

Aedviljahoidiseid talveks

Ajal, mil värsked köögivilju enam saada pole, aitavad toidulauda rikastada neist valmistatud hoidised ja salatid.

Suve lõpul on käes aia-saadusi, mida värskena pikalt säilitada ei saa. Selleks et kõik omakasvatatud kraam kadudeta taltele panna, tehke mitmesuguseid segasalateid ja äädikahoidiseid.

AEDVILJASALAT (INGL PICKLES)

3 l köögiviljalõike:

porgand
punane sibul
lillkapsas
roheline tomat
vahaoad
peenrakurk
lehtseller
Marinaad
6 dl vett
4 dl 12%-list äädikat
4 dl suhkrut
½ sl soola

5 cm mädarõikajuurt
2 sl sinepiseemneid
1 sl fenkolit või köömneid
Peske, puhastage ja tükeldage aedviljad. Ajage vesi keema, lisage äädikas, suhkur, sool, mädarõigas. Siis pange marinaadi porgand, punane sibul ja lillkapsas ning keetke umbes 3 minutit. Seejärel lisage muud aedviljad, keetke veel 2 minutit. Salat tõstke eelkuumutatud klaaspurkidesse, vahele riputage sinepi-, apteegitilli (fenkoli) seemneid või köömneid. Kaanetage purgid õhukindlalt ning asetage jahedasse hoiuruumi.

PAPRIKASALAT

6 rohelist paprikat
6 kollast paprikat
6 punast paprikat
Marinaad
3 dl vett
2 dl 12%-list äädikat
2 dl suhkrut

6 tera valget pipart
Poolitage paprikad, eemaldage neil seemned ja lõigake viljad ribadeks. Kupatage neid mõni minut vähesel soolaga maitsestatud vees ning tõstke siis soelale nõrguma.

Laske vesi keema tõusta, lisage suhkur, äädikas ja pipar. Nõrutatud paprikaribad pange marinaadi ning keetke mõni minut. Valage salat eelkuumutatud klaaspurkidesse, laske neil järgmise päevani seista. Siis kallake marinaad potti ja ajage uuesti keema. Enne vedeliku tagasivalmist paprikate peale laske sel jätuda. Sulgege purgid õhukindlalt.

KURGI-SIBULASALAT

1½ kg kurke
1 kg sibulaid
1½ dl äädikat (10%)
1½ dl vett
2 sl soola
3 dl suhkrut

½ sl sinepiseemneid
tilli
Riivige kurk ja sibul jämedalt köögikombainis või tehke need õhukesteks viiludeks. Segage hulka hakitud till ning tõstke purkidesse. Maitseained laske vees keema, lõpuks lisage äädikas. Saadud marinaad kallake pur-

kidesse kurgi ja sibula segule, sulgege purgid ning viige säilitamiseks jahedasse ruumi.

LIHTNE TOMATIPÜREE

Valige välja ühtlaselt valminud tomatid, peske ja purustage need marjapressis. Saadud segu kuumutage 65° juures 10–15 minutit. Kuum püree tõstke eelsoojendatud klaaspurkidesse ning sulgege õhukindlalt. Säilitage ühtlase temperatuuriga jahedas hoiupaigas.

TOMATI-ÕUNA-PAPRIKA-PASTA

1 kg tomateid
1 kg suveõunu
¼ kg sibulaid
1 kg paprikat
suhkrut

soola
jahvatatud tsillit
ingverit
Koorige-tükeldage tomatid, õunad, sibulad. Paprika puhastage seemnetest, tükeldage. Hautage kõik vähesel veega poolpehmeks ning ajage läbi hakkmasina. Püree valage laia madalasse potti. Keetke tasasel tulel ja pidevalt segades kuni 35 minutit. Maitsestage püree, siis tõstke pärast paksemist eelsoojendatud purkidesse (soovitav ½-liitrised).

Enne sulgemist kuumutage püreepurke veel 5 minutit keeva vee vannis. Säilitage hoiuruumis.

KURGID SÖSTRAMAHLAS

väikesi peenrakurke (8–10 cm) musta terapipart

nelki
küüslauku
rohelisti tillilehti
piparmündilehti
Marinaad
1 l vett
¼ l lahjendamata punasesõstramahla
1½ sl soola
1 sl suhkrut
Lõigake pestud kurkidel otsad ära, siis laduge püstiselt liitrisesse purki kaks kihti. Purgi põhjapange enne täitmist 2–3 tera musta pipart, 2–3 tera nelki, 2–3 poolitatud küüslauguküünt. Kurkide vahele ja peale puistake 1 sl peenestatud tilli ning 1 tl peenestatud piparmündilehti. Peale valage kuum marinaad. Kuumutage purke 90° juures kuni 30 minutit, seejärel sulgege õhukindlalt.

GRUUSIA-PÄRASELT

HAPENDATUD TOMATID

10 kg rohelisti tomateid
1 kg sellerilehti
½–1 kg küüslauku
50 g kibepipart
50–100 g petersellilehti
5–6 loorberilehte
Peske rohelist tomatid puhtaks ja tehke noaga poolt vilja läbiv pikilõige. Küüslauk lahutage küünteks. Iga tomatikihivahele laduge maitserohelist, üks riba kibepipart ning loorberileht. Peale valage 7%-line soolalahus.

Hapendage nagu kurke.

TARGU TALITA

