

Retsepte segamooside keetmiseks

Maitsestatud segamoosid üllatavad omapärase kordumatu maitse- ja lõhnabuketiga.

Kui värsketest marjadest isu täis saanud, on aeg hakata neid talveks sisse tegema. Kel sügavkülmutuse pärast muret pole (kodukandis ei ole karta ootamatuid voolukatkestusi või ei hirmuta elektrihinna märgatav tõus), see lahendab hoidistamise lihtsalt – pistab maasikad ja muud marjad karbiga külmikusse.

Ärksa vaimuga eksperimenteerijaid sellega ei lepi ja eelistavad keetmisega määssamist. Tihti peale on pistust tehtud segamoos säilituseks parim. Maasikate ja rabarbri ühendamine annab suurema koguse keedist, millel marjade aroom ja maitse. Samuti on ammu rikastatud karusmarju maasikatega kokku segades.

Uuemal ajal on maasikatele soovitatud lisada kas apelsine, aprikoose, kiiviseid, virsikuid, kirsse või koguni arbuusi. Hiliseks jäänud maasika saagi korral võib lisada ka mustikaid, sinikaid, vaarikaid või sõstraid. Segamoose võib veel maitsestada sidrunelissi, piparmündi, ingveri või kaneelikoorega. Peenema maitsemeelega toidunautlejad lisavad valmivale moosile ka tilgakese marjalikööri, rummi või brändit.

Nii nagu tehakse pohlavaesel ajal järeleaimatud pohlamoosi, segades musta aroonia, pihlaka- ja punasesõstramarju, võib teha ka murakamoosiasendajat ilma murakaid lisamata. Maitsestatud moose ja keediseid peaks säilitama pisketes purkides, et pärast avamist saaks nad ruttu ära tarvitatud.

Maasika-karusmarjamoos

- 1 l maasikaid
- ½ l karusmarju
- 1 dl vett
- 700 g suhkrut

HÜVA NÕU

1 liitri puhastatud marjade kaal

■ maasikad	500 g
■ karusmarjad	600 g
■ sõstrad	500 g
■ mustikad	700 g
■ vaarikad	500 g
■ kirsid	750 g
■ murakad	500 g
■ pohlad	600 g
■ pihlakad	600 g

TARGU TALITA

Puhastatud karusmarjad pange vähe veega keema. Poolpehmetele marjadele lisage puhastatud maasikad ja pool suhkrukogusest. Kuumutage tasasel tulel keemiseni ja aeg-ajalt segades lisage natukehaaval ülejäänud suhkur. Jätke keetmist pidevalt segades ja vahtu eemaldades 20–25 minutit. Valmis moos tõstke kuumalt purkidesse.

Maasika-kiividžemm

- 1 kg maasikaid
- 300 g kiiviseid
- 1 kg suhkrut
- pisut keeva vett

Puhastage maasikad, suured marjad poolitage, asetage madalasse keedunõusse. Koorige ja tükeldage kiivid, lisage maasikatele, valage juurde pisut kuumat vett ja keetke tasasel tulel pehmeks. Mikserdage segu ühtlaseks püreeks, lisage suhkur ja keetke tasasel tulel pidevalt segades umbes 20 minutit. Tõstke kuumalt purkidesse ja kaanetage kohe.

Aedmaasika-aprikoosikeedis

- 1 kg maasikaid
- ½ kg kividest puhastatud aprikoose
- 1 kg suhkrut
- veidi kuumat vett

Pange puhtad marjad 700 g suhkruga kihti keedunõusse ja jätke jahedasse koh-



ta seisma. Järgmisel päeval valage osa maasikatele kogunenud mahla läbi sõela eraldi anumasse. Selline toormahl valage väiksesse pudelisse ja säilitage külmikus. Mahla võite ka kuubikuteks külmutada, mida talvel hea magustoidule lisada. Neljaks lõigatud aprikoosid keetke vähe veega pehmeks, lisage ülejäänud suhkrukogus ja nõrutatud maasikad. Tasasel tulel aeglaselt keetes raputage vahetevahel keedunõu. Ärge segage lusikaga, muidu hakavad marjad lagunema. Eemaldage pinnale tekkiv vaht. Keedis on valmis, kui aprikoositükid ja maasikad on ühtlaselt siirupiga kaetud ja vahtu ei eraldu enam.

Maasika-arbuusimoos

- 1 kg maasikaid
- 600–700 g arbuusi
- 2–3 sidrunelissivart lehtedega
- ca 1 kg suhkrut
- ½ tl sidrunhapet

Pange puhastatud maasikad suhkruga vaheldumisi keedunõusse, jätke 12 tunniks seisma. Arbuusitükilt eemaldage seemned, tükeldage sisu ja asetage sõelale nõrguma. Nõrutage maasikad siirupisest mahlast. Kuumutage siirupit eraldi nõus. Kui see keema tõuseb, võtke nõu