

Kurkide marineerimine ja hapendamine

■ Kurkide säilimisomadused sõltuvad suuresti kasvuaegsest väetamisest. Sõnnikuga liialdamisel koguneb viljadesse ülearu lämmastiku sisaldavaid aineid, mis mõjuvad halvasti hapnemisprotsessis vajalikele piimhappelisele käärimisele. Fosfor- ja kaaliumväetiste ohtral andmisel tõuseb viljade suhkrusisaldus ja nad muutuvad tihedaks.

■ Kurke korjake hommikul pärast kaste kuivamist või öhtul enne kaste langemist, mitte palaval keskpäeval.

■ Kui pärast korjamist pole kohe aega kurkide sissetegemist alustada, ärge jätke neid korvi, kotti või hunnikus seisma. Laotage nad varjulises jahedas kohas õhukese kihina laiali.

■ Korjates ärge rebige kurke, nii vigastate taime kui ka vilja varrepoolset otsa. Ka ei tohi neid korjamisel pigistada ega loopida.

■ Vigastatud või plekilise koorega kurke võib pärast puhastamist kasutada tükeldatult lühikeseks säilivusajaga salatite koostisosana.

■ Kurgid, mille korjamisel jäetud külge 1–2cm viljavars, säilivad hapendamisel paremini.

■ Pikalt seisnud ja juba närtsima hakanud kurke ei tohiks leotada külmas vees üle kahe tunni. Äsja korjatud värsked kurke võib hästi külmas vees jahutada ka 5–6 tundi.

■ Toasoojas või päikese kätte kauaks vette ligunema jäänud kurgid lähevad kergesti roiskuma.

■ Mullaga määrdunud kurke leotage enne pesemist 30 minutit külmas vees.

■ Pestud või leotatud kurke tuleb enne hapendusnõusse ladumist tahendada.

■ Marineerimiseks valige väikesed kurgid, mille pikkus 8–10 cm, läbimõõt 2–3 cm.

■ Et marineerimisel rohkem kurke ühte purki mahuks, võib neid enne blanšeerida.

■ Kuigi kurke soovitatakse tihedalt üksteise kõrvale laduda, ei tohiks neid muljuda või vägisi purki suruda.

■ Suured ülekasvanud kurgid, milles palju seemneid ja õhku, muutu-



REPRO

vad hapnedes seest tühjaks. Paremini säilivad kurgid läbimõõduga 3–4 cm.

■ Hapendamisel või marineerimisel lisage meelepäraseid maitsetaimi ja vürtse.

■ Tilli kasutage koos varre, lehtede ja õisikutega.

■ Hapendamisel lisage tilliõisikuid, millel õige vähe seemneid. Suurem kogus seemneid muudab soolvee venivaks.

■ Rohke mädarõikajuure kasutamine hapendamisel soodustab kurkide pehmenemist.

■ Peenestatud mädarõikalehti lisage mõõdukalt, sest need võivad muuta kurgikoore mustatäpiliseks.

■ 10 kg kurkide hapendamisel võtke 100 g mustasõstralehti, 300 g tilli, 20 g mädarõikalehti või -juurt ja 20 g küüslauku.

■ Hapendamisel võite lisaks tillile, mustasõstralehtedele, mädarõikale ja küüslaugule kasutada ka mõnd pisikest kadakaoksa, selleri-, peterselli-, koriandri, majoraani-, estragoni- ja piparmündilehti. Mõnikord tarvitatakse koos mustasõstralehtedega ka punasesõstra-, vaarika-, kirs- ja tammelehti.

■ Kui tilli hapendamiseks vajalik koguses käepärast pole, võib sellest poole vaarikalehtedega asendada.

■ Kurkidele lisatakse täiesti terveid, haigustest ja kahjuritest rikkumata ning pestud lehti ja muid ürte.

■ Hapendamisel kasutatavaid lehti ja muid maitseköögivilju ei tohiks lisada rohkem kui 5–6% kurkide kaalust.

■ Rohkelt lisatud kirs- ja tammelehed muudavad kurgid tumedaks.

■ Karedast veest valmistatud soolvees püsivad kurgid paremini karged ja hamba all krõmpsuvad.

■ Keetmine vähendab vee karedust. Kui kaevu- või kraanivesi pole küllalt kvaliteetne ja peate seda enne soolvee valmistamist keetma, siis ärge laske vett mulinal keema tõusta. Õigem on kuumutada vett 70° juures 30 minutit. Kaua keedetud, nn pehme vesi soolveena soodustab kurkide pehmenemist.

■ Soolvee valmistamisel lisage 10 l veele 300–500 g soola. Väiksematele kurkidele tehke nõrgem, suurematele kurkidele kangem soolvesi.

■ Kui jahtunud soolvesi on sogane, kurnake see läbi tiheda riide, alles siis valage kurkidele.

■ Kõige sagedamini põhjustab hapukurkide riknemist rohke õhu ja mikroobide juurdepääs. Seepärast on soovitatud kurke säilitada kinnises anumas või kilekotis.

■ Hapukurkide pehmenemist võib põhjustada ka halva ventilatsiooniga ja kõikuva temperatuuriga valge hoiuruum.

■ Väiksema koguse kurkide hapendamiseks sobib aluseline muldita mineraalvesi.

■ Kui hapukurkide säilitamiseks pole sobivaid tingimusi, võib teha soolakurke, kasutades kangemat soolalahust. Selleks võtta 10 l vee kohta 700–900 g soola. Niiisugused soolakurgid sobivad hästi supi ja kastme sisse. Enne salatina söömist võib neid magusas tilliga maitsestatud äädikavees 1–2 päeva leotada. Nii saab ka kogemata ülearu soolatud hapukurgi maitset parandada.