

LUGEJA KIRJUTAB

Kabatšokihoidised

Sel aastal suurt kõrvitsasaaki pole, küll kasvas mul hästi kabatšokk, mida värskelt oma perega söömiseks liiga palju. Siis andis üks sõbranna mulle häid retsepte, mille järgi kabatšokid purki panin.

SOOLATUD KABATŠOKK

1 kollase koorega kabatšokk
1 roheline koorega kabatšokk
1 küüslauk
värsket punet
meresoola
1 tl suhkrut
Valige väiksema läbimõõduga kabatšokid, millel pole seemned veel arenema hakanud. Peske need ja lõigake koos koorega viiludeks. Puistake purgi põhja natuke meresoola, laduge sellele kiht kollase kabatšoki viile, puistake peale peeneks hakitud küüslauku, punet ja pisut soola ning tunde järgi suhkrut. Järgmine kiht pange roheline koorega viile, taas maitsestage. Korra ladumist, kuni purk täis. Viimasele kihile riputage ainult soola, pange peale kerge vajutis ning katke lahtise kaane või väikese taldrikuga.

Laske hoidisel paar ööpäeva toasoojas seista, siis võite soolatud kabatšokiviile tarvitada nagu kurki. Kui olete täitnud mitu purki, viige teised kolmandal päeval jahedasse panipaika.

KABATŠOKI ÄÄDIKAHOIDIS

1 l kabatšokikuubikuid
2 dl 12–15%-list äädikat
3,5 dl suhkrut
2 dl vett
1 tükike kaneelikoort
½ tl riivitud muskaati
1 tl sinepiseemneid



pisut soola
Koorige kabatšokk, poolitage pikuti, eemaldage seemnetega sisu ning lõigake kuubikuteks. Tükeldatud kabatšokk pange äädikaga segatud vette, millele lisage näpuotsatäis soola. Kahe-kolme tunni pärast lisage maitseained ja keetke tasasel tulel. Kui kuubikud muutuvad heledaks, tõstke salat purkidesse ning kaanetage õhukindlalt.

KABATŠOKI ÄÄDIKAHOIDIS SIBULAGA

2 kg kabatšokikuubikuid
2 suurt sibulat

2 l vett
½ dl soola
Marinaad
4 dl veiniäädikat
½ dl soola
4 dl suhkrut

2 tl sinepiseemneid
Peske kabatšokid puhtaks, suu-rematel eemaldage seemned, koorige ja lõigake kuubikuteks. Koorige sibulad ning viilustage õhukesteks ratasteks. Laduge kabatšokk sibulatega purkidesse, segage soolalahus ja valage peale, nii et kõik tükid oleksid korralikult kaetud. Jätke täidetud purgid mõneks tunniks seisma.

Keetke valmis marinaad. Nüüd kallake kabatšokkidelt soolalahus ära ning valage selle asemele kuum marinaad. Jätke purgid seisma, kuni marinaad jahtunud või veidi kauemaks, kuid mitte üle kahe tunni. Siis kallake kõik potti ja ajage kiiresti keema. Kuumutage veel 5 minutit tasasel tulel, eemaldage vaht.

Kallake hoidis eelsoojendatud purkidesse ning kaanetage õhukindlalt. Jahtunud nõud viige jahedasse pimedasse panipaika. Paari nädala pärast on salat tarvitamiseks valmis.

ÕNNE Pärnumaalt

RETSEPT



Selle suve moos

Tänavu on külluslik pihlaka- ja ploomiaasta, seepärast valisime moosikonkursile saadetud retseptidest seekord avaldamiseks alljärgnevad.

PIHLAKA TOORMOOS

See on lihtne moos, mis seisab külmikus paar kuud.

Purustage pihlakad ühtlaseks massiks ja segage meega (nende vahekord valige vastavalt oma maitsele). Tulemuseks on

ehtne energiapomm – paari lusikatäie söömisel kaob väsimus ning taastub jõud.

KAI KOORD

PLOOMIMOOS

1 kg magusaid hästi valminud ploome

200–300 g suhkrut
Poolitage ploomid, eraldage luuseeme ja koor. Laduge viljad kihiti suhkruga kaussi, hoidke

üks öö, kuni suhkur on lahustunud. Järgmisel päeval pange ploomid tihedalt steriliseeritud purki, vedelik kallake peale ja kuumutage 85 kraadi juures 30 minutit. Selline moos sobib ideaalselt jäätise ja kohupiimakreemi juurde. Rääkimata pannkookidest või röstsaist. Olen teinud seda ka pruuni suhkruga ning igale purgile enne kuumutamist lisanud lusikatäie rummi.

INGRID AMOR