

hoidisekonkursilt



Salatite ja soolaste hoidiste võidutöö – Amsterdami sibulad.

hedas seista. Kurnake ja pange pudelisse. Veega segades saate mõnusa suvejoogi, talvel lisage siirupit kuumale veele ja saate aromaatsed tee.

URVE MUKK

Kuhjaverre küla, Tire talu

Žürii poolt esile tõstetud hoidised

Kurgi-hapuoblikasalat

- 1,5 kg kurke
- 1 terve küüslauk
- 2 keskmist sibulat
- 1 sl soola
- 2 sl suhkrut
- 100 g ehk 3 peotäit kultuurhapuoblikat
- 1 tl purustatud pipart
- veidi haput õunamahla

Segage mahl ja maitseained ning jätke kaanega nõus 30 minutiks seisma. Viilutage kurgid ja sibulad ning peenestage küüslauk ja hapuoblikas. Segage kõik kokku mahlaga ja jätke 24 tunniks külmkappi seisma. Pikemaks säilitamiseks tuleb purgid tihedalt seguga täita ning õhukindlalt kaanega sulgeda. Säilitage külmkapis.

VIVIKA SARV

Tuhalaane

Aedviljaassortii

- väikseid kurke
- kirsstomateid
- väikseid mugulsibulaid
- porgandeid
- kupatatud väikseid seeni

Marinaad: 1 l vett, 1 sl soola, 1 sl suhkrut, 7–8 tera pipart, 4 tera vürtsi, 4 nelki, natuke kaneelikoort, 1,5 sl 30% äädikat.

Peske aedviljad ning keetke porgandit ja sibulat eelnevalt u 10 minutit. Asetage kihiti purki.

Valmistage marinaad, laske jahtuda ca 60 kraadini ja valage aedviljadele. Pange kaaned lahtiselt peale ning pastöriseerige 10–20 minutit (olenevalt purgi suuruselt). Kaanetage õhukindlalt.

MARIKA PEDANIK

Särtsukurgid

- 4 kg kurke
- 1,4 kg suhkrut
- 300 g soola
- 200 g 30% äädikat
- peotäis tükeldatud tilli

Peske ja viilutage kurgid. Segage kõik ained omavahel kokku ning laske 24 tundi seista. Vahepeal segage, et sool ja suhkur ära sulaks. Pärast seda pange purkidesse ning säilitage jahedas. Salatit ei ole vaja kuumutada.

INGE MUST

Vägev salat

- 2 kg sibulaid
- 0,8 l kvaliteetset toiduõli
- 0,5–0,8 l tomatipastat
- 4 kg tomateid
- 2 kg kaunadest puhastatud aedube
- 5–6 sl meresoola
- 6–8 sl suhkrut
- 3 sl 30% äädikat

Tükeldage sibul ning praadige kuumas õlis klaasjaks, kuumutage õlis ka tomatipasta. Tükeldage tomatid, leotage aedoad ja keetke 1 tund.

Segage kõik komponendid kokku ning lisage sool, suhkur ja äädikas. Kuumutage ning asetage purki. Sulgege purgid kohe.

RIINA LUIK

Tahkuranna

Hoidisemessi rahvažürii lemmikud

“Nohu surm” e tomatihoidis mädarõikaga

- 1 kg tomateid
- 200 g riivitud mädarõigast
- 50–100 g küüslauku
- 1 sl soola
- 1 sl suhkrut
- 1 sl 30% äädikat

Lõigake tomatid sektoreiks ning eemaldage südamik.

Ajage tomatid, mädarõigas ja küüslauk läbi hakklihamasina. (Mädarõigast läbi ajades tuleb kilekott appi võtta, muidu lööb lõhn hinge kinni, ning salat tuleks kokku segada õues tuulise ilmaga.)

Ärge hoidist kuumutage, vaid sulgege kohe õhukindlalt steriliseeritud purkidesse.

Soovitav on kasutada väiksemaid purke, sest avatud purgist kipub krehvtisus kaduma. Jõuluks sööge ära, sest ka suletud purgist hoolimata väheneb hoidise töövõime.

INGE MUST

Metsmaasika-mangomoos

- 1 l metsmaasikaid
- 1 mango
- 1 laimi mahl
- 3 dl suhkrut
- 50 dl fariinsuhkrut
- natuke riivitud ingverit (maitse järgi)
- pisut tšillit
- veidi soola

Pange maasikad ja kooritud ning tükeldatud mango keema, lisage maitseained ning laimimahli. Keetke tasasel tulel umbes 15 minutit. Pange puhastesse purkidesse ning sulgege hermeetiliselt.

ULVE KANNIMÄE

Viljandimaa

“Jõhvika särts” e jõhvika-küüslaugukaste

- 1 kg jõhvikaid
- 0,5 l mett
- 400 g küüslauku
- 1 sidrun

Ajage jõhvikad, koorimata sidrun ning küüslauk läbi hakklihamasina ning lisage massile mesi. Laske 1–2 päeva seista ja seguneda ning jagage siis purkidesse. Hoidke külm.

Pärnumaa Kodukant

Kabatšoki-ingveridžemm

- 750 g kabatšokki
- 550 g moosisuhkrut
- 1 suur sidrun
- 5 cm pikkune jupp ingverit
- 150 g mett
- 1 tšillipipra kaun

Koorige ja tükeldage kabatšokk ning õunad. Puhastage ning tükeldage tšillikaun. Riivige sidruni kollane kooreosa ja pigistage välja mahl. Pange potti väheke vett ja 2 sl sidrunimahla, keetke kabatšokikuubikuid 15 minutit, lisage tükeldatud õun, tšilli ning keetke koos kuni massi pehmenemiseni. Lisage sidrunimahla ja koor, mesi ning riivitud ingver. Segage juurde suhkur ning keetke pärast suhkrulamist veel 10–15 minutit. Valage kuumana purkidesse ning kaanetage.

RIKARDO TIISLER

Olustvere TMK