

SOOLATUD JA MARINEERITUD KURK

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
6,00	kg	kurk	0,50	3,00
0,20	kg	küüslauk	6,00	1,25
0,20	kg	tilli õisikud	1,00	0,20
0,16	kg	sool	1,00	0,16
0,50	l	õunaädikas 5%	2,00	1,00
0,60	gr	mustsõstra ja mädarõika lehed	1,00	0,60
0,10	kg	suhkur	1,00	0,10
4,50	l	vesi	-	
				6,31€

Üldkogus – 10L, ehk 20 500 ml purkki

Valmistamisjuhend

1. Pese kurgid ära ja leota jääkülmas vees, siis jäävad kurgid krõmpsuks. Purgi põhja aseta mustsõstralehed, mädarõika lehed, till ja küüslauk. Aseta kurgid purkidesse.
2. Keeda sool ja vesi keemiseni. Vala soolvesi kuumalt kurkidele peale. Aseta kaaned lahtiselt peale.
3. Hoia kolm päeva toatemperatuuril.
4. Vala kurkide vedelik potti. Lisa suhkur ja äädikas ja vii marinaad keemiseni. Eemalda vaht.
5. Vala keev marinaad kurkide peale. Sule kaaned õhukindlalt.

Säilitustingimused ja aeg – 1 aasta

Hinna kalkulatsioon

ühe purgi omahind

Tooraine	6,31 jagada 20 purgiga	0,32
Taara	500 ml purk koos kaanega	0,35
Etikett	Etikett 0,14 liim 0,05	0,19
töötasu	2 h X 3,00 = 6,00 plus sots maks 33% 1,98 Kokku 7,98 jagada 20 purgiga	0,40
Muud kulud	Eleketer 1€, üldkulu 1€ kokku 2€ jagada 20 purgiga	0,10
		1,36€

Kilo hind – 2,72€

Tehnoloogiline skeem: marineeritud kurgid

