

H. LÜÜS - L. SOOSAAR

# KÖÖGIVILJADE SÄILITAMINE

TALLINN 1942

---

---

PÖLLUMAJAND. KIRJASTUSÜHISTU „AGRONOOM“ KIRJASTUS

A-61630

H. LÜÜS - L. SOOSAAR

# KÖÖGIVILJADE SÄILITAMINE

TALLINN 1942

---

---

PÖLLUMAJAND. KIRJASTUSÜHISTU „AGRONOOM“ KIRJASTUS

Käesoleva brošüüri on koostanud Majandus- ja Rahandusdirektooriumi Põllumajanduse Peavalitsuse Kodumajandusameti eriteadlased — Hele Lüüs värskelt hoidmise ja kuivatamise ning Leida Soosaar hapendamise, vesihoidiste ja soolamise osas.

Käsikirja on läbi lugenud Hilda Ottenson, K. Hinno ja J. Vellenurm.

KÕIGI LÄBI  
SÄILITAMINE

2

Tartu Ülikooli  
Raamatukogu

219502

15897874

## SAATEKS.

Köögiviljad omavad väga suure tähtsuse meie igapäevase toidusedeli rikastajaina. Iga perenaine, nii linnas kui maal, peaks kasutama köögivilja oma leibkonna toitlustamisel ühtlaselt kogu aasta läbi, et rahuldada keha toidutarvet ning hoida keha tervena ja töövõimelisena. Seega tuleks igal perenaisel, kui see vähegi võimalik, varuda köögivilju ka talveks ja varakevadeks. Sealjuures on tähtis, et kõik see, mis meie kasvatame ja muretseme, tõesti ka väärtuslikuna alal hoiduks.

Praegu huvitavad meid eriti need alalhoiuviisid, mis ei nõua ei erilisi lisaaineid ega sulgureid ja nõusid.

Käesoleva vihuga tahab Kodumajandusamet perenaisetele olla abiks praeguses olukorras kohaste köögiviljade säilitamisviiside tutvustamisega, nagu värskelt hoidmine, kuivatamine, hapendamine, vesihoidised ja soolamine.

Loodame, et käesolev vihuke leiab rohket kasutamist ning aitab kaasa köögiviljade teadlikumale alalhoiule meie kodudes.

K o d u m a j a n d u s a m e t.

## VÄRSKELT SÄILITAMINE.

### Sobivad sordid.

Kõige loomulikum, lihtsam ja odavam viis köögiviljade varumisel talviseks tarvitamiseks on nende värskelt säilitamine. Kahjuks pole see viis aga ühesuguste tulemustega rakendatav kõigi köögiviljade suhtes, sest kuni kevadeni on võimalik värskelt säilitada ainult mõningaid nendest — peakapsast, rooskapsast, kaalikat, peeti, porgandit, pastinakki, mustjuurt, sellerit, peterselli, kõrvitsat ja vene sibulat, kuna osa aedvilju, näiteks tomatit, magussibulat ja lillkapsast on võimalik värskelt alal hoida lühemat aega. Võrdlemisi suure osa aedviljade, nagu kurgi, nuikapsa, spinati, mangoldi, herne ning aedoa säilitamine värskelt pole üldse mõeldav. Ka ühe ja sama aedviljaliigi piirides on erisortide kõlblikkus värskelt säilitamiseks väga kõikum, mida talvevarude muretsemisel kahtlemata arvesse võtta tuleb. Nii näiteks on meil siiani kasutusel olnud kapsa sortidest kõige sobivam värskelt säilitamiseks valgest peakapsast Amager, punakapsast Westfalia, rooskapsast Nunheymi spiraal, porganditest Berlicummer ja Perfektsioon, kaalikatest Krasnoselski ja Bangholm, sibulatest harilik kollane vene sibul, petersellidest Bardovik, selleritest Imperaator.

Edasi on tähele pandud, et väetised avaldavad märgatavat mõju köögiviljade säilivusele. Üldiselt kõik lämmastikväetistega ülerammutatud köögiviljad säilivad talvel halvasti, kuna kaaliväetis soodustab säilivust. Üksikud väetised, nagu virts, inimese väljaheidete segu jne. mõjus-

tavad ebasoodsalt mitte üksi säilivust, vaid ka maitset, kui nende kasutamist vedelväetisena ei lõpetata vähemalt 6 nädalat enne vastava aedvilja koristamist.

### Koristamine.

Väga suurt mõju köögivilja säilivusele avaldab selle koristamine. Kuna üldiselt täiskasvanud, kuid mitte veel ülevalminud aedvili — erandiks on siin tomatid ja lillkapsad, mis säilitamiseks korjatakse alati poolvalminult — pikemat aega hästi alal hoidub, ei tule sügisel liigselt rutata värskelt ületalve hoitavate köögiviljade koristamisega, vaid lasta neid vastavalt liigile ja sordile peenral saavutada täielik koristamisvalmus. Koristamisaaja määrab sügiseste külmade tulek: külmakartlikud aedviljad — kõrvits, tomat — tuleb koristada esmajoones, kuna viimasteks jäävad need, mida külm nii kergesti ei riku, nagu pea- ja rooskapsas, seller, mustjuur jne. Koristamisel ilm olgu võimalikult kuiv, sest niiske ilmaga koristatud köögivilja läheb kergesti mädanema. Kõige parem on aedvilja koristada ennelõunal, kui öise külma ja kaste mõju on kadunud, kuid aedvili ei ole veel päevasest päikesepaistest liigselt soojenenud. Koristatavat saaki tuleb hoida kõigest vigastustest, mis võivad tekkida hooletult töötades, nagu tööriistadega löödud haavad, kukkumisel või pildumisel saadud plekid jne., sest iga vigastus soodustab köögivilja rikkimineku säilitusruumis. Enne säilitamisruumi viimist tuleb aedvili sortida, kuna alalhoidmiseks kõlbab ainult täiesti laitmatu köögivilja. Välja sortida tuleb kõik koristamisel vigasaanud, taimehaigustest või -kahjuritest rikutud, ebanormaalselt väikesed või suured viljad. Juurköögivilju (porgand, peet, kaalikas jne.) ning sibul-köögivilju (sibul, puru, küüslauk jne.) lastakse kuivade ilmade korral päev või paar väljas väikestes hunnikutes taheneda. Muu köögivilja aga — tomatid, kõrvitsad, kapsad jne. — tuleb juba koristamispäeva õhtuks säilitamisruumi viia.

Enne hoiuruumi paigutamist kõrvaldatakse kõigil säilitatavatel köögiviljadel üleliigsed lehed ja juured.

Peakapsal kõrvaldatakse välimised lahtised lehed ja vastavalt kavatsetavale hoiuviisile lõigatakse juurikad kas täiesti ära või kärbitakse ainult narmasjuuri.

Enamikul juurviljadest lõigatakse kõik lehed maha, kuid mitte täiesti nudilt, vaid jättes juurikate külge paari sm pikkused kontsud, muidu läheb juurvili talvel kergesti mädanema. Ainult kaalika juures pole kontsude jätmine lehtede lõikamisel eriti oluline, kuna pole märgata, et nudilt lõigatud kaalikad teistest tunduvalt halvemini alal hoiduksid. Erandi lehtede kõrvaldamise juures moodustavad petersell, seller ja puru. Kahel esimesel murtakse lehed kohe juurika juurest maha, jättes kasvama paar väikest südamelehte. Purul seevastu lüüakse raske noaga lehed mõlemalt poolt katusekujuliselt maha, nii et rohelist lehtede osa umbes 10 sm pikkuselt alles jääb.

Peale lehtede kärbitakse juurviljadel enamasti ka narmasjuuri, välja arvatud peedil, mille juured alati tingimata täiesti terveks tuleb jätta, kuna muidu peedid keetmisel värvi kaotavad.

Säilitatavaid köögivilju ei tohi kunagi pesta, kuna see vähendab nende säilivust.

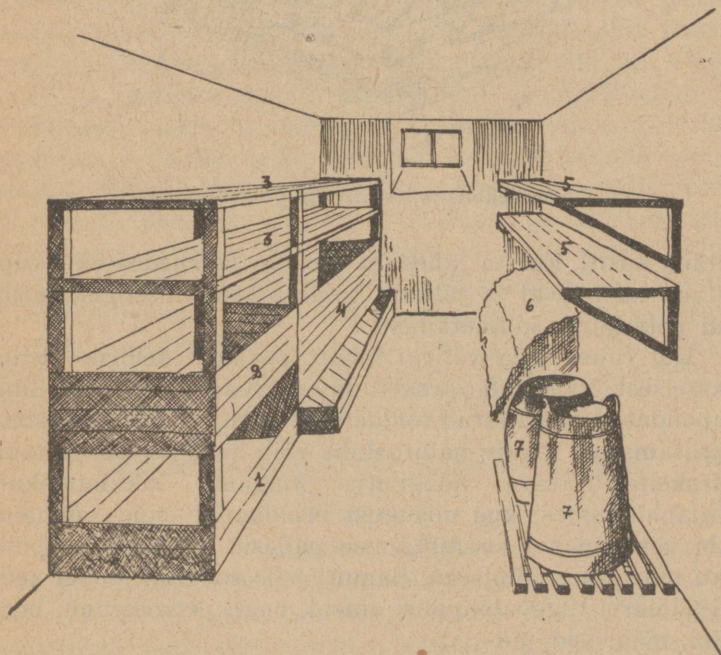
Aedvilja säilitamiseks on mitmesuguseid erivõimalusi: keldris, koopas, kuhjas, kraavis või tühjas lavakastis, lumekuhjas jne.

### Säilitamine keldris.

Keldris võib säilitada kõiki aedvilju peale sibulate ja kõrvitsate, mis nõuavad kas toatemperatuuriga või pisut jahedamat hoiuruumi, mis aga igal juhul peab olema täiesti kuiv.

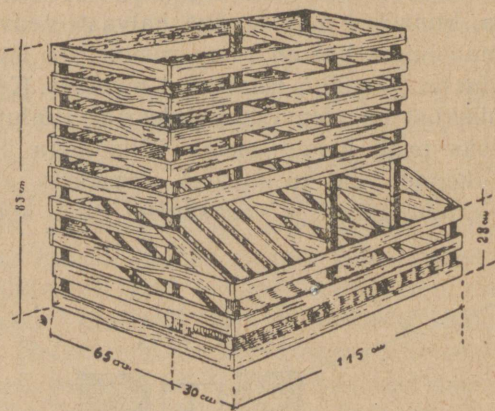
Köögivilja säilitamiseks kasutatav kelder peab olema võimalikult ühtlase temperatuuriga: kevadel ja sügisel jahe, talvel külmakindel. Parajaks keldri temperatuuriks

peetakse  $+4-5^{\circ}\text{C}$ . Suuremaid temperatuuri kõikumisi ei tohi esineda, kuna see mõjub väga halvasti aedvilja säilimisele. Sama oluline kui on temperatuur, on ka õhuniiskus: sobivaim on 80—90% relatiivset niiskust. Keldri temperatuuri niiskust on võimalik reguleerida tuulutamisega. Tuulutamiseks peab kelder olema välisõhuga ühenduses mitte üksi akende, vaid ka ehituse siseseinas asetsevate õhulõõride kaudu. Suvel ja varasügisel tuleb keldrit tuu-



Vaade korralikult sisustatud keldrist.

- 1) Kast-peenar petersellide, sellerite, puru ja lillkapsaste liiva või liiva-turbamulla segusse istutamiseks.
- 2) Kast kaalikate ja peetide hoidmiseks.
- 3) Riiulid peakapsastele ja õuna- ning tomatikastidele.
- 4) Kartulikast.
- 5) Riiulid mitmesugustele väiksematele hoiunõudele.
- 6) Porgandid, mustjuured, pastinakid jne. liiva või liiva-turbamulla seguga kuhilasse laotult.
- 7) Tünnid hapendatud ja soolatud hoidistega.



Otstarbekohane kartuli- ja juurviljakast.

lutada öösiti, kui on jahedam. Ilmade jahenedes võib tuulutada ka päeval ja jätkata tuulutamist hilissügisel seni, kui pole karta külmetamist.

Kui ruum seda vähegi lubab, peaksid keldris olema üksteisest eraldatud värskelt säilitatavad köögiviljad ning hapendatud ja soolatud toiduainete varud, kuna viimastele paratamatult tekkiv hallituskiht võib kergesti põhjustada värskeltsäilitatava köögivilja hulgalist rikkiminekut. Majapidamistes, kus niisugust eraldamist pole võimalik läbi viia, tuleb koossäilitamise pahesid vähendada piinliku puhtuse hoidmisega. Samuti pole soovitatav hoida aedviljakeldris tugevalõhnalisi aineid, nagu petrooleumi, bensiini, määreid jne.

Harilikult jäetakse täiesti kahesilma-vahele keldri sisustuse küsimus. Ometi saab just otstarbekohase sisustuse abil ka ruumilt väikesesse keldrisse paigutada mitmesuguseid köögivilju üsna suurtes kogustes, mis muidu oleks võimatu. Sisustusesemetena tulevad arvesse riiulid, mis aitavad ära kasutada seinapinda, ja lattidest köögiviljakastid või salved.

## Keldri korraldamine.

Enne köögivilja keldrisse paigutamist tuleb kelder korda seada. Juba kevadel, pärast talviste tagavarade lõppemist, peab keldrist välja kandma kogu köögivilja pakkimiseks kasutatud materjal, nagu liiv ja turbapuru. Sama pakkematerjali pole soovitav kasutada kauem kui 2—3 aastat, kuna muidu esineb säilitamisel rohkesti mädanema- ja hallitamaminekut. Porgandi, kui eriti tundeliku köögivilja juures pole kunagi soovitav sama pakkematerjali kasutada üle ühe aasta. Neil aastatel, kui pakkematerjali ei uuendata, tuleb vana pakkematerjal väljas tuule ja päikese mõjul mädanemis- ja hallitusidudest puhastada, enne kui ta uuesti keldrisse viiakse. Keldri sisustus — riiulid, lattkastid jne. — tuleb kuuma soodavõi tuhalehelise veega tugevasti üle küürida ja väljas tuule ja päikese käes kuivatada. Keldri seinad ja lagi lubjatagu igal aastal uuesti üle, kusjuures desinfitseeriva toime tõstmiseks võib iga 10 l lubjavee kohta lisada  $\frac{1}{2}$  l 40%-list formaliinilahust. Pärast lupjamist peab keldrit vähemalt 2 nädala kestel korralikult tuulutama. Iga 2—3 aasta järele tuleb ette võtta põhjalikum keldri desinfektsioon kas väävlisuitsu või formaliiniauru abil.

### Üksikute aedviljaliikide alalhoiust keldris.

#### K a p s a d.

P e a k a p s a d hoiduvad talvel kõige paremini, kui nad juurikaidpidi istutada keldri põrandale parasniiskest liivast või liiva-turbapuru segust tehtud umbes 30—35 sm kõrgusesse peenrasse, nõnda et kapsapead omavahel kokku ei puutu. Kuna niisugune säilitamisviis palju ruumi võtab, ei saa seda väiksemates keldrites kasutada. Niisugusel juhul riputatakse juuretüükaidpidi paarikaupa kokkuseotud kapsapead keldri lae alla ülesseatud puulatile või hoitakse neid 1—2-realise kihina riiulitel. Kui kelder on väga kuiv, nõnda et kapsapead kipuvad kergesti tohletuma, on otstarbekohane mässida iga kapsapea üksikult paberisse.

Kuna lillkapsast täiskasvanult on peaaegu võimatu pikemat aega alal hoida, valitakse talviseks säilitamiseks noored taimed, mis alles pead looma hakkavad, murtakse suuremad lehed ära ja istutatakse nad siis koos juurtega keldri põrandale peenrasse, nii et üks taim teist ei puudutaks. Kuivas keldris tuleb lillkapsaid tarviduse järgi aeg-ajalt kasta, niiskes aga pidevalt tuulutada, kuna just lillkapsad on eriti tundelikud hallituse ja mädanemise suhtes.

Rooskapsaid hoitakse juurtega keldri põrandale peenrasse istutatult.

### Porgandid, pastinak ja mustjuur.

Porgandeid, pastinakke ja mustjuuri säilitatakse parasniiskesse, puhtasse liiva või turbapuru-liiva segusse pakitult. Kõige ruumisäästvam on laduda nimetatud juurvili keldri põrandale, kas kuhugi nurka või seinä ääre pealt kitsamaks mineva kuhjana, kusjuures iga kihi vahele tuleb panna niipalju pakkematerjali, et üks juurikas teist ei puudutaks. Pakkematerjali kihid tuleb võtta halva hoiuruumi korral paksemad kui tavaliselt. Pakkida võib muidugi ka kastidesse või salvedesse, kuid kuhilast on köögivilja kättesaamine kergem.

### Kaalikad ja peedid.

Kaalikaid ja peete hoitakse ilma pakkematerjalita lahtiselt salvedes, kuid mitte kõrgema kihina kui 1 m, kuna muidu alumised kihid raskuse mõjul saavad viga. Väiksemas keldris on neid väga otstarbekohane hoida lattkastides, mida võib üksteise peale laduda kuni keldri laeni. Kui hoiuruum on väga kuiv, nii et kaalikad-peedid kipuvad tohletuma, on otstarbekohane neid — nagu porgandeidki liiva või liiva-turbamulla seguga pakkida.

### Supijuured.

Supijuuri — peterselle, sellereid, puru — säilitatakse kas kasti liiva sisse või keldri põrandale peenrasse istuta-

tult, kusjuures kahe esimese terveksjätud südamelehti saab järjest supiroheliseks noppida.

### Tomatid.

Tomateid on võimalik võrdlemisi kaua alal hoida, kui terved poolvalminud viljad ühekaupa paberisse mässida ja kihtamisi turbapuruga kastidesse laduda.

### Järelkontroll.

Väga oluline on talve jooksul värskeltsäilitatava aedvilja pidev kontrollimine keldris, kuna ainult selle kaudu on võimalik ära hoida hallituse ja mädaniku levikut hoiuruumis. Niipea, kui märgatakse esimesi riknemise tunnuseid mõnede aedviljade juures, tuleb need kohe keldrist kõrvaldada ja esijoones ära kasutada. Kui kevadtalvel vigadega aedvilja koguneb rohkem kui korraga ära tarvitada jõutakse, võib ülejäägid kuivatada. Kuivatada lasevad end petersellid, sellerid, porgandid, puru ja sibulad.

Erilist tähelepanu nõuab tagavarade kaitsemine külmaohu eest. Vajaduse korral tuleb selleks keldri aknad katta luukide, õlgmattide, põhu või laastudega täidetud kottidega jne. Väga suurte külmade puhul tuleb peale selle aedvili salvedes ja kastides katta veel õlgmattide, riiete, paberi või mõne muu kattematerjaliga. Ka võib tuua keldrisse kuumaksaetud kive või kütta teda väikese süteahjuga.

Kevadel, kui juurvili kipub keldris kasvama minema, kaetagu aknad kas luukide, tumeda riide või paberiga.

On hoiuruum liiga niiske, tuleb seda pidevalt kuiva ilmaga tuulutada, kui väljas on jahedam kui hoiuruumis, ja hädaabinõuna asetada keldrisse kustutamata lupja (ettevaatust, tuleoht!). Osaliselt aitab asja parandada ka see, kui aedvilja pakkimiseks kuivemat materjali tarvitada kui tavaliselt. Sooja ja kuiva hoiuruumi seevastu peab tuulutama eriti niisketel ilmadel. Peale selle kaetakse niisugusel korral kogu keldri põrand liivaga, mida aegajalt niisutatakse.

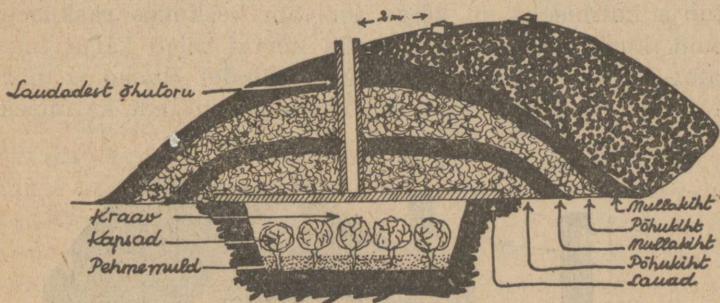
## Säilitamine koobastes.

Keldri puudumisel on võimalik köögivilja ületalve hoida ka koobastes. Tavaliselt säilitatakse koobastes küll ainult kartuleid, kuid kasutada võib neid ka mitmesuguse juurvilja ning kapsaste hoidmiseks. Koobaste puuduseks on see, et neid on raske õhutada ja puhastada. Samuti võib sageli niihästi põhja- kui ka pinnavesi köögivilja rikkuda.

## Säilitamine muldkraavis.

Peakapsaid ning kaalikaid säilitatakse sageli muldkraavides, mis kaevatakse kuivale kõrgemale kohale. Peakapsaste jaoks kaevatakse kraav nii sügav, et kapsapead ridamisi juurikatega mulda istutatult jäävad kraavi servadest umbes 15 sm võrra allapoole. Laiuselt peaks kraavi mahtuma 5 kapsapead kõrvuti, nii et nad omavahel kokku ei puutu, kuna kraavi pikkus oleneb säilitatava materjali hulgest. Väga häa on, kui kraavi seinad vooderdatakse põhukihiga ja üksikute kapsapeade vahele asetatakse pikki õlgi. Täisistutatud kraav kaetakse pealt laudadega, kusjuures üksikute laudade vahele tuleb jätta väikesed praod. Kui kraavis on temperatuur langenud  $+1-3^{\circ}\text{C}$ , pannakse laudadele 20—30 sm paksune põhukate, mis kaetakse veel 10 sm paksuse mullakorruga. Enne mullakihi panekut tuleb kohale seada õhutorud, mis jäävad kandma esimesele põhukihile. Õhutorudeks kasutatakse laudadest nelinurkselt kokkulöödud torusid, mis täidetakse seest pikade õlgedega, et takistada järsu temperatuuri languse puhul külma õhu kraavi tungimist. Suurema külma tulekul tuleb õhutorud kinni toppida, kuna nad sulailmaga uuesti avatakse, reguleerides sellega temperatuuri kraavis, et see pidevalt seisaks umbes  $+3-5^{\circ}\text{C}$  ümber. Kraavi iga 1,5—2 m jooksvale pikkusele tuleb arvestada 1 õhutoru. Suuremate külmade tulekul lisatagu uus põhu- ja sõnniku kiht, viimane 15 sm paksuses. Selline kate pakub kaitset

lühemat aega kestvale kuni  $-20^{\circ}\text{C}$  külmale. Pikemaajalise või suurema külma korral tuleb lisada veel põhu- ja sõnnikukihte, kusjuures iga kihi paksus võib tõusta 25 sm-ni. Lumerohkel talvel võib kasutada viimaseks kattekihiks ka lund.



Kapsad muldkraavis.

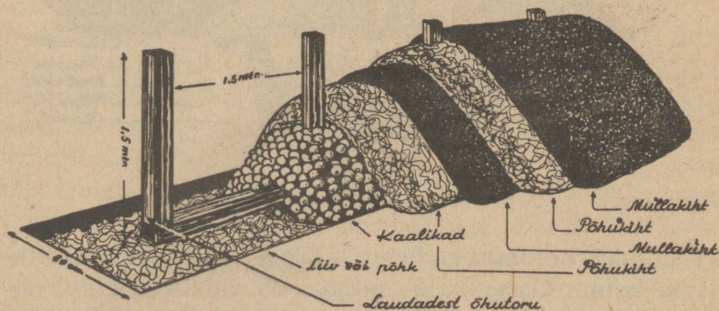
Kaalikate hoidmiseks kaevatakse 80—100 sm sügavune ja 1 m laiune kraav, mille pikkus on vabalt võetav, olenedes säilitatavate juurikate hulgast. Enne kraavi täitmist kaalikatega, täidetakse selle põhi peenestatud turbamulla või liivaga 10 sm paksuselt. Kraavi katmine ja õhutamine toimub täpselt nagu on eespool kirjeldatud.

### Säilitamine lavakastides.

Nagu muldkraavides, võib aedvilja säilitada ka tühjades lavakastides. Peamiselt hoitakse seal peakapsaid, aga ka sellereid ja lillkapsaid. Nimetatud köögiviljad istutatakse lava põhja asetatud liivakihti. Lavad kaetakse pealt akende ja õlgmattidega, millele hiljem veel lehti või õlgi peale asetatakse. Kuna niisugune kate on siiski võrdlemisi õhuke, saab lavades aedvilja hoida ainult sügistalvel, kuid teatavaks paremuseks selle hoiuviisi juures on kerge kättesaamine.

## Säilitamine kuhjades.

Kõrgema põhjavee seisukorral hoitakse köögivilja ületalve kuhjades. Nii säilitatakse peamiselt juurköögivilja — kaalikaid, porgandeid, peete jne. — aga on võimalik hoida ka peakapsaid. Kuhja asukoht valitakse kõrge ja kuiv. Kuhja katmiseks on kõige sobivam keskmise raskusega muld, kuna kerge liivase mulla korral tuleb katta tugevama kihiga, et kuhi saaks külmakindel. Raske ja märg muld aga peab enne hästi läbi kuivama, kui teda katmiseks



Juurvili muldkuhilas.

kasutada. Kuhjad tehakse tasasele maale, kusjuures nende aluspõhi kaetakse umbes 10 sm paksuse liiva, turbamulla või põhukihiga, millele asetatakse piki kuhja lattedest kokkulöödud tuulutustoru, mis iga 1,5—2 m tagant on ühendatud kuhjast väljaulatuva püsttuulutustoruga. Kuhjad tehakse üldiselt palju väiksemad kui kartulikuhjad, kuna juurvili kergemini kuumaks läheb. Kuhja mõõdud võiksid olla järgmised: laius 80—100 sm, kõrgus 60 sm ja pikkus 10 m. Esimese kattedkihina tuleb juurviljale panna 20—30 sm paksuselt põhku, sellele järgneb 15—25 sm paksune mullakiht. Edasi toimub kuhja katmine põhu-sõnnikukihtidega, nagu on kirjeldatud köögivilja säilitamise juures muldkraavis. Kuna kuhilas säilitamisel on

külma mõju tugevam kui muldkraavis, peab siin mullakihid võtma üldiselt paksemad, nimelt kuni 25 sm.

### Säilitamine lumekuhjas.

Lõppeks võiks lühidalt puudutada veel üht köögivilja hoidmise moodust, mida kasutatakse eriti peakapsaste juures, nimelt nende säilitamist lumes. Selleks laotakse novembris-detsembris, kui lumi juba maas on, sula ilmaga kõvad, ilusad kapsapead lumele üksteise kõrvale maha, peale aetakse kiht lund, siis uuesti kapsapäid jne. Lõpuks kaetakse kapsakuhi veel umbes  $\frac{1}{2}$  m paksuse lumekihiga, millele paksult õlgi, puulehti või saepuru aetakse, et külm kapsastele ligi ei pääseks. Hiljem talve jooksul tuleb kõvema külma puhul kuhjale veel lund peale ajada. Märtsis-aprillis võib kapsakuhja lahti teha, kuid lumes võivad nad hoiduda isegi maikuuni.

### KUIVATAMINE.

Kuivatamine on üks vanemaid toiduainete alalhoiuviise, mida tuntakse. Muidugi pole seejuures kuivatamismenetlus jäänud samaks, vaid on ajaga sammu pidanud, nõnda et praegu on võimalik väga suurt osa aedviljadest sel teel säilitada, kusjuures õige talitlusviisi puhul ei kannata ei nende toiteväärtus ega maitse. Seejuures on kuivatamine üks odavamaid säilitamisviise, kuna ta ei nõua mingisugust kulukat sisseseadet, kalleid hoiunõusid ega konserveerivaid lisaaineid. Liiatigi on võimalik kuivatatud aedvilja aastate kaupa alal hoida, ilma et ta midagi oma väärtusest kaotaks, kusjuures nõuded hoiuruumide suhtes on minimaalsed. Hoiuruumiks sobib iga kuiv ja õhukas ruum. Ruumi temperatuur pole oluline, kuna kuivatatud varud seisavad ühesuguselt hästi külmas kui ka soojas. Küll aga on oluline korraldada varude kaitset hiirte ja rottide vastu.

Kuivatada võib mitmesugust aedvilja: lehtaedviljadest spinatit, pea- ja punakapsast ning mitmesuguseid maitse-

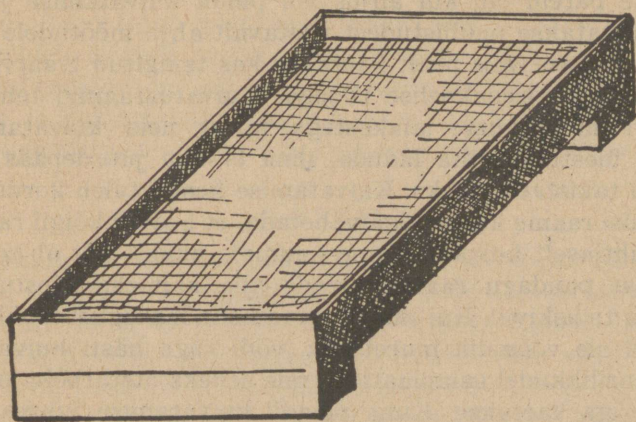
rohtusid nagu tilli, peterselli- ja sellerilehti, vorstirohtu jne., juurkõõgiljadest peterselli, sellerit, puru, sibulat, sigurit ja porgandit, kuna vili-aedviljadest kuivatatakse hernest, uba, tomatit ja kõrvitsat.

### **Kõõgilja ettevalmistamine kuivatamiseks.**

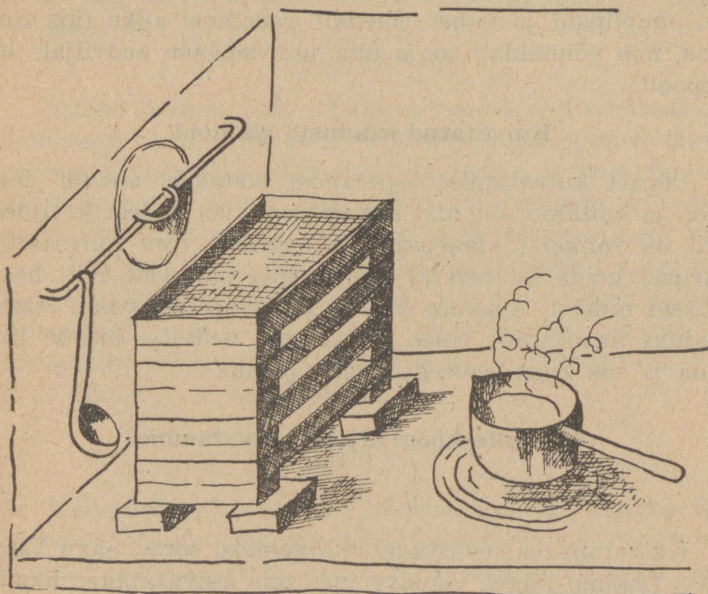
Kuivatamiseks võetagu võimalikult värske ja noor aedvili, sest täiesti täiskasvanud ja vana aedvili võib anda kuivatamisel puised ja raskesti pehmekskeevad saadused. Enne kuivatamist tuleb aedvili korralikult pesta, nõrutada ja vastavalt liigile koorida või kaapida ja tükeldada. Tükeldamine peab toimuma erilise hoolega, et kõik aedviljalõigud saaksid võimalikult ühesuurused ja -paksused. Muidu on kuivatamine tülikas ja ebahütlane: samal ajal, kui paksud lõigud on alles seest niisked, kuivavad õhukesed juba ülemääraselt kõvaks. Osa aedvilju, nagu supijuured, sibulad, sigurid, kõrvitsad, tomatid ja maitserohud ei vaja peale selle enam mingisugust ettevalmistust enne kuivamapanekut, kuna teist osa — herneid, ube, kapsaid, porgandeid ja spinatit peab kindlasti enne nõrgas soolvees kupatama, et saada värvilt, maitset ja pehmekskeemiselt laitmatut materjali.

### **Kuivatamise tehnika.**

Ainult võrdlemisi väheseid aedvilju — peamiselt mitmesuguseid maitserohtusid — on võimalik kuivatada õhu-soojuse ja tuule käes. Kaugelt suurem osa nendest nõuab kuivatamist ahjusoojuses, kusjuures eriti kupatatud aedvilja puhul peab algul olema temperatuur kõrgem (umbes  $+60-70^{\circ}\text{C}$ ), langedes kuivatamise lõpupoole madalamale (umbes  $+40-50^{\circ}\text{C}$ ). Kui soovitakse suuremaid aedviljakoguseid ühekorruga kuivatada, on otstarbekohane teha seda viljakuivatises, kuna väiksemaid hulki kuivatatakse kas leivaahjus pärast leibade väljavõtmist, praeahjus, pliidi pinnal või pliidi kohal kuuma õhu käes toiduvalmistamise kõrval. Ahjuuks tuleb seejuures kogu kuivatamise ajaks paokile jätta, et niisked aurud välja pääseksid.



Otstarbekohane kuivatusraam.



Kuivatusraamid riitalaotult pliidil.

Kõige parem on, kui ahjus või pliidil kuivatamise jaoks valmistatakse puuliistudest vastavalt ahju mõõtudele kuivatusraamid, mis pealt kaetakse kas tsingitud traatvõrgu või mõne hõredakoelise riidega. Kuivatusraamid tehtagu paari sm kõrguste jalakestega, nii et neid kuivatamisel saab ülestikku riita laduda, ilma et õhu juurdepääs seetõttu takistatud oleks. Kuivatamise kestel tuleb korduvalt alumisi raame ülemistega vahetada, et aedvili kõigil raamidel ühtlaselt kuivaks. Enne kuumale pliidile või ahju asetamist pandagu raami jalgade alla kaitseks söestumise vastu telliskivid. Kui kuivatusraame mõnesugustel põhjustel ei ole võimalik muretseda, võib väga hästi kuivatada ka harilikkudel saiaplaatidel, mis selleks otstarbeks puhta paberiga kaetakse. Kuna plaatil kuivatamise juures õhk pääseb aedviljale ainult ülaltpoolt ligi, on kuivamisaeg palju pikem kui raamidil kuivatades. Asja saab tunduvalt parandada, kui plaatidele paberi alla panna kas pikki õlgi või puupilpaid ja paber tihedalt peenikesi auke täis torcida, mis võimaldab sooja õhu juurdepääsu aedviljale ka altpoolt.

### **Kuivatatud saaduste alalhoid.**

Pärast kuivatamise lõpetamist lastakse aedvili jahutada ja hoitakse siis alal kas paberist või riidest kottides. Kui on rohkesti klaaspurke käepärast, võib kuivatatud varusid hoida ka nendes, kuna need pakuvad eriti head kaitset niihästi niiskuse kui ka hiirte-rottide vastu. Enne toiduks kasutamist tuleb kuivatatud aedvilja üle öö leotada ja siis koos leoveega keema panna.

### **Üksikute köögiviljade kuivatamine.**

#### **S p i n a t.**

Kuivatamiseks eelistada suurelehelisi sorte, nagu Viroflay, Eskimo hiigel, Gaudry jne., mis kuivatatakse üksiklehtedena, kusjuures jämedamad varreotsad eemaldatakse.

Pärast põhjalikku pesemist hoida sõelaga keeva veeauru kohal, kuni lehed närtsima löövad, siis õhukese kihina raamidele laotada ja kuivatada. Kuivana võib spinatilehed pulbriks hõõruda, mis on eriti sobiv püreede valmistamiseks, ja hoida suletud klaaspurgis või pudelis. Samal viisil kui spinatit saab kuivatada ka hapuoblikat ja nõgest.

### K a p s a s.

Kuivatada võib niihästi valget kui ka punast peakapsast, kusjuures kuivatamiseks hea eduga saab kasutada lõhkikasvanud või mitte-küllalt kõvu päid. Kapsad hõõveldatakse tavalisel viisil peeneks, katsudes seda võimalikult ühtlaselt teha. Enne kuivamapanekut tuleb kapsast kindlasti lühikest aega (3—6 min.) aurutada või nõrgas soolvees kupatada. Punakapsale lisatakse seejuures kupatamisvette pisut äädikat, et kapsa värv ilusam jääks. Edasi laotatakse õhukese kihina kuivatusraamidele ja kuivatatakse.

### H e r n e s.

Kuivatamiseks sobivad ainult noored, mitte täiesti täiskasvanud herned. Pärast kaunist poetamist tuleb jämeda sõela abil peened terad suurtest eraldada, et neid eriraamidelt kuivatada, kuna nad muidu ebahõltselt kuivavad. Enne kuivatamist lisatakse iga 1 l hernelle 1 spl. soola ja 1 tl. suhkrut ning hoitakse nad keedunõuga tasasel tulel, kuni sool ja suhkur on sulanud ja herned tumeroheliseks muutunud. Suhkru ja soolaga kuumutamise asemel võib herneid ka mõned minutid nõrgas soolvees kupatada. Õhukese kihina raamidelt kuivatada.

### A e d o a d.

Kuivatada võib niihästi rohelist kui ka vahaube, kuid viimaseid peab väga hoolikalt käsitsema, et nende värv inetult pruuniks ei muutuks. Eelistada tuleb ilma kiududeta sorte, nagu Saxa, Mulstopper, Suhkrumurd jne.

Oakaunad pestakse ja puhastatakse otstest ning kiududest, vahaoad lõigatakse 2—4 tükiks, kuna rohelisi ube sageli lõikubadena kuivatatakse. Enne kuivamaasetamist kupatatakse neid nõrgas soolvees vähemalt 5 min. kestel või kuumutatakse koos soola ja suhkruga nagu herneidki.

### Supijuured.

Supijuuri — sellerit, peterselli ja puru — pole mõtet enne kuivatada kui kevadtalvel, mil nad enam värskelt hästi ei taha alal hoiduda. Supijuured pestakse, kaabitakse ja lõigatakse võimalikult ühepaksusteks ribadeks või ratasteks. Kuna kupatamine nende juures pole vajalik, asetatakse nad kohe raamidele kuivama.

### Porgand.

Samuti kui supijuuri ei kuivatata ka porgandit enne kevadtalve, kuid porgandi juures on pärast pesemist, kaapimist ning tükeldamist vajalik nõrgas soolvees kupatamine, et värv jääks ilusam.

### Sibul.

Sibulaid kuivatatakse ainult sel juhul, kui nad kas kevadepoole enam hästi ei säili või on talvel läbikülmanud, mistõttu nad kergesti riknevad. Sibulad kooritakse ja lõigatakse paraja paksusega ratasteks, mis ilma kupatamata kuivama asetatakse. Külmanud sibulaid ei tohi vahepeal üles sulada lasta, kuna nad siis lähevad nõnda pehmeks, et neid on raske korralikult lõigata.

### Tomat.

Kuivatatakse küpsi tomateid, mis suuruse järgi kas pooleks või neljaks lõigatakse, kusjuures vesine seemnete osa eemaldatakse. Tomatid asetatakse lõikepinnaga ülespoole raamidele ja kuivatatakse.

## Kõrvits.

Kuivatatud kõrvits on jaapanlaste juures armastatud rahvustoiduks. Kõrvits kooritakse, sisemine pehme osa eraldatakse ja ülejäänud kõva liha lõigatakse ühtlasteks umbes sõrmejamedusteks ribadeks, mida ilma kupatamata kuivatatakse.

## Sigur.

Sigurid pestakse sügisel otse pärast koristamist puhtaks, kooritakse ja lõigatakse võimalikult ühtlasteks tükkideks. Tükid asetatakse otsekohe kuivama, et värv jääks ilus.

## Maitserohud.

Maitserohtudest kannatavad hästi kuivatamist pipar-rohi, basiilikum, aedliivatee, majoraan, peterselli- ja sellerilehed ning sidrunmeliss, kuna till kuivatatult kaunis palju oma maitsest kaotab. Kurgirohtu ja estragoni aga pole üldse mõtet kuivatada, sest et nad sel kujul täiesti väärtusetud on. Kuivatamiseks korjatakse aedliivateed ja majoraani otse enne õitsemahakkamist õiepungades koos lehtede ja vartega. Sidrunmelissil, petersellil, selleril ja tillil nopitakse noori värsked lehti. Maitserohtusid kuivatatakse õhurikkas kohas — näiteks mõnes tuulutatavas kuuris või pööningul — päikese eest varjatult kas kimpuköidetult ja nõõrileriputatult või õhukese kihina kuivatusraamil. Päikesepaiste rikub maitserohtude värvi ja selle kuumuses lenduvad kergesti eeterlikud õlid, mis maitserohtudele nende vürtsikuse just annavadki. Pärast kuivatamist võib maitserohud pulbriks hõõruda ja klaaspudelites kindla korgi all pimedas alal hoida.

## H A P E N D A M I N E.

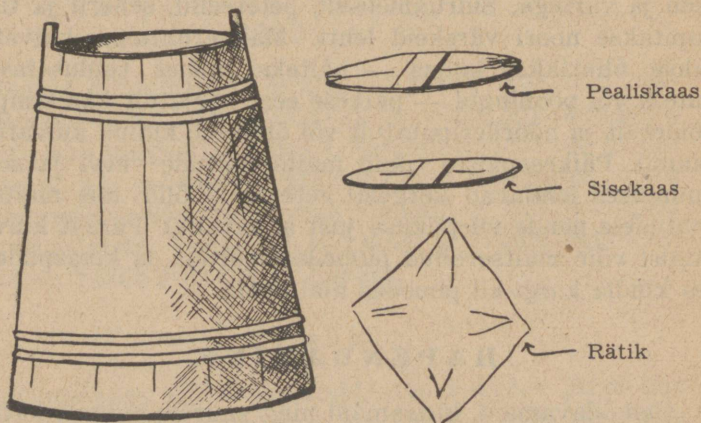
Üks odavamaid, lihtsamaid ning suurele hulgale kättesaadavamaid aiasaaduste säilitamisviise on hapendamine. Et hapendamisel saada väärtuslikke hoidiseid, nõuab see

suurt hoolt ja puhtust nii valmistamisel kui ka alalhoiu juures, et takistada roiskbakterite tegevust. Hapendamisel muutub aedviljas leiduv suhkur vastavate bakterite mõjul piimhappeks, mis takistab teiste bakterite tegevust ja muudab aedsaadused kauemat aega püsivateks ning annab neile meeldiva maitse.

Hapendamist kasutame peamiselt kurkide ja kapsaste alalhoiuks. Hapendatud aedviljad on tervislikud, sest hoidised sisaldavad C-vitamiini ja hapendamisel säilivad aedviljades leiduvad toitained. Eriti rikkalikult sisaldavad C-vitamiini mustasõstra lehtedega hapendatud kurgid. Hea on kasutada kurke ja kapsaid toorelt salatina kui ka iseseisva toiduna.

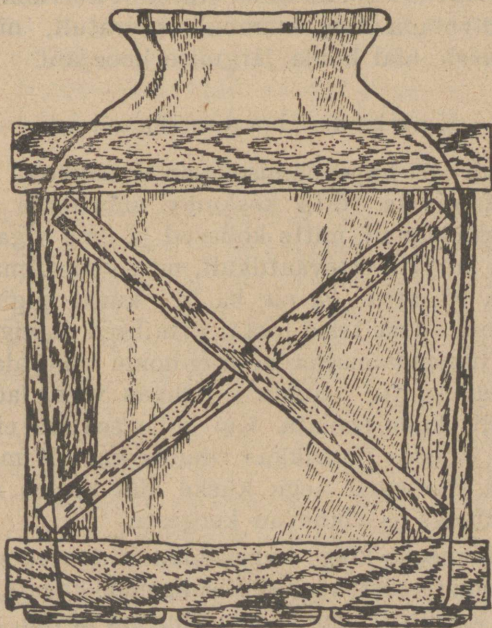
### Alalhoiunõud.

Suur tähtsus heade ja väärtuslike kude ning säilivate hoidiste saavutamiseks on nõudel. Parimad nõud hapendamiseks on lehtpuust nõud (tamm, kask), kuna okaspuunõud sageli annavad vaigu maitset. Hapendamiseks tarvi-



Otstarbekohane hapendamisnõu.

tatavat nõu kasutada ainult vastava aiasaaduse hapendamiseks. Kujult sobiv kapsahapendamise nõu on pealt pisut kitsam ja alt laiem, et õhuga kokkupuute pind oleks väiksem, ja kahe kaanega. Üks kaas olgu nõu ümbermõõdust pisut väiksem; seda kasutada hoidise peale panemiseks vajutise alla ja teine suurem, mis katab nõu avause. Nõu suurus vastaku perekonna suurusele. Hapendamiseks võib kasutada ka klaas- või vaabatud nõusid.



Klaasist kurginõu puust kastkorvis.

### Nõude puhastamine.

Nõud tulevad enne tarvitamist hoolega puhastada, neid küürides, hautades, loputades ja õhu käes kuivatades. Ka

vaadata, et nõu on terve ja veekindel. Kui nõu omab kõrvallõhna, kasutada hautamiseks kadakaoksi ja keeva vett. Kadakaoksad panna nõusse, valada peale keev vesi, katta nõu kaanega ja lasta teise päevani seista. Teisel päeval vesi välja valada, nõu puhtaks pesta, loputada ja kuivatada. Hautamist korrata, kuni kõrvallõhn on kadunud. Hea on nõu enne tarvitamist üle loputada lubjapiimaga (1 pang vett 1 l lupja), millel on desinfitseeriv mõju, puhtaks pesta, loputada ja kuivatada.

Tühjakssaanud hoidisenõud otsekohe korralikult puhastada ja kuivatada ning kummuli keeratult, nii et õhk juurde pääseb, alal hoida järgmise hooajani.

### Kurkide hapendamine.

Kohasem sort hapendamiseks on Vjasnikov.

Hapendamiseks võtta keskmise suurusega rohelised, küllalt täiskasvanud, mitte kollased ja ilma vigadeta kurgid. Kurke korjata ettevaatlikult, neid vigastamata, varre küljest ära lõigates. Ei ole ka hea kurki pigistada või visates ühest nõust teise tõsta. Plekilised ja vigased kurgid ei sobi hapendamiseks, need ei hoidu hästi alal. Kurgid pesta kiirelt (mitte leotada!) külmas vees, laduda nõrguma ja siis kohe soolata. Kui kohe soolata ei saa, siis hoida alal jahedas õhurikkas ruumis kaetult märja riide või rohuga. Kauemat aega kurke alal hoides muutuvad kurgid pehmeks ja riknevad kergesti.

Hapendamiseks kõige kohasemad on terved haigusteta musta- ja punasesõstra lehed. Lisaks neile kasutatakse veel tamme- ja kirsilehti, mis hoiavad kurgid kõvad. Neid lehti ei või aga palju tarvitada, sest siis muutuvad kurgid tumedaks.

Maitseainetest kasutatakse kurkide hapendamiseks peamiselt tilli, vähem piparjuurt ja küüslauku (100 kurgi kohta 1 keskmine küüslauk).

Soolveeks kurkidele kasutada puhast puurkaevu- või allikavett, võttes 1 l vee kohta 30—50 g soola ja soovikor-

ral 2 spl. 30%-list äädikat. Et kurgid kiiremini hapneksid, valada kurkidele peale keev soolalahus. Kauemaaajalise alahoiu juures on parem, kui kasutada keedetud ja jahutatud soolvett.

Kurgid laduda korralikult lehtedega kordamisi nõusse, nii et kurgid üksteisega ja nõuga kokku ei puutu. Iga korra vahele panna maitseks tilli, mädarõigast ja soovikorral küüslauku. Kõige peale panna katteks paksem kord lehti, ülevalada soolalahusega, lehtedele panna nõu suurusele vastav riie, riidele kaas ning kaanele kerge vajutis — raudkivi, nii et kurgid on soolalahusega kaetud. Pealt katta nõu eraldi kaane või riidega ja asetada vastavasse hoiuruumi. Hoiuruumis ei tohi kurgid külmuda, sest pärast ülessulamist ei hoidu kurgid kuigi kaua alal.

#### Hoiuruumis teostatav järelkontroll.

Hoiuruumis kurginõu vajaduse järgi kas kord nädalas või kahe nädala järele pealekogunevast hallituskorrast puhastada ja kui mõned kurgid on pehmeks muutunud, siis need kõrvaldada. Igakordsel nõu puhastamisel pesta puhtaks kaas, kivi ja riie ning puhastada nõu seinad. Riie hooliga läbi pesta ja enne tagasipanemist kasta soola- või äädikalahusesse, mis takistab hallituse tekkimist. Hallitust tekib tunduvalt vähem, kui nõu pealt katta eraldi kaanega. Kui nõu korralikult ei puhastata ja veele kogunev hallitus kurkide võtmisel sisse segatakse, omavad kurgid linaleomaitse ja muutuvad pehmeks. Kurke võtta alati järjest ja katta pärast võtmist korralikult, nii et kurgid ühtlaselt on soolveega kaetud. Nõu tühjakssaamisel puhastada see kohe lehtedest ja pesta puhtaks. Kui seda kohe ei tehta, omab ka nõu linaleomaitse, mida on raske kõrvaldada ja mis annab kurkidele järgmisel hapendamisel halva kõrvalmaitse.

#### Kapsaste hapendamine.

Hapendamiseks kohasemad on keskmised kapsasordid, eriti Enkhuizeni kuulsus.

Kapsapead lasta hästi täis kasvada ja korjata enne külma tulekut. Hapendamiseks on head hästi kõvad täiskasvanud kapsapead. Kapsapead puhastada mullastest ja ussitanud lehtedest, lõigata pooleks, kõrvaldada juurikas, riivida, raiuda või lõigata peeneks. Kapsaste peenendamiseks kohasem vahend on kapsamasin või -riiv, millega tunduvalt kiirendame oma tööd. Kapsaste hapendamisel võtta keskmiselt 100—150 kg kapsaste kohta 1—1,5 kg soola, ½—1 kl. köömneid ja jõhvikaid, õunu või kukerpuu marju.

Nõu, milles kapsaid hapendame, olgu korralikult puhas-tatud. Enne kapsaste nõusse panemist raputada nõu põhi, eriti uurded, üle rukkijahuga, mis teeb nõu veekindlaks. Ka võib uurdeid katta leivataignaga, millel on ühtlasi hapendamist kiirendav mõju.

Nõu põhja panna kord ilusaid puhtaid aurutatud kapsa-lehti ja nendele peenendatud kapsaid koos soola, köömnete ja jõhvikatega. Jõhvikate asemel võib kasutada õunu või kukerpuu marju, mis kiirendavad hapnemisprotsessi ja annavad kapsastele hea maitse. Et kapsastega hästi tihe-dalt nõu täita, suruda kapsad osakaupa suure puust kapsa-nuiaga kõvasti kokku, kuni kapsastest vesi välja tuleb. Nii korrata, kuni nõu parajalt täis, umbes 2 peo laiune osa alla-poole äärt. Peale panna kord puhtaid aurutatud kapsa-lehti, nendele riie, riidele kaas ja vajutiseks raudkivi (pae-kivi pole sobiv, sest see mureneb happe mõjul). Pealt katta nõu eraldi kaanega või riidega, mis takistab mustuse sat-tumist nõusse. Soovitav on hoida kapsaid algul soojemas ruumis, siis toimub kiirem ja soodsam hapnemisbakterite arenemine. Liiga külmas ruumis hapnevad kapsad aegla-selt ja omavad sageli kibeda kõrvalmaitse. Alal hoida jahe-das õhurikkas ruumis. Külmine hapukapsastele ei ole hea, sest pärast ülessulamist ei hoidu kapsad kuigi kaua alal.

Sageli juhtub, et kapsad jäävad talvel kuivaks; siis valada peale keedetud jahutatud vesi, millele 1 l vee kohta on pandud 1 spl. soola ja 2 spl. äädikat.

## Kontroll hoiuruumis.

Hoiuruumis tuleb kapsatünne pidevalt kontrollida. Pealekogunenud hallitus kõrvaldada, kaas, kivi ja riie puh-taks pesta ning tünni seinad puhastada soola- või äädika-vette kastetud lapiga, mis takistab hallituse tekkimist.

Kapsaid tünnist võtta alati korralikult ühtlase kihina, et pealne pind ka pärast kapsaste võtmist oleks sile. Kui kapsad võetud, panna pealmised kattedlehed korralikult tagasi ja sulgeda korralikult nõu. Korraliku võtmise ja korraliku hoolitsemise juures hoiduvad kapsad söömis-kõlvulikena kuni järgmise suveni.

### Hapendatud terved kapsapead.

On võimalik hapendada ka terveid väiksemaid kapsa-päid, nn. lohukapsaid. Selleks võtta väikesed kapsapead, poolitada või jätta terveks, olenedes kapsapea suurusest, aurutada või keeta poolpehmeks, laduda kordamisi vasta-vasse nõusse, vahele panna soola, jõhvikaid või õunu, ja vajutada kinni puunuiaga. Selliselt täita nõu paraja kõr-guseni, peale panna kord aurutatud kapsalehti, riie, kaas ja vajutis. Alal hoida jahedas õhurikkas ruumis. Järel-kontrolli teostada nagu eespool kirjeldatud.

### Tomatite hapendamine.

10 kg täiskasvanud valkjaid tomateid, 150 g tilli (var-red ja viljad), (10 g türgipipart), 10 g vorstirohtu, 100 g mädarõika lehti, vähe mustasõstra lehti, 7% soolvett (umbes 3 l vett ja 210 g soola).

Hapendamiseks sobivamad on täiskasvanud, juba hele-daks — nõrgalt roosakaks muutuvad tomatid. Väljakas-vamata täiesti rohelised tomatid ei anna head hapendatud saadust, samuti pole kohased täiesti valminud punased tomatid.

Tomatid pestakse, nõrutatakse ja laotakse nimetatud

ainetega kihtamisi klaaspurki või puutünni. Alumine ja pealne kiht olgu paksemalt lehti. Kaas ja raskus pannakse peale ja keedetud jahtunud soolvesi valatakse üle. Nimetatud viisil hapendatud tomateid tarvitatakse nagu hapendatud kurke.

## **ÕHUKINDLAD PUDEL- JA PURK- HOIDISED.**

Üheks nõudeks aiasaaduste säilitamisel on, et aiasaadused alalhoiul kaotaksid minimaalsel hulgal oma väärtusest, et säiluks võimalikult rohkem nende loomulik maitse ja värvus. Peale värskelt kuhjades, keldrites ja kraavides hoidmise on kohasem alalhoiuviiis õhukindlates purkides ja pudelites. Selleks kasutame võimaluse korral laia suuga pudeleid või õhukindlalt suletavaid purke. Hoidiste valmistamiseks võib kasutada ka harilikke väikese suuga pudeleid, mis sobivad enam mahlade ja püreede alalhoiuks.

Pudelid ja purgid, mida hoidiste valmistamiseks kasutata, olgu vastavad perekonna suurusele. 4—5-liikmelise perekonna juures on soovitamam kasutada  $\frac{1}{2}$ —1 l pudeleid, sest kord lahtivõetud pudelid ei hoidu hästi alal. Pudelid või purgid olgu kujult kergesti puhastatavad.

Õhukindlaid purk- ja pudelhoidiseid valmistame aiasaadustest, mida pikemat aega värskena ei saa alal hoida. Selleks kasutame aedube, herneid, spinateid, tomateid, kurke, nõgeseid jne. Juurvilju — porgandeid, kaale jne. — pole mõtet õhukindlates purkides ja pudelites säilitada, sest need hoiuvad niikuinii värskena hästi alal.

### **Pudelite ja purkide puhastamine.**

Pudelid ja purgid, mida kasutame hoidiste valmistamiseks, olgu enne tarvitamist korralikult puhastatud. Pesemiseks võib kasutada tuhalehelist, kõrvenõgeseid, liiva, lubjapiima, peenendatud kadakaoksi jne. Pudelid ja purgid pesta hoolega lehelise, kuuma vee ja liiva, kadakaokste, nõgeste või mõne muuga puhtaks, üle loputada mitme kuuma veega, nõrguma panna — avaus allapoole — restile

või puhtale rätikule. Kuivatamiseks võib kasutada ka soojendusahju. Purke pole tarvis seest kuivatada, sest nõrgudes kuivavad nad isegi. Purk või pudel peab olema puhas ja pisikutevaba. Enne aedviljaga täitmist on soovitatav purk või pudel üle loputada piiritusega.

### **Pudelite sulgemine.**

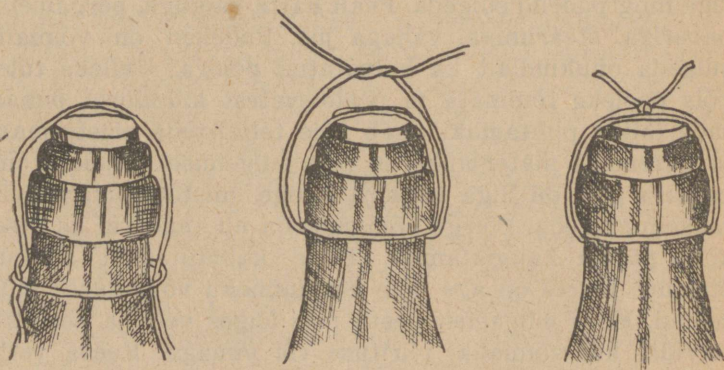
Pudelid sulgeda vastavalt pudeli kujule ja sulgemismaterjalile. Sulgemiseks võib kasutada mitmesuguseid sulgureid, kummikapsleid, korke, tsellofaani või pergamentpaberit. Korkidest tuleb kasutada tänavu ka vanu, kord tarvitatud korke. Vanad korgid uuesti läbi keeta ja enne pudelile panemist katta pudelisse pandav korgi ots kahekordse piiritusse või keeva vette kastetud pergamentpaberiga ning pudelid sulgeda. Pealt katta vaiguga, pergamentpaberiga, steariiniga, vahaga jne. Pudeleid on võimalik sulgeda õhukindlalt ka kuivatatud põiega. Selleks tuleb põis pooleks tõmmata ja pealolevatest kiududest puhastada. Mida puhtamaks saab põie teha, seda elastsemaks ja paremaks materjaliks on põis sulgemisel. Poolekõmbamata põis on liiga paks ja kange, mistõttu on pudelit raskem sulgeda. Põiega võib sulgeda nii enne kui ka otsekohe pärast kuumutamist. Enne kuumutamist suletud pudelite juures on aga põie katkimineku võimalused suuremad. Enne sulgemist pesta põis leiges vees ja desinfitseerida, kui võimalik, piirituse või viinaga. Keeva vette kastmine muudab põie hapraks. Märjalt annab põis hästi tihedalt pudeli suu ümber tõmmata. Kinni siduda märjaks tehtud nõoriga. Olenedes põie ja suletavate pudelisuude suurusest, saab ühest põiest katta 10—15 pudelit.

Korkide puudusel võib ka sulgemiseks kasutada tiheadat liinast riiet ja kuusevaiku. Kuuma vaiguga katta pudeli avause ümbrus, sellele panna kiiresti pudeli avause suurune puhas kuuma triikrauaga desinfitseeritud tihe riie, nii et see vaigusse kinni jääks, ja pealt katta sula vaiguga,

mis suleb pudeli õhukindlalt. Vaiguga sulgeda pudelid kohe pärast kuumutamist.

Õhukindlate purkide sulgemiseks kasutada neile vastavaid iga purgiga kaasasolevaid vahendeid, need on kaas, kummirõngas ja vedru või klamber.

Pudelid sulgeda õhukindlalt otsekohe pärast kuumutamist. Purgid sulgeda enne kuumutamist, ja pärast kuumutamist, kui purk on jahtunud, kõrvaldada purgilt klamber. Hästi suletud purgil on kaas kõvasti peal. Enne purgi või pudeli sulgemist puhastada purgi või pudeli suu keeva vette või piiritusse kastetud puhta lapi või rätiga. Korgiga pudeleid sulgedes panna kork pudelile enne kuumutamist. Et kork pudelilt kuumutades ära ei tuleks, siduda kork pudeli külge nn. apteegisõlmega. Pärast kuumuta-



Pudeli sulgemine apteegi sõlmega.

mist kork uuesti pudelisse suruda ja sulgeda pudel õhukindlalt. Kummikapsliga pudelid sulgeda otsekohe pärast kuumutamist, leotades kapsleid kuumas vees või kastes piiritusse. Tsellofaan ja pergament enne pudelile panemist kasta kuuma vette, rätiku vahel kuivaks pigistada ja pingule pudelile tõmmata ning kiiresti siduda märjakstehtud

nööriga. Niiskelt venivad nii paber kui ka nöör järele; kui-  
 vadés tõmbuvad nad aga kokku — nii jäävad tugevasti  
 pudeli ümber, sulgedes suu õhukindlalt. Hästisuletud  
 pudelil on nii kummikapsel kui ka tsellofaan tõmbunud  
 pudeli sisse, moodustades pudeli suule väikese lohukese.



1. Hästi suletud pudel kummikapsliga.
2. Hästi suletud pudel põiega.
3. Pudelil on tekkinud käärimine.

Tsellofaani ja pergamendiga on parem pudeleid sulgeda  
 kohe pärast kuumutamist, sest enne kuumutamist suletud  
 pudelitel võib paber kuumutades katkeda. Kui pudelid ja  
 purgid on õhukindlalt suletud ja jahtunud, tuleb kontrol-  
 lida, kas kõik purgid ja pudelid on korralikult kinni jää-  
 nud. On mõni lahti löönud, tuleb viga üles otsida ja uuesti  
 kuumutada.

### Purkide ja pudelite täitmine.

Aiasaadused, mida kasutada hoidiste valmistamiseks,  
 olgu parajasti küpsed, ühest sordist, võimalikult ühesuu-  
 rused (herned), terved ja vigadeta.

Aedvili korralikult puhastada, pesta, kui vaja, siis  
 tükeldada, ja aurutada või keeta lühikest aega väheses  
 soolavees. Jahutada, purkidesse või pudelitesse täita, üle  
 valada parajaks maitstud keedetud soolalahusega — 1 l  
 vett, 1 spl. soola — kuumutada ja sulgeda õhukindlalt.

Aedviljade juures viime eelkuumutamise läbi selleks,  
 et aiasaadusi mahuks rohkem nõusse. Kui aedvilja eelkuu-  
 mutamine sünnib vees, siis kasutada keeduleem purkivala-

mise vedelikuks. Kui aga aurutatakse aedvilja, kasutada valamiseks keedetud ja soolaga maitsestatud vett. Purgid täita nii, et pealevalatav lahus on 2 sm allapoole purgi äärt ja katab täielikult säilitatava aiasaaduse. Pudelikuid täita poole kaelani. Pudeleid ja purke kuumutada vastavas pajas, milles on niipalju vett, et see ulatab sama kõrgele kui on vedelik purgis või pudelis. Et kuumutatav hoidise nõu ei puutuks kokku otsekohe kuumeneva keedunõu põhjaga, panna alla vastav rest, heinad, puulaastud, rätik või lapp ja kuumutada vastavalt vajadusele. Tavaliselt kuumutatakse aedvilju keemistemperatuuri juures 60—90 min., olenevalt pudeli või purgi suurusest. Pärast kuumutamist jahutada kiiresti, et takistada käärimisprotsessi tekkimist, mis esineb sageli valgurikaste aedviljade (ubade, herneste) juures aeglasel jahutamisel. Pärast pudelite sulgemist ja jahtumist puhastada pudelikuid, varustada iga pudel vastava nimega ja viia hoiuruumi.

### **Alalhoiuruum ja järelkontroll.**

Alalhoiuks olgu kuiv, jahe ja õhurikas ruum. Niiskes ruumis tekib kergesti hallitus, mis mõjub kapslitele, kummirõngastele ja tsellofaanpaberile ja mille tagajärjel tekib hoidiste roiskumine.

Hoiuruumis tuleb hoidiseid vähemalt paaril esimesel nädalal kontrollida ülepäeviti, kas hoidised on korras, kaaned kinni ja korgid peal. Kui pudelikuid pole kahe nädala vältel pärast valmistamist lahti läinud, võib kindel olla, et hoidiste valmistamine on õnnestunud ja hoidised hoiduvad alal. Järelkontrolli tuleb teostada hiljem vähemalt kord nädalas või üle kahe nädala, et käärimäläinud hoidised otsekohe kõrvaldada ja võimaluse korral toiduks kasutada.

### **Purkide ja pudelite avamine.**

Purkide avamisel tõmmata ettevaatlikult pöidla ja esimese sõrmega kummirõnga kõrvast, seni kui rõngas kaane ja purgi vahelt ära tuleb ja kaas lahti läheb. Terariistade

tarvitamine purgi avamisel on lubamatu, sest sellega võib vigastada nii purki kui ka purgi kaant, mistõttu muutub purk kasutamiskõlbmatuks. Tsellofaani ettevaatlikult pealt võttes on võimalik seda teinekord uuesti pudelite sulgemiseks kasutada. Kummikapsel kõrvaldada lihtsalt pealt äravõtmisega.

### Üksikute köögiviljade õhukindlaid hoidiseid.

Aedoad õhukindlalt pudelis.

Ube, vett, maitse järgi soola, tilli, petersellilehti.

Värskelt korjatud, ühest sordist oad pesta külmas vees hoolega puhtaks, puhastada otsadest ja külgiududest, tükeldada ning aurutada või keeta vähese soolaga parajaks maitstud vees, kuni kaunad muutuvad painduvaks. Nõrutada ja kiiresti sõelale või puhtale rätile laiali laotada, jahutada. Jahtunult täita pudelid, vahele panna pisut tilli ja petersellilehti, üle valada keedetud ja jahtunud soolalahus, kuumutada keemistemperatuuri juures 60—90 min., olenedes purgi või pudeli suuruselt. Tervete oakaunade alalhoiuks kasutada õhukindlaid purke, mida on kergem tervete ubadega täita ja tühjendada.

Selliselt võib valmistada rohelisi ja vahaube, samuti ka lestherneid.

Herned õhukindlalt purgis.

Herneid, vett, maitse järgi soola.

Herned puhastada ja sorteerida suuruse järgi. Puhastatud herned, iga liik eraldi, aurutada või keeta soolaga maitsetatud vees 2—3 min., nõrutada, jahutada ja panna vastavatesse purkidesse või pudelitesse, üle valada jahtunud soolalahus ja kuumutada keemistemperatuuri juures 60—90 min.

Spinat õhukindlalt pudelis.

Spinatilehti, vett, soola.

Värskelt korjatud noored spinatilehed uhtuda hoolega külmas vees mullast ja liivast puhtaks ja panna keema.

Keeta kuni spinat pehme, ajada läbi lihamasina, täita pudelid ja kuumutada keemistemperatuuri juures 40—60 min.

Sarnaselt spinatile võime valmistada hoidiseid nõgestest, naatidest ja hapuoblikatest.

### Tomatipüree õhukindlalt pudelis.

I. Tomateid, 1 l püreele 1 spl. soola, 1 spl. äädikat.

Tomatid pesta, puhastada plekkidest ja rohelistest osadest, keeta tasasel tulel pehmeks. Ajada läbi lihamasina, lisada juurde maitseained, panna pudelisse ja kuumutada +80° C juures 20 min.

II. Tomateid, sibulaid (5-e keskmise tomati kohta 1—2 sibulat), äädikat.

Tomatid puhastada, tükeldada ja panna keema koos tükeldatud sibulaga. Keeta kuni tomatid ja sibulad pehmed, suruda läbi sõela, lisada juurde maitseained, panna pudelisse ja kuumutada +80° C juures 20 min.

III. Tomateid, sibulat, soola.

Tomatid puhastada, tükeldada ja panna koos peeneks hakitud sibulaga keema, keeta kuni segu ühtlaseks paksuks muutub ja sibul on täiesti pehme. Juurde lisada pisut soola, pudelid täita ja kohe sulgeda.

Tomatipüreed kasutada kastmete, suppide ning vorvide maitsestamiseks.

### Kurgid õhukindlalt pudelis.

Ilusaid, mitte väga täiskasvanud kurke, tilli, vett, soola, äädikat.

Kurgid pesta, koorida ja lõigata ühtlasteks tükkideks: kuupideks, ribadeks ja ratasteks. Panna purki või pudelisse, vahele tilli. Keedetud veest, soolast ja äädikast valmistada maitsele vastav lahus, valada kurkidele, kuumutada +80° C juures 10 min.

Eespoolvalmistatud pudelihoidiseid saab kasutada suppide ja hautiste valmistamiseks, lihatoitude juurde, iseisva toiduna ja salatina (kurgid).

## SOOLAMINE.

Üks odavamaid aiasaaduste alalhoiuvise on soolamine. Soolates kaotab toiduaine aga kõige rohkem oma toiteväärtusest. Soolatud toiduaineid tuleb enne toiduks tarvitamist leotada mitmes vees ja mõnel juhul isegi kupatada, mis vähendab toiduaine toiteväärtust.

Alalhoidev mõju on siin peamiselt soolal, mida võib kasutada kuivalt kui ka soolveena. Soola hulgaga ei tohi liialdada, vaid kasutada kõige väiksem soola hulk, mille juures aedvili alal hoidub. Keskmiselt võetakse kuiva soola korral 5 kg aedvilja kohta 1 kg soola (100 g suhkrut) ja soolvee valmistamiseks 1 l vee kohta 100—150 g soola.

Kohasemad nõud soolamiseks on puu- või klaasnõud. Savinõud hakkavad soola mõjul murenema ja vett läbi laskma.

Alal hoida soolatud aiasaadusi jahedas, õhurikkas ruumis (keldris), kontrollides hoidiseid vajaduse järgi kord nädalas või harvem, olenevalt ruumist, kõrvaldades pinnale tekkiv hallitus. Kui hoidist korralikult ei puhastata, saab hoidis halva kõrvalmaitse ja võib tekkida hoidise roiskumine.

Aedviljadest soolatakse peamiselt aeduba ja spinatit.

### Ubade soolamine.

Aedube, soola (suhkrut), tilli ja petersellilehti.

Parajalt valminud terved ning värsked oõkaunad korjata ja pesta puhtaks külmas vees, nõrutada. Nõusse panna kord soola ja sellele kihtide kaupa ube ja soola, vahele pannes maitseks pisut tilli, kuni nõu on täis. Pealmiseks ja alumiseks kihiks olgu sool. Peale panna paksult kord petersellilehti, sellele kaas ja vajutis. Pealt katva nõu eraldi riide või kaanega.

Ube võib soolata ka soolveega. Puhtad, värsked, ühesugused ja terved oõkaunad laduda puhtakpestult korjamisi nõusse, kuni nõu täis. Peale panna kord petersellilehti,

valada üle soolveega (1 l vett, 100—150 g soola), peale panna kaas vajutisega, nii et oad soolveega on kaetud.

### **Spinati soolamine.**

Puhastatud ja pestud spinatilehed keeta aurukeetjas või oma mahlas mõni minut, seni kui lehed pehmeks muutuvad. Jahtunud lehed suruda kõvasti kokku kanamunasaastusteks pallideks ja laduda purki, vahele raputades soola. Alumine ja pealmine kord olgu sool. Purk pealt paberiga katta ja alal hoida jahedas õhurikkas ruumis.

Soolata võib ka spinatilehti teisiti. Võtta aurutatud spinatilehed ja laduda kihtamisi soolaga purki, pealmine kord olgu sool. Peale panna kerge vajutis, et lehed hästi tihedalt koos oleksid. Purk kinni siduda ja alal hoida jahedas ruumis.

Samuti nagu spinateid, võib alal hoida ka nõgeseid ja naate.

Soolatud hoidiste juures peetagu ka kontrolli, et hoidised väärtuslikena püsiksid. Igakordse võtmise järele täsandada korralikult pealmine pind ja katta nõu korralikult kinni, et takistada hoidise rikkiminekut.

---

### **Kasutatud kirjandus:**

Hilda Ottenson: „Aiasaaduste säilitamine“.

Tegeliku aianduse ja mesinduse käsiraamat.

Kodumajanduskoja lendleht nr. 4.

Andreas Knauth. „Zeitgemässes Trocknen von Früchten, Gemüse, Pilzen und Kräutern“.

## SISUKORD.

Saateks .....	3
<b>Värskelt säilitamine.</b> Sobivad sordid. Koristamine. Säilitamine keldris. Keldri korraldamine. Üksikute aedviljaliikide alalhoid. Järelkontroll. Säilitamine koobastes. Säilitamine muldkraavis. Säilitamine lavakastides. Säilitamine kuhjades .....	4
<b>Kuivatamine.</b> Köögivilja ettevalmistamine kuivatamiseks. Kuivatamise tehnika. Kuivatatud saaduste alalhoid. Üksikute köögiviljade kuivatamine .....	15
<b>Hapendamine.</b> Alalhoiunõud. Nõude puhastamine. Kurkide hapendamine. Järelkontroll. Kapsaste hapendamine. Kontroll hoiruumis .....	21
<b>Õhukindlad pudeli- ja purkhoidised.</b> Pudelite ja purkide puhastamine. Pudelite sulgemine. Purkide ja pudelite täitmine. Alalhoiuruum ja järelkontroll. Pudelite ja purkide avamine. Üksikud aedviljad õhukindlalt pudelis ja purgis .....	28
<b>Soolamine</b> .....	35

20-

A  
61630

219 502<sup>6</sup>