

Rabarbritšatni

- ½ kg rabarbrit
- 1 punane sibul
- 1–2 sibulat
- ½ kg suhkrut
- 1 tl jahvatatud musta pipart
- ½ tl jahvatatud tšillit
- 1 tl jahvatatud kaneeli
- ½ tl jahvatatud nelki
- ½ tl soola
- 2 sl veiniäädikat
- ¾ dl vett

Tükeldage rabarber väikesteks kuubikuteks ja segage suhkruga. Koorige ja peenestage sibulad, pange veega madalasse keedunõusse hauduma. Kui rabarbit on hakanud mahla eralduma, lisage see sibulatele ja hautage aeg-ajalt segades tasele tulele, kuni kõik pehme. Maitsestage äädika, soola, tšilli, pipra, kaneeli ja nelgi-ga. Segage tšatni korralikult läbi ja hautage pidevalt segades, kuni vedelik vähemaks aurab ja kaste on paraja paksusega. Tõstke kuumalt väiksematesse purkidesse ja sulgege õhukindlalt. Säilitage hoidist külmikus.

Toorsalat porgandiga

- 300 g porgandit
- 100 g rabarbrit
- 1 tl suhkrut või mett
- ¼ tl soola
- 1 sl purustatud röstitud maapähkleid

Puhastatud porgandid riivige, rabarber hakkige peeneks, segage omavahel, maitsestage soola, suhkrut või meega.

Porgandi asemel võib kasutada ka punast peeti, või nende segu.

Toorsalat värskes peakapsaga

- veerand kapsapead
- tüki rabarbrit
- hakitud murulauku
- soola
- suhkrut
- jahvatatud köömneid



Lõigake kapsas narmasteks, rabarber õhukesteks viiludeks, segage ja muljuge segu kergelt puulusikaga, et mahl eraldu-ma hakkaks.

Maitsestage salat soola, suhkrut ja köömnetega, peale puistake murulauku. Soovi korral lisage õlikastet.

Rabarbrimahli ja -püree

- 3 kg rabarbrit
- 1 ½ l vett
- 4–5 tera nelki
- ¼ tl soola

Tükeldage pestud rabarbrivarred õhukesteks lõikudeks. Ühte paksemaks jäetud rabarbriviilu torgake nelgid. Puistake rabarber keedunõusse, lisage sool ja peale kallake keema hakanud vesi. Katke nõu kaanega ning jätke 4–5 tunniks seisma. Siis kurnake mahl ja valage õhukindlalt suletavatesse pudelitesse.

Mahlst järele jäänud pehmenenud rabarbrilõigud mikserdage püreeks ning asetage sügavkülma.

Püreed võib sügisel segada porganditega – saate suhkrut lisades maitstva võide. Kui segate rabarbripüree õunapüreega ja lisate suhkrut rohkem kui porgandivõidele, saate keeta marmelaadi.

Rabarbrisiirup

- 1 l mahla
- 700–800 g suhkrut
- sidruni- või apelsinikoort

Kuumutage mahl keemiseni, lisage osade kaupa ja segades suhkur. Keetke 3–5 minutit, eemaldage vaht ja kooritud ning valage kuumalt pudelitesse. Sulgege kohe õhukindlalt. Kuigi siirup pole suure suhkrusisalduse tõttu tervislik hoidis, on ta väikeses koguses vajalik mitmete toitude maitsestamiseks.

Rabarbrisukaad

- 1 kg rabarbrilõike
- 2 dl vett

- 1 kg suhkrut
- 1 tl jahvatatud kaneeli

Keetke veest ja suhkrust siirup, eemaldage vaht ja laske jahtuda. Toatemperatuuril olev siirup kallake kaneeliga maitsestatud rabarbrilõikudele, asetage peale kerge vajutus, et kõik lõigud püsiks siirupis ja hoidke nii üks ööpäev.

Eraldunud mahla tõttu vedeldunud siirup kallake rabarbrilõikudelt ja keetke tasele tulele tihedamaks. Jahutatud siirup kallake tagasi rabarbrile ja hoidke pealt kaetuna veel ööpäeva. Kor-



rake siirupi keetmist vedeliku vähendamiseks mitu korda ja jätke lõigud lõpuks kaheks nädalaks siirupisse seisma.

Siis kallake lõigud sõelale nõrguma. Tahedad lõigud laotage õhukese kihina küpsespaberile kuivama. Kui lõikude pealispind muutub 20–30° juures kuivaks, veeretage lõike jämedamas kristallsuhkrus ja kuivatage, kuni neile suhkrust koorik moodustub. Säilitage õhukindlalt suletud karbis.

Rabarbrimaasikakeedis

- ½ kg rabarbrit
- ½ kg maasikaid
- ½ kg suhkrut

Puhastatud maasikad ja rabarbrilõigud pange suhkruga kihiti keedunõusse. Järgmisel päeval pange keedis tulele. Keetke nõrgas kuumuses. Segamise asemel raputage keedunõud aeg-ajalt, vajadusel vajutage üksikud pinnale kerkivad marjad tagasi siirupisse. Kui kõik maasikad ja rabarbrilõigud on ühtlaselt siirupisse vajunud ja vahtu enam ei eraldu, lõpetage keetmine. Valmis keedis tõstke kuumalt purki ja sulgege õhukindlalt.