

KÄSITÖÖ

Riiulile riie ette

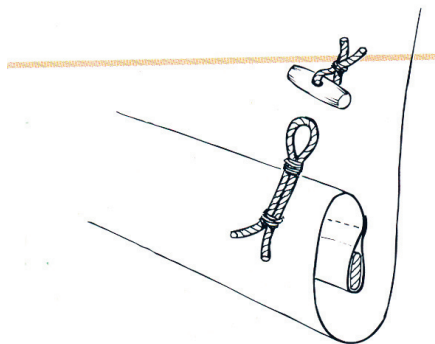
Kulunud riiulile annab uue ilme eesriie.

■ Paigaldage riiuli külgede ja esiosa ülaseriale raamliistud, mille külge kinnitage kogu pikkuses takjapaela "konksudega" pool.

■ Valige kangas ja õmmelge kolm eesriiet – külgede jaoks ja ette. Iga riidetüki allserva õmmelge tunneli, kuhu saate lükata peenikese puuliistu. Ülaserva tagaküljele õmmelge takjapaela "silmustega" pool.

■ Kinnitage eesriide tagaküljele nõõrist aasad. Esiküljele õmmelge aasade kinnituspaike puupöörad. Võite need asendada ka suurte nõõpide ja rõngastega. Kinniste asukoht valige selle järgi, kui kõrgele soovite eesriide tõsta.

Ajakirjast Tee Itse
refereerinud
VIVIKA VESKI



REPRO

LUGEJA KÜSIB

Kuidas kasutada külmpressitud õli?

Kasvatan rüpsi ja valmistan sellest ise ka külmpressi meetodil õli. Kuulsin aga, et külmpressitud õli ei tohiks üldse kasutada küpsetamiseks ega praadimiseks. Kuidas sellega on, millal seda kasutada?

Vastab

TARGU TALITA

Food Studio peakoka Indrek Kivisalu sõnul võiks külmpressõli eelistada eeskätt juhtudel, kui õli ei tule kuumutada, näiteks salatites. Maitsestatud õli, nt basiilikumaitselist, soov

Mahetalunik Põlvamaalt

vitab ta piserdada ka näiteks supile või tõmmata õliga sellele aromaatselt ring.

Kokk teab, et Vahemere maades praevad ja küpsetavad kõik külmpressõliga, põhjamaa tarbijale on see õli üldjuhul lihtsalt liiga kallis, et kasutada seda olukordades, kui mõni odavam sobib sama hästi. Kivisalu usub,

et kahjulike ainete kogus, mis külmpressitud õli liigselt kuumutamisel tekib, on sedavõrd tühine, et ainult sel leparast poleks seda karta vaja.

TTÜ toiduainete instituudi direktor professor Raivo Vokk selgitab, et külmpressitud õli kasutamisel termiliseks töötamiseks tuleb jälgida, et õli temperatuur ei ületaks 160° – õli lihtsalt hakkab suitsema. "Nii et kohupiimapalle või friikartuleid selles keeta ei saa. Samuti ka kala või sisefilee praadimisel peab õli pannil ette kuumutama, külmpressitud õliga on seda pea võimatu teha."