

misel kaotab värske kapsas 15–20% kaalust, lisandub aga maitsev ja tervisele kasulik hapendusvedelik.

Pikkadeks peenikesteks narmasteks riivitud kapsast ei tohi nõu täitmisel liialt tampida, vaid lihtsalt tihedalt kokku suruda, muidu muutub hapukapsas puderjaks ligaseks massiks.

Selleks et saada 10 kg hapukapsast, tuleb võtta 12 kg puhasatatud kapsapäid, 1 dl soola ja ½ dl suhkrut.

Kiirhapendus

Riivige või lõigake kapsas peenikesteks ribadeks, segage suhkur ja sool ning hõõruge käte vahel krudistades ribad mahlaseks. Et hapendus hästi õnnestuks, jagage soola-suhkrusegu 4 ossa. Riivitud kapsast maitsestage ka 4 osas. Hapenduse nõuks sobib laia suuga suurem klaasipurk, emailämber või -keedunõu.

Soola ja suhkruga häbi hõõrutud kapsaportsjon suruge käte või puulusikaga tihedalt purki, katke pealt kahe-kolme puhta kapsalehega, millele asetage purgisuust sisse mahtuv alustass või puuketas. Sellele asetage vajutiseks puhas veega täidetud 1-liitrine klaasipurk. Võite seejuures vajutist veel kord alla suruda, et vedelik kapsast välja immitseks. Hoidke kapsanõu 1–2 ööpäeva toasoojas, siis paigutage jahedamasse kohta. Kolmandal päeval on maitsev kapsas salatiks valmis.

Muude lisanditeta kapsast saab mitmekesisemalt kasutada. Näiteks hapendatud porgand ei kee hästi pehmeks. Suppi või Mulgi kapsast tehes seda muret pole, kuid prae kõrvale kapsast hautades on parem värsket porgandit juurde riivida. Sellega saab ka ülehapnenud kapsa maitse mahedamaks muuta.

Enne salatiks tarvitamist võib lisada porgandit, sibulat, jahvatatud köömneid, pohli või jõhvikaid ja õunu.

Hapendatud varsseller

- 6–7 l sellerivarvi
- 1 küüslauk
- 2 sl köömneid
- 1 sl sinepiseemneid
- 2 sl koriandriseemneid
- keedetud vett
- ¾ sl soola 1 liitri vee kohta

Peske sellerivarred pehme harjaga korralikult puhtaks, viilutage, aga mitte väga õhukeseks. Küüslauk lammutage küünteks, väga paksud

LUGEJA KIRJUTAB

Paprika tomatimehus

Olen lapseast saati armastanud letšot, seda konservi, mida ungarlased meile saatsid. Kahjuks on nüüd saadaval olevad konservid hoopis teise maitsega. Kuna enam ei mäleta ega oska arvata, mis sinna sisse oli pandud, hakkasin iseenese tarkusest katsetama. Põhiline, et vedelik oleks veidi magus. Viimane variant hakkas mulle kõige enam meeldima. See pole küll samasugune endisaegne letšo, aga hea ikkagi.

Kõige enne lõikan paprikad pooleks (eemaldan seemned) ja laon nad saiaplaadile. Pealt pintselan õliga üle ja pistan praeahju. Küpsetan, kuni paprika kergelt pruunistub, aga ei muutu pehmeks.

Siis tõmban koore maha ja lõikan paprikapooled kolmeks ning panen purki.

Keedan vähese veega maitseaineseugu: natuke kaneelikoort, 5–6 nelki, 5 tera võrtsi ja 1 cm pikkune tükike tšillit. Kurnan selle paksemat sorti tomatimehu hulka, maitsestan soola ja suhkruga, lisan pisut ka õunaäädikat ning kuumutan keemiseni. Valan kohe paprikaviiludele ja keeran purgile kaane peale.

Täpset retsepti ei usalda soovitada, sest maitse-eelistused on väga erinevad. Sellepärast ju hoidiseid tehaksegi, et saaks niisugune, nagu ise soovid.

ELE-MAI

Harjumaa

Hapendatud salatisegu

- 600–700 g valget või punast peakapsast
- 2 punast peeti
- 1 porgand
- 3–4 sibulat
- 3 punast paprikat
- soola
- suhkrut

Riivin kapsa, porgandid ja peedid jämeda riiviga. Sibulad ja paprikad lõikan ribadeks. Kapsa tamin pudrunuiga kergelt läbi, maitsestan soola ja suhkruga. Segan kapsa suures kausis korralikult riivitud porgandi ja peediga, lisan ribastatud paprikad ja sibulad. Surun segu purki, panen vajutise peale, ning kõõgis üle õõ seinud salat ongi söömiskõlblik. Siis tõstan purgi külmikusse. Parajalt mahlasele krõmpsuvale salatile pole vaja lisada enam mingit õli ega muud salatikatset. Kui seda esimese hooga ära ei sööda, teen liiga hapuks muutunud jäägist boršši.

Leidsin selle retsepti kaks aastat tagasi jõulueelsest Targu Talita numbrist. Siis vist porgandit polnud salatisse ette nähtud, küll oli vaja punast sibulat ja punast peakapsast. Kuna elan väikeses linnakorteris ja kogu aiakraam tuleb poest osta, siis peale moosi ma midagi keetma ei hakka. Niisugust salatit saab aga teha igal aastaajal, ainult talvel on punane kapsas valgest tõesti parem ja mahlasem. Juhul kui kapsasegu tikub vajutise all kuivaks jääma, lisan pisut leiget vett, et see korralikult käärima hakkaks.

RIINA

Tallinnast

küüned poolitage. Võtke suur (10 l) hoolikalt pestud purk, tõstke sellelõigud, köömned, küüslauk, sinepiseemned ja koriander kihiti purki. Segage sool kuuma vee hulka, lahustage ja kallake soojalt peale, nii et soolvesi kataks 5 cm ulatuses sellerilõike. Purgile laotage kõige enne tükk linast riidet, katke see kilega ja siduge kinni. Kõige peale leidke veel sobiv kaas.

Hapenduse nõu hoidke esimesel nädalal pimedas soojas (20–22°) paigas, seejärel viige nädalaks ja

hedamasse kohta (16°). Pärast seda asetage hoiukohta, mis püsib temperatuuril 0–8°. Ideaalvariandis 3–4° juures säilib hapendatud seller kevadeni. Vajadusel võib seda ka portsjonikaupa sügavkülmutada. Kui küüslaugu maitse ei meeldi, asendage see sibulaga. Koriandri asemel võib lisada tilliseemneid.

Hapendatud seller sobib toorsalatitele lisamiseks, on väga tervislik ja aitab kehakaalu langetada.

TARGU TALITA