

tatakse esialgu kandikul ühe kihina. Pärast kallatakse kõvaks külmunud marjad kilekottidesse.

Küpseid murakaid võib külmutada omas mahlas.

Murakale omane rohkete luuseemnetega koguvili (rahvasuus "mari") ei meeldi igapäevale. Seepärast eelistavad paljud eheda keedise asemel seemneteta püreed, želleed või džemmi.

Kui soovite saada rohkem murakamaitselist hoidist, võite neid segada muude marjadega.

### Murakapüree suhkruga

- 1 kg murakaid
- 1 kl (200 ml) vett
- 100 g suhkrut

Pange väiksemad või sorteerimata marjad väheste veega tasasele tulele keema. Eemaldage keemisel tekkinud vaht ja suruge pehmed marjad läbi tiheda jõhvsõela. Lisage püreele suhkur ja kuumutage 30 minutit. Jälgige, et temperatuur püiks kogu aeg ühtlane (ideaalselt 90°). Samas ei tohiks püree enam keema tõusta. Keedunõus pastöriseeritud püree tõstke ettekuumutatud purkidesse ning sulgege kohe õhukindlalt.

### Muraka-karusmarjavõie

- 1 kg murakaid
- ½ kg poolvalminud karusmarju
- ¼ l vett
- 300–500 g suhkrut

Peske ja nõrutage murakad ning pange kuuma veega keema. Mõne minuti pärast lisage puhastatud, pestud ja nõrutatud karusmarjad. Keetke, kuni karusmarjad on pehmeks saanud. Siis hõõruge marjad läbi sõela püreeks. Püreed võite veel marjajääkidest pestud sõelal kuivemaks nõrutada ning osa mahlana tarvitada või säilitamiseks pastöriseerida.

Püree segage suhkruga. Kui suhkur lahustunud, kuumutage segu tasasel tulel vähemalt 30 minutit, siis tõstke kohe soojadesse purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

### Kuldne murakamarmelaad

- 500 g murakapüreed
- 200 g kollaseid karusmarju
- 200–300 g noori porgandeid
- 800 g suhkrut

Keetke puhastatud-tükeldatud porgandid ja poolküpsed karusmarjad väheste veega pehmeks, mikserdage püreeks. Kallake püree paksupõhjalisse madalasse keedunõusse, lisage murakapüree ja keetke tasasel tulel pidevalt segades, et võimalikult palju vedelikku aurustuks. Natukese aja pärast lisage suhkur ja võtke keedunõu tulelt. Liigutage segu, kuni suhkur pürees on lahustunud, siis jätkake keetmist. Millal marmelaad valmis ja keetmine lõpetada tuleb, seda on kerge kontrollida, tilgutades väike lusikatäis tulist segu külmale taldrikule. Kui segu ei valgu laiali, vaid jääb tiheda kumera tüki-na püsima, võib nõu tulelt ära võtta.



Liiga kaua keedetud marmelaad muutub tumedaks, sest suhkur hakkab karamellistuma ning rikub maitse.

Valmis marmelaad tõstke väikestesse kuumutatud purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

### Murakasiirup

- 1 kg murakaid
- 800 g kuni 1 kg suhkrut

Hästi valminud pehmed marjad suruge katki ja segage suhkruga. Paremini sobib selleks tuhksuhkur, kuid sobib ka tavaline peenekristalliline suhkur. Katke nõu rätiku või kaanega ja jätke jahedasse kohta ööpäevaks seisma. Siis filtreerige magus segu läbi riide ning keetke umbes 5 minutit, kuni vahtu enam ei eraldu. Kallake siirup väiksematesse eelkuumutatud pudelitesse ja sulgege korralikult.

Siirupit on hea lisada magustoitude maitsestatamiseks. Järelejäänud marjamass kuumutage läbi ja pange lühiaegseks säilituseks purgiga külmikusse. Kuid võite seemnete eemaldamiseks ka läbi sõela suruda ja muude marjadega koos segamoosiks keeta.

### Aedmaasika-murakakeedis

- 800 g aedmaasikaid
- 200 g murakaid
- 500 g suhkrut

Pange puhtad marjad kihiti suhkruga keedunõusse ja hoidke järgmise päevani jahedas paigas. Siis keetke tasasel tulel aeg-ajalt keedunõu raputades, kuni kõik marjad on vajunud siirupisse ja enam vahtu ei eraldu. Tõstke keedis kuuma-desse purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

### Mustikad

Mustikaid võib kuivatada, sügavkülmutada või veega keedetult õhukindlalt anumais säilitada. Samuti võib neist valmistada moosi, kompotti või mahla koos teiste marjade või puuviljadega.

### Mustikate kuivatamine

Kuivatamiseks sobivad ilusa ilmaga korjatud terved, veidi kõvemad marjad. Esi-mesil päeval hoidke mustikaid õues varju

all. Närbunud marjade kuivatamist võite jätkata 40–45° juures. Aga sademeteta soojade ilmade korral kuivavad mustikad ka välisõhus.

Kuivanult peavad marjad olema elastsed, pigistamisel ei tohi nad eraldada mahla ega puruneda ning kuivatamise käigus või ka lõhkeda. Korralikult kuivatatud marju säilitage paberkotis, ühtlase temperatuuriga õhurikkas kuivas ruumis.

### Mustikate sügavkülmutamine

Pestud, tahendatud ja puhastatud, terved ühtlase suurusega mustikad pakkige karpidesse või kilekottidesse. Jahutatud marjad külmuvad kiiresti. Sulatamise käigus puistake peale veidi tuhksuhkrut, siis maitsevad nad süües paremini.

### Lihne mustikahoidis

- 1 kg (1 ½ l) puhastatud marju
- ½ kl vett

Valage kuum vesi keedunõusse, puistake marjad sisse ja keetke kaane all 15–20 minutit. Täitke eelkuumutatud pudeleid või purgid ja sulgege kohe õhukindlalt. Samamoodi võite hoidistada ka sinikaid või nende marjade segu.

### Mustika-metsmaasikamoos

- 1 l marju
- 300–400 g suhkrut

Millises koguses üht või teist marja moosiks keetmisel on, polegi tähtis. Kord on mustikasaak parem, kord õnnestub rohkem maasikaid leida. Oluline, et korjatud mustikad-maasikad saaks kohe pärast puhastamist suhkruga segatud. Oma käega korjatud värsketest marjadest saab kõige enam hinnatud aromaatsed hoidise. Sellist moosi peaks panema väikestesse purkidesse, et pärast avamist ei jääks poolik purk kauaks seisma. Nii kaotaks see oma esialgse aroomi ja väärtsu.

### Mustika-metsvaarikakompott

- 500 g mustikaid
- 500 g vaarikaid
- 200 g suhkrut

Pestud, nõrutatud ja puhastatud marjad pange kihiti suhkruga purkidesse. Jätke seisma seniks, kuni suhkur eralduvas mahlas lahustub. Siis lisage allavajunud marjadele veel värsked või suhkrus hoitud marju, nii et purgid oleksid korralikult täidetud. Asetage igale purgile lahtine, tulisest veest võetud keeratav plekk-kaas. Kuumutage purke vees, avara keedunõu põhjal oleval restil u 25 minutit. Seejärel võtke purgid üksikhaaval veest ja keerake kaaned kõvasti kinni ning asetage kummuli rätikule. Kui suhkrulahust ei hakka kaane vahelt välja immitsema, on purk korralikult suletud. Katke purgid rätikuga ja jätke jahtuma.