

# Mitmesuguseid

## HOIDISTAMISE VÕIMALUSI

**Kapsa, sibula ja sirmikute kuivatamine on vahel vajalik rikneva tooraine kiireks päästmiseks.**

Kuivatatakse harilikult supijuuri, maitsetaimi, marju, puuvilju ja seeni, vajadusel ka muid aedvilju, et saak saaks otstarbekalt ära kasutada. Hapendatud saadused toortoiduna aga kuuluvad tervisliku toitumise juurde. Miks mitte proovida ka varsselleri hapendamist.

### Valge peakapsa kuivatamine

Kui kapsas on lõhki kasvanud või pea pehmeks jäänud, mida ei sobi värskest säilitada, siis võib seda ka kuivatada. Kuivatatud kapsaribasid saab kasutada supi või hautise valmistamiseks. Samuti õigustab kuivatamine end juhul, kui pole head keldrit või ei võimalda väike hoiuruum kõiki aia- ja põllusaadusi koos hoiule panna.

Puhastage kapsapea määrdunud ja närbunud välislehtedest, riivige või lõigake ribadeks. Kastke ribad mõneks minutiks nõrgalt soolasesse keeva vette, nõrutage ja laotage õhukese kihina restile. Hoidke esialgu temperatuuril 40–45°. Kuivatamise lõpul tõstke temperatuur 75°ni.

Kuivatada võib kapsast ka linnakorteris, kui liiga suur poolitatud pea kipub pärast toidutegemisest tohletama jääma.

### Suurte sirmikute kuivatamine

Kõige enam probleeme tekib rikkaliku sirmikusaagi puhul. Kuidas neid maitsvaid seeni säilitada? Ilusa ilmaga korjatud noori avanemata kübaraga või siis alles avanenud suurema kübaraga seeni pole vaja pesta. Vajadusel puhastage need pintsliga või harjakeseaga, eemaldage seenejalg ja lõigake kübar liistakuteks. Kuivatage õhukese kihina algul 50° juures, hiljem tõstke soojust 70–80°ni.

Kuivatatud seened jahvatage pulbriks, kui tahate neid lisada kastmele, supile või vormiroale.

### Sibulate kuivatamine

Kasvuhäirete tõttu jämenenud kaela ja sulgemata soomustega sibulad tuleb kiiresti ära tarvitada. Samuti koristamisel tehtud vigade tagajärjel sibula-hahkhallitusse nakatunud sibulad, millel on oht kaelamädaniku haigestuda. Peale selle kipuvad õigel ajal koristatud, kuid korralikult järelkuivatamata jäänud sibulad kergesti riknema. Mehaaniliste vigastustega sibulad tuleb enne saagi hoiustamist niikuinii välja sorteerida. Mainitud põhjustel võib koguneda suur hulk väljapraagitud sibulad,

nii et säilituseks kasvatatud kogus kujuneb loodetust kasinamaks.

Niisugusel juhul võite osa riknema kippuvaid sibulaid kuivatada. Selleks koorige sibulad, eemaldage kahjustatud osa ja lõigake rätasteks.

Esialgu kuivatage restil 60–70° juures, hiljem järelkuivatamiseks hoidke õhukese kihina paberil. Kuivatatud sibulad sobivad igasuguste toitumise maitsestamiseks, mitte nii nagu eraldi või koos teiste aiasaadustega konserveeritud sibulad, mida ei kõlba igale roale lisada.

### Valge peakapsa hapendamine

Talviseks ja kevadtalviseks tarvitamiseks mõeldud kapsast on paras aeg hapnema panna alles oktoobri lõpuole.

Hapendamiseks sobivad enam keskvalmivad ning hilisepoolsed sordid, millel suur (3–5 kg) tihe ilma sisestruktuuriga ja lühikese sisevarrega lameümmargune pea. Pika sisevarre ja jämedate tugevate leheroodudega säilitussortidest head hapukapsast ei saa.

Sügiseseks hapendamiseks sobivad nii varajased kui ka varajasepoolsed peakapsasordid. Hapenda-

SHUTTERSTOCK