

Mõningaid kõrvitsatoite

REPRO

Kõhukas kõrvits annab tarvitamiseks rohkeid võimalusi.

Suurt kõrvitsat lahti lõigates on vaja enne mõelda, mida temast peale traditsioonilise salati veel teha – kas püreed, mehu, kompoti või muud. Tihti jagatakse tükeldatud kõrvits niisama laiali. Mõnikord on kokkulepe, et tükk antakse avansina, ja kui naaber oma kõrvitsa lammutab, toob ta tüki enda saagist tagasi. Nii on toore kõrvitsa kasutusaeg pikem ja kõik on rahul.

Toorsalat kõrvitsast

- 200 g puhastatud kõrvitsat
- 2 keskmist hapukamat õuna
- ½ sidruni mahl ja riivitud koor
- 2–3 sl purustatud Kreeka pähkleid
- ½ tl soola

Riivige kooritud õunad ja kõrvits jämeda riiviga. Maitsestage soola, sidrunimahla ja koorega. Lisage väiksemaks tükeldatud või purustatud pähklid. Hoidke enne serveerimist 10–15 minutit külmikus. Toorsalat sobib hästi liha- ja kalatoitudega, kuid on meeldiv ka iseseisva einena. Kellele meeldib magusam salativariant, see lisagu paar teelusikatäit mett.

Kõrvitsa-hapukapsasalat

- 100 g riivitud kõrvitsat
- 100 g kiirhapendatud kapsast
- 1 sl õli
- 1 tl jahvatatud köömneid
- soola
- suhkrut või mett

Segage jämedalt riivitud kõrvits hapendusvedelikust kuivaks pigistatud kapsanarmastega. Maitsestage õli, köömnete, soola ja suhkruga. Segage kõik hoolikalt läbi ja hoidke vähemalt 15 minutit külmikus. See salat on maitsev lisand hakkliha- ja maksatoitudele.

Püreesupp kõrvitsast

- 1–1 ½ l aedviljapuljongit
- 1 kg kõrvitsat
- 1 väiksem kabatšokk
- 4 sibulat
- 6 keskmist porgandit
- jahvatatud valget pipart
- soola
- 1–2 dl rööska koort
- hakitud peterselli või muud meelepärast maitserohelist

Puhastage kõrvits ja kabatšokk seemnetest, tükeldage kuubikuteks. Kasutage ära seisma jäävad kabatšokid, vajadusel võtke neid rohkem ja kõrvitsat vähem. Võite neid segada ka võrdses koguses. Peenestage kooritud porgandid ja sibulad. Pange kõik kuumu puljongi sisse



keema. Pehmed aedviljad tehke püreeks. Maitsestage. Serveerimisel lisage koor ja peenestatud maitseroheline.

Piima-kõrvitsasupp

- 1 ½ l piima
- ½ l vett
- ca 400 g kõrvitsat
- ¾ kl mannast
- 2 sl suhkrut
- 2 sl võid
- ½ tl soola
- 1 tl kaneeli

Selle supi valmistamiseks sobib hästi kõrvitsa sisemine pehmem osa. Lõigake see peeneks ja hautage vees, kuni kõrvits on valmis püreeistamiseks. Eraldi keedunõus tehke piimast ja mannast vedel kört. Segage see kõrvitsapüree ja suhkruga. Kuumutage suppi keemiseni, maitsestage soola ja kaneeliga. Valmis supile lisage võitükikesi.

Kõrvitsahautis

- 1 kg puhastatud kõrvitsat
- 3–4 väiksemat sibulat
- 1 tšilli
- 1–2 tl värskest riivitud ingverit
- 3–4 kooritud tomatit
- 1 kl kookoshelbed
- 2–3 sl suhkrut
- soola
- 3–4 sl õli

Lõigake kõrvits kuubikuteks. Tükeldage kooritud tomatid, sibulad ja tšilli. Kuumutage haudepoti põhjal väheses rasvaines sibul, tšilli, tomat ja ingver. Paari minuti pärast lisage kõrvitsakuubikud ning maitsestage soola ja suhkruga. Hautage kõrvits peaaegu pehmeks, siis lisage

ülejäanud õli ja segage juurde kookoshelbed. Seejärel kuumutage hautist tasasel tulel kaane all veel umbes 20 minutit.

Juurde andke ahjukartuleid ja lihapalle.

Ühepajatoit lambalihaga

- 300 g pehmet lambaliha
- 500 g kõrvitsat
- 200 g kaalikat
- 1 sibul
- 1 sl rasvainet
- 1 sl jahu
- 1–2 loorberilehte
- 1 tl köömneid
- 1–2 sl hakitud petersellilehti
- soola

Tükeldage liha väiksemateks paladeks. Keetke väheses soolaga maitsestatud vees koos loorberi, sibula ja köömnetega peaaegu pehmeks. Siis lisage väiksemateks kuubikuteks lõigatud kaalikas. Kui kaalikas on poolpehme, lisage kõrvitsakuubikud. Rasvast, jahust ja keeduleemest valmistage helepruun kaste, lisage hautisele. Serveerimisel puistake peale hakitud rohelist.

Kõrvitsa-kartulipuder

- 600 g kõrvitsakuubikuid
- 600 g kartulikuubikuid
- 1 kl kanapuljongit
- 1 kl piima
- 2 küüslauguküünt
- 120–150 g hapukoort
- 2 tl sidrunimahla
- ½ tl soola
- jahvatatud valget pipart
- riivitud muskaati

Keetke kartuli- ja kõrvitsakuubikud piima-puljongisegus, millele lisatud pee-