

Oma aia viljad talveks

Kõiki koduaia vilju tavaliselt kohe ära süüa ei jaksa ning kui pole keldrit, kus neid hoida,

Tänavune suvi pole küll olnud eriti helde rikkalikku saaki jagama, kuid üht-teist aiast ning metsast ikka leiab, nii et hoidisteriil tühjaks ei jää. Paljudes aedades on korralik õuna- ja ploomisaa, porgandid ja nuikapsad kasvasid suureks, aedoavarred on kaunistest lookas.

Kui mõni aiavili ikaldub, leiab asemel midagi muud. Ka minul jäi kõrvitsa- ja kurgisaak kesiseks, kuid õunad-ploomid võivad neid purgis asendada. Kui pole avamaakurki hapendada või marinerida, siis kasutan selleks aedoakaunu või õunu, mis maitsevad veel paremini ning sobivad samuti salatisse.

Tomatikasvatuse õnnestus vist kõigil, kel oma kasvumaja olemas. Üksnes viimased vihmased ilmad ei lasknud tomateid õues lõplikult valmida ja need tuli järeldamiseks sooja tuppä tuua.

PUHTUS ON POOL HOIDIST

Müügil on kõikkõimalikke hoidiseid, kuid omavalmistatud on odavamad, käepärast võtta ja, mis seal salata, maitsevamad ning värvikamadki. Kodus saab katsetada ja teha hoidise just oma pere maitse järgi. Eriti siis, kui lisaks aedviljadele on aiast korjata ka maitsetaimi.

Valmistam hoidiseid pea terve suve, vastavalt sellele, kuidas viljad valmivad, kuid tegusam aeg on ikka september. Suvised marjad panen enamasti sügavkülmikusse või kuivatan ning see töö läheb ruttu.

Purki hoidistamine nõuab aega. See-est on talvel valmis toit käepärast võtta.

Õeldakse, et puhtus on pool hoidist. See on tõepoolest nii. Tähtis pole mitte üksnes purkide ja kaante hoolas pesu, vaid tööruumis peab kõik olema puhas, rääkimata aedviljade-marjade puhtusest. Kunagi ei tohi kasutada hallitama läinud või muul viisil riknenud vilju.

Kui tükeldate või riivate aedvilju enne kuumutamist, siis tehke seda kiiresti. Mida kauem aedvili peenestatult õhuhapniku käes seisab, seda enam kaotab ta väärt toitaineid. Toitainete kadu on ka siis suur, kui keedate hoidist kaua või kuumutate aedvilju korduvalt.

Oluline on hoiunõude puhtus. Hea,

kui saate puhtaid purke kuumutada 100-kraadises praeahjus vahetult enne nende täitmist. Täitke purgid servani, et bakteritele ei jääks hapnikku ega eluruumi. Purgid tuleb kohe sulgeda, jahutudes tõmbub hoidis kokku ja imeb kaane tihedalt vastu suuet. See ongi märk, et hoidis on õnnestunud.

Pärast sulgemist puhastage purgid puhta niiske rätiga ka väljastpoolt, et bakterid ei areneks välispinnal ega sa- tuks nii hoiuruumi. Loomulikult peab hoidiste ruum olema puhas ja tuuluta- tud, riulid pestud desinfitseeriva ai- nega.

AEDVILJA VALIK SÕLTUB AASTAST

Hoidistamiseks on palju võimalusi. Annan edasi mõne sellise retsepti, kus aedviljade valik sõltus ilmastikust – sellest, mis aias sel aastal üldse edenes.

Igal aastal olen valmistanud letšot, kuhu traditsiooniliselt kuulusid suvikõrvits ja paprika. Kuid kuna sel aastal polnud külma kevade ja vihmase sügise tõtu saagionne, tuli leida neile asendust. Paprikapulbrit tuli küll ohtralt lisada, et saada kätte õige letšo maitse.

Tänavu kasvatasin punast värvi porgandit. Tänu neile saingi värvika ja samas maitsva hoidise, mis sobib iseseisvaks salatiks, lisandiks liha- ja ka- latoitudele, pitsakatteks, kast- metesse või suppidesse.

RETSEPTID

LETŠO

1 kg tomateid
1 kg porgandit
0,5 kg mustroigast või pastinaaki
0,2 kg sellerijuurt
4 suurt sibulat
1 küüslaugu-
pea

2 sl hakitud basiilikut
toiduõli hautamiseks
magusa paprika ja tsillipaprika pulbrit,
ingverit, musta peenipart, soola, suhk-
rut, õunaäädikat

Hautan purustatud tomateid väheses õlis paksupõhjalises potis umbes 10 minutit. Ei koori, vaid teen pärast hautamist saumikseriga püreeks. Kuumutan sügavas pannis õli sees pliidil või ahjus teised kuubikuteks tükeldatud köögiviljad lii- giti peaaegu valmimise- ni ning lisan tomatitele. Panen sisse suhkru ja soola. Hautan pärast viimaste köögiviljade lisamist hoolikalt se- gades veel 30 minutit. Vahetult enne lõplik- ku valmimist lisan hakitud basiiliku, hästi peeneks tükeldatud küüs- laugu ning ülejäänud maitseained. Täidan et- tevalmistatud purgid kuu- ma seguga, siis sulgen õhukindlalt.

EBAKÜDOONIA-AROONIASALAT (VALE POHLASALAT)

3 kl puhastatud ja tükeldatud ebakü- doonia vilju
2 l musta aroonia marju

