



TEADE

Maalehe hoidistekonkurs tulekul

Maalehe hoidistekonkurs toimub tänavu 29. septembril 2012 Olustvere hoidistemessi raames ning neid hindab professionaalne žürii. Seega on juba praegu aeg hakata konkursile mõtlema. Parimad saavutused pange kõrvale ja kui aeg käes, saatke konkursile. Konkursil osalevad hoidised viies kategoorias: salatid, moosid, kompotid, kastmed ja uued põnevad ahhaa-retseptid, seega sobivad konkursile peaaegu et igat liiki hoidised.

Targu Talita hoiab seda teemat läbi suve tähelepanu all ning juba selles numbris on retsepte ja hüva nõu hoidistegijatele. Lisaks ootame ka teilt retsepte, millega kavatsete esineda hoidistekonkursil või soovite niisama teistega jagada. Neid ootame e-postil targutalita@maaleht.ee või aadressil Maaleht, Narva mnt 13, 10151 Tallinn, märgusõnaga "Hoidisekonkurs". Targu Talitas avaldamiseks valitud retseptidele eriauhinnad!

Konkursi täpsema ajakava ja osalemistingimused leiate järgmisel leheküljel olevast reklaamist.

tulelt ja pange melissivarred siirupisse. Kui siirup on jahtunud, võtke meliss välja ja lisage maasikad. Kuumutage marju aeg-ajalt segades keemiseni, siis lisage arbuusitükid ja keetke veel vahetevahel segades ja vahtu eemaldades umbes 30 minutit.

Keetmise lõpul lisage ½ dl arbuusimahlas lahustatud sidrunhape. Valmis moos tõstke kuumalt purkidesse. Järelejäänud arbuusimahla lisage toorsalati kastmele.

Maasika-sõstramoos

- 1 l puhastatud maasikaid
- 1 l punaseks värvunud pooltooreid sõstraid
- 1 dl vett
- 800 g suhkrut

Pool suhkrukogusest segage keedunõus veega, lisage viljavartest puhastatud punased sõstrad ja kuumutage keemiseni. Seejärel lisage maasikad, segage marjad omavahel kergelt läbi ja kuumutage, kuni hakkab vahtu eralduma. Eemaldage vaht ja pidevalt segades lisage vähehaaval ülejäänud suhkur. Umbes 20 minuti pärast, kui keemisel enam vahtu ei teki, on moos purkipanekuks valmis.

Kirsi-maasikakeedis

- ½ kg kirsse
- ½ kg väiksemaid maasikaid
- 600 g suhkrut
- 1 dl brändit

Eemaldage kirssidelt luuseemned (kivid), segage keedunõus puhastatud maasikate ja suhkruga. Jätke jahedasse kohta seisma. Järgmisel päeval pange tasasele tulele keema. Ärge segage keedist, vajutage ainult pinnale kerkivad marjad siirupisse ning aeg-ajalt raputage keedunõu. Eemaldage vaht. Keetmise lõpul valage juurde brändi ja segage kergelt läbi.

Aedmaasika-murakamoos

- 800 g hiliseid maasikaid
- 200 g valminud pehmeid murakaid
- 500 g suhkrut
- 1 dl vett

Puhastatud maasikad segage suhkruga ja jätke seisma, kuni mahl on eraldunud. Puhastatud murakaid kuumutage keemiseni ja suruge seemnete eraldamiseks läbi jõhvsoela. Segage murakapüree maasikatega ning keetke tasasel tulel aeg-ajalt segades ja vahtu eemaldades umbes 25 minutit. Valmis moos tõstke kuumalt purkidesse.



Vale-murakamoos

- 600 g porgandeid
- 500 g kooritud apelsine
- kahe keskmise suurusega sidruni sisu
- 1 dl vett
- 500 g moosisuhkrut

Koorige ja tükeldage porgandid, keetke vees pehmeks. Kooritud tsitruselisel eemaldage koorealune valge kiht, tükeldage ning lisage porgandile. Mikserdage kõik ühtlaseks seguks ja valage laia keedunõusse, lisage vesi. Kuumutage segu keemiseni, seejärel lisage segades suhkur. Keetke aeg-ajalt segades umbes 10 minutit, võtke tulelt ja jahutage. Poole tunni pärast tõstke moos purkidesse.