnake, loputage ja nõrutage. Sibulad ja seemned puhastage, lõigake õhukesteks viiludeks ning pruunistage kergelt vähese õliga. Jahtunult segage jogurtisse, lisage purustatud küüslauk ja peenestatud spinat, maitsestage pipra ja ürdisoolaga.

Viimasega ei tasu liialdada, sest vahetult serveerimise eel lisatud kitsejuust tõstab söögi soolasust. Kõige lõpuks segage salatisse tükeldatud maasikad ja kaunistage basiilikulehtedega.

Praetud juust maasikatega

- paksum juustuviilud (u 1 cm)
- 1 dl piima
- 1 muna
- jahu
- riivsaia
- õli
- võid
- maasikaid
- suhkrut

Arvestage ühele sööjale 1–2 viilu. Kasutada võite Hollandi, Eesti või muud viilutamata juustu. Paneerige juustuviilud kahekordselt, kastes need piima sisse, siis jahus ja lahtiklopitud munasse ning viimaks riivsaiasse.

Pange pann tulele ja laske kuumeneda. Praadimiseks kasutage või ja õli segu. Kui pann on parajalt kuum, korrake juus-

tu paneerimist ning praadige viilud kiiresti mõlemalt poolt kuld kollaseks. Serveerige praetud juustu taldrikul koos maasikatega. Soovi korral võib igaüks marjadele oma maitse järgi suhkrut peale riputada.

Maasikad ja mandlid

- ½ l vahukoort
- 100 g purustatud või riivitud mandleid
- 400 g maasikaid
- suhkrut

Pruunist kestast vabastatud ja kergelt röstitud mandlid riivige ning segage koosse. Keetke 3–4 minutit, seejärel jahutage. Valmis magustoidule tõstke peale maasikad – suured tükeldatuna, väiksed tervelt.

Maasikavahukoort

- ½ l rõõska koort (35%)
- 300–400 g maasikaid
- 100 g tuhksuhkrut
- 4 tl želatiini
- ½ kl vett

Paisutage želatiin veega, kuumutage vedelaks ja laske jahtuda. Mikserdage marjad tuhksuhkruga püreeks, lisage vahustatud koor ja külm želatiini. Seda õhulist segu võite tarretunult marjadega serveerida.

Kui tahate segu aga tordi vahekihiks või pealt katmiseks kasutada, peate seda tegema enne tarretumist (pooltarretunult).

KADRIN LINNA

