

Pohlade nii ja naa

Pohli korjake siis, kui marjad on punased, pooltoored muutuvad järelvalmides kibedaks.

Pohlades sisalduva bensoehappe tõttu säilivad marjad hästi, seepärast saab neid hoida tervelt vesilahuses või katkisurutult purgis kaane all. Ainult väga sooja hoiuruumi korral tuleb hoidis pastöriseerida. Pohladest võib valmistada mahla, keedist ja segasalatit. Kõige lihtsam säilitusviis on muidugi sügavkülmutamine.

Sügavkülmutamine

Külmutamiseks valige ühesuurused, ühtlaselt valminud marjad. Neid võib külmutada tervelt, kas suhkruga või ilma. Samuti võib karpri panna katkisurutud ja suhkruga maitsestatud pohli. Järelvalminud, tumenenud või pehmeks muutunud marjad selleks ei kõlba.

Terveid marju võib hoida ka pohlamahlas. Väga hea hoidise saab pohladega samal ajal valminud astelpajumarjadest, kasutades neid nii tervelt kui tehes ka mahla.

Pressitud toormahl

Harva pressitakse värskelt nopitud valminud, kuid veel kõvadest pohladest mahla. Siis on neid kerge pressida ning mahl tuleb selge ja kvaliteetne. Ebahühtlaselt küpsenud ja järelvalminud pehmeid marju ilma keetmata mahlaks pressida ei saa.

Pressitud pohlamahla pole vaja pastöriseerida, kui kasutada korralikult desinfitseeritud (eelkuumutatud) ja õhukindlalt korgitavaid pudeleid. Toormahl on kõige vääruslikum lõhna, maitse ja vitamiinide sisalduse poolest.

Toortarretis

Keetmata toortarretis on eriti maitsev ja seda saab valmistada nii pektiinirikastest pohladest kui jõhvika test.

- 1 l toormahla
- 800–900 g suhkrut

Tarretise valmistamiseks tuleb võtta hästi kuiv suhkur. Kui suhkur on hoiupaigas niiskunud, peab seda enne tarvitamist ahjus kuiva-

tama. Ka on see aeganõudev töö, mida sobib teha ainult jahedas ruumis. Väiksem kogus tarretist saab kvaliteetsem, seega ärge võtke korraga palju ette. Tehke esmalt proovi ühe liitri mahlagaga. Segamiseks kasutage puulusikat. Suhkrut lisage natukehaaval ja segage väikeste vaheaegadega, kuni kogu suhkur on täielikult lahustunud. Segades ei tohi kiirustada, sest siis satub tarretisse palju õhku, mis muudab selle häguseks.

Pärast segamise lõpetamist valage tarretis väikestesse ettevalmistatud purkidesse, nii et purgid oleksid ääreni täis. Hoidke ikka jahedas, aga purgid sulgege alles järgmisel päeval. Seejuures on vaja teada, et purkide sisu tarretub lõplikult 3–4 päeva jooksul.

Pohlamahl ja -moos

Mahl

Moosi keetmiseks võib kasutada marju, millest eelnevalt mahl ära valatud. Selleks valage puhastatud marjadele keemiseni kuumutatud vett niipalju, et marjad oleks kaetud. Katke keedunõu rätikuga ja jätke kaheks-kolmeks tunniks seisma. Jahtunud mahl valage eelkuumutatud, kuid juba jahtunud pudelitesse ja sulgege kohe. Sellise mahla väärtus võrdub järelmahla omaga. Soovi korral võite sellele ka maitse järgi suhkrut lisada. Samuti sobib niisugust mahla muudele hoidistele lisada, näiteks astelpajumehule.

Moos

- 1 kg pohli
- ½ kg tükeldatud õunu (pirne, ploome, kõrvitsat)
- 300–500 g suhkrut

Moosile lisatavad õunad ja pirnid võite enne tükeldamist koorida. Ploomid poolitage, eemaldage kivid. Pohladele lisage korraga ühtkaht liiki puuvilju või kõrvitsat. Seni kuni pohlad vees ligunevad, tükeldage puuvili ja segage suhkruga.

Kui mahl on ära kallatud, segage nõrutatud marjadele juurde suhkrus seisnud puuviljatükid ja keetke tasasel tulel, kuni puuviljatükid pehmed. Keetmisel segage aegajalt ja eemaldage tekkinud vaht.

Tõstke kuumalt purkidesse ja sulgege kohe õhukindlalt.



LUGEJA KIRJUTAB

Pohlamoos porganditega

Mulle meeldib porganditega keedetud pohlamoos, kuigi teised pereliikmed sellest sugugi ei hooli. Teen seda igal aastal natukene enda jaoks nostalgilistel põhjustel. Nimelt ühel sõjasuvel, kui loomade-ga metsas redutasime, olid sõdurid teinud aias puhta töö. Ei jäänud lastele ühtki õunapabulat ega hernekauna. Õnneks oli porgandipõld kaugemal rabamaal ja see oli rüüstajatel märkamata jäänud. Ema tegi siis moosi, millist varem polnud saanud. Magusanäljas lapsele tundus see maailma parim asi, mida jõulude ajal lauale pandi. Soovitan järele proovida.

Kuna suhkur oli tollal defitsiit, hoiti keetmata pohli nagu jõhvikaidki peamiselt külma veega pudelites.

Retsept

- 1 ½ l pohli
- ½ kl vett
- ¾–1 l tükeldatud porgandit
- 1–1 ½ kl suhkrut

Ajage vesi keema, sisse puistake puhastatud pohlad. Keetke kaks-kolm minutit. Keetke porgandit, koorige ja lõigake õhukesteks ribadeks ning lisage pohladele. Keetke veel mõni minut tasasel tulel. Seejärel lisage natukehaaval suhkur ja aeg-ajalt segades keetke veel umbes 10 minutit. Pange kuumalt purki ja kaas peale.

TIJU Valgamaalt