

Vürtsikurgid

- 750 g väikesi rohelisi kurke
- 75 g sibulat
- tilli
- mädarõigast
- 2 kl vett
- 4–6 sl 10% äädikat
- 1 sl soola
- 1 tl suhkrut

Peske kurgid ja jätke vähemalt 1 tunniks nõrgalt soolasesse vette. Seejärel pange need nõrguma. Laduge tahenenud kurgid purki kihiti sibularataste, tilli ja mädarõikatuikkidega. Valmistage veest ja maitseainetest marinaad. Kallake see pärast jahtumist kurkidele ning pastöriseerige purke 25 minutit 90° juures.

Sinepikurgid

- 1 kg kollaseks muutunud, kuid veel kõvu kurke
- 80 g soola
- 100 g sibulaid
- sinepiseemneid
- tilli
- estragoni
- mädarõigast
- 2 kl vett
- 1 kl 10% äädikat
- suhkrut

Koorige kurgid ja poolitage pikuti, eemaldage seemned. Lõigake kurgid pikiribadeks, peale puistake soola. Hoidke neid kinnikaevalt järgmise päevani. Laduge nõrutatud kurgid purki kihiti sibularataste, tilli, estragoni ja mädarõikatuikkidega. Valmistage suhkrut ja soolaga maitsestatud äädikalahus, mis kallake kuumalt kurkidele.

Kolme päeva pärast valage vedelik ära ja kuumutage seda veel kord, siis kallake tagasi. Purgid võite katta tsellofaani või pärgamentpaberiga. Kui tahate nõusid õhukindlalt sulgeda, valage kurkidele jahutatud marinaad ning kuumutage purke 25 minutit 90° juures.

Äädikakurgid Rootsi moodi

- 2 kg väikesi kurke
- 1 dl soola
- 1 l vett
- 1 l 12% äädikat
- 6 dl suhkrut
- tilliõisikuid
- ca 5 cm mädarõikajuurt
- 2 sl valget pipart

Peske kurgid soolases vees (1 l vee kohta 1 dl soola), vajadusel kasutage pehmet harja. Laske pestud kurkidel nõrguda. Seni peenestage kooritud mädarõigas ja tükeldage loputatud tilliõisikuid. Pange need purgi põhja, siis laduge püstiselt kurgid nii tihedalt kui võimalik. Vahele poetage piprateri, peale asetage jälle tilli.

Keetke magus marinaad, mis valage kuumalt kurkidele. Katke purgid kohe rätikuga ja laske neil 3 ööpäeva seista. Seejärel kallake vedelik kurkidelt ning laske sellel taas keema tõusta, vajadusel eemaldage vaht. Valage marinaad kuumalt tagasi ja veenduge, et lahus ulatuks üle kurkide. Sulgege purgid ruttu. Valmis kurke võite nautida 4–5 nädala pärast.

SVEN ARBET



Magushapud kurgid

- 1 kg väikesi kurke
- 1 kl äädikat (10%)
- 2 kl vett
- 200 g suhkrut
- 1 tükk sidrunikoort
- 8 nelgitera
- 1 tl soola

Peske kurgid ja lõigake pikuti neljaks, siis laduge purki. Keetke veest, äädikast ja maitseainetest marinaad, valage see jahtunult kurkidele. Kuumutage purke 25 minutit 90° juures.

Marineeritud kurgid

- 2 kg kurke
- 1 l vett
- 30–40 g soola
- 20–30 g suhkrut
- 30–40 g 30% äädikat
- 4–5 g vürtsi
- mustasõstralehti ja tilli (kokku 50–150 g)

Väikesed valitud kurgid võite blanšeerida, siis mahub neid purki rohkem. Täitke anumad tihedalt kurkidega ja valage peale kuum marinaad.

Marinaadi keetmiseks lisage keevale veele sõstralehed, tillivarred ja -õisikud, aga mitte veel sool, suhkur ega äädikas. Kuumutage vedelikku tasasel tulel veidi, siis hoidke kaane all umbes 20 minutit. Seejärel kurnake kõik maitseained välja ning lisage sool, suhkur ja äädikas.

Pastöriseerige 1-liitrisid purke 20 minutit 85° juures. Pärast kuumutamist tõstke purk veest välja ja kaanetage kohe. Seejärel võtke järgmine. Väga oluline on ka purkide mahajahutamine ja hoiukohta paigutamine. Sellega ei maksa viivitada.

KADRIN LINNA



TASUB TEADA

Blanšeerimine

Blanšeerimine tähendab köögi- ja puuviljade mõneminutilist kuumutamist keevas vees või aurutamist temperatuuril 70–97°. See säilitab viljade heleda värvuse, pehmitab kõvemad ja tihedamad, aitab eemaldada kudedes leiduvaid gaase ning peatada ensüümide teovõimet, mis on eriti tähtis sügavkülmutamise puhul.

Sellisel töötlemisel võib vett maitsestada ka soola, suhkrut või happega. Pärast blanšeerimist tuleb kohe kõik kiiresti külmas vees maha jahutada, et taimeid koed liigselt ei pehmeneks.