

Keedame Karupoeg Puhhi lemmikmaiust

“Noh, aga kuidas oleks nüüd väikese kehakinnitusega?” Kella üheteist paiku hommikul meeldis Puhhile ikka midagi põske pista, seepärast oli tal muidugi kangesti hea meel, kui nägi, et Jänes taldrikud ja kruusid lagedale tõi.

Ja kui võõrustaja siis veel küsis, mida külaline leiva peale soovib, kas mett või kondenspiima, oli Puhhi erutus juba nii suureks kasvanud, et ta vastas: “Mõlemat!” Aga et mitte just ahnepäitsuna näida, lisas: “Leiva pärast, palun, ei tasu sul vaeva näha.”

See vestlus tuleb paljudele tuttav ette ning enamasti mäletatakse seda peast. Tavaliselt oleme harjunud kondenspiima poest ostma, aga seda maiust saab väga lihtsalt ka ise kodus valmistada.

Kui jõulupidude vahel ning aastavahetuse ärevuses enam küpsetada ei jõua ning pole ka soovi, võib kingikotti piparkookide ja kommi asemel panna hoopiski omavalmistatud kondenspiima. Kuna toorained on kättesaadavad ja maiuse valmistamine ei nõua ka erilist nõidumist ning kokakunsti oskusi, siis miks mitte elustada vana hea kondenspiima maitset ja jagada seda teistegagi.



PILLE HERMANN

Keetke segu nii, et see ikka korralikult podiseb. Et vältida selle ülekeemist, on kasulik võtta natuke suurem pott.

Ühest liitrist piimast saab ligikaudu 0,4 liitrit maiust. Lõplik kogus sõltub ka sellest, kui pikalt piima-suhkrusegu keeta – mida kauem, seda paksem tulemus ning väiksem kogus.



Vaja läheb

- 1 liiter piima (mida rasvasem, seda parem)
- 1 klaas suhkrut
- 1 tl vaniilsuhkrut (liialdada ei maksa)

Valage piim potti, lisage suhkur ning laske segu keema. Seejärel jätkake keetmist keskmisel kuumusel ja segage aeg-ajalt. Kondenspiim on valmis, kui segu pakseneb. Kui soovite karamellise mekiga segu, siis kuumutage, kuni kondenspiim hakkab õrnalt pruunistuma.

Kondenspiima kinkides on hea see, et tema säilimisaeg on pikem kui kodustel küpsetistel. Nii ei peagi seda kohe ära sööma, vaid jätkub maiustamist ka pärast pühi. Muidugi kui nii palju tahtejõudu on, sest kord kaane purgilt maha keeranud, ei suuda lusikat enne käest panna, kui purgil põhi paistab.

PILLE HERMANN



Tehke purgile ka kaunis välimus, ning eraldi pakendit polegi tarvis.