

Hoidistamisaeg on jälle käes

Miks hoidistada, kuidas hoidistada, mida hoidistada? Soovitusi jagab Santa Maria menüüinsener ja kokk ANGELICA UDEKÜLL.

Miks hoidistada?

Isetehtud hoidised on just nii tervislikud, kui hoidistaja soovib, sest ta saab ise valida materjali, mida hoidistama asub. Tihti kasvab see hoidistaja enese koduaias.

Ise saab valida ka viisi, kuidas hoidistada. Enamasti ei kasuta kodused hoidistajad keemilisi konservante.

Ise hoidiseid valmistades saab katsetada põnevaid retsepte ja kooslusi.

Hoidistada on odav. Enamikusse kodudesse on aastatega kogunenud klaaspurke, kuhu hoidis sisse panna. Suurim väljaminek hoidiste valmistamisel on maitseained, suhkur või sool.

Hoidistamine on tegevus, mis talvisel ajal pakub kenakese lisa toidulauale, ilma et selle eest tuleks olulisi kulutusi teha.

Pole midagi paremat, kui süüa enda tehtud moosi talvel pannkookidega või jõuluprae kõrvale oma maitse järgi valmistatud kõrvitsat ja kurki.

Angelica Udeküll sõnul on enda kätega valmistatud hoidis suurepärase külakostiks või kingituseks. Võite olla kindel, et teist samasugust ei too keegi!

Kuidas hoidistada?

■ Põnevaid ja uudseid maitseid lisavad hoidistele maitseained: must ja valge pipar, võrts, kaneelikoar, sinepiseemned, vanillikaun, nelk, loorber ja tšillipipar.

■ Kasutage värskeid puuvilju ja marju. See aitab vältida ka hoidiste riknemist.

■ Kasutage kvaliteetseid maitseaineid. Terveid (purustamata) maitseaineid kasutatakse hoidistamisel kõige sagedamini. Need võib siduda marinaadi keetmise ajaks riidetüki sisse ning eemaldada enne purkide kaane-



KARIN KALJULÄTE

Angelica Udeküll tõdeb rõõmuga, et Eestis on hoidistajate arv suurenenud ja hoidiste tegemine on muutunud populaarseks ka noorte seas.

tamist – see aitab vältida hoidises kasutatud viljade tumenemist.

■ Suhkru kasutamine hoidistamisel pehmendab soola ja äädika maitset.

Väiksema suhkru- või soolasisaldusega hoidised on tervislikumad. Säilitage neid jahedas ruumis või külmikus.

■ Hoidiste pikaajalise säilimise võtmesõnaks on puhtus. Peske viljad ja marjad hoolikalt. Purgid, pudelid ja kaaned on soovitatav ka steriliseerida (keevas vees või ahjus).

■ Vältige kuumade purkide-pudelite asetamist külmale või märjale alusele, kuna see võib põhjustada nende pragunemist või purunemist.

■ Eemaldage keetmise ajal pinnale kerkiv vaht, et pikendada hoidiste säilivust. Just vahtu keeb kokku aineid, mis soodustavad käärimist.

■ Paksema moosi saamiseks kasutage moosisuhkrut.

■ Täitke purgid ja pudelid korralikult, et ei jääks tühja õhuruumi (õhk soodustab bakterite paljunemist). Suletud kuumad purgid ja pudelid jahutage kiiresti.

■ Kurkide marineerimisel peaks marinaadi olema vähemalt 1/3 kurkide kogusest. Kurgid säilivad paremi-

ni, kui neid enne hoidistamist hoida mõni tund kerges soolvees. Krõmpsu ja värsket maitse saate, kui lisate marinaadile küüslauku ja mädarõigast.

Retseptid

Peedi-rabarberi-õunamoos

u 2 liitrit

- 1 kg peeti või 8 dl peedimahla
- 1 kg õunu
- 1 kg rabarberit
- 3 vanillikauna
- 1 tl sidrunhapet või kahe sidruni mahl
- 1 kg moosisuhkrut

Peedid koorige ja suruge läbi mahlapressi mahlaks. Õunad ja rabarberid koorige ja lõigake väiksemateks kuubikuteks. Pange kõik moosi komponendid potti ja keetke tasasel tulel umbes 20 minutit, koorides pinnale tekkinud moosivahu hoolikalt.

Tõstke moos puhastesse kuumadesse purkidesse ja sulgege kohe õhukindlalt.

Värskelt marineeritud kurgid küüslaugu ja sinepiseemnetega

- 1 kg väikseid kurke
- 1 l vett