

Ürtide säilitamine sügavkülmas



Kas soovid nautida värskaid ürte ka talvel? Sügavkülmas säilitamine sobib selleks suurepäraselt. See ei sobi mõnede tugevaleheliste taimede, nagu näiteks rosmariini, säilitamiseks. Sügavkülmas sobib kõige paremini säilitada just toitude maitsestamiseks kasutatavaid taimi. Külmutatud taimede aroom, maitseomadused ja vitamiinid on peaaegu sama kvaliteediga nagu värsketel taimedel.

Vajalikud vahendid:

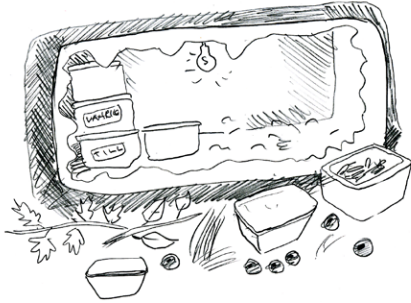
külmutuskarbid, käärid, maitsetaimed, sügavkülmutuskapp.

Tee nii

1. Pese. Taimi pese korjamise järel kas kausis või voolava vee all. Õisi ja ka tilli pese vaid siis, kui nad on tõesti mustad.
2. Kuivata. Pestud taimed pane nõrguma puhtale paberile, mille all on paks kiht ajalehepaberit. Võid nõrutada taimi ka sõelas.
3. Lõika väiksemateks tükkideks. Kõige mugavam on lõigata taimi kääridega otse säilituskarpi. Ära vajuta taimi karbis kokku tihedaks tombuks, vaid jäta karpi ka natuke õhuruumi. Toidu valmistamisel saab pudendada paraja koguse külmutatud taimi otse toidu sisse ja karbi ülejäänuga panna külma tagasi.
4. Kirjuta karpidele sildid taimede nimedega.
5. Külmutatud maitsetaimi kasutatakse toidu valmistamisel samas koguses nagu värskedki taimi.

Märkmed

Koosta maitsetaimede meelespea, kuhu tee märkmeid erinevatest maitsetaimedest ja roogadest, kus neid kasutada saab. Pane kirja juba järgiproovitud retseptid ning otsi ka uusi võimalusi. Tutvu retseptiraamatutega ja otsi nendest uusi maitsetaimede kasutamise võimalusi.



Nimi:

Vanus:

Klubi:

Juhendaja:



www.eesti4h.ee



Kasutatud Soome 4H-TOP materjale.

