

# Magus teravamaitseiline kaste

## Idamaiste toitude nautlejad ülistavad külluslikku magusamaitseelist ja teravat lisandit.

Kevadel algab ja sügisel lõpeb niisuguse kastme valmistamine rabarbriga. Vahepealsel ajal kõlbavad põhimaterjaliks mitmesugused marjad, puuviljad ja kõrvitsalised. Tšilli pikka peenikest vilja, nn kauna võite lisada maitsestamiseks terveks ja keetmise lõpul selle välja korjata nagu kaneelikoore. Kui soovite peenikeseks lõigatud ribasid, kasutage kääre. Sel juhul hoidke tšillit viljavarrest, lõigake vilja pikuti pooleks (mitte päris lõpuni, et pooled koos püsiksid), eemaldage seemned ja lõigake kaunast soovitava laiusega ribad. Eriti kõrvetava maitse taotleja võiks ka seemneid kasutada. Nii toimides ei määrdu käed tšilli põletava mahla ja hoiate ära ka selle silma sattumise. Mõned soovitavad tšilli lõikamise ajaks

koguni õhukesed kindad kätte panna.

### Terav marjatšatni

- ½ kg karusmarju
- ½ kg valgeid sõstraid
- 500 g mett
- 2 kaneelikoort
- 1 värske või kuivatatud tšilli
- ½ tl jahvatatud nelki
- ½ dl õunaäädikat

Peske ja puhastage marjad, segage meega ning keetke madalal paksupõhjalises keedunõus umbes 15 minutit. Hoidke keedunõu endiselt tasasel tulel, kallake juurde äädikas, lisage muud maitseained, segage kõik korralikult läbi ja keetke aeg-ajalt segades veel umbes 15 minutit. Eemaldage kaneelikoored ja tšilli ning tõstke tuline tšatni purkidesse. Laske jahtuda, siis sulgege purgid ja tõstke külmikusse hoiale.

### Ploomitšatni

- 500 g ühtlaselt valminud ploome
- 400 g kabatšokki või kõrvitsat
- 1 sibul
- 5 cm värsket ingverijuurt
- 1 kaneelikoort
- 2 dl värsket lahjendamata apelsinimahla
- 1 dl veiniäädikat
- 2 dl rosinaid
- 1 ½ dl suhkrut
- ½ dl pruunist kestast puhastatud mandleid

Eemaldage pestud ploomidelt kivid. Kabatšokk ja sibul koorige, lõigake kuubikuteks, samuti peenestage ploomid. Kooritud ingverijuur hakkige või riivige ning segage koos muu peenestatud materjaliga laia madalasse keedunõusse. Valage hulka äädikas ja apelsinimahla, lisage leotatud rosinaid, suhkur ja kaneel. Ajage kõik keema ja hoidke tasasel tulel 40 minutit. Pärast keemata tõstmist liigutage segu. Kui vedeliku aurumisel hakkab segu paksenema, lisage purustatud või peeneks hakitud mandlid. Pärast seda keetke segades veel 5 minutit. Tõstke segu kuumalt väiksematesse purkidesse, laske jahtuda ning kaanetage külmalt. Paks kaste säilib külmikus umbes kolm kuud. See sobib juustule määrimiseks, aga ka liha ja aedvilja kõrvale.

### Õuna-sibulatšatni

- ca ½ kg suviõunu
- 3 sibulat
- 4 küüslauguküünt
- 3 cm ingverijuurt
- 1 värske keskmise suurusega tšilli
- 1 sl õli
- ½ dl lahjendamata õunamahla
- ½ dl õunaäädikat
- 1 dl rosinaid
- ¾ dl suhkrut
- 2 tähtniisi või 1 tl kuivatatud aniisi
- ½ dl mandlilaaste

Puhastatud kooritud sibulad lõigake hästi peeneks ja kuumutage õlis klaasjaks, ent valvake segades, et ei tekiks pruunistumist. Seemnekambritest puhastatud õunad lõigake sektoriteks ja tõstke sibulate juurde, lisage riivitud ingverijuur, siis seemnetest puhastatud ja peenestatud tšilli, õunamahla, äädikas, rosinaid ja suhkur. Keetke tasasel tulel aeg-ajalt segades umbes 25 minutit. Pärast seda puistake segusse mandlilaastud ja keetke veel ettevaatlikult segades mõni minut.

Õunte asemel võib kastmesse lisada karusmarju, aga sel juhul ärge mahla juurde valage, sest need marjad eraldavad mahla küllaldaselt. Tšatni saab õige maitse pärast paaripäevast seismist, aga tarvitamiskõlblik püsib külmikus kuni viis kuud.

### Sibulatšatni

- 1 terve küüslauk
- 800 g punaseid sibulaid
- 3 hapukat õuna
- 4 keskmist tomatit
- 5 cm ingverijuurt
- 2 punast tšillit
- 1 sidrun
- 350 ml veiniäädikat
- 1 tl kaneeli
- 4 dl suhkrut või pruuni suhkrut
- ½ sl soola

Koorige küüslauguküüned ja sibulad, hakkige peeneks. Koorige ka õunad, eemaldage südamikud ja tükeldage kuubikuteks. Tomatid kaste hetkeks keeva vette, koorige ja kuubistage. Koorige ingver ja peenestage või riivige jämedalt. Tšillid poolitage, eemaldage seemned ja lõigake peenteks ribadeks. Hoolega pestud õhukese koorega sidrun lõigake viiludeks, viilud lõhkuge väikesteks sektoriteks. Pange kogu ettevalmistatud materjal madalasse nõusse, segage ja kuumutage keemiseni. Lisage äädikas ja hoidke tasasel tulel veel kuni 15 minutit. Aeg-ajalt segades lisage ülejäänud maitseained ja kuumutage, kuni tšatni paksub marmelaaditaoliseks.

### Rabarbritšatni

- 500 g rabarbrit
- 2 tavalist või punast sibulat
- ½ kg suhkrut
- 1 ½ tl jahvatatud musta pipart
- 1 tl jahvatatud kaneeli
- 2 sl äädikat
- ¾ dl vett

Peske ja koorige rabarbrivarred, lõigake väikesteks tükkideks, segage kooritud ja tükeldatud sibulatega, lisage suhkur, vesi ning keetke tasasel tulel, kuni kõik on pehme. Maitsestage äädika, kaneeli ja pipraga. Hoidke keedunõu madalal kuumusel aeg-ajalt tšatnit segades, kuni ta on juba piisavalt paks. Täidetud purgid jahutage, kaanetage ja pange külmikusse hoiale.

**KADRIN LINNA**



REPRO