

VERIVORST

REPRO



spetsiaalsesse kogumisanumasse ja jahutatakse.”

Rakveres alustatakse vere kogumist juba jaanipäeval, et jõulude ajal suurenenud nõudlusega toime tulla. Veri kogutakse spetsiaalsesse anumasse ja külmutatakse kõrge hügieeni tingimustes. Kruubid keedetakse suures keedukatlas. Verivorstile parema maitse andmiseks peenestatakse sealihja ja suitsupekk ning hakitakse sibul. Seejärel segatakse keedetud kruubid peki, liha, sibula ja soola ning maitseainesega ning lisatakse veri.

Võetakse puhastatud sea- või lambasool ning täidetakse vorstimassiga, täpselt nii palju, et tekiks soovitud suuruses vorstikesed.

Kodustes tingimustes pannakse vorstid kergelt soolaga maitsestatud vette keema, tööstuses aga lähevad vorstid spetsiaalsesse suurde ahju, kus neid kuuma auruga keedetakse ja kergelt suitsutatakse.

Verivorsti puhul saab vere, peki, liha ja tangainete vahetunde muutes ning erinevate koostisosadega ja maitseainetega mängides väga hõlpsasti uue maitsega toote.

Igal hooajal erinevad maitseid

“Tootearendus on meil järjepidevas protsessis, iga aasta mõtleme lähtuvalt tarbija soovidest ja trendidest välja uusi maitseid,” räägib Obolenski. “Hetkel on tervislikkuse teema väga aktuaalne ja sellest järelevalt oleme sel aastal arendanud verivorsti lastele, lisades verivorstisse jõhvikaid. Traditsiooniliste odrakruupidega verivorstide kõrvale tõime B-vitamiini- ja kiudaineterikka rukkikruubiga verivorsti.”

Samuti saab verivorste maitset huvitavamaks muuta, lisades spinatit, õuna, brändit, vürtse ja ürte.

ANNELI KARULA

HÜVA NÕU

■ Verivorste küpsetades on oluline teada, kas tegemist on naturaalses sea- või lambasooles verivorstiga või on see pritsitud kollageeni ehk söödavas kunstkesta. Naturaalses sea- või lambasooles verivorsti küpsemisaeg on ca 20–30 minutit, kollageenis verivorst küpseb 10–15 minutit.

■ Praeahjus verivorste küpsetama asudes tuleb esmalt pannile panna veidi rasvainet – sea-rasva või õli. Soovi korral võib verivorstid kergelt toiduõliga üle pintseldada, see kaitseb vorste purunemise eest ja annab kesta-keha läike.

■ Verivorste on oluline hoida 2/3 küpsetusajast (~15–20 minutit) madalamal temperatuuril, 180 kraadi juures ja seejärel tõsta temperatuur (~10 minutit) 200 kraadini. Nii saab vorst parajalt krõbe.

■ Eriti krõmpsuva kooriku saab näiteks vorste meega määrdes või flambeerides. Flambeerimiseks tuleb vorstid kange alkoholi-ga üle valada ning lauale viies põlema süüdata. Verivorstide koorik muutub veelgi krõbedamaks ja roa serveerimine on pidulikum.

■ Pannil verivorste küpsetama hakates tee vorstide sisse esmalt kahvliga augud. Seejärel aseta vorstid leigele rasvainega kaetud pannile. Kui panna vorstid kuumale pannile, ei pea verivorsti nahk sellisele kuumusele vastu ning tulemuseks on pannitais purunenud vorstisegu. Verivorstide küpsetamiseks pannil tuleb varuda aega. Neid peab küpsetama mõõdukal kuumusel ja mõlemalt poolt parajalt krõbedaks.

■ Parima maitseelamuse saamiseks serveeri verivorste kuumalt hapukoorega ning kõrvitsa-, pohla-õuna- või peedisalatiga. Hästi sobib pohlamoos.



Rakvere uued talvetooted on tulvil erilisi jõulumaitseid.

Uued jõuluvorstid ei sisalda ühtegi E-ainet ning verivorstide valmistamisel on kasutatud ehtsat toiduverd. Rukkiverivorstides on odrakruup asendatud rohkelt kiud- ja mineraalaineid ning vitamiine sisaldava rukkikruubiga. Minisuuruses Lasteverivorstidesse on lisatud jõhvikaid, mis annavad ohtralt vitamiine ja veidi magusa maitse. Uus mõnusalt ürdine Saksapraevorst sisaldab 70% liha.



Põnevaid ja maitsevaid retsepte leiad www.rlk.ee.