

SALATIKASTE

Eestlaste toidulauale jõuab ühe enam erinevaid lehtsalateid. Paraku on meie oskus erinevaid koduseid salatikastmeid valmistada üsna tagasihoidlik ning supermarketite kastmed on paljudele vastuvõetamatud nii hinna kui säilitusainete rohkuse poolest. Kuna Saaremaal on aga mahetalunikke, kes rapsi kasvatavad ning sellest ka kvaliteetset külmpressitud õli valmistavad, siis on sellise tooraine ärakasutamine suurepärase äriidee. Degusteerimisel on see kaste saanud kõrge hinnangu.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
3,00	L	külmpress rapsiõli, Riido mahetalust	3,00	9,00
1,00	L	õunaäädikas	1,20	1,20
0,25	kg	Saaremaa mesi	6,00	1,50
		sool, pipar		0,10
0,25	kg	sinep	3,00	0,75
				12,55

Üldkogus– 4,5 L, 18 pudelit, 250ml tükk

Valmistamisjuhend

1. Pane köögikombaini kõik koostisained, v.a. õli. Sega paar minutit, siis lisa aeglaselt nirisedes õli. Täida pudelid salatikastmega.
2. Sulge õhukindlalt

Säilitustingimused ja aeg – 2C kuni 4C, 1 kuu

Hinna kalkulatsioon

ühe purgi omahind

Tooraine	12,55 jagada 18 pudelit	0,70
Taara	250 ml pudel koos kaanega	0,30
Etikett	0,14	0,14
töötasu	1h X 3,00 = 3,00, plus sots maks 33% 9,99 3,99 jagada	0,48
Muud kulud	elektar ja üldkulu 1€ jagada 18 pudeliga	0,05
		1,67€

Liitri hind – 6,68€

Tehnoloogiline skeem: salatikaste vinaigrette

