

Türi parimad hoidised

Tänavusel Türi sūgislaadal oli väljas üle 60 hoidise, nii soolaseid kui magusaid, samuti kuitatud juurviljad ja maitseained.

Saadan teile mõned hoidisereetseptid, mida külastajad kogu aeg kiitsid. Praegusel aastaajal saab neid veel ise ka katsetada.

VALLI JÄRVE

Türit

Tomati-õunavõie

- 1 kg õunu
- 1 kg valminud tomateid
- 1,2 kg suhkrut
- 2–3 tl jahvatatud kaneeli

Pange pestud ja tükeldatud tomatid keema ning keetke pehmeks. Saadud mass ajage läbi sõela, lisage tükeldatud õunad ja suhkur ning keetke 20–30 minutit. Keetmise lõpus lisage jahvatatud kaneel ja keetke veel 10 minutit. Eemaldage tekkinud vaht, pange võie tuliselt purkidesse ja kaanetage õhukindlalt. Kui lisate moosipaksendajat, siis keetke veel 5 minutit.

Õuna-kurgimoos

- 0,7 kg pestud kooritud kurke
- 0,7 kg õunu
- 0,9 kg suhkrut
- natuke ingverijuurt

Peske kurgid, koorige, lõigake pooleks ja eemaldage teelusikaga seemned. Lõigake väikesteks tükkideks ja pange osa suhkruga paariks tunniks seisma, kuni nendest vedelik eraldub. Lisage puhastatud ja tükeldatud õunad ning pange koos keema. Lisage ülejäänud suhkur ja riivitud ingver. Keetke 20–30 minutit. Soovi korral võib massi püreestada, kuid pärast seda keetke veel umbes 10 minutit. Vajadusel eemaldage vaht. Pange tuliselt purkidesse ja kaanetage.

Õuna-porgandivõie

- 1,5 kg tükeldatud õunu
- 1,1 kg puhastatud porgandeid
- 1,5 kg suhkrut
- kaneeli

Peske porgandid, koorige, tükeldage ja pange vähese veega keema. Keetke peaaegu pehmeks. Valage vesi ära ja püreestage porgandid saumikseriga. Lisage porgandile õunatükid ja suhkur ning hautage kaane all pidevalt segades, kuni õunad on pehmed. Eemaldage vaht. Kui mass on liiga paks, võib lisada veidi vett. 10 min enne keetmise lõppu lisage jahvatatud kaneel. Vajadusel võib saadud massi enne kaneeli lisamist veel saumikseriga või blenderis püreestada. Mass pange eelnevalt ette valmistatud purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

VK
VASTSE-KUUSTE
Retro



UUDIS!

SARDELL

Oli kord aeg, mil Eestit ja veel kuuendikku planeedist valitses seltsimees Leonid Brežnev. Riigijuhina polnud ta suurem asi, kuid head toitu oskas hinnata küll. Sardellid tehti tema nõudel nii head, et polettidele need ei jõudnudki. Õnneks nüüd on meil elu parem. Sardellid on sama maitavad, aga defitsiiti pole ega tule!