

Marjatrio marinaadis ^{1/2}



Marjatrios kasutatakse kolme erinevat sorti marju. Selles trios kohtuvad hapu jõhvikas ja hapu pohl magusa vaarikaga. Marju saab kombineerida vastavalt sellele, mida metsast, aiast või sügavkülmast võtta on. Marinaadis kasutatavad apelsin ja ingver lisavad sellele marjaroale uue salapärase maitse. Võid nautida marjatriot ka koos vahukoore või jäätisega.



MARJATRIO

Ained:

3 klaasi pohli, 2 klaasi jõhvikaid, 5 klaasi vaarikaid. Kui jõhvikas ja pohl tunduvad sulle olevat liialt tugeva maitsega, siis vähenda nende hulka ja suurenda vaarikate osalust.

Vahendid:

klaaskauss, klaas, kulp

Tee nii

Pane marjad klaaskaussi ja seejärel valmista marinaad.

MARINAAD

Ained:

1½ klaasi suhkrut, 3 klaasi vett, 1 apelsini mahl, 2 teelusikatäit riivitud ingverit,
½ teelusikat vanillisuhkrut

Vahendid:

pott, klaas, nuga, riiv, kulp, mahlapress

Tee nii

1. Pese apelsin, lõika pooleks ja pressi mahl kaussi.
2. Koori tükk ingverit ja riivi ingver peeneks.
3. Mõõda vesi ja suhkur potti ja keeda vaikselt kuni kogu suhkur on sulanud.
4. Tõsta pott tulelt ja lisa segades apelsinimahl, ingver ja vanillisuhkur.
5. Kalla marinaad marjadele ja tõsta jahtuma. Kui nad on toatemperatuurini jahtunud, pane paariks tunniks või terveks ööks külmutuskappi seisma.
6. Serveeri magustoidukaussides, lisa soovi korral pisut jäätist.





Märkmed

1. Toiduvalmistamisel kasutatakse väga erinevaid marinaade. Milliseid marineeritud toite oled söönud ja mida sooviksid veel proovida?

2. Otsi teavet marinaadide kohta raamatutest ja internetist. Küsi vanematelt.

Nimi:

Vanus:

Klubi:

Juhendaja:

