

SELLE SUVE SIIDER

Orasheinakohv

Peske risoomid, kuivatage, lõigake terava noaga 1–2 cm pikkusteks tükkideks, pruunistage pannil helepruuniks ja jahvatage pulbriks.

Tarvitage nagu harilikku kohvipuru, võttes 1 tassi kohta 1–2 kuhjaga tl röstitud risoomijahu. Säilitage nagu harilikku kohvipulbrit.

Takjajuurekohv

See kohv on eriti sobilik suhkruhaigetele. Hilissügisese takjajuured peske, lõigake 1–1,5cm läbimõõduga kuubikuteks ja kuivatage. Kuivatatud juuri võib riides kotis toasoojas säilitada aastaid. Enne tarvitamist pruunistage vajalik kogus juuri, jahutage ja jahvatage pulbriks.

Valmistage nagu harilikku kohvi. Ühe tassi kohta võtke 1–2 tl pulbrit.

Tõrukohv

Kuivatage pööningul kuivanud tammetõrud praeahjus kergelt üle, puhastage koortest, tampige jämedalt puruks ja pruunistage pannil ilma rasvaineta pidevalt segades. Jahutage ja jahvatage kohvi-veskis.

Võtke 2–3 kuhjaga tl kohvipuru 300–400 ml keeva vee kohta.

Mahedam tõrukohv

Värsked tõrud puhastage koortest ja lõigake neljaks. Peale valage keev vesi ja jätke ööpäevaks seisma. Nüüd valage vesi ära. Nõrutage tõrud ja asetage kuivama. Kuivatatud tõrusid hoidke riidest kotis.

Kohvi valmistamiseks rösti tõrud ja jahvatage peeneks. Soovi korral võib tõrukohvile lisada 10% jahvatatud röstitud sigurijuurt (või võilillejuurt), 20% röstitud jahvatatud otra ja 10% röstitud jahvatatud kaeru.

TOIVO NIIBERG



Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga.
Alkohol võib kahjustada Teie tervist.

H. F. Puls