

Kaks head viisi, kuidas sidrun majapidamises abiks olla saab

Sidruni headest ja kasulikest omadustest toidulaual võiks pikalt pajatada, aga mida teha siis, kui viljaliha ja mahl on välja pressitud? Projekti „Väärtustades toitu“ raames jagame paar head nippi, mida teha pressitud või liiga kauaks seisma jäänud sidruniga.



Mikrolaineahju puhastaja

Kui sidrun puuviljakorvi liiga kauaks seisma jääb ega isuta enam, saab tast ometi suurepärase abilise majapidamises, näiteks toidujäätmetega määrduanud mikrolaineahju puhastajana. Lõikuge väiksem sidrun või pool suuremast klaasi vee sisse, asetage klaas mikrolaineahju ja pange ahi viieks minutiks täistuuridel tööle. Pärast pühkige ja kuivatage mikrolaineahi lapiga ära.

Korraks nõudepesumasinasse

Ebameeldiva lõhna vastu nõudepesumasinas aitab pressitud sidrun. Kui sidrunimahla pressimisest on koor viljaliha alles jäänud, asetage see nõudepesumasina nugade-kahvlite alusesse. Pärast pesu lõhnavad nõud meeldivalt ja säravad samuti – väike sidrun omab tõelist imeväge.



Vürtsikas pidupäevamagustoit riivleiva ja mandlitega

Eesti sünnipäev on selja taha jäänud, kuid hulk uusi pidupäevi tulekul. Projekti „Väärtustades toitu“ raames jagame kauni ja maitstva magustoidu retsepti, mis võimaldab ära kasutada nii leiva ülejäägi, kappi seisma jäänud piparkoogimaitseaine ja pähklid või mandlid.

Tarvis läheb:

4 kääru Muhu leiba või muud magusamat vormileiba
1 spl suhkrut
törts piparkoogimaitseainet
röstimiseks võid
peotäis vürtsikaid röstitud pähkleid ja mandleid
200 ml vahukoort
1 spl tuhksuhkrut
1 spl kakaod Meie Mark
200 gr pakk kohupiima vanilliiniga
2 kuhjaga spl 20% hapukoort
värskeid või külmutatud marju

Valmistamine

Rösti mandlid-pähklid piparkoogimaitseainega, purusta ja tõsta kõrvale. Pista leivatükid paariks minutiks rösterisse, lase jahtuda, purusta köögikombainis. Rösti leivapuru pannil kergelt või ja



piparkoogimaitseainega, lase jahtuda. Tõsta kaussi ning sega mandli- ja pähklipuruga.

Vahusta vahukoort, sega hulka kakao, kohupiima ja hapukoort, vahusta korra veel kreemjaks. Võta peotäis marju ja lao magustoit kihiti (purukiht, marjad, kreem) pokaalidesse. Kaunistada puru ja marjadega.