Santa Maria

www.santamaria.ee

Ise tehtud head asjad!

Aedviljasalat

- 500 g paprikat
- 500 g suvikõrvitsat
- 500 g tomatit
- 1 dl õli
- 0,5 dl äädikat (10%)
- 65 g suhkut
- Santa Maria kivisoola, veskis
- Santa Maria musta terapipart

Lõika aedviljad kuubikuteks. Tõsta kõik koostisosad potti, kuumuta keemiseni ja hauta 10 minutit. Vala kuum hoidis steriliseeritud purkidesse ning sule õhukindlalt.

Nipp!

Suhkru kasutamine hoidistamisel pehmendab soola ja äädika maitset. Vähema suhkru- või soolasisaldusega hoidised on tervislikumad.

Kollase paprika vürtsmoos
tüümianiga

- 1 kg kollast paprikat
- 85 g Santa Maria jalapenot
- 350 g sibulat
- 20 g küüslauku
- 12 spl punase veini äädikat
- 130 g suhkurt
- Santa Maria kivisoola, veskis
- Santa Maria valget pipart (võib olla ka must pipar)
- Santa Maria tüümiani

Lõika aedviljad kuubikuteks. Tõsta kõik koostisosad potti, kuumuta keemiseni, vähenda kuumust ja hauta 45 minutit. Seejärel püreeri saumikseriga ja maitsesta soola, tüümiani ning valge pipraga. Kuumuta keemiseni, vala hoidis kuumadesse puhastesse purkidesse ja sule õhukindlalt.

Nipp!

Väldi täidetud ja tühjade kuumade purkide-pudelite asetamist külmale või märjale alusele, kuna see võib põhjustada nende pragunemist või purunemist.

Vürtsine õunamoos

rosinatega

- 1 kg õunu
- 120 g rosinaid
- 170 g pruuni suhkrut
- 1 tl Santa Maria ingverit
- ½ tl Santa Maria jahvatatud kaneeli

Koori ja tükelda õunad, lisa suhkur ja rosinad ning kuumuta keemiseni. Eemalda pinnale kerkinud vaht, lisa maitseained ja hauta tasasel tulel u 20 minutit kuni õunad on pehmed. Tõsta moos kuumadesse puhastesse purkidesse ja sule õhukindlalt.

Nipp!

Täidetud ja suletud kuumad purgid ja pudelid jahuta kiirelt.

Marineeritud porgandid

- 3 kg väikeseid porgandeid

Marinaad:
- 1 pakk Santa Maria kurgimarinaadi (või Santa Maria kõrvitsa marinaadi)
- 1,5 l vett
- 4 spl äädikat (30%)
- 250 g suhkrut

Aseta porgandid puhastesse purkidesse. Kuumuta marinaadi koostisosad keemiseni, keeda 5 minutit, vala porganditele ning sule õhukindlalt.

Nipp!

Täida purgid ja pudelid korralikult marinaadiga, et ei jääks tühja õhuruumi (õhk soodutab baktrite teket).

Marineeritud seened

- 2 kg värskeid seeni
- 1 pakk Santa Maria marinaadisegu seentele

Marinaad:

- 1 porgand
- 1 sibul
- 1 dl suhkrut
- 2 spl äädikat (30%)
- 2 dl vett
- 1 Santa Maria loorberileht
- 8 tera Santa Maria musta pipart
- Santa Maria kivisoola, veskis

Leota puhastatud seeni mõned tunnid külmas vees.
Seejärel tõsta need rohkesse keevasse vette, keeda u 10 min, kuni seened vajuvad põhja ning vaht tõuseb pinnale.
Vala sõelale ja loputa külma veega.
Kuumuta marinaadi koostisosi keemiseni, keeda u 5 min, lisa seened ja lase keema tõusta. Vala seened koos marinaadiga kuumadesse puhastesse purkidesse ning sule õhukindlalt.

Nipp!

Kasuta parima kvaliteediga maitseaineid. Terveid (purustamata) maitseaineid kasutatakse hoidistamisel kõige sagedamini, need võib siduda marinaadi keetmise ajaks riidetüki sisse ning eemaldada enne purkide kaanetamist – see aitab vältida hoidises kasutatud viljade tumenemist.

Marineeritud räimed

- 0,5 kg räimefileesid
- 2 spl Santa Maria kivisoola, veskis

Marinaad:
- 3 dl vett
- 1,5 dl äädikat (10%)
- 3 spl suhkrut
- 2 Santa Maria loorberilehte
- ½ tl Santa Maria terapipart
- ½ tl Santa Maria vürtsi
- 2 väikest sibulat
- 2 porgandit

Lao fileed kihtidena kaussi, raputa vahele soola ja lase mõned tunnid maitsestuda. Aja vesi keema, lisa suhkur, õhukesed sibularõngad ja porgandikettad ning keeda 5 minutit. Lisa äädikas ja vürtsid, tõsta keedunõu pliidilt ning lase 10 min kaane all haududa. Korja pipraterad ja loorber välja ning jahuta marinaad. Pühi räimedelt sool maha, keera fileed rulli ja lao purki, pannes vahele sibulat ja porgandit. Kalla marinaad peale ja lase jahedas päev-paar maitsestuda. Kasuta nädala aja jooksul.

Nipp!

Proovi ka soolatud räimesid. Selleks laota räimed nõusse ning puista iga kihi vahele kiluvürtsi maitseainet ja soola.

Põhjamaine peedi chutney

- 1,5 kg peeti
- 4 spl rapsiõli
- 1 spl suhkrut
- 1 spl Santa Maria kivisoola, veskis
- 1 tl Santa Maria köömneid
- 1 tl Santa Maria sinepiseemneid
- ½ tl Santa Maria jahvatatud musta pipart
- 6 spl äädikat (10%)

Pese peedid ja aseta ahju 180 °C juurde umbes üheks tunniks. Eemalda pehmetelt peetidelt koor. Lõika peedid väikesteks kuubikuteks, tõsta potti ja lisa ülejäänud koostisosad. Kuumuta keemiseni ja kontrolli maitset. Tõsta hoidis kuumadesse puhastesse purkidesse ja sule õhukindlalt.

Nipp!

Proovi ka idamaist Chutney't ingveri ja Cayenne'i pipraga.

Osta 3 Santa Maria maitseainet,
registreeri tšekinumber
www.santamaria.ee
ning võida digitaalne Soehnle

köögikaal!

Kampaania kestab 11.07-11.09.2011
Igal nädalal loosime välja 3 kaalu!

Santa Maria

www.santamaria.ee