



Fantaasiaküllane jää

Puhas vesi on käepärane materjal mitmeotstarbeliste külmunud esemete valmistamiseks.

Talvekülm annab võimaluse peale uisuraja ja liumäe valamise muuta pühad kirkaks-säravaks jäiste kristallina säravate viguritega. Neid võib ära kasutada toidu kargena hoidmiseks soojas toas, karastusjookidele lisamiseks või suuremõotmeliste kujunduselementidena koduõue ehteks.



Jääkuubikud köögis ja söögiks

Lapsed armastavad jääd lutsida, olugi et väljas pakane nina näpistab.

Selleks et nad õues lund või jääpurikaid ei hakkaks imema, tehke mõnusad imemispulgad, valades mahla või mahla-siirupisegu septsiaalsetesse vormidesse. Nende puudumisel kasutage jääkuubikuresti. Siis on aga vaja enne kuubikute lõplikku jäätumist torgata neisse tikud.

Kui peo järel on pudelisse priske kogus veini järele jäänud, ärge jätke seda sinna liisuma, vaid valage kuubikuresti. Pärast külmutamist pakkige nad kilekotti. Veinikuubikud on head kokteilide jahutamiseks või siis hoopis praele või kastmele lisamiseks.

Kristallselged jääkuubikud säravad paremini, kui kasutate külmutamiseks keedetud vett.

Jääst lauanõud

Jääst salati- või magustoidukausside ning vaagnaaluste valmistamine pole kuigi keeruline. Kui jääanuma seinapaksus on vähemalt 2½ cm, kestab see soojas toas vähemalt 2 tundi.

Kui soovite toitu pikemaks ajaks kausiga lauale jätta, viige jääst nõu lauale koos vormimiseks kasutatud

ümbrisega. See on omamoodi termoskauss, mis hoiab toidu jahedana isegi pärast jää täielikku sulamist. Aastavahetuse peol peab ju söök terve öö laual olema. Pealegi ei pea siis vaeva nägema jääanuma eraldamisega vormimisnõust.

Jääanumate tegemiseks sobivad läbipaistvad kausikomplektid, valmistatud kuumaja- ja mikrolaineahju-kindlast materjalist. Paari sobivad kausid, mille läbimõõdu vahe on 4–5 cm. Mõlemad peaksid olema ühekõrgused või siis olgu väiksem 2–3 cm madalam.

Kallake suuremasse kaussi nii palju üleöö seisnud kraani- või kaevuvett, keedetud-jahutatud vett või koguni gaseerimata pudelivett, et see täidaks kausi ¼ kõrguseni. Vee kvaliteedist sõltub jää kirkus.

Siis asetage väiksem kauss vette ja kinnitage kleplindiga, nii et põhja alla jääks 3 cm vett ning see oleks täpselt suurema anuma keskel.

Soovi korral võite kaussi ilustada marjade, lehtede või õitega. Sel juhul täitke vorminõu kihiti. Vaadake ainult, et koos kaunistusega ei tuleks vette suuri õhumulle. Need tekitavad jääkihti auke. Asetage kausid 12–24 tunniks sügavkülmutikusse või pakase kätte.