

SEGASALATEID

talveks või lühiajaliseks säilitamiseks

Nägusalt tükeldatud aedviljad marinaadis sobivad alati igale peolauale.

Marineeritud segaköögiviljahoidis, peenema nimetusega *pickles*, kergendab peolaua ettevalmistamist ning on eri koostisosade, sealhulgas maitsestamisviiside tõttu tõeliselt üllatuslik. Vastavalt sellele, millal hoidist tehakse ja milline tooraine on parasjagu käepärast, võib aiasaadustele lisada metsast korjatud seeni, pihlaka-, kukerpuu- ja kadakamarju. Hoidistamishooajal võib teha salatit mitu korda, ja igas purgis ei pea olema ka kõiki retseptis soovitatud köögivilju.

Kui kasutatavad maitseained ja salatikraam on vabalt valitavad, siis peale valatav marinaad peab tagama hoidise säilivuse. Universaalse marinaadi koostis: 1 l vee kohta 40 g soola, 20 g suhkrut ja 30–40 ml 30% äädikat.

Marineeritud segaköögivilji

- 10–15 pisikest avamaakurki
- 6–8 väikest rohelist tomatit
- 6–10 väikest punast tomatit
- 200 g lestherneid
- 200 g rohelist või kollaseid aedube
- 1 väiksem liilkapsas
- 200 g porgandeid
- 200 g pisikesi sibulaid
- 1 paprika
- peotäis väikesi kukeseni, kuuseriiskaid või šampinjone

Maitseained

- ½ tl musta terapipart
- ¼ tl maasist (muskaatõit)
- 1 tl nelki
- ½ tl sinepiseemneid
- ½–1 cm tšillikauna

Marinaad

- 6 kl vett
- 2 sl soola
- 1 sl suhkrut
- ¾ kl äädikat (30%)

Peske hoolikalt, mitu korda vett vahetades kõik köögiviljad puhaks. Viimasele pesuveele lisage veidi soola. Herne- ja oakaunad ning tükeldatud liilkapsas keetke poolpehmeks. Porgandid jätke kaapimata, keetke poolpeh-

meks, seejärel koorige ja lõigake sãmbulise noaga ribadeks. Sibulad koorige, torgake teravaotsalise puutikuga läbi, keetke poolpehmeks. Seeni keetke omas mahlas umbes 10 minutit. Paprikalt eemaldage seemned ja lõigake pikuti ribadeks. Tomatite koor torgake läbi.

Ettevalmistatud köögivilji ja seened laduge vaheldumisi koos maitseainetega purki. Keetke marinaad, jahutage ning valage purki, nii et see kataks purgisisu. Sulgege purk kohe ja paigutage jahedasse hoiukohta. Nädala pärast on hoidis tarvitamiseksõblig.

Marineeritud segasalat kabatšokiga

Salat

- 300 g kabatšokki
- 300 g liilkapsast
- 300 g porgandit
- 250 g aedoakaunu
- 250 g paprikat (eri värvi)
- 200 g sibulaid

Maitseained

- 2 tl valget terapipart
- 2 tl sinepiseemneid
- 4–5 nelki

Marinaad

- 1 l vett
- 3 kl (600 ml) veiniäädikat
- 2 kl suhkrut
- 1 sl soola

Hoolikalt harjaga pestud ja loputatud õrna koorega aedvilju (kabatšokki, porgandeid) pole vaja koorida (soovi korral võite koorida). Lõigake porgandid ratasteks, kabatšokki ja paprikad pärast seemnete eemaldamist kuubikuteks. Pikad oakaunad tükeldage juppideks. Kooritud sibulad lõigake ratasteks või sektoriteks. Liilkapsas jagage väiksemateks õisikuteks.

Keetke marinaad, lisage pipar, sinepiseemned ja nelk. Marinaadi kurnata pole vaja, aga nelgid korjake enne hoidise valamist välja.

Eraldi poolpehmeks keedetud aedviljad laduge vaheldumisi purki ja valage peale kuum marinaad. Sulgege kohe õhukindlalt.

Tükeldatud aedvilju võite ka marinaadis poolpehmeks keeta. Sel juhul pange esimesena keedunõusse porgand, siis liilkapsas, natuke aja pärast sibul ja aedoad. Viimaseks lisage paprika. Täitke eelkuumutatud purgid ja sulgege kohe.

Vanaema segasalat

- 25 õige väikest kurki
- 4 väikest punast tomatit
- 1 dl poetisherneid
- 10 lestherneid
- 10 aedoakauna
- 1 väiksem liilkapsas
- 10 väikest porgandit
- 1 dl pärilsibulaid

Marinaad

- 3 dl vett
- 7 dl veiniäädikat
- 10 musta terapipart
- 3–4 lõiku mädarõigast
- 5 nelki
- 3 loorberilehte
- 1 sl soola
- 1 tl suhkrut

Asetage pestud kurgid ja tomatid kergesse soolvette ajaks, mil teisi aedvilju vastavalt vajadusele aurutate. Poolpehmed aedviljad laduge vaheldumisi soolveest võetud kurkide ja tomatitega purki. Keetke marinaad, kurnake, jahutage ning valage purki laotud aedviljadele.

Segasalat lühiajaliseks säilitamiseks

Salatiaineid kokku 1 ½ kg

- liil-, spargel- ja nuikapsast
- juursellerit
- sibulaid
- aedoakaunu
- porrut

Marinaad

- ½ l kanapuljongit
- ¼ l kuiva valget veini
- ¼ l oliiviõli
- 2–3 sidruni mahl
- ½ sl soola
- 3 küüslauguküünt
- riivitud muskaatpähklit
- 2 loorberilehte
- petersellilehti või -juurt
- basiilikut
- punet
- aed-liivateed

Peske ja puhastage köögiviljad, lõigake suuremateks tükkideks (väikesed sibulad ja aedoakaunad jätke tükeldamata). Porgandi ja nuikapsa lõikamiseks kasutage soonelist nuga.

Valage keedunõusse puljong, vein, sidrunimahl ja õli. Kuumutage keemiseni, lisage maitseained ning keetke umbes 10 minutit. Kurnake vedelik läbi tiheda sõela teise keedunõusse ja keetke köögiviljad liikide järgi vaevast pehmeks. Seadke need nägusalt purkidesse, kallake peale kuum marinaad ja sulgege. Hoidke 2–3 ööpäeva jahedas, siis on salat tarvitamiseks valmis. Sobib hästi peolauale prae lisandiks.

KADRIN LINNA



LAURI KULPSOO