

Varasügisesi hoidiseid

Mihklipäevaga lõpevad kiired välitööd ja hoidistamiseks jääb järjest vähem toidukraami.

Tihti jääb saagikoristusest üle vilju, mis järevalmimise käigus kipuvad raisku minema. Näiteks ebasoodsates tingimustes kasvanud tomateid, kõrvitsaid või liiga suureks kasvanud kabtsokke. Samas on õunu tavalisest vähem, aga musti arooniaid või pihlakaid küllaga. Selleks et vaevaga toodetud aiaviljad mädanema määratud saatuses päästa, on mitmesuguseid võimalusi. Lisaks veel mõni nipp, kuidas talvist peolauda odavate vahenditega kaunistada.

Hapendatud tomatid

- 3 kg poolvalminud tomateid
- tükike mädarõigast
- 3–4 õisikuga tillivart
- ca 20 mustasõstralehte
- 1 ½–2 l vett
- 1 ½ sl soola

Valige enam-vähem ühtlase suuruse ja kõva viljalihaga poolvalminud värvilt roosad või kollakad tomatid. Korjake võimalikult terved, kahjustusteta sõstralehed. Neid võib olla soovitatust pigem vähem, aga olgu nad siis korraliku välimusega. Laduge pestud lehed, puhastatud mädarõikalõigud ja tükeldatud tillivarred vaheldumisi tomatitega suuremasse klaaspurki või väiksemasse ämbrisse. Ajage vesi keema, lahustage sool kuumas vees, jahutage ja kallake külma soolvesi ettevaatlikult (loksutamata) tomatitele. Siis ei satu põhja sadestunud soolajääk hoidisesse. Peale asetage sobiva suurusega taldrik ja kerge vajutus (½-l purk veega). Säilitage keldris või jahedas hoiuruumis.

Poolvalminud hapendatud tomatid maitsevad paremini kui samamoodi hapendatud rohelist tomatid. Täiesti valminud tomatid muutuvad hapnemisel liiga pehmeks ja vedel sisu võib kergesti laiali valguda.

Rohelised tomatid magusas marinaadis

- 1 kg väiksemaid rohelist tomateid
- ¾–1 l vett
- 1 kl suhkrut
- 1 tl soola
- 5 tera vürtsi
- 10 nelki
- tükike kaneelikoort
- 2–3 sl äädikat (30%)

Suuremad tomatid, mis ei sobi järevalmimiseks, aga on juba kergelt värvunud, kõlbavad ka marineerimiseks. Need võite poolitada. Päril tillukesi ladvatomateid, mis hilisel järevalmimisel seest rohekaks jäävad ja mõrkjalt maitsevad, pole mõtet hoidistada.

Keetke marinaad koos vürtsidega, siis eemaldage vürtsid ja pange kahvliga läbi torgatud koorega tomatid kuuma marinaadi ning kuumutage tasasel tulel umbes 15 minutit (mitte keeta). Parema tulemuse saate, kui kuumutate tomateid kahes jaos, siis pehmenevad nad ühtlasemalt. Marinaadist välja võetud tomatid tõstke purkidesse, laske marinaadil veel kord keema tõusta ja valage tomatitele. Kaanetage kuumalt.

Keedis rohelistest tomatitest

- 1 kg rohelist tomateid
- ½ l jõhvika- või punasesõstramahla
- 800 g suhkrut

Koorige normaalsuuruse saavutanud, aga veel rohelist tomatid, eemaldage seemned ja tükeldage. Mahlast ja suhkrust keetke siirup, korjake vaht ning jahutage toatemperatuurini. Tomatitükid pange kaussi ja valage siirup peale. Hoidke jahedas ruumis kerge vajutise all järgmise päevani.

Kallake siirup tomatitükkidelt keedunõusse ja kuumutage, et viljadest eraldunud mahl välja auruks. Seejärel pange siirupist läbi imbinud tükid keedunõusse ja keetke tasasel tulel umbes 15 minutit. Kui vahtu enam ei eraldu, on keedis purki panekuks valmis. Tõstke kuumalt eelsoojendatud purki ja kaanetage.

Rohelist tomateid võib keeta ka koos pohlade või jõhvikatega.

Marineeritud kooritud tomatid

- 1 kg väiksemaid valminud tomateid
- 1 küüslauk
- 2 rohelist paprikat
- näputäis aed-liivateed või punet
- 1 l õunaäädikat
- 4 sl suhkrut
- 2 tl soola
- 1–2 sl sinepiseemneid
- 3 loorberilehte

Valmistage kõigepealt marinaad. Kuumutage õunaäädikat, millele on lisatud suhkrut, soola, sinepiseemneid ja loorberit, keemiseni. Tõstke keedunõu tulelt, aga jätke purkide täitmiseni sooja kohta.

Hoidke tomateid keevaveeaurus või korraks kastke keema hakanud vette, jahutage külma veega ning koorige. Kui varre kinnitusosas on kõva rohekas või valge tükk, lõigake see välja. Paprikad lõigake

