

Selle suve salat valitud

SVEN ARBET

Maitsev, tervislik, eestimaisest toorainest ja sobib ka suurtootmisse – just selline on selle suve salat. Salatikonkursi võitis retsept “Hää supina ja niisama”, mille autor on Kristi Nigul.

Teise koha sai Jüri Randviiru retsept “Hapumaius” ning kolmanda Ragne Värki “Vürtsikas sibulamoos”.

Esimese koha retsept läheb võimalusel ka tootmisse, kinnitas Felixi tootejuht Eve Jürisoo. Võiduretsepti väljavalimisel jälgiski žürii kõige muu hulgas seda, et salat sobiks kas või väikes- te muudatustega suurtoot- misse.

Esikolmik saab auhin- naks talvevaru Felixilt.

Peale nende tõi žürii esi- le järgmised retseptid: ha- pendatud kapsas peediga Ingrid Amorilt; kõrvitsa- segasalat Evi Sadulalt; pee- disalat Ethel Soitult ning peedisalat mustade sõstar- dega Ruta Rannult.

Kokku laekus konkursile 104 retsepti.

Saadetud salatinäidiste hulgast valisid Maalehe töö- tajaad oma lemmikud. Kõige enam said häáli Jane Sepa saadetud vürtsikas kurgisa- lat, Ingrid Amori kukesee- ned tomatis ja tsukiinikaste

ERAKOGU



ning Valli Järve karusmari basiilikuga.

Žüriisse kuulusid Felixi tootejuht Eve Jürisoo, Maaleht.ee peatoimetaja Kai Simson, Maaleht.ee toime- taja Kirsi Lattu ja Targu Talita toimetaja Vivika Veski.

TARGU TALITA, MAALEHT.EE

Retseptid

Hää supina ja niisama

- 1,5 kg tomateid
- 1 kg peakapsast
- 0,5 kg punast peeti
- 300 g porgandit
- 200 g mugulsibulat
- 200 g paprikat
- 100 g küüslauku
- Peterselli, tilli, basiilikut
- 100 g õli
- 50 g suhkrut
- 50 g soola
- 65 g äädikat
- 2–3 tl Santa Maria mitme pipra segu

Lõigake kapsas ja peet ribadeks, pange need potti ja laske tulel natuke olla. Lisage ülejäänud juurikad (samuti viilutatuna). Valage nüüd potti õli, lisage sool, äädikas, suhkur ja piprasegu. Keetke segu umbes tund- poolteist tasasel tulel. Valmis salat pange purkidesse ja keldrisse talve ootama.

Teine võimalus

Kui soovite, et salat oleks peenestatum, riivige kapsas ja peet, pange potti ning kuumutage natuke. Lisage püreestatud tomat, riivitud porgand, ribadeks lõigatud paprika ja teised ained. Keetke segu vaikselt 1 tund.

KRISTI NIGUL

Vürtsikas sibulamoos röstsaial, autor Ragne Värk.

Hapumaius

- 2,5 kg värsket kapsast
- 1 kg tomateid
- 800 g porgandeid
- 50 g küüslauku
- 60 g soola

Lõigake kapsas ribadeks ja tampige mahlaseks, riivige porgandid, tükeldage tomatid. Viilutage küüslauk. Segage kõik ained läbi. Edasi tehke nagu hapukapsast: hoidke 2–3 ööpäeva toatempera- tuuril ja 2–3 nädalat jahedamas. Pikemaks säilitamiseks pastöri- seerige 100 kraadi juures.

JÜRI RANDVIIR

Vürtsikas sibulamoos

- 0,25 kl vett
- u 3 sl suhkrut (ko- gus oleneb õunte magu- susest)
- 500 g sibulaid
- 500–600 g õunu
- 1 tl jahvatatud ko- riandrit
- 3 kuivatatud tšillikauna (peeneks jahvatatud)
- 1 küüslauguküüs (pu- rustatud)
- soola
- 1 sl äädikat

Koorige ja hakkige sibul peeneks. Koorige õunad, eemaldage südamikud ning viilutage. Segage ¼ klaasi vett suhkruga ja kuumuta- ge, kuni suhkur on sulanud. Lisage peeneks hakitud si- bul ning keetke keskmisel tulel seni, kuni see on pehme. Seeärel lisage õunaviilud. Hautage madalal kuu- musel umbes 1 tund.

Siis maitsestage jahvatatud koriandri, tšilli, purusta- tud küüslauguküüne ja soolaga. Vajadusel li- sage suhkrut. Kõige lõpuks segage sisse äädikas. Võtke moos tulelt ning ja- hutage. Serveerige röstsaial või lihatoit- tude kõrvale.

RAGNE VÄRK

Veevi Undi val- mistatud letšo oli üks neist sala- teist, mida žürii ka maitsta sai.

