

REPRO



Jagagem parimaid hoidisteretsepte!

Tänavune suvi on olnud marjasaagi poolest õige helde ja seetõttu on ka marjade turuhinnad olnud kõigiti taskukohased neile, kes ise marju ei kasvata.

Seega käib kindlasti üle Eesti-maa agar hoidistetegu ning tuleta-

me meelde, et kaugel ei ole ka Maalehe hoidistekonkurss Olustveres.

Ootame teid oma huvitavaid hoidisteretsepte Targu Talita lugejatega jagama, et head ideed saaksid laiemalt levida. Avaldatud retseptid saavad ka toredaid auhindu!

Karusmarja-kirsimoos

Mulle meeldib kirsimoos, aga kirsisaak on mõnikord väga napp, sest linnudki käivad jaol. Samas on aias karusmarju küllaga, aga mõned neist paksu ja sitke koorega.

Vanasti keetsin need karusmarjad pooltoorelt koos vaarikatega kompotiks, kuid paar aastat tagasi loobusin sellest – hakkas ära tüütama.

Nüüd teen segamoosi, marjade vahet pole täpselt ühesugune, aga lõviosa on ikkagi karusmarjadel.

- 1 l puhastatud karusmarju
- ½ l kivideta kirsse
- 1 ½ kl vett
- 100 g suhkrut
- 500 g moosisuhkrut
- 10 kirsiseemet

Puhastatud karusmarjad aurutan vähese veega sõelal, et kesti pehmitada. Seejärel segan aurutamise vette umbes 100 g suhkrut ning lisan kivideta kirsid ja karusmarjad. Keedan tasasel tulel aegajalt vahtu riisudes.

Siis purustan kirsikivid ja tamin tuumad katki, aga need lisan keetmise lõpul, et iseloomulik kirsimaitse paremini esile pääseks. See väike kogus pole tervisele ka ohtlik. Kõige lõpuks segan juurde moosisuhkru ja keedan veel mõne minuti ning hea kirsimoos ongi valmis. Tehke proovi! Mina esinen väljaspool võistlust.

SILVI

Saaremaalt

Maalehe hoidisekonkurss

OLUSTVERES

Käes on taas hoidistamise aeg!

Pane purki parimad kodumaised toorained ja osale Maalehe hoidisekonkursil, mille suur finaali toimub populaarsel Olustvere hoidistemessil!



Ajakava:

- Terve suve käib tegus hoidiste valmistamine ja purki kaanetamine.
- Valmis hoidiste saatmine konkursile toimub 17.–28. septembril 2012.
- Žürii valib parimad hoidised Olustvere hoidistemessil 29. septembril 2012.

Parimale auhinnaks raamiga mahlapress Fratelli Baesso F20 ja palju toredaid auhindu Maalehelt ja Olustvere mõisa kodadelt!

Osalemistingimused:

KONKURSILE OOTAME kodumaisest toorainest (komponentidest 70–80%) valmistatud hoidiseid viies kategoorias: **salatid, moosid, kompotid, pläustid** (kastmed) ja **muud nutikad meistriteosed**. Hoidised võivad olla nii soolased kui ka magusad. Eriti oodatud on uued ja põnevad ahaa-retseptid.

KONKURSIL VÕIB OSALEDA kuni 5 hoidisega. Osalemiseks tuleb **igast hoidisest saata 2 näidist** (100–500 ml), täpne retsept ja valmistamisõpetus ning märkida ära kaanetamise kuupäev. Teretulnud on ka lühike kirjeldus autorist ja tema hoidiste valmistamise kogemusest.

VALMIS HOIDISED koos nimetatud lisamaterjalidega palume saata **alates 17. septembrist aadressil Olustvere mõis**, Suure-Jaani vald, 70401 Viljandimaa, märgusõnaga „Hoidisekonkurss“ või tuua finaali-päeval Olustvere hoidistemessile.

HUVITAVAD RETSEPTE ootame kohe e-postil targutalita@maaleht.ee või aadressil Maaleht, Narva mnt 13, 10151 Tallinn, märgusõnaga „Hoidisekonkurss“. **Targu Talitas avaldamiseks valitud retseptidele eriauhinnad!**

Lisainfo:

Maalehe lisas Targu Talita ja kodulehel www.maaleht.ee/hoidisekonkurss