

# Selle suve jõulumoosid

Tänavusele moosireseptide konkursile “Selle suve moos” laekus ka jõuluteemalisi retsepte. Piparkoogimoos tunnistati eksootiliste seas parimaks.

KARIN KALJULÄTE



Moosireseptide konkursi auhindade üleandmine Maalehe Tallinna toimetuses 7. novembril. Merje Ottsoni (vasakul) piparkoogi-moos võitis eksootilise moosi kategoorias I koha. Kulla Leppiku “Europärslase” (keedetakse tikritest ja virsikutest) valis Põltsamaa Felix oma lemmikuks.

## RETSEPTID

### PIPARKOOGIMOOS

100 ml vett  
1 kg virsikuid  
3 keskmise suurusega apelsini  
1 sidrun  
50 g mandlilaaste  
500 g suhkrut  
maitse järgi ingverit, kaneeli, musta pipart, purustatud nelki  
Hautage puuviljad pehmeks, püreestage. Lisage suhkur, mandlilaastud ja maitseained. Moos tekitab mis tahes aastaajal saia, pannkookide või millega iganes sööduna jõulutunde, meenutades maitset piparkooki.

MERJE OTTSON

### JÕULUMOOS (MAGUS)

Kreekidest keedetud jõulumoos jõudis konkursil äramärgitute hulka.

Valminud kreedid laske vähese veega potis kaane all keema ja keetke segades mõni minut. Eemaldage kivid.

Tõske segu köögikombaini ja laske püreeks. Kui seda võimalust pole, keetke pisut kauem. Suruge viljalihha läbi sõela.

1 kg puhta püree kohta võtke 0,5–0,75 kg suhkrut ning pange segu keema. 1–2 tl piparkoogi maitseainet lisage keemise ajal. Valmistage nelgist, kaneelist, võrtsist, ingverist ja muskaatpähklist maitseseguga, mis pange marlitüki sisse ja siduge kinni. Nii saate nutsaku hiljem välja võtta.

Keetke, kuni mass on läikiv, tihed ja lõhnav.

See on tõeline jõuluhõnguline moos, millega on küll palju tööd, aga iga suutäis on seda väärt.

EWA PUNANE

### JÕULUMOOS (SOOLANE)

Konkursile laekus ka päris palju soolaste mooside retsepte. Hindajad jätsin need seekord auhinnakonkurentsist välja, kvaliteetseerides need salatiks. Kuid avaldamist ja järeletegemist väärt on soolane jõulumoos sellegipoolest.

0,5 kg jõhvikaid

100 g riivitud mädarõigast

100 g pressitud küüslauku

3 sl suhkrut

1 sl soola

Purustan jõhvikad kannmikseris, lisan ülejäänud ained. Panen segu kuumutatud purkidesse. See on toorhoidis, mis vajab külma hoiuruumi.

INGRID AMOR