

Maasikate, murakate, mustikate jm marjade säilitamisest

Kui värsketest marjadest on isu täis saanud, võib hakata talvevaru soetama.

Juuli on paljudele puhkamise kuu. On aega metsas käia, aias marju korjata ning rohke saagi korral head-paremat tallele panna. Hoidistamiseks on palju mooduseid ja igas peres omad väljakujunenud nipid. Sunniviisil tehes ei kuku miski hästi välja, aga väljakuulutatud Maalehe hoidisekonkurss võib huvilistele tegutsemiseks hoogu anda.

Aed- ja metsmaasikad

Viimasel ajal on tavaks maasikaid sügavkülmas säilitada. Külmutatakse nii terveid marju kui suhkruga katkihõõrutud marju. Suhkruta külmutatud marjadele soovitatakse sulatamise ajal lisada tuhksuhkrut, siis on marjad maitsvamad.

Metsmaasikaid võib hoida kas külmutatult või kuivatatult, siis ei tüki seemnete mörkjast maitse nii tugevalt esile. Peened metsmaasikamarjad külmutavad kiirelt ja ülessulanult ei erine kuigi palju värsketest. Aedmaasikapüreele võite lisada terveid metsmaasikaid ja säilitada neid kas suhkruga või suhkruta sügavkülmas. Nii püsib marjade aroom hästi.

Aedmaasikaid, nii nagu metsmaasikaidki, võite segada teiste aiast ja metsast pärit marjadega, tehes neist kompotti, moosi, siiru või muid hoidiseid.

Toormahl aedmaasikatest

- 1 kg maasikaid
- ½ l vett
- 2 tl sidrunhapet
- 500–700 g suhkrut

Ilusad terved marjad loputage vees ja nõrutage, eemaldage tupplehed ning pange keeva veega üle kallatud emailnõusse. Lahustage keedetud ja jahtunud vees sidrunhape, valage marjadele, katke nõu kaanega. Hoidke külmikus või jahedas puhtas ruumis 36–48 tundi. Sel ajal tuleb marju 4–5 korda segada.

Hea, kui saaksite mahla pärast seisu-



aega ka külmas kohas kurnata, suhkruga segada ja siis, kui suhkur täiesti lahustunud, pudelitesse villida. Kõik kasutatavad köögitarvikud olgu piinlikult puhtad. Kuna mahl valatakse külmalt pudelitesse, võite neid enne täitmist tilga viinaga loksutada desinfitseerida. Täidetud pudelid sulgege õhukindlalt ja säilitage jahedas hoiuruumis.

Metsmaasikasiirup

- 1 kg metsmaasikaid
- ½ l vett
- 1 tl sidrunhapet
- 800 g kuni 1 kg suhkrut

Lahustage sidrunhape keedetud jahutatud vees ja valage katkisurutud marjadele. Lisage peenike suhkur, segage ja jätke kaane all 36 tunniks jahedasse kohta seisma. Leidke tihedast riidest puhas kott ja kallake tõmmis sellesse nõrguma. Magus vedelik keetke segades siirupiks. Lõpetage tasasel tulel keetmine niipea, kui

enam vahu ei eraldu. Täitke kuumad ettevalmistatud pudelid tulise siirupiga ja sulgege õhukindlalt. Kotti jäänud magus marjamass sobib koheseks tarvitamiseks.

Murakad

Murakad valmivad väga ebaühtlaselt. Sellegipoolest korjatakse kord juba rabas olles mitmes küpsusjärgus marju. Täiesti valminud pehmed mahla eraldavad marjad pannakse ämbrisse, pooltoored korvi või kotti. Täiskasvanud, kuid pooltooreid marju on kõige mõnusam noppida ja neid võib õhukese kihina jätta kodus mitmeks päevaks muretult järelvalmima.

Sügavkülmutamiseks valitakse suuremad ja kõvemad, ilusad terved värvikad marjad. Neid külmu-

REPRO