



Viinamarja ja kuivatatud viigimarja moos.

Hea maitse, ilu ja tervis ühes purgis

Targu Talita valis paljude hoidiste hulgast ühe oma lemmiku ning selleks osutus Avinurmest pärit Ingrid Amori valmistatud "Vitamiinilaks" ehk kibuvitsamarjamoos saialillega. Soodne mulje kujunes juba nägusats pitsiga kaunistatud purki vaadates, kust paistis kaunis punane moos. Erksavärviliste kibuvitsatükkide vahel mõjusid efektsena oranžid saialilleõisikud.

Enda kohta ütleb Ingrid Amor, et on kõiksuguseid vilju hoidistanud ehk sisse teinud juba 25 aastat.

Alustas ikka mooside ja kurkidega, kuid nüüdseks paneb talvevaruks juba 300–500 purki mitmesuguseid hoidiseid.

Amor tunnustab, et tema suurimad lemmikud on marineeritud puu- ja köögiviljasegud. See, mida purki panna ja milliseid hoidiseid kindlasti rohkem teha, otsustab tema pere maitse.

Ikka ja jälle haarab teda suur kirm hoidistada augustis ning see lõpeb esimese lumega. Tuttavatega käib ka retseptivahetus.

"Eesti naine oli, on ja jääb ilmselt ka tulevikus korilaseks. Sellega seoses ei lõpe ka hoidistamine," on Ingrid Amor kindel.

"Vitamiinilaks"

- 700 g puhastatud kibuvitsamarju
- 7 ebaküdooniavilja
- peotäis puhastatud saialille õielehti
- 400 g suhkrut
- 2 sl mett

Pange puhastatud kibuvitsamarjad koos ebaküdooniaga tilga veega keema ning keetke pehmeks.

Lisage suhkur ning keetke, kuni suhkur on korralikult sulanud. Lõpuks lisage saialilli ja mesi ning pange kohe kuumalt purki.

See on väga hea teega joomiseks ning üks lusikatäis paar korda päevas turgutab organismi ja hoiab terved eemal.

Suvikõrvitsa ikraa

- 3 kg purustatud suvikõrvitsat
- 500 g tomatipastat
- 1 klaas suhkrut
- 2 sl soola
- 1 klaas õli
- 1 klaas purustatud küüslauku
- 2 sl äädikat
- 1 tl paprikapulbrit (soovi korral tšillit)

Suvikõrvits purustage köögikombaini hakkijaga (siis jääb teraline nagu kalamar). Segage suvikõrvits, tomatipasta, suhkur, sool ja õli ning keetke umbes 30 minutit. Seejärel lisage purustatud küüslauk, paprikapulber ja äädikas.

Kuumutage korraks, pange kuumana purki ning kaanetage.

Sobib hästi lihatoitudega, aga ka lihtsalt röstleivaga.

Viinamarja ja kuivatatud viigimarja moos

- 1,3 l värskelt pressitud viinamarjamahla (u 3 liitrist marjadest, mina kasutan kodust 'Zilga' viinamarja)
- 1–2 pakki (200–400 g) kuivatatud viigimarju
- 1 pakk moosipaksendajat
- 500–700 g suhkrut

Lõigake viigimarjad kuubikuteks ja pange koos mahlaga keema. Keetke, kuni viigimarjad on pehmed. Segage paksendaja suhkruga ja lisage mahlale, keetke segades 5 minutit. Kui suhkur on sulanud, riisuge vaht ning pange moos kuumalt purki. Selle hoidis teeb eriliseks viigimarja tekstuur ning see sobib hästi juustu juurde.

Maasik-vaarika ja rabarberi moos

Imetlesin aasatid tagasi maasik-vaarika taimede ilu. Kindlalt oli siis mul seda enda aeda vaja. Marjad töid aga suure pettumuse. Vennanaine ütles, et justkui "blondiin" – ilus ja muud ei midagi. Mõtlesin siis katsetada neist moosi keeta, kuna taim paljuneb aia ääres suure kiirusega. Ja moosis ei tulnud mul pettuda!

- 1 kg maasik-vaarikat
- 400 g rabarberit
- 1 kg suhkrut

Keetke rabarber tilga veega pehmeks, lisage maasik-vaarikas (millelt pisike südamik on eraldatud) ja suhkur. Keetke segades 8–10 minutit, riisuge vaht ja pange purki