

REPRO



pooleks, eemaldage seemned ning viilutage ribadeks. Tõstke tomatid kuumutatud purkidesse. Vahele puistake paprikaribad, peenestatud küüslauguküüned ja aed-liivatee varred. Eemaldage loorberilehed, siis valage soe marinaad tomatitele. Kuumutage täidetud purke 80° vees 10–15 minutit. Sulgege kuumalt. Jahtunud purke säilitage jahedas hoiuruumis.

## Seened tomatipürees

### Tomatipüree

- ca 1 kg valminud tomateid
- 1 sibul
- 1 porru (lehtedeta valge osa)
- ¼ juursellerit
- 1 petersellijuur
- ¾ sl soola
- 2 sl suhkrut
- 1–2 sl õuna- või veiniäädikat

### Seened

- ca 1 kg kuputatud kollariisikaid (või-seeni)
- 2–3 sl oliiviõli
- 1 tl purustatud vürtsi

Püree valmistamiseks kasutage eelnevalt kooritud tomateid. Kui teete püree koorimata tomatitest, tuleb see hiljem kindlasti läbi sõela suruda. Tükeldage tomatid, lisage peenestatud maitseköögiviljad ja hautage tasasel tulel, kuni kõik on pehmenevad. Mikserdage või suruge segu läbi sõela ning keetke suhkruga ja soolaga maitsestatud püreed veel umbes 30 minutit.

Kuputatud ja üks ööpäev soolas seisnud seemned pange vette ja kuumutage

veel kord läbi, nõrutage ja tükeldage. Valage pannile õli ja seenetükid ning pidevalt segades kuumutage umbes 10 minutit, et vedelik ära auraks. Kui keetes muutusid seemned liiga magedaks, lisage pisut soola. Tõstke seemned kuuma püree hulka, lisage äädikas ja purustatud vürts, segage korralikult läbi ning kuumutage veel 5 minutit. Pange hoidis kuumalt eelsoojendatud purkidesse ja sulgege kohe.

## Õuna-pihlaka-porgandivõie

- 600 g puhastatud pihlakamarju
- 300 g hapukaid õunu
- 100 g porgandeid
- ½ kl vett
- 600 g suhkrut
- soola

Puhastage pihlakamarjad viljavartest ja tumenenud või rikunud marjadest. Peske ja tahendage ning asetage 3–4 ööpäevaks sügavkülma. Külmutatud marjad pange vähese soolaga maitsestatud vette sulama. Õunad koorige, eemaldage südamikud ja tükeldage, porgand riivige jämedalt ja ülessulanud pihlakad nõrutage. Pange kõik veega keema. Hautage tasasel tulel, kuni kõik on pehme. Suruge soojalt läbi sõela. Kallake püree madalasse keedunõusse, lisage suhkur ja keetke tasasel tulel aeg-ajalt segades. Valvake, et püree ei hakkaks põhja kõrbema. Umbes 20 minuti pärast tekib ühtlane, pealt läikiv mass. Tõstke võie kuumalt väikestes eelsoojendatud purkidesse ning sulgege õhukindlalt.

## Kabatšoki-aroniamoos

- 1 l puhastatud arooniamarju
- 1 l kabatšokikuubikuid
- 3 dl vett
- 2 sidruni mahl
- 6 dl moosisuhkrut
- ¼ tl soola

Koorige kabatšokk, eemaldage pehme sisu ja lõigake kuubikuteks. Valage keedunõusse vesi ja pange kabatšokikuubikud koos puhastatud pestud marjadega tasasele tulele keema, lisage pisut soola. Kui kõik on pehmeks keenud, mikserdage segu ühtlaselt läbi. Kallake püree madalasse keedunõusse, pigistage juurde sidrunimahl ja keetke suhkruga aeg-ajalt segades kuni 10 minutit. Siis jahutage moosi umbes pool tundi, seejärel tõstke purkidesse ning kaanetage. Kabatšoki asemel võib tarvitada väikest korralikult valmimata õrnakoorelist kõrvitsat.

## Pihlakakobarad marinaadis

- 1 l vett
- 3 sl äädikat (30%)
- 1 kl suhkrut

Puhastatud marjakobarad pange kergelt soolasesse vette likku. Hoidke 12 tundi jahedas, siis nõrutage ja laduge väikesemasse laia suuga purki. Keetke veest, suhkrust ja äädikast marinaad ning valage kobaratele. Kaanetage purgid ja säilitage jahedas panipaigas.

Samamoodi marineerige ilusaid terveid musta aroonia kobaraid, ainult et need ei vaja leotamist.

Niimoodi säilitatud kobarad on ehteks külmauale. Enne vaagnale asetamist tuleb arooniaid külmas vees loputada, et mahlast tumedaks värvunud marinaad ei määriks toitu.

## Kirju hapukapsas

- 1 väiksem kapsapea (1–1 ½ kg)
- 2 keskmist peeti
- 2–3 porgandit
- 3 punast või kollast paprikat
- 2 sibulat
- 2 sl soola
- 1 ½–2 sl suhkrut

Lõigake või riivige kapsas peeneks, aga paar pealmist tervet kapsalehte pange kõrvale. Toored kooritud peedid ja porgandid peenestage jämeda riiviga. Paprikatelt eemaldage seemned, lõigake ribadeks. Kooritud sibulad lõigake õhukesteks ratasteks.

Segage peenestatud kapsas suhkruga ja soolaga, hõõruge käte vahel või tampige kergelt läbi, et kapsas mahlaseks muutuks. Segage ülejäänud peenestatud kraam ning täitke hapendunud vaheldumisi kapsasaga, surudes kihid kokku. Seejuures mitte tampida, muidu lähevad paprikaribad ligaseks. Täitmisel jätke pealmiseks kihiks kapsas. Katke see kapsalehtedega. Peale asetage taldrik ja sellele vajutiseks purk veega. Hoidke üks ööpäev. Siis on salat söömiseks valmis ning edasise hapnemise pidurdamiseks tõstke nõu külmikusse. Esimesed kolm päeva on toorsalat kõige maitsev. Kui salat kauemaks seisma jääb, on see väga hea supimaterjal, mida puljongile lisada.