



- 1 sl suhkrut
- noaotsatäis vanillsuhkrut

Kokteili valmistamiseks kasutage väikest mahlapressi või köögikombaini. Valmis jooki hoidke enne klaasisse valamist külmas.

Keefirikokteil marjade ja arbuusiga

- 1 kl keefirit või maitsestatamata jogurit
- 500 g arbuusi viljaliha
- ½ kl mustikaid
- ½ kl vaarikaid
- 2 oksakest sidrunmelissi

Püreestage sidrunmeliss koos keefiri, marjade ja arbuusiga ning hoidke natuke aega külmikus.

Mustikakokteil

- 4 dl kultuurmustikaid
- 4 dl maitsestatamata jogurit või kookospiima
- 4 dl koorejäätit

Pärast segamist serveerige kohe.

Vedel mahlakissell

- 1 ½ l vett
- 3 kl värsket marjamahla
- 1 kl suhkrut
- 2–3 sl tärklisi

Ajage vesi keema, lisage suhkur. Pärast selle lahustumist lisage vähese külma veega segatud tärklis. Pärast tärklise lisamist hoidke vedelikku nii kaua tulel, kuni see uuesti keema tõuseb. Seejärel tõstke pliidiilt ja segage juurde mahl. Jahutage valmis magustoit kaane all, siis ei teki talle nahkjat kilet.

Külmalt kisselliit võite kile eemaldada ja seda kokteiliklaasis jäätisemütsikesega serveerida.

KADRIN LINNA

LUGEJA KIRJUTAB



Kabatšokimoos

Sel suvel tekkis mul suvikõrvitsaupuutus. Küll sai neid grillitud, vormirooga peidetud, pirukat ja pannkooki tehtud ning päris noori vilju isegi marineeritud. Lõppude lõpuks hakkasin neist moosi keetma, mida soovitsin teistelegi.

- 2 l puhastatud kabatšokitükke
- ½ dl vett
- ½ kg suhkrut
- 2 sidrunit
- umbes 1 sl sidrunhapet
- ½ tl kardemoni

Koorige suureks kasvanud kabatšokid, eemaldage pehme seemnetega sisu ja lõigake tükkideks. Pange need vähese veega kaane all tasasele tulele keema. Vähekeste aja pärast lisage pestud sidrunite riivitud koor ja viljalihaga mahl. Keetmise lõpul eemaldage kaas, segage ja valvake momenti, millal õige aeg tulelt võtta. Pehmed tükid tehke püreeks, lisage suhkur ja maitsestage jahvatatud kardemoniga. Keetke veel tasasel tulel 30–45 minutit ning pärast maitsemist lisage juurde sidrunhape. Viimast lisage ½–1 sl, mitte rohkem.

LUGEJA KÜSIB

Miks ei võiks toorest porgandit külmutada?

Lugeja Ester Järvamaalt soovib porgandeid enne sügavkülmutamist keeta. Tahaksin teada, miks seda teha? Mina olen porgandid alati niisama, s.t keetmata sügavkülma pannud. Äkki on siin mingi kaval nipp?

Vastab

TARGU TALITA

Aiasaaduste mõneminutilist keetmist vees või veeaurus, millele järgneb kiire jahutamine külmas vees, nimetatakse blanšeerimiseks.

Selle toimingu eesmärk on ensüümide aktiivse tegevuse peatamine ja kudedes leiduvate gaaside eemaldamine.

Blanšeerida võib aurus või keevas vees, mis on soovi korral maitsestatatud soola, suhkru või hapetega.

Niimoodi töödeldud toiduained säilitavad viljale iseloomuliku erk-

sa värvuse, värsket maitset ning seega on sügavkülmas hoitud kraamil parem kvaliteet.

Kupatamine on teine toiduainete lühiajalise keetmise viis. Rohkes puhtas või kergelt maitsestatatud vees keetmise eesmärk on kõrvaldada mürgaineid või vähendada ebasoovitavaid maitseid (soolane, hapu, kibe).

Kuumtöödeldud aedvilja maht väheneb, mis võimaldab seda tihedamalt pakendisse suruda ja seega hinnalist külmkambri ruumi kokku hoida.

Kupatamist mittevajavaid seeni võib värskelt külmutada.

Marjade-puuviljade säilitamine sügavkülmas õnnestub paremini, kui neile 1 liitri kohta lisada suhkrut (½–1 kl). Seesugune suhkruga hoidis maitseb hõrgult, sisaldab rohkem askorbiinhapet ning on värvuseltki ilusam.

MOSTER HULDA õunakoorija viilutaja



Masin koorib ja viilutab õuna, piri või kartuli ning eemaldab südamiku MÕNE SEKUNDIGA.

Kontakt/tellimine:

510 4400, www.ounakoorija.ee