

MOSTER HULDA õunakoorija

murrab eestlaste
südameid

Masin koorib, viilutab ning eemaldab mugavalt südamiku mõne sekundiga!

Õunte koorimine ja viilutamine jäta laste ja lastelaste hooleks, sest masina huvitav välimus ja käsitsemislihtsus meeltab põnne õunu sööma ning koogi tegemisel ja moosikeetmisel abiks olema!



AJALOOGA ROOTSI KVALITEETTOODE

Selle vahva disaini ning ülilihtsa käsitsusega õunakoorija-lõikuri looja on Rootsist pärit perekond. Tõsiselt kirglik toiduvalmistaja proua Hulda ning tema Husqvarnas töötanud tehnikust abikaasa Erik patentisid esimese õunakoorija juba 1927. aastal.

Tänapäevane Moster Hulda on saadaval kolmes värvitoonis: punane, must ja valge. Muide, ka Eesti kodudes on säilinud 1930.–1940. aastatest mõned tolleaegsed Hulda õunakoorijad, kuid kahjuks pole enamik neist ajahamba püemise tõttu enam töökorras. Eesti ajaloomuuseumis võib aga oma silmaga kaeda peaaegu 90aastast õunakoorijat.

www.ounakoorija.ee

Mõned maitavad retseptid, mis tänu Moster Huldale veelgi kiiremini valmivad:

KODUSED KÜÜSLAUGUKARTULID

Koori ja viiluta kartulid Moster Hulda viilutajaga. Täida spiraalkartul küüslaugu ja või seguga, patsuta spiraal lamendamaks ja puista peale riivsaia. Küpseta ahjus 220 kraadi juures umbes 20 minutit, kuni kartulil on ilus küps värv.

Nipp: Lõika südamikuora otsa alles jäänud „toruke” noaga viiludeks ja prae pannil. Väikese lisandiga saad toreid eelroa!

Nipp: Küüslaugu ja või segu võib asendada maitserohelise juustu ja miks ka mitte hakklihaseguga!

SUUS SULAV ÕUNAKOOK 10-le

1 pakk (450 g) Vilma Juubeli tordipulbrit

1 pakk (umbes 150 g) taluvõid

4 suuremat õuna

pisut suhkrut ja kaneeli

serveerimiseks vanillikastet või jäätist

Tee nii: Viiluta õunalõikuriga õunad, sega need suhkruga ja kaneeliga. Kata koogivorm küpsetuspaberiga. Jaga või-pakk pooleks ja viiluta õhukesteks ribadeks. Kata poole paki võitükkidega küpsetuspaber, kalla küpsetuspulbrist pool viilutatud võile ning lisa magustatud õunad. Seejärel vala õuntele ülejäänud pulber ning kata tihedalt võilaastudega. Küpseta 200 kraadi juures u 30 min. Serveeri vanillikastme või jäätisega.

Kontakt/tellimine:

510 4400, www.ounakoorija.ee

