

Katsetamishimulise memme maiustused

BIANCA MIKOVITŠ

Kui Merike Tärk küsis, kas ta tohib Maalehe hoidisekonkursile saata kuivatatud tooteid, ei osanud me kohe vastata – konkursi eeskiri seda ette ei näinud.

Degusteerimisel kogusid aga Merike Tärki valmistatud “Memme maiustused” rohkem punkte kui ükski nõuetekohane hoidis.

“Omaette klass, ere mulje” – nõnda iseloomustasid kuivatatud maiust žürii liikmed. Seda nimetati tõeliseks üllatuseks.

Sama üllatunud kui žürii n-ö eeskirjaveälisest võistlustööst oli selle autor eriauhinna võitmisest. Edust polnud ta mõelnudki. Tema tahtis lihtsalt oma tooteid teistele proovida anda, innustada teisi järele tegema.

Kes meist poleks maitsnud kuivatatud puuvilju, olgu need siis ahju kohal restil kuivatatud või poest toodud. Merikese omad on siiski midagi muud: pehmed, mahlased, maitseküllased. Kuivatatud maasikad on sama maasikamaitseelised kui suvel peenralt nopitud marjad. Ka tikrid ehk “rosinad”, nagu Merike neid nimetab, ei pea kartma konkurentsi põõsa küljes rippuvate eelkäijatega.

Merike kuivatab marju ja aedvilju väikeses koduses toidukuivatis. Mahlaseks jätab need suhteliselt madal kuivatamistemperatuur. Ta kuivatab 45 kraadiga, vaid vahel harva lõpus lülitab kuivati 60 kraadile. Kui on aga soov valmistada krõmpsumaid palu, näiteks jahu tegemiseks, tuleb kasutada kõrgeemat temperatuuri.

Sobivad roogadesse

“Memme maiustused” koosnesid suve jooksul aiast ja metsast kogutud marjadest. Maiustuste hulgast võis leida maasikaid, vaarikaid, mustikaid, musti sõstraid, tikreid, ploome. Lisandiks oli mõnel puhul tarvitatud mett, linaseemneid, chia-seemneid jm.



Merike Tärk ütleb, et kuivatirestidele võib panna kuivama nii aedviljalaaste kui ka püreed. Püreed võib määrida küpsetuspaberile.

Enne kuivatamist oli Merike mõnel puhul marjad püreestanud. Näiteks kuivatatud ploompüreest maitseb nagu kummikomm või marmelaad (ainult paremini).

Samas saab püreelaaste hõlpsasti kasutada mitmesuguste toitude valmistamisel. Näiteks võib lõigata püreelaastud kääridega tükideks, segada need tükid ricotta-creemiga ja järgmiseks hommikuks on valmis justkui äsjakorjatud värskete marjadega kreem.

Võimalusi värsketest puu- ja köögiviljadest kuivatis toidupalaksid valmistada on lõputult. “Kellel on natukenegi fantaasiat – imeasju võib teha,” ütleb Merike.

Kuivatatud palad sobivad suupisteteks, neid võib lisada mitmesugustesse roogadesse, küpsetistesse. Ohukindlalt suletuna säilivad kuivatatud viljad hästi. Neid võib kaasa võtta näiteks reisile. Nõnda võib kotti pakkida kas või kogu reisitoidu, sest kuivatatud viljad kaaluvad vähe ja võtavad ka vähe ruumi.

Aedviljaküllus toidulaual

Merike Tärk hakkas aia- ja metsasaaduste kuivatamisega põhjalikumalt tegelema kahe aasta eest, kui sai endale kuivati. Uued retseptid ja toiduvalmistamine on teda küll alati huvitanud. Ta on õppinud nii