



VAHUKOORE-MAA- SIKATÄIDISEGA

RULL

Biskviiditainas

6 muna

6 sl suhkrut

6 sl jahu

noaotsatäis soola

Täidis

½ kl vett

3 tl želatiini

½ l vahukoort

400–500 g maasikaid

½–1 kl tuhksuhkrut

Hõõruge munakollased suhkruga heledaks vahuks, lisage noaotsaga soola. Sool hoiab ära või vähemalt vähendab biskviidi murenemist, kui kooki kokku rullite. Munavalged vahustage eraldi. Vahule löödud munakollasele segage kohe hulka osa vahustatud munavalgest, siis lisage segades natukesehaaval jahu

ning lõpuks kogu munavalge. Katke küpsusplaat võiga määritud paberiga, valage sellele tainas ja ajage ühtlaselt laiali. Küpsetage keskmises kuumuses 7–8 minutit.

Pärast ahjust võtmist keerake koogil alumine pool üles, eemaldage paber. Asetage biskviidileht suhkruga ülepuistatud pärgamentpaberile ja keerake koos sellega rulli. Jahtunud kook rullige lahti, määrige täidis peale ning keerake uuesti rulli. Juhul, kui biskviit kipub rullimisel ikkagi murduma, pange paberi alla märg rätik.

Täidise tegemiseks paisutage želatiin vees ja sulatage siis kuumaveenõus, kui pakil olev juhisi ei õpeta teisiti. Vahustage koor tuhksuhkruga, segage kiiresti selle sisse tükeldatud aedmaasikad (metsmaasikad tervelt) ja leige želatiin. Suhkrut lisage vahukoorele soovi järgi ning sõltuvalt sellest, kas tegu on magusate või hapukate marjadega. Jahtunud rullbiskviit puistake üle tuhksuhkruga.

TARGU TALITA

LUGEJA KÜSIB



Kuidas tarvitada kurgirohtu?

Mul on aias lillede hulgas hakanud kasvama keegi tundmatu. Noori 10–15 cm kõrgusi taimi on terve hulk. Naabrinaine mudis neilt võetud lehti, nuusutas ning arvas, et tulnukas on kurgirohi. Lehtedel on tõesti värske kurgi lõhn. Soovin teada, kuidas seda taime söögiks kasutada.

Vastab KADRIN LINNA

Harilikku kurgirohtu (*Borago officinalis*) kasvatatakse maitse-, köögivilja-, ravim- ja meetaimena. See on üheaastane rohttaim karelehiste sugukonnast. Tal on tugevasti harunev püstine mahlakas vars, lehed ja varred kaetud kareda karvaga, õied helesinised, harva roosakad. Õitseb juunist augustini. Valminud seemned varisevad kergesti, mistõttu võib anda rohkelt isekülvi ning soodsates tingimustes metsistuda.

Ilmselt saite eelmisel aastal lilletaimedega koos endale ka ühe kurgirohu istiku, mis jäi teil siis märkamata.

Toiduks ja maitsestamiseks kasutatakse noori võrseid ja lehti. Neil pole ainult kurki meenutav lõhn, vaid ka maitse, nagu viitab nimigi.

Hästi peeneks hakitud lehti ja võrseid sobib lisada iga sorti salatitele, rohelistele suppidele, köögiviljahautistele, seenetoitudele, kohupiimale.

Värsked meemaitseliisi õisi võite panna toidu maitsestamiseks, aga ka salatite, võileibade, liha- ja kalavaagnate kaunistamiseks. Et värsked lehti ja õisi oleks järjepanu võtta, tehke kolme nädala tagant korduskülve.

Ravimiseks koguge õisi ja lehti, mis kuivatage. Tee jaoks võtke 1 tl õisi 1 kl keeva vee kohta ning laske 10–15 minutit tõmmata. Võite segada ka melissi ja piparmündiga.

Kurgirohi mõjub nõrga lahtisti ning vee väljutajana. Sobib tarvitamiseks närvilisuse, melanhoolia, neerupõletiku ja reumaatiliste valude korral.

HÜVA NÕU

- Kui koor kipub vahustamisel kokku minema, lisage sellesse mõni supilusikatäis vahustamata koort. Siis muutub mass taas ühtlaseks.
- Kohvikoores saab kloppida ka vähem rammusat koort, kui lisate 2 dl kohta 1 sl sidrunimahla ja 1 sl suhkrut.
- Vahukoor tuleb tihedam, kui kasutate valmistamisel tuhksuhkrut.
- Vahukoort võite saada ka konservpiimast, kui enne vahustamist lisate veidi jahutatud sulatatud želatiini.
- Soojal ajal vahukoort kloppides saate paremini püsiva ja kõvema koore, kui lisate pisut sidrunimahla.
- Vähesese suhkruga keedetud ja jahutatud vahukoor ei muutu pärast vahustamist vesiseks.
- Kui vahustamata koort jääb toiduvalmistamisest üle, võite seda kuubikurestis sügavkülmas hoida. Ei seisa ju avatud vahukoorepakk kaua ning pole enam ka vahustamiseks kuigi hea, ent muude toitumise maitsestamiseks on siis sügavkülmast värske koor kohe võtta.