

INGVERIKALI

400 g pruunistatud suhkrusiirupit
1 sidrun
3 tükki värsket ingverijuurt
8 l vett

5 g kuiva pärm või 10 g presspärm
Riivige ingver jämeda riiviga. Lisage sellele suhkrusiirup, keev vesi ja sidruniviljad, kuumutage tasasel tulel, nii et vedelik tõuseks viiel korral keema. Seejärel jahutage, lisage pärm ning jätke riidega kaetult seniks toasooja käärima, kuni sidrunilõigud pinnale kerkivad. Kurnatud kali pange pudelitesse villituna 5 päevaks jahedasse laagerduma.

KARASTAV KASEMAHLAJOOK

Hapendatud kasemahl maitseb palju paremini, kui see kergelt kihiseb. Selleks lisage ½ l mahla kohta 1 tl suhkrut ja mõned rosinad.

RABARBRIKALI

1 kg rabarbrit
5 l vett
300 g suhkrut
sidruni- või apelsinikoort
näputäis rosinaid

Lõigake rabarbrivarred peeneks, pange ämbrisse, lisage sidruni- või apelsinikoort ning valage peale keev vesi. Jätke kaane all 10–12 tunniks seisma, seejärel kurnake.



Lahustage tömmises suhkur, lisage pestud rosinad ja laske toasoojas käärima minna. Kääriv kali pange õhukindlalt suletavasse nõusse ning viige jahedasse ruumi. Nädala pärast on jook hea võtta.

LEIVAKALI MUSTASÕSTRALHITEDEGA

1 kg leivatükke
2 sl nooremaid sõstralehti
250 g suhkrut
8 l vett
10–20 g presspärm

Ahjus kergelt pruunistatud leivakuubikutele (kuivikutele) lisage peenestatud mustasõstralehed ja suhkur, peale valage keev vesi. Laske kaane all vähemalt 4–5 tundi tõmmata. Jahtunud vedelikule lisage vähese suhkruga vedelaks hõõrutud pärm ning laske kuni 3 päeva käärida. Seejärel kurnake viire ettevaatlikult ja keetke läbi, eemaldades aeg-ajalt vahtu. Jahtunud kali villige pudelitesse, mis jätke nädalaks külma seisma.

PIDULIK TAAR

2½ kg odralinnaseid
30 l vett
½ kg nisujahu
1 kg suhkrut
10 g presspärm
peotäis rosinaid
Keetke linnased 5 l veega pudruks. Tehke seda tasasel tulel kogu aeg segades, et kõrbema ei läheks. Puder pange vaati, valage peale 25 l keedetud kuuma vett ning jätke ööpäevaks seisma. Seisnud viire kallake ümber nõusse, millesse segage jahu, suhkur ja pärm. Jätke jälle 24 tunniks seisma. Seejärel villige taar pudelitesse, millest igahesesse poetage ka mõned rosinad. Hoidke pudeleid jahedas ruumis. 2–3 päeva pärast on jook valmis.

Lugege ka Toivo Niibergeri "Kodused rüüped & napsud", Maalehe Raamat.

TARGU TALITA

LUGEJA KIRJUTAB

Ammuseid magustoite rabarbrist

Kahju on inimestest, kes rabarbrist lugu ei pea. Vahel mõni teeb paar korda kooki ja ongi kõik. Kõige enam nurisetakse selle üle, et oblikhape on tervisele kahjulik ning et toiduvalmistamisel kulub kole palju suhkrut. Nii ongi rabarbrist saamas ilutaim. Suurem osa kahjulikust oblikhappest tekib aga suve teisel poolel ja rohkem lehtedes, mitte vartes ega kooses. Tegelikult ei jõua keegi haput nii palju süüa, et see võiks kasu asemel kahju tuua. Ka vähendab oblikhappe halba mõju kare kaevuvesi keetmisel.

Rabarber on ravimtaim, sealhulgas varred, mida toiduks tarvitatakse. Eriti soovitakse seda varajast köögivilja süüa nahahaiguste, aneemia ja tuberkuloosi korral.

Rabarbrist keetmisel võite alati lisada näpuotsaga soola, see mahendab tema omast maitset ja liigse suhkru lisamise vajadust. Üldiselt võib seda teha kõigi hapude viljade-marjade puhul. Sõnajärgsel ajal magustati toite kas siirupi või meega.

MAGUSTOIT TOOREST RABARBRIKALIST

400 g rabarbrivarsi
suhkrut maitse järgi (2–3 sl)

¾ l vett
1 sl mett
1 sl purustatud pähklituumi
Jämedad rabarbrivarred lõigake hästi õhukesteks viiludeks, segage suhkruga ja jätke 3 tunniks seisma. Leiges keedetud vees lahustage mesi, valage see rabarbrilõikudele. Enne lauale andmist puistake magustoidukausikestesse jaotatud rabarbrile pähklipuru.

RABARBER PRAETUD LEIVAGA

4 kl rabarbriritükikesi
magusainet (mett või keedist)
õige pisut soola
200 g riivitud musta leiba
2 sl võid
1 tl jahvatatud kaneeli
soovi korral ½ kl vahukoort
Rabarbriritükikesed segage mee, keedise või suhkruga, jätke seisma, kuni eraldub mahla. Vajadusel lisage õige pisut vett, kuumutage, kuni segu tõuseb keema ja kõik tükid on lagunenu. Pange püree külma jahtuma. Riivige tahket leiba ning pruunistage see pannil või sees kogu aeg segades, et leib ühtlaselt pruunistuks ja kõrbema ei läheks. Jahutage leivapuru.

Lauale andke magustoit hästi külmana väikestes kaussides. Põhja pange rabarbrist, millele võite puistata kaneeli. Sellele tõstke kiht leiba ja siis jälle rabarbrist. Kõige lõpuks lisage vahukooremütsikesed.

**RABARBRIKREEM**

500 g rabarbrit
½ kl vett
suhkrut, mett või siirupit
pisut soola
1–2 sl želatiini
1 kl vahukoort
Koorige ja tükeldage rabarbrivarred, valage vett peale ning keetke pehmeks. Kui vedelikku tundub liiga palju, kallake vähemaks. (Sellest võite teha jooki.) Lisage mesi, siirup või suhkur ja õige vähe soola, tehke rabarber püreeks. Jahtunult segage sisse vahustatud koor ja želatiin. Viimast ei pruugi lisada, kui kreemi segate vahukoorega just enne lauale andmist.

MALL Läänemaalt