

HAPENDATUD SUVEKÕRVITS

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
10	kg	suvikõrvits	0,50	5,00
0,5	kg	Sool	0,60	0,60
6	l	vesi		
0,20	kg	Till koos vartega	2,50	0,50
0,20	kg	küüslauk	6,00	1,20
		Tšillipipra kaun		0,30
				7,60

Üldkogus– 12 kg, 25 purki 430ml

Valmistamisjuhend

1. Lõika suvekõrvitsad pikki pooleks. Kui seemned on suured, siis kraabi need lusikaga välja . Lõika suvikõrvits umbes 1cm paksusteks viiludeks. Koori ära küüslaugu küüned. Haki till jämedalt. Lahusta sool vees.
2. Pane koostisained hapendustaarasse lisades küllalt soolvett, et kõik suvikõrvitsa viilud oleksid kaetud. Aseta raske taldrik või muu sobilik nõu kõrvitsate peale, vajutiseks. Hoia umbes 5 päeva toatemperatuuril. Eemalda käärimisvaht.
3. Täida steriliseeritud purgid kõrvitsa ja marinaadiga. Kuumuta purgid vee vannis 90C juures umbes 15 minutit. Sule õhukindlalt.

Säilitustingimused ja aeg – jahedas, 1 aasta

Hinna kalkulatsioon

ühe purgi omahind

tooraine	7,60 jagada 25 purgiga	0,30
taara	430ml	0,30
etikett	Etikett 0,14 liim 0,05	0,19
töötasu	3 t X 3,00 = 9,00 pluss sots maks 33% 2,97 kokku 11,97 jagada 25 purgiga	0,48
Muud kulud	Elekter 1€ üldkulu 1€ 2,00 jagada 25 purgiga	0,08
		1,35

Kilo hind – 3,12

Kommentaariid (nõudlus, turustamise sihtgrupp, tooraine kadu kasutamisevõimalused, miinimum maht):

Tehnoloogiline skeem: hapendatud kurk, suvikõrvits, kõrvits



