

Joogiks karastavad kaljad

Marja- ja mahlakaljad on tuntud väga ammuste karastusjookidena, neid on valmistatud ja tarvitatud läbi aastatuhandete.

Kalja tegemisel võib kasutada nii puu- kui aedvilju ja ka rohttaimi. Meega magusaks tehtud ja ravimtaimede leotistest kääritatud jook valmistati keskaegsetes kloostrites ravimiks.

Kalja valmistamisel ja pudelitesse villimisel jätke kaelaosa tühjaks ning sulgurina kasutage tugevasti liibuvaid, nõrka gaasisurvet taluvaid korke. Veelgi parem oleks plastkorgid pudelil lakiga üle tõmmata või traadistada. Kalja hoiukoht olgu jahe ja pime.

Maasikakali

- 250 g aedmaasikaid
- 750 ml vett
- 1 sl mett

- 4 tl suhkrut
- 1 g sidrunhapet
- näputäis rosinaid

Pange pestud, puhastatud maasikad veega keema. Kui kuumutamisel tekib vaht, eemaldage see ja keetke tasasel tulel veel 10 minutit. Siis kurnake keedus läbi tiheda sõela või riide, jahutage ihusoojuseni, lahustage väheses vedelikukoguses mesi, suhkur ja sidrunhape, segage ülejäänud vedelikuga korralikult läbi ja kurnake veel üks kord. Saadud virre valage pudelitesse, millesse on pistetud mõned pestud rosinaid. Sulgege pudelid ja hoidke jahedas 7–10 päeva, kuni kali on joogiks valmis.

Sõstrakali

- 1 kg marju
- 2 koorega sidrunilõiku
- 50–100 g ribadeks lõigatud musta sõstra lehti
- 5+5 l vett
- ½ kg suhkrut
- 20 g pärimi

Pange pestud marjad, sidrunilõigud ning leheribad veega keema.



REPRO

Kui vaht peale tõuseb, eemaldage see ja keetke veel 10 minutit. Seejärel kurnake ja lisage suhkur. Jahutatud vedelikule lisage pärm ja veel 5 l jahutatud keedetud vett. Laske virvel mõni päev käärida, seejärel valage pudelitesse, sulgege hoolikalt ja viige jahedasse hoiukohta.

Nõgesekali

- 1 keskmine viht värskeid või kuivatatud nõgeseid
- 10 l vett
- 25 g ingverijuurt
- 750 g suhkrut
- 50 g pärimi
- 1 munavalge

Keetke kõrvenõgeseid 15 minutit. Võtke ½ l keeduvett, lisage riivitud

või peenestatud ingverijuurt ning keetke seda kaane all 10 minutit. Laske vedelikul jahtuda ja kurnake mõlemad ühte anumasse. Siis hõõruge toores munavalge pärmiga läbi, lisage 1–2 sl suhkrut ja lisage kurnatud vedelikule. Kui kali on hakanud käärima, hoidke seda 24 tundi toasoojas ruumis, riisuge vaht ära, kurnake ja villige pudelitesse. Hoidke jahedas.

Kirsikali

- 1 kg kirsse
- 2 l vett
- 100–150 g suhkrut
- rosinaid

Asetage küpsed kirsid keedupotti ja valage vesi peale, keetke 10 minutit ning valage vedelik kaljanõusse. Keedetud kirsid hõõruge puruks, pressige mahl välja, lahustage selles suhkur ja lisage keeduvedelikule.

Kui vedelik on jahtunud toatemperatuurini, lisage rosinaid. Kui virre alustab tormilist käärimist, kurnake see ja villige pudelitesse. Jahedas hoitud jook on kahe nädala pärast valmis.



almista sel suvel konkursiks uus koduvein või pane võistluseks tallele oma vanemad veinid!

A J A K A V A :

2010. A SUVI JA SÜGIS ♥ käib usin veinitegu

2011. A JAANUAR ♥ algab veinide vastuvõtt konkursiks

2011. A VEEBRUAR-MÄRTS ♥ kolm piirkondlikku eelvooru (Põhja-Eesti, Lõuna-Eesti ning Saarte-Lääne)

2011. A MAI ♥ suur finaali

Eraldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine ning puuvilja- ja marjaveine, dessertveine ja lauaveine. Hindajateks on Eesti nimekaimad veinitundjad.

Iga veinimeister võib konkursil esineda mitme veiniga. Iga veini tuleb esitada 3 pudelit. Täiendav infot konkursi kohta hakkab ilmuma Maalehe lisas Targu Talita.

Kui soovid saada kogu koduveinikonkursi infot e-postiga, läkita kiri info@veinivilla.ee märgusõnaga „Konkurss“.

KODUVEINIKONKURSSI TOETAVAD



VIINITALO MELKKO OY

MTÜ VIINAMARI

Maaleht