



Marjade sügavkülmutamine



Metsamarju saad nautida aastaringelt, kui paned marjahooajal korjatud marjad sügavkülma. Sügavkülmutatud marjad säilivad hästi, neil on ka talvel värske maitse ja lõhn ning külmutatud marjades säilib enamik kasulikke aineid.

Vajalikud vahendid:

puhastatud marjad (näiteks vaarikad, mustikad, pohlad, maasikad vm), marjade säilitamiseks vajalikud külmutuskarbid, maalriteip või kleebitavad sildipaberid, pliats siltide kirjutamiseks, sügavkülmik. Soovi korral ka pisut suhkrut.

Tee nii

1. Puhasta korjatud marjad.
2. Pane marjad kas tervetena või eelnevalt kausis purustatuna väikestesse külmutuskarpidesse. Jäta iga karbi peale pisut ruumi, ära pane karpe päris servani täis.
3. Sulge karbid korralikult kaanega.
4. Pane karpidele maalriteibist lõigatud või klepppaperist sildid ja märgi neile, mis marjad karbis on ning millal ja kust on nad korjatud.
5. Pane karbid sügavkülmutuse kõige külmemasse ossa. Küsi vanematelt, kus on kõige külmem koht.
6. Jälgi, et külmutuskapi uks saaks korralikult kinni pandud.

Märkmed

1. Marjule minnes on oluline, et oleksid sobivalt riides ja kaasas oleks kõik vajalikud asjad (marjakorjamisnõu jm). Joonista üles, milline Sa marjule minnes välja näed – kanna vastavalt ilmale kas õhemaid või soojemaid pikkade varrukatega rõivaid ja pikki pükse. Metsas võib abiks olla ka sääsetõrjevahend ja joogipudel.

2. Miks on soovitatav marjule minnes ka sooja ilmaga pikki pükse ja pikkade varrukatega särki kanda?

Nimi:

Vanus:

Klubi:

Juhendaja:

