

KURGID PURKI

Kurke saab hapendada, marineerida, konserveerida või soolata. Valmistamis-õpetusi on sadu.



Hapakurgid

Hea retsept, mille järgi hapendatud kurgid säilivad hästi ka siis, kui ei ole nõuete kohaseid hoiuruume. Soovitaja Elmar Õun (1913–1997), kelle kogemused tuginesid ligi 60-aastasele aiandustegevusele ja kehivad veel nüüdki.

Esimene erinevus tavalisest hapendamisest on mustasõstralehtede minimaalne kasutamine või nendest täielik loobumine. Väga sageli haigestuvad sõstralehed jahukastesse või hahkhallitusse just siis, kui neid on vaja kurkide hapendamiseks. Liigne lehtede katkumine marjapöösalt pole samuti kuigi hea, kuna see vähendab järgmise aasta saaki ning pidurdab põõsa üldist kasvu. Ka on aastate jooksul tekkinud kahtlus, kas ei satu koos sõstralehtedega kurginõusse roisubakterid.

Hapendamiseks võtke kolmeliitrised, aga sobivad ka üheliitrised purgid.

Lisandiks kasutage tilli, söögisibula lõike, musta terapiipart, jämedat soola, mädarõigast, iisopit, estragoni, majoraani, melissi, punase kibepaprika kaunu, küüslauku.

Pruukige keetmata vett.

Kui on terveid kahjustuseta mustasõstralehti, laotage neid purgi põhja 4–5 tükki, mitte rohkem.

Päeva esimesel poolel korjatud kurgid pange kohe külma vette. Hoidke neid selles umbes 1 tund, kuni jõuate teha teised ettevalmistused.

3-liitrise purgi jaoks:

- 2–2,1 kg kurke
- 100 g tilli koos varte, õite ja seemnetega
- 100–200 g sibulat
- 1 tl musta pipart
- 1 l vett (soolalahuseks)
- 40–60 g soola

Kurgid ja lisandid laduge purki kihtidena, nagu seda hapendamisel ikka tehakse, võimalikult väikeste tühemikega. Mida vanemas kasvueas on till, seda parem. Rohtsed või kolletanud ja närbunud tillilehed noppige välja, varred lõigake 5–7 cm pikkusteks tükkideks.

Sibulat viilutage ristipidi, et mahl paremini soolalahusesse pääseks. Suuremad kurgid pange põhja, väiksemad ülespoole. Lõpuks valage purk soolalahust ääreni täis. Katke anum plekk- või plastkaanega, kuid jätke see päriselt sulgemata.

Paigutage purgid hapnemiseks sobivasse soojusesse – ruumi, kus temperatuur on u 20°. Vastavalt sellele, kas soovite magedamat või hapumat kurki, kestab hapnemine tavaliselt 4–6 ööpäeva. Protsessi kulgu kontrollides on näha, kuidas gaasimullid alt üles kerkivad, vedelik on maitsemisel juba hapukas.

Siis tuleb viimane töö. Kuumutage purke kuni 80-kraadises vees 20 minutit. Seejärel sulgege nõud kohe hermeetiliselt (õhukindlalt) ja keerake need kummuli kaanele ööpäevaks jahtuma. Hiljem viige kurgipurgid sobivasse hoiuruumi – kas või tubasesse panipaika või keskküttega maja sooja keldrisse.

Pärast anuma sulgemist toimub selles kuumutamisel ellujäänud bakterite toimel väga aeglane hapendumine selle hapniku arvel, mis jäi kurkide viljalihaga kudede vahele ja tillivarte õõnsustesse.

Järelhapnemise kestus oleneb hoiuruumi temperatuurist ning sellest, kui kaua olid purgid enne kuumutamist lahti. Tavaliselt kestab see kuni kaks kuud.

Hoidis võib puutumatuult seista aastaid, ilma et kurkide väärtus langeks.

Kes kahtleb kirjeldatud hapendamise tulemuses, siis võite ju teha osa saagist omaenda retsepti järgi, osa aga uut moodi. Hiljem süües otsustage, mis on parem.



REPRO