

Hoidisekonkurss

“Ise tehtud, hästi tehtud”

ERAKOGU

Jätkame hoidisekonkursile saadetud retseptide avaldamist.

Patissonisalat

- 2 kg patissone
- 1 l vett
- 2 sl soola
- 2 tl suhkrut
- 4 sl peenestatud mädarõika-, tilli-, selleri- ja petersellilehti
- 2 sl äädikat
- 10 tera musta pipart
- 1 tl sinepiseemneid
- 4 tšillipira kauna

Peske patissonid soolase veega, eemaldage varred, laduge koos maitseainetega purki, valage peale kuum marinaadi, tõstke purgid kuumaveenõusse, kuumutage 80 kraadi juures 15 minutit ja seejärel kaanetage.

VAIKE PÄRN

Autor on lõpetanud Olustvere ST 1977. aastal ning aastaid tegelnud köögiviljade kasvatamisega ja nendest hoidiste valmistamisega.

Tomatimarmelaad

- 1 kg küpseid tomateid
- 650 g moosisuhkrut
- 150 g mett
- 1 sidruni koor riivitult ja mahl

Peske tomatid, eemaldage varrepoolne ots ja viilutage ülejäänud. Tõstke tomatid teraspotti, lisage suhkur ja mesi, laske külmkapis üle öö maitsestuda. Peske sidrun ja riivige koor tomatisegu hulka. Pressige sinnasamasse ka mahl. Kuumutage segu keemiseni (mina kurnasin pärast seda segu läbi sõela, et ei jääks tomatikoort ja -seemneid) ning keetke edasi tasasel tulel, kuni segu muutub paksemaks (45–60 min). Tõstke segu kuuma purki ja sulgege õhukindlalt.

Ämma lemmik-tomatisalat

- 1,4 kg tomateid
- 0,6 kg õunu
- 4 suurt sibulat
- 3 tl soola
- 1 tl punase paprika pulbrit
- 6 tera pipart
- 6 nelki
- 2 sl suhkrut
- 2 sl äädikat
- 100 g tomatimarmelaadi (see, mis jäi tomatimarmelaadi kurnamisest järele)



Tükeldage tomatid, koorige õunad ja riivige jämeda riiviga, viilutage sibulad, pange kõik potti, lisage maitseained ja hautage, lõpuks lisage äädikas, kuumutage. Pange valmis salat kohe kuumadesse purkidesse ja kaanetage.

kuni tomat on lagunenu. Kui segu on liiga paks, lisage vett. Lõpuks lisage äädikas. Tõstke kuumalt kuumadesse purkidesse ja kaanetage. Väga hea salat, millest võib ka suppi teha, ja kes on pitsasõber, saab maitstva pitsa.

Seenesalat (seeneseljanka)

- 500 g eeltöödeldud seeni
- 300 g sibulat
- 300 g tomateid
- 200 g porgandeid
- 100 g õli
- 50 g tilli
- 1 sl soola
- 1 sl suhkrut
- 1 dl äädikat
- vajaduse korral vett

Riivige porgand ja viilutage sibul. Hautage mõlemad õlis, lisage seened (suuremad tükeldatult), tükeldatud tomatid, till ja maitseained. Kuumutage,

MARIKA PEDANIK

Autor endast: “Mulle meeldib palju küpsetada ja hoidiseid teha. Minu jaoks ei eksisteeri üht ilma teiseta. Kui talvel tuleb tuju küpsetada, siis moosid ja muud hoidised on omast keldrist võtta. Kuna olen ka küllaltki vana, siis hoidiseid olen teinud oma nelikümmend aastat. Vanasti sai tehtud ka palju selliseid hoidiseid, millest oli hea suppi teha. Nüüd on lapsed suured ja palju sa ikka kahele inimesele talveks varud.”