

Õunamahl oma aiast

Värske ja päris - oli aeg, kus ise õunamahla tegemine kunagi küsimuse alla ei sattunud. Nüüd tuleb see oskus tasapisi tagasi. Tänapäeval on müügil mitut tüüpi mahlapresse, millest mõnda tutvustab Cider Mill OÜ arendus- ja turundusjuht Mare Riieel.



KRUVIPRESS, 249 €



PAKKPRESS, 329 €



RAAMPRESS, 349 €

FOTOD: WWW.CIDERMILL.EU

Raampress

Mugavused teiste presside ees on kallutatav raam ja lahtivõetav korv. Korvi sisse tuleb panna purustatud puuviljad. Pressimine toimub korvi sees ühes kihis ja ära jääb riiete ja restidega mässamine, mistõttu saab mahla ka kiiremini valmis. 20-liitrisesse raampressi mahub 18 kg õunu, millest saab umbes 7,5 liitrit mahla.

Kruvipress

Eestis kõige populaarsem tugeva konstruktsiooniga mahlapress. Puuviljad või marjad peavad olema piisavalt väikesed. Näiteks õunad ja pirnid (eelkõige puuvilja välimine kest) tuleks seetõttu enne purustada. Mahla pressitakse varda abil keermemutrit keermes.

Pakkpress

Traditsioonilise ja ajatu mahlapressi tööprotsess on pisut töömahukam kui kruvi- ja raampressil. Seevastu mahla saab pakkpressis purustatud õunamassist rohkem kätte. Pakkpressi juurde saab osta spetsiaalsed filterkotid, mis lihtsustavad ja kiirendavad tööprotsessi.

Retseptid Õunapommid

See kohupiimatainas ei sisalda suhkrut ning tulemuseks on vähemagusad mõnusalt muredad õunapommid.

TAINAS:

200 g võid
200 g kreemjat kohupiima
300 g nisujahu
soola

TÄIDIS:

maitse järgi tavalist või pruuni suhkrut
kaneeli
6-8 väiksemat kuni keskmist õuna

VALMISTAMINE:

Sulata potis või, sega juurde jahu, sool ja kohupiim. Sega ühtlaseks ja pane umbes 30 minutiks külmkappi tahenema.

Rulli tainas kergelt jahusel laual ristkülikuks. Puista peale kaneeli ning soovi korral veidi suhkrut*.

Lõika õuntelt "jalg" ära (et nad paremini püsti püsiksid), uurista välja südamik.

Tõsta õunad tainale ning lõika tainas vastavalt õunte suurusele ruutudeks.

Vormi tainas õunte ümber kinni.

Pintselda õunapommid lahtiklopitud munaga ning puista peale (pär)isuhkrut.

Küpseta 200kraadises ahjus 20-30 minutit, kuni õunad on pehmed küpsenud (kontrolli tikuga) ning õunapommid pealt kauniilt kuldsed.

* Suhkru kogus sõltub ka õunte magususest. Valge Klaari puhul võib suhkruga koorderada. Demerara pruun suhkur annab mõnusa karamellise maitse.



Jõuluhõnguline õunamoos

Kui lisada tavalisele õunamoosile ohtralt piparkoogimaitseainet, siis on tulemuseks paratamatult piparkoogilõhnaline köök ja väga jõuluhõnguline moos.

KOOSTIS:

2-3 kg õunu
2 dl vett
1 kg suhkrut
0,5 pakki piparkoogimaitseainet

VALMISTAMINE:

Pese õunad, lõika neljaks ja eemalda südamikud. Õunad võib enne ka ära koorida. Pane koos vähese veega potti ning kuumuta tasasel tuel umbes 10 minutit, kuni õunad pehmenema hakkavad.

Lisa suhkur ja piparkoogimaitseaine ning kuumuta veel 10--15 minutit, kuni õunad on pehmed ja läbipaistvad.

Pane kuum moos kuumadesse steriliseeritud purkidesse ja kaaneta kohe.



ALLIKAS: NAMI-NAMI RETSEPTIKOGU