

# Parimad palad Maalehe

## Tänavusel Maalehe hoidisekonkurssil Olustveres jagati esitatud kuuskümmend hoidist viide kategooriasse ning parimad selgitas välja asjatundjatest žürii.

Nagu ikka, saabus kõige rohkem moose, džemme ning magusaid hoidiseid ning palju vähem ei olnud ka salateid ja soolaseid hoidiseid. Et viimasel ajal on väga populaarseks muutunud vürtsmooside ja tsatnide valmistamine, jaotati ka sääraseid hoidiseid omaette alajaoitusesse. Eraldi kategooria moodustasid kompotid ning üllatava koostisega ahhaa-hoidised.

Žürii koosseisu kuulusid mitmekordne Olustvere hoidisemessi võitja Marika Vartla Mädaapea mõisast, Malle Peterson, kes on hoidiseraamatu "Kodused hoidised" üks autoreid, Marika Kaska – Olustvere TMK toitlustuse õpetaja, Karin Abel Olustvere Maanaiste Seltsist, kogenud perenaine Lagle Vilu Viljandimaalt, Eesti Päevalehe köögi-külgede toimetaja Margit Tõnson ning Targu Talita endine ja praegune peatoimetaja – Vivika Veski ning Jana Rand.

Žürii hindid olid päris ühtlased ning enam tunnustati hoidiseid, kus magusus-hapusus või soolusus-vürtsikus täpselt paigas. Kiidusõnu said nii ehedad ning tugevalt tunda-

vad maitsed (näiteks šamaan Inge kukeseenekompott või Vivika Sarve kurgi-hapuoblikasalat) kui ka ootamatud maitsekombinatsioonid (näiteks Olustvere apelsini ja astelpajuga maitsestatud kõrvitsamoos "Kuldne sügis" või Riina Luige Amsterdami sibulad).

Absoluutse punktisumma, esikoha mooside kategoorias ning ühtlasi ka konkursi üldvõidu pälvis Olustvere TMK esitatud kuldkollane moos "Kuldne sügis". Neile kuulus ka Maalehe poolt välja pandud peavõit – mahlapress.

### Maalehe hoidisekonkursi parimad retseptid

#### "Kuldne sügis" – konkursi parim hoidis

- 1,4 kg õuna
- 700 g kõrvitsat
- 680 g astelpaju
- 1 apelsin
- 600 g suhkrut
- vett

Pange astelpajumarjad potti ning lisage veidi vett. Keetke seni, kuni marjad on pehmed. Püreerige kuumalt läbi sõela.

Peske ning koorige õunad, eemaldage südamik. Peske ka kõrvits, lõigake pooleks, viilutage, eemaldage pehme sisu ning koorige. Tükeldage nii õunad kui kõrvits. Pange vähese veega keema.

Peske apelsin, riivige ettevaatlikult koor (oranž osa), fileerige apelsin, tükeldage. Keetke õuna- ja kõrvitsakuubikud poolpehmeks, lisage apelsini koor ja apelsini tüki. Keetke, kuni õunad ja kõrvitsad on pehmed.

SVEN ARBET



Žüriiliikmed Lagle Vilu ja Karin Abel koos Maalehe turundusjuhi Kairi Fimbergiga tööhoos.

Soovi korral purustage pudrunuiaga suuremad tükiid, ajage moos uuesti keema ning lisage suhkur ja astelpajupüree. Keetke 10–15 minutit. Pange purki ja sulgege õhukindlalt.

### Salatite ja soolaste hoidiste kategooria võitja

#### Amsterdami sibulad

- 2,5 kg väikseid sibulaid (tippsibulad, pärisibulad)
- 1 tl kurkumit (annab ilusa kuldkollase värvuse)
- 1 kg suhkrut
- 1 sl soola
- 2 sl sinepiseemneid
- 6 sl 30% äädikat
- 1 liiter vett

Keetke vesi suhkruga, soola, kurkumi ja sinepiseemnetega, segage sisse 4 sl äädikat. Tõstke keedunõusse sibulad ja lisage vaid nii palju vett, et sibulad oleksid kaetud. Keetke 6–8 minutit ja jahutage maha. Nüüd tõstke vahukulbiga sibulad steriliseeritud purkidesse. Ajage marinaad veel korra keema ja lisage ülejäänud 2 sl äädikat. Valage marinaad sibulatele ning kaanetage purgid.

#### RIINA LUIK

Tahkuranna vald, Võiste

### Kastmete kategooria võitja

#### Vürtsmoos

- 1 kg tomateid
- 125 g suhkrut
- 50 g küüslauku
- 50 g tsillipipart
- 25 g sinepiseemneid
- 20 g veiniäädikat
- 10 g soola
- 2 g basiilikut
- 1 g tüümiani

Koorige ja tükeldage tomatid ning purustage blenderis. Hakkige küüslauk ja tsilli ning segage tomatipüreega. Lisage suhkur. Keetke tasasel tulel, kuni segu paksendub. Maitsestage basiiliku, tüümiani, soola ja veiniäädikaga. Pange kuumalt ettevalmistatud purkidesse.

#### JANA LUIGEND

Abja vald, Pikamatsi talu

### Parim ahhaa-hoidis

#### Aromaatne angervaksasiirup

- 25 angervaksa õiekobarat
- 1 kg suhkrut
- 1 l vett
- 25 g sidrunhapet

Pange õied nõusse, suhkrust ja veest keetke siirup ning valage kuumalt õitele. Lisage sidrunhape. Laske kolm päeva ja-