

PUUVILJA ÕHIKUD

Puhtaq maitsega maius, mis on valmistatud saaremaa õuntest ja mustsõstardest. Mustsõstraseemned on eriti kasulikud, sest nad sisaldavad omaga 6 ja omega 3 rasvhappeid ning linoolhapet.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
2,2	kg	mustsõstrad	3,00	6,60
5,6	kg	Õunad (4,5 kg südamiketa)	0,30	1,69
0,35	kg	suhkur	1,20	0,42
		Maitseta toiduõli		
				8,70

Üldkogus – 3,2 kg, millega saab teha 64 pakki, iga pakk 50g.

Valmistamisjuhend

1. Pese õunad ja lõika tükkideks. Õunu ei ole vaja koorida. Eemalda südamikud. Pane õunad potti ja lisa veidi vett, nii palju, et õunad ei kõrbe poti põhja. Keeda vaikselt kuni õunad on pehmed. Pane segu köögikombaini ja tee püreeks. Loputa värsked sõstrad ära või kasuta külmutatud sõstraid. Pane nad potti lisades veidi vett ja suhkrut. Keeda pehmeks. Pane segu köögikombaini ja tee püreeks. Sega kokku õuna- ja sõstrapüree.

2. Kata suur lame ahjupann toidukilega ja pintselda õhukeselt toiduõliga. Pane segu ühtlaselt õhukese kihina pannile. Soovitame kasutada leiva valmistamiseks mõeldud kergitusahju, kuhu mahuvad mitu panni korraga. Õuna-marja segu saab laiali ajada pannilabidaga, paksus umbes 0.5 sentimeetrit.

3. Aseta pannid ahju 60C juures ja jäta ahjuuks praokile, et aur pääseks välja. Puuvilja segu kuivab aeglaselt ahjus kuni 12 tundi. Jälgi, et segu panni keskpäigas oleks ära kuivanud, sest keskpäik kuivab viimasena. Segu peaks kooruma kilest lahti. Ta on siiski niiske, mitte täielikult ära kuivanud.

4. Kuivatatud puuvilja lehed saab lõigata terava noaga ribadeks.

Säilitustingimused ja aeg – kuivas, jahedas, 6 kuud

Hinna kalkulatsioon

ühe paki omahind

Tooraine	8,70 jagada 64 pakiga	0,14
Taara	kilepakend	0,01
Etikett		0,17
töötasu	6h x 3,00 = 18,00 millele lisandub sots maks 33% 5,94, kokku 23,94 jagada 64 pakiga	0,37

Muud kulud	Elekter – 10€, üldkulu – 10€	0,31
		1,00€

Kilo hind – 20€

Kommentaariid (nõudlus, turustamise sihtgrupp, tooraine kadu kasutamisevõimalused, miinimum maht): Tagasiside on olnud väga positiivne. Miinuseks on vaid see, et koduses ahjus kulub palju elektrit.

Tehnoloogiline skeem: puuvilja-marja õhikud

