



Selle suve moos

Moosikonkurss kestab ka septembris.

Seekord avaldame Targu Talitas retseptid, kus säilitusainena on kasutatud viina. Kaht esimest retsepti ühendab lisaks see, et maitsev keedis on saadud materjalist, mis muidu rändab sageli hoopis kompostihunnikusse.

RETSEPTID

MARMELAADIMOOS

Igal suvel augustikuus on üks tore ja töökas päev, kui valmistame koos vanaemaga talveks oma aiast korjatud marjadest mahla ja moosi. Tahaksin jagada kõigi teiega väga maitstva ning erilise moosi retsepti, mis on terve meie pere lemmik number üks.



Niisiis tuleb korjata valminud punased sõstrad. Marjadest aurutada mahl, järelejäänud marjaliha aga saame hakata moosi valmistama.

Aurutatud marjad pressime läbi sõela, nõnda eralduvad seemned ja marjakile. Järele jääb ainult puhas marjaliha, mille kuumutame koos suhkruga pidevalt segades kuni keemiseni. 1 liitri marjaliha kohta kulub 700 g suhkrut.

Moosi laome kuumalt purkidesse ja laseme jahtuda. Jahtunud purkidele lõikame peale küpsetuspaberist sobivad kettad, mis kataksid moosi pinna. Paberketta kastame korraks viina sisse ning asetame purki moosi peale. Siis valame sellele umbes supilusikatäie viina ja sulgeme õhukindlalt.

Nõuanne! Kui lasta moosil purgis enne sulgemist jahtuda, ei ilmu purgi kaane alla üleliigset auru, millest võiks tekkida hallitus. Kui asetada kaane alla viinas leotatud paberkettad, aitab see omakorda moosil värsket püsida. Talvel moosi süües pole sellel loomulikult ei viina lõhna ega maitset, vaid on lihtsalt maitsev marjakeedis, mis sulab suus.

Marmelaadimoosiks nimetame seda seetõttu, et see pole tavaline moos, vaid ongi nii maitset kui ka konsistentsilt marmelaadjas. Sellist hoidist saab kasutada mitut moodi: ideaalne moosipirukatesse oma tahkja oleku poolest, sobib magustoite kaunistama, tordipõhja vahele, pannkoogi peale, pudrusilmaks ning kõige muuks, milleks moos ikka.

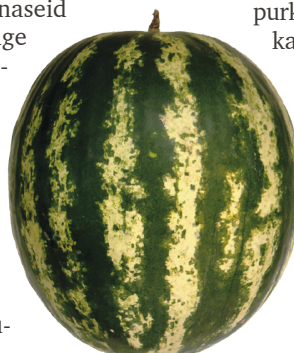
Mõnusat moosikeetmist ja maitsvaid söögielamusi marmelaadimoosiga!

AVE, Võrumaa

ARBUUSIKOORE MOOS

Ostke suur arbuus ja sööge see perega ära. Järelejäänud koorelt eemaldage kõva triibuline osa. Lõigake helerohe-line osa kuubikuteks ja keetke piisakese veega. Kui see on piisavalt pehme, nii et saab mikseriga töödelda, lisage paar liitrit punaseid sõstraid. Purustage segu nuimikseriga püreeks.

Lisage 2 kg suhkrut (võib ka rohkem, kui väga magusat tahate), näpuotsaga jahvatatud nelki. Keetke läbi ja pange kuu-



malt purki. Säilib väga hästi. Eriti kui keetmisel lisada tilgake tšillipipra kaun- tel seisnud viina.

Olen arbuusikoore moosi teinud ka jõhvikatega. Muide, ajakiri Naised avaldas hiljuti loo arbuusikoore kasulikkusest. Nii et midagi ei lähe raisku – tervele kasulik ja maitsev!

MONIKA SUURSOHO,
Harjumaa

TOORMOOS VÄIKESTEST PLOOMIDEST

Meie aias kasvab suur ploomipuu. Kui ma selle aastaid tagasi väikese puukese sain, kutsuti seda alõtsaks. Viljad on tavalistest ploomidest väiksemad, pealt ilusad punased, seest tumekollased. Väga maheda maitsega. Ma pole neist kunagi midagi teinud, tänavu aga otsustasin proovida.

Ajasin ploomid läbi hakkmasina, maitsele varjundi andmiseks lisasin kaks eba- küdooni. 1 kg ploomide kohta panin 1 kg suhkrut. Moos seisis terve päeva kausis, aeg-ajalt segasin, et suhkur sulaks. Õhtul panin purkidesse.

Tänavu on ilm väga kehv olnud ning see on viljadelegi mõjunud. Et moos paremini säiliks, lisasin vahetult enne purki panemist 2 sl viina, segasin hoolikalt läbi. Maitse sellest ei muutunud.

Tuli imehea ilusa oranžika tooni- ga moos.

RUTH RIIVALD,
Suure-Jaani

Rohkem retsepte leiate [www.maaleht.ee/2008/08/16/tarbi- ja/1434-konkurss—selle-suve- moos](http://www.maaleht.ee/2008/08/16/tarbi- ja/1434-konkurss—selle-suve- moos. Vt ka Targu Talita tagakaas). Vt ka Targu Talita tagakaas.