



Angelica Udeküllile meeldib köögis katsetada ja ta soovib seda teistelegi.

Täna teeme vürtsmoosi!

Kui moos on keedetud tomatitest ning lisatud kaneeli ja nelki, võib tekkida küsimus, kas see sobib pigem magusa või hoopis soolase toidu juurde. Kuid see on tõesti kõik, mida talle võimalik ette heita on.

“Mmmmm...!” kõlab maitsjate suust kõigepealt ja alles seejärel järgnevad kommentaarid. Meenutab näiteks veidi kõrvitsa- ja õige pisut ka porgandi-moosi. Kumbagi seal hulgas pole. Magusate pannkookide juurde sobib see aga oivaliselt.

“Kui lisada veel sibulat, siis on juba rohkem *chutney* moodi ja võib süüa liha kõrvale,” märgib Santa Maria menüüinsener ja kokk Angelica Udeküll. Tema selle isevarki moosi autor ongi. Angelicale meeldib katsetada.

“Vürtsmoos,” ütleb ta ise selliste hästimaitsesstatud mooside kohta, mis justkui meenutavad *chutney*’t, ent pole seda siiski. “See on tore sõna,” lisab ta.

Ohtralt ja omapäraselt on maitsesstatud ka õunamoos – safrani ja tüümianiga. Mõlemad vürtsid on pärit Vahemere mailt ja sobivad omavahel. “Reegel on, et sama piirkonna maitsesained toimivad koos hästi,” ütleb Angelica.

Aga vürtsid ei lisa ainult maitses, vaid aitavad ka säilitada. Küllap ees-

kätt sellepärast ammuste aegadel vürtsitama hakatigi.

Miks näiteks ei leia juustu seest kunagi nelki ega kaneeli? Põhjus on selles, et need takistavad bakterite ja hallituse tööd, mis aga juustu puhul tähtis on.

Moosi puhul jälle vastupidi. Moositeo juurest tuleb need pisilased kaugel



Õuna-safranimoos valmib.