



Riivige kooritud kartul jämeda riiviga, peenestage sibul ja sardell. Praadige vorstitükid väheses rasvaines kergelt pruuniks. Klõppige munad lahti, segage sibula ja riivitud kartuliga, lisage pisut vett, maitsestage soola ja pipraga ning kallake vorstitükkidele. Katke pann kaanega ja küpsetage keskmises kuumuses, kuni toit panni servast lahti lööb. Eemaldage kaas, pöörake poolküps segu pannilabidaga ümber ja praadige ka aurus küpsenu pealmine kiht krõbedaks. Juurde andke koorega segatud sibulapealseid.

Grillvorstid paprika ja kartulitega

- 500 g kartuleid
- 8 grillvorsti
- 8 õhukest peekoniviilu
- 2 punast paprikat
- 1 suurem sibul
- 2 sl õli
- soola

Koorige ja poolitage kartulid, suured kartulid võite neljaks lõigata. Paprikalt eemaldage seemned ning lõigake pikuti laiadeks ribadeks, kooritud sibul lõigake kaheksaks sektoriks. Laduge kartulid pannile, määrige õliga, maitsestage soolaga ja küpsetage 200° juures 20 minutit. Pöörake pannil olevaid kartulitükke, siis lisage paprikaribad ja sibulasektorid, piserdage neile veidi õli ja jätkake küpsetamist (umbes 15 minutit). Iglale vorstile keerake ümber peekoniviili, asetage nad kartulitele ning küpsetage, kuni peekon muutub kuldseks krõbedaks. Juurde andke kapsa-porgandi toorsalatit.

Hautatud kaalikad vorstiga

- 500 g suitsusardelle
- ca 1 kg kaalikat
- 1 kl vett
- 3 sl searasva
- 1 sl köömeid
- soola
- 1 sl jahu

Koorige kaalikad, lõigake kangideks. Sulatage keedunõus 2 sl rasvainet, puistake kaalikakangid selsesse, maitsestage soola ja köömetega ning kuumutage segades 2–3 minutit. Siis valage juurde vesi ja hautage kaalikad peaaegu pehmeks.

Viilutage sardellid, praadige 1 sl rasvaga kergelt läbi, lisage jahu ning kuumutage segades paar minutit. Seejärel tõstke vorstitükid kaalikatele, vajadusel lisage pisut kuuma vett ja hautage, kuni kaalikas pehme. Valmis toidule segage juurde hapukoort. Juurde andke keedetud kartuleid.

Ühepajatoit Krakovi vorstiga

- 300 g poolsuitsuvorsti
- ½ Hiina kapsast
- 1 porgand
- 1 sibul
- 1 kollane paprika
- 1 küüslauguküüs
- 1 sl õli
- 2 sl tomatipastat
- 1 purk purustatud tomatit
- 1 dl puljongit
- soola
- purustatud musta pipart
- ¼ tl tšillit
- peenestatud petersellilehti

Koorige ja peenestage sibul ning küüslauk. Kuumutage neid haudepotis väheses õlis, kuni sibul klaasjaks muutub. Lisage tükeldatud vorst ja praadige segades kergelt läbi. Paprikalt eemaldage seemned, lõigake kitsasteks ribadeks, samuti kapsas ning lisage vorstile. Porgand viilutage õhukeseks ratasteks, segage kõik ained ning kallake peale puljong ja purustatud tomatid. Maitsestage tomatipasta, pipra, tšilli ja soolaga. Hautage kaane all 10–15 minutit. Valmis toidule puistake hakitud petersellilehti. Juurde andke keedetud riisi, spagette või kartulit.

KADRIN LINNA

LUGEJA KÜSIB

Kahtlane kirsiviin

Otsin 1993. aastal Petserist 10-liitrisest klaastaras jooki – “Kirsid piirituses”. Alkoholi 43°. Plekk-kaanega suletud nõus oli 6,5 l vedelikku, marju 3,5 l. Marjad olid hapud, aga suhkrut lisades väga head. Vedelik oli helepunase tooniga.

Praegu on mul veel paar pudelit alles. Vedelik on kena tumepunane. Aastat viis tagasi sai üks pudel ära joodud. Probleeme ei tekkinud.

Nüüd on hakanud väheva kahtlus, et pikaajalises seismisel on kirsikivides mürgised ained jooki sattunud. Kuidas siis tegelikult on, kas seda jooki võib veel tarvitada?

Vastab

TOIVO NIIBERG

Kirsikivides leiduv mürgine aine amügdaliin muutub inimese seedeorganites väga mürgiseks sinihappeks. Samas on sinihape üks ebapüsiv ühend. Glükosiid amügdaliin hävib kuumtöötlemisel juba 70–75° juures. Kõige enam leidub seda aprikoosikivides (kuivaines kuni 6%).

Turult võib osta “aprikoosimandleid”, mis kujutavad endast keedetud ja seejärel kuivatatud luuseemne tuumi. Need maitsevad nagu mandlid ja on täiesti ohutud.

Ka suhkur on tugev oksüdeerija ja hävitab tekkiva sinihappe peaaegu momentaanselt. Mulle maitseb väga Vene toomingaliköör, aga just toomingate “kivides” leidub kõige rohkem amügdaliini.

Seega tasuks veidi kahtlast kirsiviina kuumutada temperatuuril 85° kinnises anumas, lisada veidi suhkrut ja seejärel lasta aeglaselt maha jahtuda.

