

RETSEPT

Pihlaka paitus

- 2 kg õunu
- 1,5 kg pihlakaid
- 0,7 kg moosisuhkrut
- 0,5 l vett

Koorige ja tükeldage õunad. Lisage pihlakad (mida on hoitud ööpäev sügavkülmas), vesi, lõpuks suhkur ja keetke pehmeks. Pange kuumalt purki.



**TIIA
KOKMANN**

KONKURS

Maalehe hoidisekonkursi "Ise tehtud, hästi tehtud" võitjad

- I koht – Tiia Kokmann, "Pihlaka paitus"
 - II koht – Eliis Salm, "Õunamoos tüümiani ja safraniga"
 - III koht – Vaike Pärn, "Patissonisalat"
- Eriauhind – Merike Tärk, "Memme maius"

Žürii koosseis: Laulasmaa Spa peakokk Angelica Udeküll, Eesti Ekspres-i toidurubriigi Crème toimetaja Margit Kirsipuu, Maakodu tegevtoimetaja Kristel Kirss, Targu Talita köögirubriigi toimetaja Kadrin Linna, ASi Eesti Ajalehed turundusjuht Kairi Fimberg, Maalehe kujundaja Piia Stranberg, kirjastuse Maalehe Raamat toimetaja Hanna Sinijärv.



Esiplaanil patissonisalat ja tomatimarmelaad, kummalgi pool servas kuivatatud maiused.

meestele viina kõrvale," pakkus nii mõnigi maitsta. Kuid ka naistele ja ilma viinata sobis see särtsakas hoidis igati. "Ergutav! Ja purk oli kangesti kaunis," märkis Kadrin Linna. Salati valmistas Vaike Pärn.

Kristel Kirss: "Purki pistetud patissonide krõmpsuvus ja vürtsikus pani mind mõtlema, miks ma küll ise ei ole nende toredate keetaste kasvatamise peale tulnud! Kadestamisväärne efektne ja maitsev hoidis! Seesugused kettad oleksid maitsvaks täienduseks mis tahes suupistelauale."

II koha vallutanud "Õunamoos tüümiani ja india safraniga" andis tunnistust sellest, et kõik, millele nimeks pandud "moos", ei pruugi üldse olla tavaline moos, mis sobib eeskätt hommikupudrule või pannkoogile. Vürtsikasmagusat õunamoosi võiks lisada ka näiteks mõne liha juurde. Moos oli küll kergelt vürtsikas, kuid samas mahe, võites sellega nende hoidise-

sõprade südame, kes ei armasta liiga teravat maitset. India safran oli andnud moosile efektselt erkkollase värvuse.

Tüümianiga õunamoosi valmistaja Eliis Salm oli kirjutanud enda ja oma hoidiste kohta: "Olen noor hoidistaja, kes ema ning vanaemade kõrvalt tarkusi kogunud. Päris oma köögis askeldan ja hoidistan viimased paar aastat peamiselt eesmärgiga valmistada perele ning sõpradele jõulukungitusi, millesse saan panna oma südame. Kasutan hoidistamisel peaaegikult endakasvatatud tooraineid, mida olen ise külvanud, kastnud, rohinud. Maitseb teisiti!"

Memme maius vallutas

Maalehe veebitoimetuse tunnistas oma lemmikuks Marika Pedaniku valmistatud "Seenesalati-seljanka".

Kõigist kõige enam kiidusõnu ja punkte kogus aga hoopis kuivatata-

tud viljade suupiste nimega "Memme maius", mille autor on Merike Tärk.

See pala oli aga sedavõrd eriline ning mitte päris traditsiooniline hoidis, et žürii otsustas anda autorile eripreemia.

Kristel Kirss: "Omaette klass oli "Memme maius". See magus ning kuivatatud džemmi meenuv toode oli tõeline üllatus, suusulav ja mõnusalt marjamaitseiline amps. Eriti meeldis mulle rulli keeratud maiustus. Parem kui marmelaad! Neid sööks küll viis korda päevas ja suurte pihutäite kaupa."

Hanna Sinijärv tunnistas, et seda sooviks ta tõesti igapäevase maiuse asemel poest osta.

Kindlasti avaldame mõnes tulevases numbris ka õpetuse, kuidas midagi nii suupärast on võimalik ise valmistada.