



Purki tuleb tõsta nii palju hoidist, kui vähegi mahub. Purgiserv tuleb hoida keedisest puhas, vajadusel puhastada.



Tuntud võte kaane õhukindlust kontrollida on keerata purk tagurpidi. Nõnda teeb ka Angelica Udeküll. Ometi tunnistab ta, et kui keeratavaid kaasi korduvalt kasutada, võib hoidis neid sel moel hakata söövitama. Valmis hoidised tuleb kiiresti maha jahutada ja viia pimedasse.

## RETSEPT

### Ploomichutney

- Umbes 10 3 dl purgitäit
- 8 Santa Maria nelgitera
- 3 Santa Maria kaneelikoort
- 3 tähtaniisi (või 1 dl aniisiviina)
- 3 dl punase veini äädikat
- 4 dl suhkrut
- 3 sl värsket ingverit
- 3 sl Santa Maria sinepiseemneid
- 3 tl Santa Maria purustatud musta pipart
- 3 kg punaseid ploome
- 500 g punast sibulat
- u 1 sl meresoola

Purustage nelk, kaneel ja aniis kohviveskis.

Asetage suur pott tulele ning valage selle põhja veiniäädikas, lisage suhkur, sinepiseemned, jahvatatud võrtsid. Keetke, kuni suhkur on sulanud ja vedelik mullitab tihedalt.

Lisage kooritud ja peeneks hakitud ingver, siis ribadeks lõigatud sibul. Kuumutage paar minutit. Pange juurde sektoriteks lõigatud ploomid ning keetke umbes 20 minutit. Lisage purustatud pipar-sool, laske uuesti keema.

Tõstke chutney eelnevalt hoolikalt pestud ja kuumutatud purkidesse ning sulgege õhukindlalt.

“Põhimõtteliselt aitab ka, kui kodus on piparkoogimaitseainet – seal on samad asjad sees. Ainult sinepiseemet pole,” pakub Angelica variandi neile, keda chutney keetmise tuhin tabab ootamatult.

Angelica kasutab värsket ingverit, kuid sama hästi sobib tema sõnul ka jahvatatu. Seda juhul, kui hoidis ei pea klaar välja nägema.

### Hoidis keeb kaaneta

Angelica keedab hoidist seda lakkaamatult segades. Kaant ta potile keemise ajal peale ei pane – see pärsiks aurustumist ja maitsete korralikku läbibumist.

Kui ploomid-pohlad pehmeks keenuvad, maitseb kokk keedist. Selgub, et see vajab veel suhkrut. “Suhkru täpset kogust on alguses raske öelda, see sõltub sellest, kui happelised on puuviljad, mida kasutate,” selgitab kokk.

Täiendav suhkur või sool võiksid hoidises veel viis minutit keeda.

Ja siis on aeg otsida välja purgid.

### VIVIKA VESKI

## Angelica Udeküll soovitusi hoidistajale

- Hapendamisel kasutage vähem soola, kui vanemates kokaraamatutes soovitatakse. Meeldiva maitse tagavad piimhappebakterid.
- Ülekasvanud pikemad kurgid võib lõigata viiludeks, valada üle marinaadiga ja säilitada väiksemates karpides sügavkülmikus.
- Kurkidele marinaadi keetes tuleb arvestada, et seda saaks vähemalt  $\frac{1}{3}$  kurkide kogusest.
- Külma säilituskoha puudumisel peab kurke 20 minutit 90 °C juures pastöriseerima, et peatada piimhappebakterite tegevus ning tagada kurkide säilivus.
- Kurkide säilivuse parandamiseks ja krõmpsu kurgi saamiseks võib marinaadi lisada nii küüslauku kui mädarõigast.
- Marineerimine võimaldab kasutada erinevaid maitsekombinatsioone ja vürtse – must pipar, võrts, kaneel, nelk, sinepiseemned, kadakamarjad, tšilli.

■ Kurkide marineerimisel tasub marinaadi äädikalahus valmistada üsna lahja, et pääseks mõjule võrtside ning kurkide enda maitse.

■ Tehke talveks sibulahoidiseid – kas või sibulamooosi.

■ Vanillikaunaga võib maitsestada nii soolaseid kui ka magusaid toite. Sama kauna saab kasutada 4–5 korra – loputate, kuivatate pärast ära. Eriti mõnus on vanill koos rohelse pipraga.

■ Olge ettevaatlik maitseainetega, mis juba poes hirmus hästi lõhnavad. Mis sinna toidu jaoks siis üle jääb?!

■ Kui kasutate hoidistes ürte, siis kuivatatuid. Need ei muuda enam värvi. Neid saab vähem doseerida ja maitset kontrollida. Värske ürt kaotab niikuinii keetes oma tõelise väärtuse.

■ Hoidistes eelistage puhast soola, mitte jodeeritud või muude lisanditega.

■ Kui lisate kompottidele vürtse, tehke tõmmis ette valmis. Samuti kõrvitsasalati puhul – kui panna nelk purki, käivad protsessid edasi ja tulemus on ettearvatu.

■ 5–6 erinevat maitseainet on optimaalne, rohkem on liig.

### Kui hoidis ebaõnnestus

- Tooraine oli ebakvaliteetne.
- Purgid jäid loputamata.
- Kaas polnud õhukindlalt suletud.
- Halvad säilitamistingimused.