

Pohla toormoos



Pohl on väärtuslik ja mitut moodi kasutatav mari. Teda on kasutatud meeldiva lisandina leivataignas, salatina, moosina ja raviks. Pohldest valmistatud toormoos on maitsev lisand jõululaulal, sobib väga hästi lihatoitude kõrvale, samuti magustoitude valmistamiseks. Pohlmarjad ei ole lihtsalt hea maitsega, vaid ka heade omadustega. Pohlmarjades on inimese jaoks parim suhkru- ja hapete tasakaal. Pohldest leidub rikkalikult selliseid happeid, mis teevad marjad hästi säilivateks. Seetõttu saab pohli säilitada ka tavalises külmutuskapis ilma keetmata ja ilma suhkruta pika aja vältel.

Vajalikud vahendid:

puhastatud pohlmarjad, pudrunui või elektriline püreemikser, suur kauss, lusikas, puhtad kaanega klaaspurgid, maalriteip või kleebitavad etiketipaberid, pliats.

Tee nii

1. Pane puhastatud pohlad suurde kaussi ja purusta nad pudrunuiaga või elektrimikseriga (vajadusel palu abi täiskasvanutelt).
2. Tõsta toormoos puhastesse klaaspurkidesse ja sulge purgid kaanega.
3. Kleebi purkidele sildid, kuhu märgi, mis marjad purgis on ja millal on nad korjatud.
4. Säilita purke külmutuskapis.

Märkmed

1. Millises metsas pohlad kasvavad?
2. Millal ja kellega koos käisid pohlal?
3. Mida või keda huvitavat märkasid marjul käies?
4. Mõtle ja kirjuta, milliste roogade kõrvale Sinu valmistatud pohlamoos sobib?
 - 1.
 - 2.
 - 3.

Nimi:

Vanus:

Klubi:

Juhendaja:

