

MARINEERITUD PARADIISIÕUN

Paradiisiõun oma dekoratiivsuses ja meeldiva loomupärase hapuka maitsega sobib suurepäraselt lihatoitude kõrvale. Kaneeli ja nelgi kasutamine marinaadis lisab sellele salatile jõuluhõngu ja pisut nostalgiat.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
5	kg	paradiisiõunad	1,50	7,50
		<i>marinaad</i>		
3	l	vesi		
1,5	kg	suhkur	0,90	1,35
0,2	l	õunaäädikas	1,52	0,30
		kaneelikoor, nelk		~0,50
				9,65€

Üldkogus – 6,9 kg, 24 purki

Valmistamisjuhend

1. Pese, puhasta ja nõruta õunad.
2. Keeda marinaad ettenähtud ainetest. Lisa keevasse marinaadi õunad nii, et õunad on marinaadiga kaetud.
3. Kui õunad on puutikuga proovides pehmed, siis tõsta vahukulbiga steriilsetesse purkidesse ilma marinaadita. Asetada peale kaas. Siis laste marinaad uuesti keema ja vala õuntele. Sulge purgid õhukindlalt, keera purgid kaanega allapoole ja jahuta.

Säilitustingimused ja aeg – 14 kuud, toatemperatuuril

Hinna kalkulatsioon, kilo hind ja ühe purgi hind omahind

Tooraine	9,65 jagada 24 purgiga	0,40
Taara	400 ml purgi hind koos kaanega on 0,32	0,32
Etikett	Etikett 0,14, turvariba 0,04, liim 0,05	0,55
Töötasu	3h x 3,00 = 9,00 millele lisandub sots maks 33% 2,97. Kokku 11,97 jagada 24 purgiga	0,50
Muud kulud	Elekter – 3€, üldkulu – 3€. Kokku 6€ jagada 24 purgiga	0,25
Kokku		2,02€

Tehnoloogiline skeem: marineeritud paradiisiõun

