

Kõomahla hoitminõ, joogi tegemine hapanu mahlast

Mõni tiidmine, kuis kasemahla prõlla hoietas ja määnest juuki või tetä.

Kõge lihtsamb hoitmisõviis om plastputliten, millele käüvä käänetava korgi pääle. Putel või olla ka tu suur 7-liitrene, minkaga poodin vett müvvas. Lasõ õkva kõost tulnu läbikurnat külm mahl niiviisi pudelihe, et putel saa häste veereni täüs ja käänä kork pääle. Pääasi, et silmäga nätä õhku pudelihe ei jää. Pudeli kannä õkva külmä keldrehe ja las nä sääl saisva. Võtat ku vajja ja om paras kergelt hapanu mahl. Mida kavvõmb sais, tuud inämb hapnas, a tuu hapnamine lätt häste aigumüüdä.

Kinkal om umal mehitsepedämine ja om miikärgi võtta, saa panda mahla miiga saisma. Tuu saa sääne makus juuk. Ma olõ võtnu suvõl keldrest tuu hapanu mahla, pandnu üüpäävas mahla sisse likku sändse vurritet kärje, kon om ka mesileibä (*suira*) sisen. Mahla kalda emalitu pangi, võta paar vurritet kärjeraami, lõigu kärje vällä ja pooda mahla sisse. Pang sais tarõn, vaihtepääl sekkä kärgi ja mahla, selle et karg om kergeke, ei vao mahla sisse.

Tõne õdak kurna mahla läbi tiheda sõlga vai kurnalapi puhtas ja panõ vahtsõst plastpudelite sisse (paras om 1,5 l putel), pudeli iks veereni täüs ja vii õkva keldrede külmä är. Mõnõ päävä peräst om mahl saistanu ja ku pääle om korjunu vahakibõnit, pitsitā tuu jao mahla pudelast vällä. Koski kolmõ-nellä nädäli peräst om juuk vurtsu täüs, korgi käändmisel piät ette kaema, et juuk üle pudelasuu vällä ei joosõ. Sääl om iks kraat ka seen, piät ette kaema, konas juut. Pikembält lasõts saista, lätt kraat kõvõmbas. Vaihtepääl piät osast vunki vällä laskma, muidu lüü pudeli viimäte lahki.

Kinkal mett olõ-i, saa panda hapanu mahla sisse paremba maigu jaos midä muud.

Lihtsä viis kalja tetä om sääne, et võta rüäleevä koorikit, mis om praadiahun pruunis lastu kuiuda ja panõ noid koorikit mahla sisse, tsipa tsukõrd manu ja ku tahat, võit ka rosinit panda. Las sais tarõlämmän ja tõsõl vai kolmandal pääväl maitsa, kas om paras hää kalja maik man. Sõs kurna sego läbi rõiva, lasõ saistuda ja kalda selge jagu pudelite sisse ümbre. Hoita tulnu jahhen paigan. Nädäli joosul lätt tuu iks käümä kah, a pikembält massa-i hoita – läpätüs är.

Kõomahlast tetäs ka sepägä (*pärmiga*) käümälast juukõ.

Värski mahl lastas kiimä, siis jahutadas niipallo maaha, et saa käelämmi. Pandas sepp (*pärm*) mahla sisse ja lastas katmada anoman käümä minna. Kui mahl joba käü, tulõ annom umbõs üüpäävas külmä paika viia. Sõs kallatas mahl putlide sisse ja pandas korgiala. Putlit tulõ hoita jahhen üts-kats nädalit, sõs või juuma naada.

Juhatusi man olõ-i märgit täpsit kogussit, selle et egäl pernaasõl omma oma harinu anoma ja tuu perrä säet mõõdi'. Luitsa, klaasi ja kopsiku kõrval omma päämise mõõdi viil kõtutunnõ ja silmämõõt. Ka lämmä, parra ja külmä ruumiga om egän elämisen tsipa esimuudu. Niisamate om ao rehkendämisege, et tuu käü päälekaemise, maitsmisõ ja ärtundmisõ perrä. Nii et juhatusi tulõ pruuvi võiolla mitu kõrd, kuni “uma ja õigõ retsept” hää saa.

Esihindä perrest ja tõisi käest kuuldu perrä 2011. aastagal kirja pandnu
Küllä Eichenbaum.