



Vaarikate hoidistamine

Meeldivalt lõhnavad vaarikad sobivad kõikide marja- ja puuviljahoidiste maitsestamiseks.

Vaarikaid peab korjama üle päeva, et marjasaagi kvaliteet ei kannataks. Ülevälminud marjad riknevad kiiresti ning neist head hoidist teha on võimatu. Vaarikad tuleb kiiresti ära süüa või hoidistada, sest värskest ei kõlba neid kaua hoida.

Keetmisel peab arvestama, et vaarikais on vähe pektiini ja ainult nendest marjadest head džemmi valmistada ei saa. Tihkema konsistenti jaoks tuleks keetmise lõpul lisada želatiini. Paremini maitseva moosi, džemmi või želeetegemisel lisatakse karusmarju, kirsse ja sõstraid kas tervetena või mahjana. Hoidiste maitsestamiseks sobivad ka vanill, kardemon, meliss ja sidrunbasiilik.

Selleks et värskest korjatud vaarikad saaks purki panna kadudeta, kasutage eelnevalt aurutatud mahlu või teisi juba hoidistamiseks ette valmistatud marju.

Vaarikate külmutamine

Külmutamiseks sobivad terved tiheda viljalihaga suuremad marjad, mis ei kipu lagunema. Puistake kandikule õhuke kord suhkrut, selle peale ühekordne kiht külmi jahutatud marju ja pange sügavkülma. Läbikülmunud marjad tõstke karp või pakkige kilekotti. 1 kg vaarikate kohta piisab 200 g suhkrust.

Mahla külmutamine

- 1 l vaarikamahla
- ½ kl vett
- 200 g suhkrut

Segage suhkur veega, lisage mahlale. Ajage mahl keema, riisuge vaht ning jahutage. Külma mahla valage jääkuubikute tegemiseks mõeldud kilekottidesse ning asetage sügavkülma.

Keedetud vaarikamahla

- 1 kg marju
- 1 kl kuuma vett

Valage puhastatud marjad keedunõusse, lisage vesi ning kuumutage keemiseni. Hoidke keedunõu ühtlasel temperatuuril (80°) umbes 20 minutit, siis kurnake. Läbi tiheda riide nõrgunud mahl on kõige kvaliteetsem, kuid vajab veel pastöriseerimist. Kuumutage mahla keedunõus umbes 20 minutit, kuid vältige keema tõusmist. Valage mahl kuumadesse pudelitesse või purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

Vaarikasiirup

- 1 l vaarikamahla
- 1 kg suhkrut

Segage leige mahl suhkruga ja liigutage, et suhkur lahustuks rutem. Kui suhkur on täiesti lahustunud, keetke tasasel tulel mahla pidevalt segades umbes 5 minutit. Eemaldage keemisel tekkinud vaht ja kallake siirup väiksematesse (300 ml) pudelitesse.

Vaarikakompott mustasõstramahlaga

- 500 g puhastatud musti sõstraid
- 2 kl suhkrut
- ½ kl vett
- 500 g puhastatud vaarikaid

Segage 1 kl suhkrut veega, lisage sõstrad ja kuumutage pidevalt segades, kuni hakkab mahla eralduma. Kurnake mahl läbi sõela teise keedunõusse, lisage veel 1 kl suhkrut ja liigutage, kuni suhkur on lahustunud, siis puistake juurde vaarikad ning kuumutage 15–20 minutit. Tõstke kuum segu eelkuumendatud purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

Metsvaarikatega maitsestatud õunaäädikas

- 1 l õunaäädikat
- 250 ml (1 suurem kl) metsvaarikaid

Valage äädikas marjadele, jätke 12 tunniks jahedasse kohta seisma. Seejärel kurnake läbi sõela, täitke väiksemad pudelid, sulgege ja hoidke tarvitamiseni külmutikus. Selline äädikas sobib hästi toorsalati maitsestamiseks.

Metsvaarika-mustikamoos

- 1 ½ l vaarikaid
- ½ l mustikaid või sinikaid
- 4 kl suhkrut
- ½ kl vett

Segage marjad suhkruga ja hoidke üle öö külmas. Lisage enne keema panemist vett ja keetke segades tasasel tulel. Kui vahtu enam ei eraldu, võtke keedunõu tulelt ja tõstke moos kuumalt purkidesse.

Džemm karusmarjadega

- 1 ½ kg tooreid või pooltooreid karusmarju
- 3 kg vaarikaid
- 3 kg suhkrut
- vett

Puhastage karusmarjad, pange madalasse keedunõusse ja valage peale vett nii palju, et see marju kataks. Kuumutage tasasel tulel aeg-ajalt segades, et vedelikku võimalikult palju ära auraks. Peemed karusmarjad mikserdage püreesse ja nõrutage jöhvsõelal.

Segage nõrutatud püreesse suhkur jaokaupa, tõstke keedunõu tasasele tulele ja kuumutage segamist jätkates, kuni suhkur on lahustunud, siis lisage vaarikad ning keetke veel umbes 15 minutit. Kui vahtu enam ei eraldu, täitke eelkuumutatud purgid ja sulgege õhukindlalt.