

REPRO



Vähem levinud hapendusviis, mis sobib juhuks, kui pole nõuetekohaseid hoiuruumi.

- 3-1 purk
- 2–2,1 kg peenrakurke
- 1 l vett
- 40–60 g jämedat soola
- kuni 100 g vanemat õisikutega tilli
- 4–5 mustasõstralehti
- 100–200 g sibulat
- 1 tl musta terापipart
- mädarõigast
- punast kibepipart
- iisopit
- estragoni
- melissi
- küüslauku

Esimene erinevus tavalisest hapendamisest – kasutage sõstralehti võimalikult vähe või jätke nad üldse lisamata. Suures koguses kurkide hapendamisel rüüstatakse lehtede korjamisega marjapöösad. See vähendab järgmise aasta marjasaaki, pidurdab põõsaste üldist kasvu ja arengut. Peaaegu igal aastal on kurkide hapendamise ajaks ilmunud lehtedele jahukaste või hahkhallitus ning seesuguste lehtede tarvitamine vähendab hoidise säilimisvõimet.

Teine soovitus tilli lisamiseks. Mida vanemas kasvueas on till, seda parem – puituvate varte, õisikutega ja seemnetega. Seejuures peate kindlasti eemaldama rohtsed, kolletanud ja näribunud tillilehed. Varred lõigake 5–6 cm pikkusteks juppideks.

Kurkidele lisatavad sibulad koorige ja lõigake ratasteks. Ristipidi lõigatud viiludest pääseb mahl kiiremini hapendamislahusesse. Kurkide hulgas hapnenud sibulad kõlbavad ülihästi salatiks.

Kasutage soolalahuse valmistamiseks keetmata vett ja jämedat soola.

Hapukurgid purgis

Peenike rafineeritud lauasool hapendamiseks ei kõlba. Kui on kahtlusi tarvitatava vee puhtuses, tuleb vesi muidugi eelnevalt keeta.

Oma peenramaalt päeva esimesel pooltel korjatud kurgid pange kohe külma vette. Vees leotada võite umbes tund aega, seni kuni valmistate ette teised vajalikud komponendid. Pikemalt vees hoida ei tohiks. Kurgid peske hoolikalt ja loputage üle külma veega ning tõstke riidele või köögirätikule. Laiali laotatud kurkide seast on hea leida purki ladumiseks järgmine sobivas suuruses vili.

Kui hapendamisel lisate sõstralehti, asetage need purgi põhja. Purgi täitmisel olge hoolikas, et tühikuid jääks võimalikult vähe. Selleks pange suuremad kurgid allapoole, väiksemad ülespoole. Sibularattad, till ja muud liandsid sättige ühtlaselt kurkide vahele, aga see ei tähenda jõuga surumist. Kurke ei tohi muljuda. Iisopit, estragoni ja melissi ei pea korruga lisama. Valige neist 1–2 liiki.

Täidetud purk valage soolalahust ääreni täis, katke kaanega, kuid jätke see lahtiselt peale. Tõstke purgid sooja ruumi, kus temperatuur on 20°, kuid mitte päikese kätte. Hoidke neid niikaua, kuni on näha, kuidas gaasimullid vedelikus alt üles kerkivad ja maitsmisel vedelik juba hapukas.

Laske hapneda 4–6 ööpäeva vastavalt sellele, kas soovite magedamat või hapumat lõppsaadust.

Säilitamiseks kuumutage purke 80° vees 20 minutit. Siis sulgege purgid kohe kuumalt ja õhukindlalt ning asetage kummuli kaanele üheks ööpäevaks jahtuma. Hiljem viige hoiuruumi, milleks sobib nii tubane panipaik kui ka moodsa maja soojavõitu kelder.

Ka õhukindlalt suletud kaane all toimub kuumutamisel ellu jäänud bakterite toimel väga aeglane hapendumine hapniku arvel, mis jäi kurkide viljalihale kudede vahele ja tillivarte õõnsustesse.

Järelhapnemine võib kesta kuni kaks kuud olenevalt ruumi temperatuurist ja sellest, kui kaua hapendasite enne kuumutamist.

Neile, kes kahtlevad kirjeldatud hapendamise praktilisuses, tehke katset ja harjunud retsepti kõrval proovige osa saagist panna tallele uut moodi.

HÜVA NÕU

■ Kui hapendamiseks on vaja vesi keeta, siis keetke 5 minutit, lisage sool, segage, jahutage ja filtreerige.

■ Kui kasutate hapendamiseks või soolamiseks keetmata vett, siis lisage sool, segage lahustumiseni, jahutage ja filtreerige läbi tiheda riide.

■ Hapendamiseks valige 8–10 cm pikkused ja 3–4 cm läbimõõduga kurgid.

■ Kurke korjake ja tõstke ettevaatlikult, neid muljumata ja koort vigastamata.

■ Ärge korjake kurke suurde korvi või kasti, täites nõu ääreni.

■ Vältige transpordiks kilekotti. Kui see on vältimatu, kallake kott esimesel võimalusel tühjaks ning hoolitsege, et kurgid ei jääks päikese kätte.

■ Kui saabute kurkidega hilja õhtul ja sisse saate teha neid alles järgmisel päeval, laotage kurgid jahedas varjulises kohas õhukese kihina laiali.

■ Ärge leotage kurke kauem kui 2 tundi ja tehke seda varjus, mitte päikese käes.

■ Kurkide leotusvesi olgu võimalikult külm.

■ Mullaga määrdunud kurke peske pehme harjaga, loputage voolava veega ja nõrutage, enne kui asute neid purki laduma.

■ Tilli lisades jälgige, et tükeldatud varte ja õisikutega ei satuks säilitusnõusse liiga palju seemneid. Suures koguses muudavad need hapendusvedeliku venivaks.

■ Kasutage mädarõikajuurt mõõdukalt, sest rohkel hulgal soodustab ta kurkide pehmenemist.

■ Peenestatud mädarõikalehed, kui neid hapendamise nõiuse liiga palju panna, muudavad kurgikoore mustatäpiliseks.

■ Mida väiksemad on hapendamise kurgid, seda vähem tarvitage soola.

■ Laduge purki ühesuurused valitud kurgid.