

Nõuandeid hoidistajale

SVEN ARBET

Kuidas kontrollida korduvalt kasutatava keeratava kaanega hoidisepurgi õhukindlust?

- Purke pestes valige igale nõule sobiv kaas. Täitke purk veega, keerake kummuli.
- Uputage hoidisega täidetud purk selle sisuga sarnase temperatuuriga vette. Kui kaane vahelt eraldub õhumulle, ei ole anum õhukindlalt suletud. Keerake veel.
- Kui võimalik, vältige hoidise sattumist purgikaanele. Kui keerate hoidisega täidetud nõu tagurpidi, kahjustavad hoidises sisalduvad happed ja soolad kaane kattekihti. Osa kihist võib lahustuda toidusse. Hoidise jäägid jäävad purgi kaelal olevate keermete vahele, olles ideaalne sööt mikroobidele. Sealt levivad need purgikaane sisepinna ja hoidisele. Kui nõu kummulikeeramine on hädavajalik, tehke seda korraks. Ärge jätke purki nõnda jahtuma.
- Keermega kaas on taas kasutatav, kuni selle sisepind on täiesti terve.

Kuidas purke-kaasi steriliseerida?

- Steriliseerige purke elektriahjus 100 kraadi juures. Võite seda teha ka puuküttega ahjus, ent siis peate kasutama spetsiaalset termomeetrit. Gaasiahjus ei soovitata purke steriliseerida, sest need võivad saastuda põlemisgaaside jääkidega.
- Keeratavaid purgikaasi ärge steriliseerige kuivas kuumuses. Keetke neid vees mõni minut. Neid võib lasta ka vees veidi jahtuda. Pange kaas purgile kohe, kui veest välja tõstate.
- Ka purke võite steriliseerida vees samal moel kui kaasi.

Kuidas täita purk hoidisega?

- Kui täidate purgi läbi lehtri, jääb purgi serv puhtaks.
- Purgi kaelale sattunud hoidis eemaldage keeva vette kastetud riidega.
- Pange kätte paksemad kummikindad – käed ei saa põletada ja te ei kannapisikuid edasi.
- Valage kuumast veest võetud purk tühjaks ja asetage kuuma vett sisaldavasse anumasse, siis täitke kiirelt kuuma hoidisega ning sulgege.
- Keeratav kaas raputage kuivemaks, vältige selle sisepinna puudutamist. Keerake kohe purgile peale.



Kuidas avada keeratava kaanega hoidisepurki, et kaas oleks korduvalt kasutatav?

- Avage purk paksema kummikindaga.
- Keerake purk kaane kõrguselt kummuli kuuma vette. Metall paisub ja kaas on kergesti keeratav.
- Kuumalt söödav hoidis pange sooja veega täidetud potti restile ja kuumutage, kuni sisu soojeneb. Kaas avaneb kergesti.

Millega veel arvestada?

- Hoidiste valmistamise ajal ärge tühendage jäätmete kogumise ämbrit, et mitte levitada kahjulikke mikroobe.
- Väga oluline on hoidistaja riietus. Pole mõeldav, et samade riietega, millega tulete väljast, võib-olla ka prügi-kasti juurest, hakkate köögis toimetama.
- Hoidke köök piinlikult puhas.

ELLE REEDER