

Ürdiäädikas ja ürdiõli 1/2



Lisaks kuivatamisele ja külmutamisele võib ürte säilitada ka toiduäädikas ja -õlis. Ürdiõlid ja ürdiäädikad on väga meeldivad toidulisandid ja sobivad hästi ka kingituseks. Võid neid valmistada endale, sõpradele või lausa müügiks.



Äädikas

Äädika sees võib säilitada näiteks tilli, estragoni, basiilikut, aed-harakputke, piparmünti, fenkolit ehk apteegitilli, oreganot, rosmariini, piparrohtu (ubarohtu), murulauku ja aedmajoraani. Ürdiäädikat kasutatakse salatikastmetes, toitude maitsestamiseks ja marinaadides.

Tee nii:

1. Pane puhtasse, steriliseeritud pudelisse või purki ohtralt värskete maitsetaimede lehti. Võid taimi pisut purustada, et maitse paremini eralduks ja äädikasse imbuks. Võid kasutada korraga ka mitut erinevat maitsetaime ja teha erinevaid segusid.
2. Kalla lehtede peale veini- või õunaäädikat kuni pudel või purk on täis ja sulge pudel korgiga või purk kaanega.
3. Tõsta pudel või purk paariks nädalaks päikesepoolsele aknalauale. Aeg-ajalt võiks seda loksutada.
4. Valmis ürdiäädikas kallatakse ümber puhtasse pudelisse ja kaunistuseks võib panna pudelisse terve(d) ja purustamata maitsetaime(d).

Ürdiõli

Ürdiõli jaoks sobivad hästi rosmariin, tüümian, basiilik ja fenkoli.

Tee nii:

1. Ürdiõli valmistatakse samal moel nagu ürdiäädikatki, kuid maitsetaimi purustatakse rohkem, kuna toiduõli ei ima maitseid ja aroome sedavõrd hästi kui veiniäädikas. Ürdiõlide tegemiseks sobivad kõik toiduõlid.
2. Õlipudelit taimetükkidega hoitakse aknalaua paar nädalat. Seejärel õli maitstakse. Kui maitse on liiga nõrk, võib taimi lisada ja lasta veel veidi tõmmata.



Ürdiäädikas ja ürdiõli 2/2



3. Aeg-ajalt peab pudelit loksutama.
4. Valmis õli kurnatakse läbi tiheda sõela. Sõela sisse võib panna veel täiendavalt puhta riidetüki, siis tuleb õli puhtam. Õli säilitatakse külmkapis. Õli on soovitatav ära kasutada 4 kuu jooksul.
5. Ürdiõlised kasutatakse salatites, marinaadides, samuti liha ja kala praadimisõlina.

Märkmed

1. Arvuta, kui palju läks maksma sinu valmistatud ürdiõli. Võrdle selle tegemise kulu poes müüdavate ürdiäädikate ja ürdiõlide hinnaga.
2. Otsi internetist ja kokaraamatutest lisateadmisi ürdiäädikate ja ürdiõlide kasutamise kohta.

Nimi:

Vanus:

Klubi:

Juhendaja:



www.eesti4h.ee



Kasutatud Soome 4H-TOP materjale.

