

Mitmesuguseid rabarbritoite ja -hoidiseid

Tänavune ilm on igati soosinud rabarbrit, sest jahedas kasvavad kõige maitavamad, mahlakamad ja värvikamad varred.

Kui kevadisel kasvuajal on sooja üle 20°, jäävad saagikus ja maitseomadused kesiseks.

Värske rabarber on jaanipäevani parim püsiköögivilj, millest valmistada kooke, jooke, magustoite, marinaade ja muid hoidiseid. Seepärast kasutage seda lühikeseks jäänud aega otstarbekalt ning ärge laske väärtuslikul toorainel raisku minna.

Kahjulikke kõrvalmõjusid kartvatele rabarbripõlvuritele võib öelda, et päikesepaistelises kasvukohas koguneb vartesse vähem nitraate ja oblikhapet, mille sisaldust taime puuduseks peetakse. Koorimine ei vähenda oblikhappe sisaldust, ent koorimata vartest saab keetes värvikama toidu ja tükid ei lagune. Väikse soolakoguse lisamine mahendab rabarברי tugevat maitset ja võimaldab kasutatavat suhkrut kokku hoida. Magustoite koos piimasaadustega süües väheneb oblikhappe toime.

Rabarbrisupp kuivatatud puuviljaga

- 1 jäme rabarbrivars (200–250 g)
- 1 l vett
- 50 g rosinad
- 50 g aprikoose
- ½ kl suhkrut
- tükike kaneelikoor
- nootsatäis soola
- paar riba kuivatatud apelsinikoort
- 1 sl kartulijahu

Peske rosinad ja aprikoosid (suured poolitage) ning pange külma veega keema. Pestud, kuid koorimata rabarbrivars lõigake terava noaga kuubisarnasteks tükkideks (tüki pikkus vastavalt varre läbimõõdule). Lisage need siis, kui vesi on juba mõne minuti keenud. Maitsestage suhkruga, soola, kaneeli ja apelsinikoorega. Keetke tasasel tulel, valvates, et rabarbritükid pehmeneks, kuid ei laguneks. Valage juurde vähese külma veega segatud kartulijahu, kuumutage keemiseni ja tõstke tulelt ning jahutage. Serveerimisel eemaldage apelsini- ja kaneelikoor



REPRU

Mannavaht

- 200 g rabarbrit
- ½ l vett
- ½ kl suhkrut
- tükike sidrunikoort
- tükike kaneelikoor
- 3 sl mannat
- kübeke soola

Tükeldage pestud rabarber, keetke suhkruga, sidruni, soola ja kaneeliga maitsestatud vees pehmeks. Eemaldage sidruni- ja kaneelikoor. Sõristage segades sisse manna ja keetke veel paar minutit. Jahutage ning vahustage. Serveerige külma piimaga.

Rabarbritarretis

- 1 kl mahla
- 8 sl suhkrut
- ¼ kl maasikalikööri
- 30–40 g želatiini

Keetke mahl koos suhkruga läbi, lisage liköör ja vees paisutatud želatiin. Segage korralikult, kallake kausikestesse ja laske jahtuda. Serveerige külmal vanillikastme, piima või jäätisega.

Rabarbikreem

- ½ l magusat rabarbripüreed
- 200 ml vahukoort
- kaunistuseks väikesi muredaid küpsiseid

Vahustage koor tihedaks, segage vaht kergelt alt üles tõstes külma rabarbripüree hulka ja pange magustoidupokaalidesse. Kaunistage küpsistega ja serveerige kohe. Kui valmistamise järel kohe ei anta magustoitu lauale, tuleb sellele tegemisel lisada želatiini.

Leivavorm

- 300–400 g tahket leiba
- 400 g rabarbrit
- 8 sl suhkrut
- 2 sl purustatud pähkleid või mandleid
- 2 muna
- ½ sl jahu
- 1 sl võid

Laduge ahjuvormi kiht leivaviile. Lõigake rabarber väikesteks tükkideks, segage suhkruga ja pähklipuruga ning puistake leivaviiludele. Lahtiklopitud munadele lisage jahu, segage ning kallake rabarbrile. Ülejäänud leivaviilud lõigake kuubikuteks ja pange vormile katteks, peale asetage väikesed võitükid. Küpsetage ahjus 40–45 minutit. Serveerige kuumalt piimaga.

Vanatädi rabarbritort

Tainas

- 1 ½ kl nisujahu
- 100 g võid
- 1 muna
- ½ kl suhkrut
- ½ sidruni riivitud koort
- 2 sl hapukoort
- ½ tl söögisoodat

Täidis

- 1 ½ kl paksu rabarrikeedist

Kaunistus

- 2 sl suhkrut või tuhksuhkrut
- 1 tl vanillsuhkrut

Valmistage loetletud ainetest tainas ja asetage see kaheks tunniks külma kohta seisma. Küpsetamise eel jagage tainas kaheks osaks.

Rullige tükk tainast õhukeseks ja tõstke määratud koogivormi, küpsetage poolvalmis. Võtke ahjust, määrige rabarrikeedis peale ja katke teise õhukeseks rullitud tainatükiga. Ääred suruge noaseljaga kinni ja küpsetage kõrges kuumuses kähku helepruuniks.

Jahtunud tordi kaunistamiseks segage suhkur vanillsuhkruga ja jahvatage, tuhksuhkrut pole vaja jahvatada, seda hõõruge-puistake läbi sõela. Ilusa mustri saamiseks katke tort enne suhkruga ülepuistamist pitslinakese (võib olla paberist) või pitsriidetükiga.

Enne pitsitüki eemaldamist pühki suhkur kuiva saiamäärimisega pintsliga augukohtadesse, et muster selgepiiriline oleks.