

Magus marjaamps



Kodumaiseid marju on hea kasutada võimalikult palju värsketena. Mustikas, pohl, vaarikas, mustsõstar, jõhvikas, murakas, karusmari – milliseid Sa neist tunnud?

Marjad maitsevad hästi ka lihtsalt pöösalt või metsa alt suhu rännates, kuid neist saab teha ka huvitavaid magustoite ning serveerida pisut pidulikumalt ja mitmekesisemalt.



MAGUS MARJAAMPS

Vajalikud ained:

klaasitäis maasikaid, klaasitäis mustikaid, klaasitäis vaarikaid, klaasitäis mustsõstraid ning siirupi tegemiseks 3 klaasi vett ja 1 klaas suhkrut

Töövahendid:

pott, klaas, segamislusikas, suur klaasist kauss, magustoidukaussid, lusikad

Tee nii

1. Kalla 3 klaasi vett potti.
2. Lisa suhkur, kuumuta pidevalt segades vaikselt kuni kogu suhkur on sulanud ja tekib siirup. Tõsta pott tulelt ja lase siirupil maha jahtuda.
3. Pane kõik marjad suurde klaaskaussi ja kalla jahtunud siirup marjadele.
4. Tõsta kauss külmutuskappi paariks tunniks maitsestuma.
5. Serveeri magustoidukaussides, kui soovid, siis lisa jäätist või vahukoort.

Märkmed

1. Milline on Sinu meelest kõige maitsev mari? Joonista selle marja taim.

2. Milliseid marju oled ise korjanud?

Nimi:

Vanus:

Klubi:

Juhendaja:

