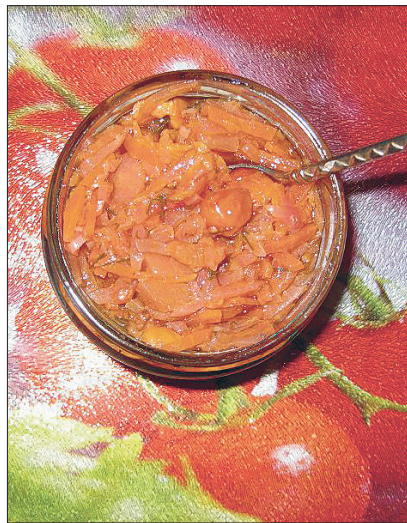


Hoidisekonkursile "Ise tehtud, hästi tehtud" on saabunud esimesed retseptid

Alljärgnevalt avaldame neist valiku.

ERAKOGU



Hapukas segasalat

- 0,5 kg puhastatud porgandeid
- 0,5–0,6 kg värsket kurki
- 0,4–0,5 kg mugulsibulat
- 0,3 kg õunu
- 0,6–0,8 kg kirsse
- 0,3 kg tomateid
- 0,2 kg toiduõli
- 2 sl soola
- 60 g suhkrut
- ½ tl musta peenpipart
- peotäis tilli

Eemaldage kirssidelt kivid ja lisage marjadele suhkur. Laske kirssidel seista külmikus koos suhkruga mõned tunnid, kuni suhkur neisse imendub.

Puhastatud porgandid lõigake ribadeks ja kuumutage õlis, pange juurde tükeldatud sibulat ja kuumutage neid koos. Lisage ribadeks lõigatud värsket kurki, soola ja ribadeks lõigatud õun ning segage hulka tükeldatud tomat ja kirsid koos vedelikuga. Keetke tasele tulele, maitsestage pipraga. Enne keetmise lõpetamist lisage pestud ja tükeldatud tillilehed ning keetke veel umbes 5 minutit. Pange salat kuumalt ettevalmistatud purkidesse ja sulgege need kohe. Säilitage salatit külmikus.

See salat sobib kala ja liha ning ka muude toitude juurde. Hapukuse annab salatite kirss. Kui kasutate magusaid kirsse, lisage vajaduse korral mõni tilk äädikat.

Segamarjavõie

- 0,8 kg kirsse
- 0,8 kg karusmarju
- 0,8 kg maasikaid
- peotäis melissi
- 1,6 kg suhkrut

Peske kirsid ja eemaldage kivid. Lisage kirssidele 400 g suhkrut, segage ja laske seista külmikus 3–4 tundi. Puhastage karusmarjad, peske ja purustage saumikseriga.

Pange kirsid keema, lisage purustatud karusmarjad ja ülejäänud suhkur. Keetke umbes 20 minutit, pange juurde maasikad. Purustage saumikseriga kõik ained peeneks ja lisage vajaduse korral suhkrut juurde. Eemaldage vaht ja keetke, kuni võie võtab peale läikiva tooni. Võtke kimp melissilehti koos vartega ja asetage potti nii, et saate melissi hiljem kenasti välja võtta. Keetke koos melissiga umbes 5 minutit. Võtke melissilehed välja, pange võie ettevalmistatud purkidesse ja kaanetage.

Säästuaaja salat

Kui sügavkülmik toormoose täis, võib aiasaadusi kuivatada. Kevadel muretsetesin endale toidu säilitamise ja kuivatamise vahendi – Midzu dehüdraatori. Aga marju ning puu- ja juurvilju saab kuivatada ka õhu käes või praeahjus.

Kuivatatud kurki võib talvel lisada salatitesse ja toortoitudesse, täiendades neid maitse ja mineraalidega. Samamoodi saab kasutada ka kuivatatud porgandit, peeti, suvikõrvitsat, mitmesuguseid marju ja puuvilju.

Kuivatatud marju on talvel hea süüa kommi asemel ning neist saab keeta teed. Kuivatatud õuntest on talvel ikka suppi keedetud.



Kuivatatud viljad. Taldrikul on porgand, peet, rabarber, maasikad, karusmarjad, ebaküdoonia, kirsid (nagu rosinad), kurk ja tomat. Porgandeid on enne kuivatamist 5 minutit apelsinimahlas keedetud, ebaküdooniat on hoitud suhkrulahuses.



REPRO

Tomat omas mahlas

Pange tomat minutiks keevasse vette ja siis koorige. Lõigake sektoriteks (4–6ks). Pange purki kiht tomateid ja selle peale soola, pipart, tilli (kellele meeldib selleri maitse, siis ka seda üks leheke) ja natuke suhkrut (muidu võib tunduda hapu). Korrake seda kuni purgi täitumiseni. Jätke ööseks seisma ja kuumutage hommikul 45 minutit. Sulgege kuumalt.

Kui purgi sisu on öösel allapoole vajunud, täitke see ääreni varupurgist.

Sinepikurgid

- 2 kg kurki
- 2–3 sibulat
- 1 küüslaugupea
- 3 tilliõisikut
- 2 sl soola
- 2 sl suhkrut
- 3 sl äädikat
- 1,5 tl Põltsamaa sinepit

Koorige kurgid ja lõikuge ratasteks. Segage maitseainetega. Laske seista üks ööpäev, aeg-ajalt segades. Pange purki, kaanetage ja pange külmkappi. Ärge kuumutage!

Väga hea salat liha kõrvale, ja kui peres on meesterahvad, siis parim suupiste valge viina juurde. Seisab julgelt uue aastani!

Tomati-sibulahoidis

1 liiter

- 1 kg tomateid
- 0,5 kg sibulaid
- 0,25 kg suviõunu
- 4 tl soola
- 4 tl suhkrut
- 1 tl viie pipra segu
- ¼ tl jahvatatud nelki
- ¼ tl jahvatatud kaneeli
- ¼ tl jahvatatud muskaati

Hakkige tomatid, õunad ja sibulad. Segage kõik ained omavahel ja kuumutage keemiseni. Vähendage kuumust ja hautage kaane all 20 minutit. Valage kuumalt pastöriseeritud purkidesse ja sulgege õhukindlalt.