

Karusmari mitut moodi

Karusmarjakeedis pirnide ja pistaatsiapähklitega

- 1 kg karusmarju
- 0,5 kg pirne
- 0,2 kg pistaatsiapähkleid
- 1 kg suhkrut
- 0,3 kg moosisuhkrut

Eemaldage karusmarjadelt otsad ja peske üle. Lisage potti pool klaasi vett ja laske keema. Lisage kooritud ja tükeldatud pirnid. Puhastage pistaatsiapähklid koordest, suruge pudrunuiaga veidi katki ning lisage massile. Kui enamik karusmarju on muutnud värvi, lisage suhkur ja keetke umbes 20 minutit. Lõpuks lisage moosisuhkur ja keetke veel 5 minutit. Eemaldage vaht, pange purkidesse ja kaanetage.

Karusmari mustikatega

- 1 kg karusmarju
- 1 kg mustikaid
- 1,3 kg moosisuhkrut

Pange puhastatud mustikad ja karusmarjad vähese veega keema. Keetke koos



pehmeks ja 5 minutit enne keetmise lõpu lisage moosisuhkur. Võib kasutada ka moosipaksendajat. Eemaldage vaht, pange ettevalmistatud purkidesse ja kaanetage.

Karusmarja-porgandi- keedis

- 0,6 kg karusmarju
- 0,3 kg porgandeid
- 0,6 kg moosisuhkrut
- 5 tl vaniljesuhkrut

Pange puhastatud ja tükeldatud porgandid vähese veega keema ja hautage pehmeks. Valage vett veidi vähemaks, lisage karusmarjad ja keetke koos pehmeks. Lisage suhkur, et läheks vedelamaks. Kui suhkur on sulanud, ajage mass läbi jõhvsõela, et sõelale jääksid ainult seemed. Keetke veel 5 minutit, lisage vaniljesuhkur, eemaldage vaht ja pange kuumalt purkidesse.

Särtsakas salat

- 0,4 kg kurki
- 0,3 kg tomatit

- 3 paprikat (võimalusel kollane, punane, roheline)
- 0,3 kg õunu
- 1 väike küüslauk
- 4 sl suhkrut
- 1 tl purustatud musta pipart
- 2 sl soola
- 2 sl 30% äädikat

Koorige kurgid ja lõigake kuubikuteks. Sobivad väikeste seemnetega kurgid.

Koorige ka õunad, eemaldage südamikud ja lõigake samuti kuubikuteks.

Tomatid pange mõneks sekundiks keevasse vette, siis kohe külma vette ning eemaldage tomatitelt nahk. Lõigake tomatid väikesteks tükkideks.

Valage potti hästi vähe vett ja pange kõik koos keema. Keetke pidevalt segades peaaegu pehmeks, lisage eelnevalt puhastatud ja kuubikuteks tükeldatud paprika. Kui on umbes 5 minutit keenu, lisage suhkur, sool ja väikesteks tükkideks lõigatud küüslauk. Keetke massi umbes 20 minutit, maitsestage vajadusel ja lisage äädikas. Keetke veel 5 minutit, pange ettevalmistatud purkidesse ja kaanetage.

VALLI JÄRVE

Osalemistingimused:

KONKURSILE OOTAME kodumaisest toorainest (komponentidest 70–80%) valmistatud hoidiseid viies kategoorias: **salatid, moosid, kompotid, plüüstid** (kastmed) ja **muud nutikad meistriteosed**. Hoidised võivad olla nii soolased kui ka magusad. Eriti oodatud on uued ja põnevad ahhaa-retseptid.

KONKURSIL VÕIB OSALEDA kuni 5 hoidisega. Osalemiseks tuleb **igast hoidisest saata 2 näidist** (100–500 ml), täpne retsept ja valmistamisõpetus ning märkida ära kaanetamise kuupäev. Teretulnud on ka lühike kirjeldus autorist ja tema hoidiste valmistamise kogemusest.

VALMIS HOIDISED koos nimetatud lisamaterjalidega palume saata **alates 17. septembrist aadressil Olustvere mõis**, Suure-Jaani vald, 70401 Viljandimaa, märgusõnaga „Hoidisekonkurss“ või tuua finaali-päeval Olustvere hoidistemessile.

HUVITAVAD RETSEPTE ootame kohe e-postil targutalita@maaleht.ee või aadressil Maaleht, Narva mnt 13, 10151 Tallinn, märgusõnaga „Hoidisekonkurss“. **Targu Talitas avaldamiseks valitud retseptidele eriauhinnad!**

Lisainfo:
Maalehe lisas Targu Talita ja kodulehel www.maaleht.ee/hoidisekonkurss

Maalehe hoidisekonkurss OLUSTVERES

Käes on taas hoidistamise aeg!

Pane purki parimad kodumaised toorained ja osale Maalehe hoidisekonkursil, mille suur finaali toimub populaarsel Olustvere hoidistemessil!

Ajakava:

- Terve suve käib tegus hoidiste valmistamine ja purki kaanetamine.
- Valmis hoidiste saatmine konkursile toimub 17.–28. septembril 2012.
- Žürii valib parimad hoidised Olustvere hoidistemessil 29. septembril 2012.

Parimale auhinnaks raamiga mahlapress Fratelli Baesso F20 ja palju toredaid auhindu Maalehelt ja Olustvere mõisa kodadelt!

