

Kevadtalvine hoidistamine

REPRO

Riknema kippuvatest aedviljadest tehke hoidiseid, millest saab veel kaua kerge vaevaga toitu valmistada.

Talvevarud hakkavad kevade lähenedes kiiresti kahanema. Hulk salati- ja kompotipurke on tühjaks saanud ning uut hoidistamisega ootamas. Värskest säilitatavad kapsapead, porgandid ja peedid aga muutuvad plekiliseks või närtsivad tasapisi. Lahtise kapsatünni põhja jäänud õhuke kiht on ülehapnenud ning tükib kergelt liisuma. Maakoodu sügisel ideaalsena näiv panipaik polegi enam nii hea, kui varem tundus.

Tegelikult polegi selles süüdi ainult hoiuruumi tingimused, riknemist soodustavaid tegureid on palju. Peamine põhjus on aga see, et hoiustatud köögiviljade elutegevus jätkub ka nende säilitamisel. Köögiviljade toitained alluvad mitmesugustele keemilistele protsessidele, kusjuures kasvu ajal talletunud keerukamad ühendid muutuvad aja jooksul lihtsamateks ühenditeks. Nende lagunemisel väheneb köögiviljade toitainetesisaldus (langeb toiteväärtus) ning säilitusomadused järjest halvenevad.

Neid asjaolusid arvestades on viimane aeg päästa, mis päästa annab. Sage sorteerimine ei anna erilist tulu, sest suurt kogust aedvilju korraga ära süüa pole võimalik. Parem siis juba kodune konservivabrik käima panna, kui pliiti peab sooja saamiseks niigi kütma.

Toodud näidisretseptidest ei pea kramplikult kinni pidama. Algsed kogust võib mitmekordistada ja materjali vahetada muuta just nii nagu toorainet käepärast. Märtsis valmistatud purgisupp on hea pooltoode, millele võib keetmise ajal lisada keedetud aedube, vorsti- või singikuubikuid. Kevadisel kiirel aiatööde algusajal võimaldavad need kodused hoidised köögis kuluvat aega kokku hoida. Aprillis



tuleb väljast ka juba värsket maitserohelist täienduseks.

Kui kapsanõu tühjaks teete, võib konserveerimise kõrval valmistada ka mõne kohe söömiseks sobiva hapukapsarõa.

Borõ

- 1 kg värsket või hapukapsast
- 1 kg porgandit
- 1 kg peeti
- ½ kg sibulaid
- 1–2 porrut
- ½ l päevalilleõli
- 1 l ketšupit

- 1 l vett
- ½ kl suhkrut
- 2 sl soola
- 2 sl 30% äädikat

Peske, koorige, puhastage ja tükeldage kuubikuteks kõik aedviljad. Valage suurde keedunõusse õli, kuumutage. Seejärel hautage õlis sibul ja porrut. 10 minuti pärast lisage porgand, peet ja kapsas. Segage, maitsestage soolaga, lisage vesi ja hautage kaane all veel natuke aega. Hoidise täielikuks valmimiseks kulub kaks tundi. Pärast esimest tundi lisage äädikas, suhkur ja ketšup. Hapukapsast tarvitatades ärge äädikat lisage. Seni kuni supisegu pliidiil haudub, kuumutage praeahjus pestud klaaspurgid. Lõpuks võtke plaadi-