

# Magusa marinaadiga hoidised

REPRO

## Hoidiselt ära valatud marinaad sobib ka supi, kastme või salati maitsetamiseks.

Marineerimisel lisandub vedeliku peale vürtside ka kasutatava tooraine maitse ja aroom, mistõttu saab hoidise ilma pisemagi kaotata ära tarvitada.

Peale äädika võib marinaade hapustada heleda puuvilja- või marjamahlaga, samuti hapendatud kase-mahlaga.

Marjade ja puuviljade marinaadi võib maitsestada ka tsitrusviljade koorega, mida ei tohiks keeta, vaid ainult natuke kuumutada. Maitseainete lisamisel tuleb olla etevaatlik, et liigselt vürtsitatud marinaad ei hävitaks marjade, puu- ja aedviljade maitset.

Äädikaga marinaadi valmistamiseks keetke esmalt vesi, lisage sool ja suhkur, keetke mõni minut. Vajadusel eemaldage vaht. Vähen-dage kuumust, lisage vürtsid, katke keedunõu kaanega ja hoidke soojas 10–15 minutit.

Valvake, et lahus ei tõuseks uuesti keema. Seejärel eemaldage kurnates vürtsid, lisage äädikas.

Suuresti oleneb hoidise kvaliteet kasutatava äädika liigist. Parema magusa marinaadi saab valge veiniäädika või õunaäädikaga. Kui tegu on 6% äädikaga, siis seda lahjendatakse tavaliselt 1:1.

### Marineeritud karusmarjad

- 1 kg suuri paksukestalisi karusmarju
- 2 kl vett
- 1 kl suhkrut
- 3–6 nelki
- 3–6 vürtsitera
- tükike kaneelikoort
- 1 sl 30% äädikat

Puhastage marjad, loputage ja nõrutage. Selleks et marjad kuumutamisel ter-ved püsiksid, torgake hambatikuga pak-su kesta mõni auk. Laduge marjad purki, valage peale kuum marinaad ja kuumuta-ges purke 80° juures. Pooleliitriseid purke kuumutage 15 minutit, liitriseid 20 minu-tit. Sulgege hoidis õhukindlalt.

### Teistmoodi marineeritud karusmarjad

- 1 kg karusmarju
- 2 kl vett
- 1 ½ kl suhkrut
- 3 sl 30% äädikat

- nelki
- kaneelikoort
- vürtsi

Pange puhtad läbitorgitud marjad ma-dalasse keedunõusse. Peale valage vei-di jahtunud marinaad, keetke tasasel tu-lel mõni minut, eemaldage vaht ja tõstke karusmarjad purki. Kui kõik marjad on purkidesse tõstetud, keetke marinaad ti-hedamaks ja tõstke kulbiga marjadele. Täidetud purk sulgege kohe.

### Marineeritud kirsid

- 1 kg kirsse
- 1 ½ kl vett
- 1 kl suhkrut
- 6–9 vürtsitera
- 6 nelki
- 2–3 tükikest kaneelikoort
- 1 sl 30% äädikat

Lõigake viljavarred lühemaks, peske, nõru-tage ning laduge kirsid purki. Peale vala-ges tuline marinaad, tõstke purgid kuumu-tamisesse, milles veetemperatuur juba 60–70°. Kuumutage 80°ni ja hoidke nii 15–20 minutit, siis sulgege õhukindlalt.

### Marineeritud sõstrad

- 1 kg marju (punaseid või musti sõstraid)
- 2 kl vett
- 1 kl suhkrut
- 3–6 vürtsitera
- 3–6 nelki
- 3 tükikest kaneelikoort
- ¾–1 sl 30% äädikat

Sõstraid võite marineerida kobaratena, kui nad on ilusad pikad ja tihedad, või üksikmarjadena. Puhtad ettevalmistatud marjad paigutage purki, peale valage tu-line marinaad. Pastöriseerige 80° juures 15–20 minutit.

Punase sõstra marinaadile võib lisada pisut sidrunikoore õhukest pealmist kihti. Must sõstar on ise tugeva aroomi ja mait-sega ning tema maitsestamisel pole vaja seda lisada.

### Marineeritud viinamarjad

- 1 kg viinamarju
- 1 kl veiniäädikat
- 2 kl vett
- 1 kl suhkrut
- 1 tl soola

Valige tiheda viljalihaga valminud viinamar-jad. Peske kuuma veega, nõrutage ja lõiga-ke suured kobarad väiksemaks (3–4 marja koos), laduge purki. Keetke marinaad, jahu-tage ja valage marjadele. Sulgege purgid plastkaanega ja säilitage jahedaks.

### Marineeritud melon

- 1 poolvalminud melon (ca 1 ½ kg)
- 1 kl veiniäädikat
- 1 kl vett



- ¾ kl suhkrut
- 2 sl mett
- ½ tl soola
- 2–3 nelki
- tükike kaneelikoort
- 3–4 vürtsitera

Peske melon, lõigake pooleks, eemalda-ge pehme sisuosa koos seemnetega, siis koorige ja tükeldage viljaliha kuubiku-teks.

Täitke purgid melonikuubikutega. Keetke marinaad, jahutage ning vala-ge kuubikutele. Pastöriseerige kuuma-veenõus 80° juures 20 minutit. Säilitage jahedas hoiuruumis.

### Marineeritud valge peakapsas

- 1 kg kapsast
- 1 sl soola
- 1 kl õunaäädikat
- 3 kl vett
- 1 kl suhkrut
- 4–5 tera musta pipart
- 1–2 loorberilehte

Keetke loetletud ainetest (välja arvatud sool) marinaad ja jätke jahtuma.

Peske välislehtedest puhastatud kap-sapea, riivige peenteks ribadeks ja hõõ-ruge soolaga läbi. Veidi aega soolaga seisnud kapsas suruge tahedaks, täit-ke purgid ja valage peale jahtunud ma-rinaad.

Hoidke külmas. Nädala pärast on ma-rineeritud kapsas söömiseks valmis.

KADRIN LINNA