

Kõrvitsatoite

REPRO

Kõrvitsatoidud on olnud meil au sees ammu enne, kui siia jõudis kõrvitsa-püha tähistamise komme.

Kõrvitsast võib valmistada lõpma-tu hulga igapäevaseid toite ja hoi-diseid. Ainult et suure kõrvitsa lah-tilõikamisel tekib vajadus see kiir-elt ära tarvitada, sest värske vilja-liha ei säili kuigi kaua. Marineeri-tud salat, kompott ja mehu on tun-tumad hoidised, aga püreena säili-tatud kõrvitsat saab alati lisada su-pile, pudingule, pannkoogi- ja saia-tainale või mannavahule.

Külmutatud kõrvitsapüree

Puhastatud kõrvitsaviilud küpsetage ah-jus pehmeks. Püreestage kuumalt, täitke sügavkülmatopsid, jahutage ja säilitage sügavkülmas.

Maitsestatamata püreed saab tarvita-da väga mitmesuguste toitude valmis-tamisel.

Kõrvitsasupp

- 1 ½ l kanapuljongit
- ca 1 kg kõrvitsakuubikuid
- 1–2 sibulat või väike porru
- 3 sl õli
- riivitud muskaati
- soola
- jahvatatud musta või valget pipart
- 2 dl kohvikoort
- hakitud petersellilehti
- hakitud estragoni

Valage õli keedunõusse ja kuumutage selles hakitud sibul või porru kergelt läbi. Valage juurde soe puljong ja keetke selles kõrvitsatükid pehmeks. Maitsestage soola, vähese muskaadi ja pipraga ning mikserdage püreeks. Lisage koor ja maitseroheline. Kui vaja, siis kuumutage enne serveerimist veel veidi.



Piimasupp kõrvitsaga

- 1 ½ l piima
- 1–1 ½ kl vett
- 400–500 g tükeldatud kõrvitsat
- ¾ kl mannat
- 2 sl suhkrut
- soola
- 1 tl kaneeli
- 1–2 sl võid

Keetke kõrvitsatükid vees pehmeks ja tehke püree. Teises keedunõus valmis-tage piimast ja mannast supp. Siis lisage kõrvitsapüree, suhkur, või ja kaneel ning maitsestage soolaga.

Praetud kõrvits

- 500 g kõrvitsat
- 1 muna
- 2 sl riivsaia
- rasvainet
- jahvatatud köömneid
- soola

Lõigake kõrvitsatükk 1 cm paksusteks vii-ludeks, maitsestage soolaga ja laske um-bes 15 minutit seista. Seejärel paneeri-ge viilud muna ja riivsaia ning praadige helepruuniks. Peale puistake jahvatatud köömneid. Serveerige kartulipüree ja to-matikastmega.

Soolased kõrvitsakoogid

- ½ kg kõrvitsat
- 2 sibulat
- 4 muna
- 3 sl jahu
- 1 sl hakitud tilli
- soola
- purustatud musta pipart
- rasvainet praadimiseks
- hakitud petersellilehti
- 2 dl hapukoort

Kooritud kõrvitsatükk riivige jämedalt, se-gage peenestatud sibulaga. Lisage tilli, jahu, munad ning maitsestage soola ja pipraga. Praadige tainast väikesed nn lusikakoogid. Valmis kookidele puistake petersellilehti ja andke hapukoort eraldi juurde.

Kõrvitsapannkoogid

- 1 ½ kl paksu kõrvitsapüree
- ½ kl piima
- 1 muna
- 1 kl odrajahu
- ½ kl nisujahu
- ½ tl soola
- 1–2 sl suhkrut
- rasvainet praadimiseks

Kloppige munakollane piima hulka, lisa-ge segatud jahud, sool, suhkur ja kõrvit-sapüree. Hästi läbi segatud tainas ase-