

## Tuba soojaks

Pehmel sügispäeval lendab taevas reipalt kaagatav haneparv. Kas tõesti juba? Haned läevad, hallad maas... ütles vanarahvas.

Aga olgu sügis kui kuldne ja malbe tahes, ega talv tulemata jää ning kütmisestki pole meie kliimas pääsu.

Praegusel ajal huvitab paljusid eelkõige küsimus, kuidas kütta võimalikult odavalt, ent samas nii, et tuba ikka mõnusalet soe püsiks. Leidub asju, mille arvelt kindlasti kokku hoida ei tohi. Ahjukütjate jaoks on see näiteks korstnate pühkimine ja lõõride puhastamine. Samas on hea teada, et õigel viisil küttes ei määrdugi korstnad nii kiiresti ning ühtlasi saab samast puude kogusest kätte rohkem sooja.

Selles aga, kui kasulik on toad korralikult ära soojustada, veendusin äsja omal nahal. Nimelt sai üks tubadest hiljuti kivivillast vammuse selga, teine peab esialgu läbi ajama vanaaegse laudadest-saepurust koosneva hõlstiga. Kliima on igatahes tubades täiesti erinev, isegi siis, kui uks vahelt lahti.

Kuidas ahju kütta ja milliseid kergete kütteseadmeid poes leida, sellest võite lugeda meie tänase numbri "Kodu"-külgedelt. Kui hanede kombel talveks lõunamaale lennata ei saa, peab ju endal kohapeal olemise õdusaks tegema.



VIVIKA VESKI

## LUGEJA KÜSIB

REPRO



## Paprika järelvalmimisest

**Sel aastal oli mul paprikatega õnne, sain suure saagi. Nüüd tekkis aga küsimus, mida teha, kui nad ei jõua varre otsas valmida. Ega enne õiget aega koristatud paprikaid süües tervisele kahju tee?**

Vastab

**KADRIN LINNA**

**K**asvatat paprikat koristatakse valikuliselt normaalses tehnikas küpsuses, see tähendab ajal, mil vilj on täiskasvanud, aga veel roheline. Täis- ehk bioloogilise küpsuse ni jõuavad nad alles tüki aja pärast.

Salatiks ja erinevate toitude sisse kõlbavad rohelised viljad väga hästi, kuigi nende bioloogiline väärtus ei ole nii kõrge kui värvunud viljadel.

Korjatud vilju ei sobi järelvalmimiseks jätta sooja ruumi ereda valguse kätte, siis tõmbuvad need varsti kimp-su ning nende toiteväärtus kahaneb kiiresti. Paremad tingimused järelvalmimiseks on pimedas jahedas ruumis (9–12°). Hea, kui paprika oleks asetatud ühekordse kihina papp- või plastkasti ja küllalt hõredalt. Aeg-ajalt tuleb nende olukorda kontrollida ning valminud ja plekilised viljad eemaldada. Kui soovite neid hoidiseks teha, ei tasu sellega viivitada, sest kauane seismine kahandab viljade vitamiinirohkust.

Olenevalt sordiomadustest on paprikatel säilitamisel erinevad kaod. Ümarviljalised ja paksuseinalised lihakad sordid säilivad värskelt tunduvat paremini kui pikaviljalised teravatipulised suhteliselt õhukese viljakestaga sordid.

Bioloogilises küpsuses koristatud või järelvalminud vilju sobib säilitada ka sügavkülmikus. Selleks lõigake seemnetest puhastatud paprikad laiadeks ribadeks, blanšeerige neid mõni minut söelal keevas vees, nõrutage, jahutage ning pakkiage karpidesse või kottidesse ja külmutage kiiresti. Nii säilib paprika 4–6 kuud, kusjuures tema väärtus nii vitamiinide kui muude tervislike ühendite osas ei vähene.

Soojade toitude valmistamisel lisage sügavkülmutatud paprika ilma eelneva ülesulatamiseta.

Kui tahate külmutatud paprikat kasutada toorsalatites, laske see aeglaselt üles sulada tavalises külmkapis.

*Lugege veel Malle Järvani ja Laine Vihermetsa raamatust "Paprika aias ja köögis" (Kirjastus Maalehe Raamat).*



**Kibepipra vilju tuleb koristada ainult sordiomaselt värvununa.**