

Ilu saab ka purki pista

Õunamahla- ja pohlamoo- siaeg on käes ning ühtlasi läheneb ka Maalehe hoidi- sekonkurss Olustveres.

Targu Talita on jaganud lugejate hoidiseretsepti ja ootame neid jätkuvalt. Ilmumas on suur "Hoidiste-
raamat" ning selle paneme tänu-
heks välja ka Targu Talitas ilmunud
toredate retseptide saatjatele.

Augusti lõpul toimus aga tore
üritus – Kostivere mõisapäev, kus
ümbruskonna külade inimesed tu-
lid kokku meeleolukale laadale, et
müüa ja osta, teisi vaadata ja en-
nast näidata.

Kostivere mõisa aidas leidis
aset ka hoidisekonkurss nimetu-
se all "Kõige ilusam hoidis". Seega
olid hoidisevalmistajad erilist rõh-
ku pannud purkide-pudelite välja-
nägemisele, kuid ka nende sisu on
väärt proovimist ja järeletegemist.

Kõige pilkupüüdvamad pur-
gid olid Kostivere hoidisemessile
toonud ema ja tütar Vaike ja Tee-
le Treiberg. Nemad tegid oma hoi-
dised just lähenevat iludusvõistlust
silmas pidades. Purgid paistsid sil-
ma oma erksate värvide ja köögi-
viljade kauni paigutusega. "Kasu-
tasime köögiviljade tükeldamiseks

spetsiaalset nuga, millega saab hästi
õhukesi liistakaid tõmmata. Need
liistakad keerasime roosikujulisteks
rullideks ning ladusime purki nii, et
oleks võimalikult palju eri värve,"
selgitab Vaike Treiberg. Köögiviljad
on kaetud harilikku marinaadiga.

Eliko Roomet tõi konkursile kir-
kavärvilise päikeseloojangumoo-
si ja rabarberiüllatuse. Lisaks hoi-
diste värvile püüdsid pilku ka pur-
kidele tehtud vahvad kaaned – õlg-
kübar ning röömsa mustriga riidest
kate.

Väga kena nägi välja ka Alisa
Mletsini läbipaistev rabarberimah-
l musta pitsiga kaetud pudelis. "Ra-
barberit kasvab ohrtrasti ja teda ki-
pub ikka üle jääma. Tegin rabarbe-
ri mahlaks ning lapsed joovad seda
hea meelega," kinnitab Alisa.

Päikeseloojangumoo

Vaja läheb:

- 500 g porgandit
- 750 g rabarberit
- 1 kg suhkrut
- 150 g kuivatatud aprikoose
- 1 dl vett

Leotage aprikoose ning püreerige need
kas saumikseriga või ajage läbi sõe-
la. Koorige ja tükeldage rabarberid ning



Vaike ja Teele Treibergi kirkad hoidised.

pange keedunõusse suhkruga kihiti seis-
ma. Riivige puhastatud porgandid peene-
ma riiviga.

Lisage rabarberile porgandid ja apri-
koosipüree ning keetke vaikselt kuumusel
tund aega, seejärel pange kuumana ette-
valmistatud purkidesse.

Rabarberiüllatus

Vaja läheb:

- 1 l hakitud rabarberit
- 2 sl hakitud ingverijuurt
- 2 kaneelikoort
- 1,5 sl riivitud apelsinikoort
- 1 dl kuivatatud rosinaid
- mustasõstralehti
- 100 ml veiniäädikat
- 200 ml suhkrut

Segage ingver, kaneel, apelsinikoort, suh-
kur ja veiniäädikas potis kokku ning laske
keema. Seejärel lisage rabarber, kuivata-
tud rosinaid ning hakitud mustasõstrale-
hed. Keetke tasasel tulel umbes tund.

Rabarberimah- l

Tükeldage kilo rabarbereid, valage pea-
le suhkur ning laske üle öö seista. Seejärel
pange rabarberi ja suhkruga anum keema
ja keetke tasasel tulel kuni pool tundi. Peh-
meks keenud rabarberimass tuleb seejärel
kurnata ning kuumalt pudelisse panna.

Särtsakas salat

Vaja läheb:

- 3 kg kabatšokke
- 2 kg porgandeid
- 1 kg tomateid
- 1 kg sibulaid



Eliko Roometi disainitud hoidisepurgid.