

MAAVANEMA JÕULUKÕRVITS

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
11,10	kg	kõrvits (puhas 7,0 kg)	1,00	11,10
0,70	kg	jõhvikad	3,00	2,10
1	pakk	piparkoogimaitseaine	2,00	2,00
2,50	kg	suhkur	0,90	2,25
4	l	vesi		
				17,45€

Üldkogus – 7,2 kg pluss marinaad, ehk 24 prk netokaaluga 420g

Valmistamisjuhend

1. Puhasta kõrvits ja lõika kuubikuteks. Keeda maitseainetest, suhkrust ja veest marinaad. Kui vesi keeb pane kõrvits sisse, kuumuta klaasjaks. Lisa jõhvikas ja kuumuta veel veidi. Jälgi, et kõrvits ära ei laguneks.
2. Pane kõrvits ja jõhvikad steriliseeritud purkidesse. Kuumuta marinaad uuesti keemiseni ja täida kõrvitsapurgid marinaadiga. Sulge purgid kohe. Pane purgid tagurpidi. Jahuta.

Säilitustingimused ja aeg – toatemperatuuril 1 aasta

Hinna kalkulatsioon

ühe purgi omahind

Tooraine	17,45 jagada 24 purgiga	0,73
Taara	400ml purgi hind koos kaanega	0,32
Etikett	Etikett 0,14, tarvariba 0,04, liim 0,05	0,55
töötasu	3 h X 3,00 = 9,00 millel lisandub sots maks 33% 2,97 Kokku 11,97 jagada 24 purgiga	0,50
Muud kulud	Elekter – 3€, üldkulu – 1€ Kokku 4€ jagada 24 purgiga	0,17
		2,27€

Tehnoloogiline skeem: marineeritud hoidised

