

Maasikate hoidistamine

Marju võib hoida suhkruta sügavkülmas, metsmaasikaid ka kuivatada, kui aga hoiutingimused jätvavad soovida, tuleb valida mõni teine moodus.

Keedises peavad marjad jääma terveks ja asetsema siirupis ühtlaselt, mis sisaldab aga väga palju suhkrut, seepärast tehakse seda väikestes kogustes.

Toorhoidise valmistamine nõuab peale puhtuse ka kannatlikkust. Nägusad terved kompotimarjad tulevad siis, kui veidi lisada mingit erksat puust mahl.

Maasikakeedis siirupis

- 1 kg marju
- 500 g suhkrut
- 1 kl vett (200 ml)

Korjake marjad ilusa ilmaga. Valige välja väiksemad ühtlase suuruse ja küpsusastmega viljad, mis ei ole liiga valminud. Peske, puhastage ja tahendage neid niiskust imaval paberil või riidel. Kui marjad on õhukese kihina laiali laotatud, keetke veest ja suhkrust siirup, eemaldage vaht ning jahutage toatemperatuurini.

Tõstke ettevalmistatud marjad madalasse keedunõusse, valage üle jahtunud siirup ning asetage marjadele kerge vajutis, et nad pinnale ei saaks kerkida.

Hoidke puhtas jahedas ruumis järgmise päevani, siis kallake siirup, mis marjamahlast vedelamaks muutunud, keedunõusse ja kuumutage tasasel tulel, et see tiheneks. Pärast jahutage siirup umbes 40°ni ja valage uuesti marjadele. Tehke seda kolm-neli korda järjest. Kui marjad on sisseimbunud siirupist rasked ega kerki pinnale, keetke seda 15 minutit tasasel tulel, mitte segades, vaid keedunõu raputades, et marjad korralikult terved püsiksid. Kui keetmisel ei teki enam vahtu ja kõik marjad on ühtlaselt siirupisse vajunud, tõstke hoidis kuumadesse purkidesse ja sulgege otsemaid.

Kompott veeta

- 1 kg (1 ½–2 l) marju
- 2 kl suhkrut

Pange puhtad nõrutatud marjad suhkruga kihiti purkidesse ja hoidke purke jahedamas kohas. Kui marjad on kokku vajunud, s.o umbes 3–4 tunni pärast, lisage purkidesse samasuguseid kokkuvajunud maasikaid, mis on eraldi nõus suhkruga seisnud. Servani täidetud purke pastöriseerige 80–85° juures 15 minutit.

Kompotti võib teha ka teisiti. Hoidke marju kihiti suhkruga keedunõus, seejuures olgu alumine ja pealmine kiht suhkrust. Laske samuti marjadel 3–4 tundi jahedas paigas seista, siis kuumutage keedunõu aeglasel tulel seda vahetevahel raputades ja marju ette-

vaatlikult vedelikku surudes. Nii kuumenevad marjad ühtlaselt. Selline toiming võtab küll rohkem aega, kuid saab kvaliteetsem. Kuumutatud marjad tõske suhkrulahusega koos purki ja pastöriseerige. Ülearu tekkinud mahla-suhkrulahust hoidke eraldi pudelis. See on hea lisand jookide või magustoitude valmistamisel.

Kompott siirupis

- 1–2 l puhastatud maasikaid
- 1–2 kl (200 ml) vett
- 1 ½–2 kl suhkrut

Vee asemel võib kasutada ka mahla, mis annab valmis kompotile ilusama värvuse. Suhkrulahus ulatugu pooleni või kolmveerandini marjade koguse kõrgusest, mitte rohkem, sest soojenedes eraldub viljadest mahla juurde. Kuumutage purke 15 minutit temperatuuril 80–85°. Hüva teada, kui kraadiklaasi pole: õige kuumus peaks olema siis, kui suure keedunõus hakkab vesi tugevasti kohisema ja ohtralt mullikesi ajama.

Mõnus maius – sukaad

Kui hoiate maasikaid kaks nädalat jahedas kohas suhkrusiirupis, siis hiljem võite marjad vedelikust välja tõsta ja nõrutada. Tahenenud marjad laotage pärgamentpaberiga kaetud alusele ja laske neil 20–30° juures kuivada. Kui pealmine kiht on juba peaaegu kuiv, veeretage neid suhkrus, millest moodustub kaitsev koorik. Hoidke suhkrudatud marju karbiga kuivas.

Metsmaasika-toorhoidis

Kui toorhoidist ei ole võimalik külmikus hoida, tuleb võtta marju ja suhkrut võrdses koguses (1:1). Ebaühtlase temperatuuriga hoiuruumi puhul soovitatakse võtta suhkrut veelgi rohkem –1 kg marju ja 1,2 kg suhkrut. Metsmaasikate puhul õigustab selline suhkruga priiskav ja terveisele just mitte kasulik viis ennast siiski ära, sest keetes muudavad rohked seemned hoidise ebameeldivalt mörkjaks.

Parim viis selle metsaanni säilituseks on külmutamine või kuivatamine. Metsmaasikad külmuvad kiiresti, üllesulanult ei erine nad kuigi palju värsketest marjadest ja neile võib alles tarvitamisel lisada veidi tuhksuhkrut.

Suhkruga toorhoidise valmistamisel on mitu reeglit, mida peaks järgima. Kasutage kuiva ilmaga korjatud ilusaid ühtlaselt valminud marju. Tehke kõiki toiminguid – puhastamine, mikserdamine või katkisurumine ja suhkruga segamine – jahedas puhtas ruumis.

Lisage suhkrut väikeste osadena ja peenike suhkur peaks olema täiesti kuiv. Mõned õpetused soovivad kristallsuhkrut isegi praeahjus soojendada. Segades tuleb veenduda, et lisatud suhkur on enne uue osa lisamist täiesti lahustunud. Paremaks õnnestumiseks tehakse segamisel väike vaheaeg, et suhkrukogus oleks täiesti lahustunud. Muidu juhtub nii, et hiljem vajub suhkur purgi põhja ja ülemine, vähema suhkruga osa kipub ruttu käärima.

KADRIN LINNA

