

purki

on tark panna ülejäägid purki.

1–2 kl suhkrut

1 kl vett

Panen ebaküdoonia tükid keevasse vette ja keedan umbes 15 minutit. Lisan arooniamarjad, keedan veel mõne minuti. Lisan suhkrut. Hautan vaikselt tulel, kuni marjad pehmenevad, kuid ei lagune. Tõstan ettevalmistatud kuumadesse purkidesse ning sulgen õhukindlalt.

Nii saab maitsva salati lihatoitude kõrvale ja ära kasutada ka need väärt aiaviljad, mis paljudel kipuvad põõsa külge talvituma jääda. Kel pole aias ebaküdooniat, võib selle asendada hapude talveõuntega. Aroonia puudumisel aga saab metsast korjata pihlakaid, mida tänava küllaga.

AEDOASALAT

300 g soolakas vees keedetud poolküpseid aedube

2 keskmist porgandit

3 tomatit

2 sibulat

1 küüslaugupea

1 sl suhkrut

1 tl soola

1 sl hakitud peterselli

toiduõli hautamiseks
pipart, paprikapulbrit, ingverit

Praen kergelt õlis ribadeks tükeldatud sibulad ja porgandid ning hautan aedubade keeduleemes pehmeks. Koorin tomatid (ristlõige tippu ja korraks keeva vette) ja tükeldan sektoriteks. Segan kõik ained kokku, maitsestan soola-suhkruga. Hautan koos 10–15 minutit tasasel tulel. Seejärel segan ettevaatlikult juurde hästi peeneks hakitud küüslaugu, hakitud peterselli ja võrtsid. Hautan veel 10 minutit tasasel tulel (ei sega), tõstan kuumadesse purkidesse ning sulgen need õhukindlalt. Hoian jahedas ruumis, võimalusel külmkapis.

Kui kaunad on ülevalminud, võib salati valmistada ka poetatud ubadest.

PLOOMIKASTE

2 kg ploome või kreeke

100–200 g suhkrut

3 sl õunaäädikat

kaneeli, nelki, ingverit

Panen puhastatud ploomid (väiksemad võivad jääda kividega) vähese veega hauduma. Kui need on pehmenenud, hõõrun puulusikaga läbi sõela. Kallan püree uuesti potti, lisan suhkrut ja keedan tihendamiseks tasasel tulel pidevalt segades 20–30 minutit. Lisan õunaäädika ja maitse järgi võrtsid. Lase veel mõne minuti keeda. Panen purki ja sulgen õhukindlalt.

Kastet võib valmistada ka koos õuntega.

Ploomikastet on hea kasutada ketšupina, samuti paljude hautiste, pitsakatete, suppide ja kastmete maitsestamiseks.

Väga hästi sobib see lisand ulukitoitudesse.

LUGEJA KIRJUTAB

Ploomid külma

Ilma kivideta ploome võib ka sügavkülmutada, kui neid eelnevalt korraks keevas vees hoida. Kuumutamine on oluline värvuse säilitamiseks ja ka selleks, et nahk ei muutuks ülessulatamisel sitkeks.



PIHLAKA-ÕUNATARRETIS

1 kg puhastatud pihlakaid

2 kg hapusid õunu

1–2 kg suhkrut

0,5 l vett

peotäis piparmündi- või melissilehti
ingverit

Pesen õunad ja tükeldan koos südamikuga. Hautan aeglaselt tulel vähese veega pehmeks. Hõõrun õunad puulusikaga läbi sõela ning asetan potti tagasi. Pihlakad panen eraldi veega keema, pehmenemisel lisan piparmündi- või melissilehed, siis püreeast saumikseriga. Segan püreed kokku, keedan 10 minutit, lisan suhkrut (suur kogus suhkrut on oluline eeldus tarretise saamiseks) ja keedan tasasel tulel edasi. Segan pidevalt, kuni püree muutub läikivaks ning paksemaks. Teen tarretiseproovi, tilgutades püreed teelusikaga veidikene külmale taldrile. Kui see tardub, lõpetan kuumutamise. Tõstan hoidise purkidesse ja sulgen need õhukindlalt.

Tarretist, mis on püreest tihkem, saab kasutada külmade tortide ning kookide valmistamisel.

Ka õunad võib püreestada saumikseriga, kui olete need eelnevalt südamikust puhastanud.

Pihlakamarjade mõru maitse vähendamiseks panen nad eelmine päev sügavkülma ja ilma eelneva ülessulatamiseta kohe keevasse vette.

PIRNI-ÕUNAPÜREE

2 kg pirne

1 kg hapusid õunu või ebaküdooniat

0,5–1 kg suhkrut

1 l vett

Puhastan pirnid ja õunad südamikest ning kuumutan vähese veega kuni keemiseni. Jätan pooleks tunniks pliidi äärel kaanega kaetult seisma. Püreeast saumikseriga, lisan suhkrut ja keedan 15–20 minutit tasasel tulel aeg-ajalt segades. Suhkrut koguse määrab ära see, milleks püreed kasutada. Salati puhul aitab vähesest. Panen kuumalt purkidesse ja sulgen õhukindlalt.

Magusat püreed on hea kasutada rullbiskviidi või küpsetiste valmistamisel, hapumaitse sobib hästi prae lisandiks või kastmete, putrude ning hautiste maitsestamiseks.

Õunad võib asendada ka ebaküdooniaga, saab maitsvam ja tervislikum. Pirne on võimalik kasutada vaid siis, kui aias kasvab hiline sort, mis valmib kuni külmade tulekuni.

AIVE LUIGELA,
toitumisspetsialist

SVEN ARBET