

Kartulivorstid

Milli Teern'i kartulivorst

Ained:

seasoolikaid

10 kg kartuleid

1,5 kg läbikasvanud sealiha

3-4 küüslauguküünt

1 suur sibul või 2-3 väikest sibulat

punet või köömneid (üks kahest, mitte mõlemat korraga)

soola

Tegu:

Kartulid koorida ja hakkida (kapsarauaga) hästi peeneks. Pesta läbi 2-3 vee, et tärklis välja tuleks - muidu lähevad siniseks. Liha, küüslauk ja sibul hakkida peeneks. Segada kartulid kõigi teiste ainetega. Soolled täis toppida, vorstide "jupitamiseks" võib neid keerutada või siduda niidiga. Panna täistopitud sooled keema kuumas vette. Keeta 5-7 minutit. Jahutada. Praadida ahjus pruuniks vahetult enne toiduks tarvitamist.

Maret Kollin'i vanaema kartulavorst

Ained:

5m seasoolikaid

3 kg kartulaid

1,5 kg soolapekki

1 kg sibulaid

2 paki 15-20g köömneid

tugev peotäis vorstirohtu ehk punet

maitse järgi soola, mina panin 5 spl

Tegu:

Koorisin kartulad ja hakkisin pisikesteks kuubikuteks. Pekk ja sibul hakkisin väikesteks tükkideks. Segasin hulka köömned, soola, pune ja segu tõmbas pool tundi. Soolika asetasin suure avaga trehtli otsa ja pulga abil topin segu seasoolde. Vorstide pikkus on kuskil 20 cm, siis seon niidiga kinni ja jätkan jälle segu toppimist soolde. Et vorstikeste rida liiga pikaks ei läheks, katkestasin vahepeal soolika. Topitud vorstikesed tuleb keeta. Mina keedan kuskil 20 minutit. Vahepeal torgin hambatikuga mõned augud, et soolikas katki ei keeks ja sisu välja ei tuleks. Jahtuvad ja järgmisel päeval panen ahju küpsetan nii nagu verivorstegi. Seda kogust ei pea korraga ära sööma, saab külmutada ja jälle süüa. Kui segu jääb järgi, siis olen selle pannud sügavkülma ja teinud hiljem sellest hea vormiroa.

Eduard Sepa kartulivorst ehk kartulivorst meeste moodi

Ained:

10 kg kooritud kartuleid
2,5 kg läbikasvanud sealiha (ei pea olema väga rasvane)
2,5 kg rasvast suitsusearibiliha (võib ka suitsutatud sea pöske)
1,2 kg kooritud sibulat
120 g küüslauku
4 tl purustatud musta pipart
7 kuhjaga tl majoraani (vorstirohi)
180 g soola.
15 m seasoolikat

Tegu:

Kartulid tükelda kuubikuteks ca 0,5X0,5 mm

Tükelda ka sibul.

Küüslauk tükelda hästi peeneks. Soovitatav mitte pressida küüslaugu pressiga vaid peenesta noaga või köögikombainiga. Tükelda liha natukese suuremad tükid kui kartul. Prae värske ja suitsuliha eraldi pruuniks. Värskele lihale lisa enne praadimise lõppu sibul, osa soolast ja piprast ning prae sibul klaasjaks- no nii 5 minutit. Tükeldatud kartulile lisa ülejääänud sool, pipar. Samuti majoraan ja peenestatud küüslauk. Kalla peale praetud värske ja suitsuliha. Sega hästi läbi. Nüüd oled saanud kuskil 15 kilo massi.

Kui sooled on soolatud, siis oleks hea, kui oled need eelmisel õhtul läbi pesnud ja leige veega likku pannud. Lõika sooltest kuskil 40-50 cm jupid ja täida need trehtli ja pulga abil täis. Väga täis ära soolikaid topi. Pane täidetud soolikad vaagnale ja kui kõik täis, keeruta igast jupist 3 – 4 vorstikest. Enne keerutamist pane hambaorgiga üks ots kinni, suuna soolikas olev õhk ja liigne mass teise otsa kaudu välja, keerutad vorstikesed alustades kinnitatud otsast ja siis kinnita teine ots hambaorgiga. Vahepeal oled poti veega tulele pannud. Maitsesta vesi soola, loorberi ja tilliga. Sobib väga hästi sügavkülmutatud till ja ka soolatill. Jälgi, et vesi enne vorstide sissepanemist ei kee. Vesi võiks olla 90 kraadi kuum. Kui vorstid potis, ei tohi ka siis vett keema lasta vaid kuskil 90 kraadini hoida. Vorste kuumutada 40 minutit. Kui nii vorste kuumas vees hoida ja soolikad pole liiga täis topitud, ei ole vaja neid tikuga läbi torkida. Tõsta vorstid potist välja kaussi või vaagnale jahtuma. Ainuke viga, mis on, on see, et vorstid kipuvad keerdudest kuumutamise ajal tagasi keerama. Kasutan paksemaid kummikindaid vorstide potist väljavõtmisel vorstikeste taastamisel ja tagasikeeramisel ☺
Kui vorstid jahtunud, küta praeahi 220 kraadi kuumaks ja pane vorstid ahju ja prae kuskil 20 – 25 minutit kuldpruuniks. Võid arvestada ka sellega, et sellisest kogusest massist saad kuskil 10 – 11 kilo küpset vorsti.

HEAD ISU !

Meie Maie kartulivorst (Jüri Kusmini üleskirjutus)

Maie laseb kartulid ja soolaliha siilud (värskete soolte puhul), küüslaugu, sibula hakklihamasinast läbi. Kui on tegemist soolatud ja eelnevalt leotatud sooltega, kasutab värsket liha. Kogu selle massi segamise ajal lisab maitsestamiseks peenestatud vorstirohtu, naistepunet, köömneid, pipart. Olulisemaid teadmisi vorsti tegemise juures soolte täitmine. Väga vanasti täideti vorste sarve abil. Hiljem, XX sajandi algul tulid kasutusele plekist vorstitrehtlid koos vorstipulgaga. Minu kodus oli isa lasknud juba kolmekümnendatel teha plekist abivahendi, mida kutsuti vorstivormiks. Sellisega (nüüd juba uus roostevabast terasest tehtud) täidetakse kerge vaevaga sooled, hoolikalt jälgides, et liialt palju massi sisse ei läheks. Täidetud sool peab veidi lapikuks jääma. Linase lõngaga juppideks seotud vorstid paneb Maie 5-6 min. keema. Sellised keedetud ja ahjus kuldpruuniks küpsetatud kartulivorstid on võrreldamatult mahlasemad kui kapsaraua või noaga tükeldatud kartulist tehtud. Kui juhtumisi ahi küdeneb vorstide tegemise aegu, läheb esimene pannitükk ilma eelneva keetmiseta ahju. Need on muidugi kõige maitavamad. Keetmine on vajalik selleks, et vorste oleks võimalik külalistele kogu pika pühadeperioodi lauale panna.