

Marineeritud küüslaugunutid

ERAKOGU

Sellel aastal jäin liiga hiljaks küüslaugupealsete lõikamisega. Lõigates olid aga nutid ilusad ja efektsed. Nendega pidi midagi ette võtma. Kuna aga nuttide kogus oli enda tarbeks liiga suur, siis läks pool päeva, et helistada ja pakkuda nutte erinevatele restoranidele. Suur tänu kõigile, kes võtsid proovida neist midagi teha! Ise marineerisin nutte erinevate ürtidega järgmiselt:

Marinaad

- 1 liiter vett
- 6 sl suhkrut
- 1 tl jämedat soola
- 6 vürtsitera
- 6 sl 30% äädikat
- valikuliselt: kas melissilehti, roseepi-part, ingverit, tšillit, mustsõstralehti, tilliõisikut.

Keetke marinaad valmis ning lisage küüslaugunutid. Kuumutage tasasel tulel 1 minut. Seejärel tõstke nutid purkidesse. Keetke marinaad veel kord läbi ja valage purkides olevatele nuttidele. Kaanetage korralikult ning andke paar nädalat aega maitsestuda. Ja siis: head isu!



Evelyn

Lääne-Virumaalt

LUGEJA SOOVITAB

Sinika-õunamoos

- ½ kg sinikaid
- ½ kg õunu
- ca ½ kl vett
- 100 g moosisuhkrut

Puhastan sinikad viljavartest, mis on üsna tüütu tegevus, kuid vähesse koguse puhul mõeldav. Koorin ja tükeldan valminud õunad ('Valge klaar'). Panen puhastatud sinikad vähesse veega keema. Kui marjad on keedes mahla välja andnud, lisan õunatükid. Keedan tasasel tulel, kuni õunad on enam-vähem lagunenud. See võtab ligikaudu 15 minutit. Siis mikserdan kõik ühtlaseks püreeks ja segan suhkruga. Keedan veel veidi aega vahatu riisudes, aga mitte kauem kui 5–7 minutit. Parajalt paksu värvi moosi tõstan kuumalt purkidesse ja kaanetan õhukindlalt.

Väga hea on ka sinika-metsvaarika kompott. Muidu ära põlatud sinikaid kasutan seepärast, et need kasvavad mu kodu lähedal ja nende korjeaeg kestab kaua. Kaugemal marjul käia ega rasket kanda, et tassida enam ei jaks, aga natukehaaval tehes koguneb talveks siiski korralik tagavara.

RAINA

Järvamaalt

VEINIVILLA ESITLEB:

Maalehe koduveinikonkurss



a.D. 2013

Maaleht ja Veinivilla kutsuvad juba kolmandat aastat taas veiniteole! Valmista konkursiks uus koduvein või pane võistluseks tallele oma vanemad veinid!

A J A K A V A :

2012 SUVI JA SÜGIS

♥ käib usin veinitegu

2013 VEEBRUAR ♥ algab veinide vastuvõtt konkursiks

2013 APRILL ♥ toimuvad eelvoorud, kus valitakse finalistid

2013 JUUNI ♥ suur finaal

Eraldi hinnatakse koduseid viinamarjaveine, puuvilja- ja marjaveine, dessertveine ja lauveine ning sel aastal esimest korda ka siidreid. Hindajateks on Eesti nimekaimad veinitundjad.

Iga veinimeister võib konkursil osaleda mitme veiniga, aga mitte rohkem kui kuuega. Iga veini tuleb esitada 3 pudelit.

Lisainfo konkursi kohta ilmub Maalehe lisas **Targu Talita**. Kui soovid saada kogu koduveinikonkursi infot e-postiga, läkita kiri info@veinivilla.ee märgusõnaga „Konkurss“.

KONKURSSI TOETAVAD

VIINITALO MELKKO OY

owaltn
www.teeletpakujateks



www.joogikoolitused.ee

**Dan
Sukker**



VEINIVILLA
www.veinivilla.ee

Maaleht
HEA EESTI LEHT