

# Kõrvits ja ingver – koos eriti head

Paksu rohu seest leitud kõrvitsast valmisid särtsakad pühademoosid.

**E**neli Kägerile toodi kingiks suur kõrvits. Tuttav oli selle aianurgast kõrge rohu seest leidnud. Üks väärt oli ennast kompostihunnikust kaugele ajanud ja kasvatatud otsa priske vilja. Ootamatu kingitus innustas katsetama – moosi keetma ja küpsetama.

Et Enelile meeldib ingver, lisas ta seda heldelt kõigisse keedistesse. Osadele vähem, teistele rohkem. Mõne portsu keetis ta hapuma, pannes hulka kas ebaküdooniast või sidrunimahla. Teinekord riivis hulka ka sidrunikoort.

Mõni moos tuli värtsikam, teine hapukam, kolmas mahedam – aga hästi maitseid kõik. Näiteks koosnes üks moos kahest osast kõrvitsast, ühest osast ebaküdooniast, pooleteisest osast suhkrust ja jupist ingverist. Viimase mõduks ütles Eneli: “Mina pa-



ENELI KÄGER

Kõrvits, õunad, ebaküdooniad, sidrunid, laimid ja vältimatu ingver ootavad moosiks saamist.

VIVIKA VESKI

ARVI KRIIS



Kõrvitsamoos sobib ka pudru peale.

nen palju!” Ehk siis moosipoti kohta ikka üsna mitu sentimeetrit jämedat juurikat.

Eriti ohtra ingveriga keedetud kõrvitsapüree maitse isegi veidi sinepiselt. Selline kõlbab hästi prae kõrvalle. Mahedam, õuntega kõrvitsamoos muudab suupärasemaks pudru.

Saia peale sobivad kõik.

Kõrvitsat võib lisada ka küpsetistesse, see muudab need mahlakamaks. Eneli küpsetas kõrvitsakeeksikesi. Ja muidugi ei puudunud nendestki ingver.

VIVIKA VESKI

## Retsept

**KÕRVITSAKEEKSID**  
2½ dl riivitud kõrvitsat  
2½ dl nisujahu  
1 tl ingveripulbrit



1½ tl küpsetuspulbrit  
1½ dl suhkrut  
1 dl õli  
2 muna  
1 sidruni riivitud koor  
1 tl rosinaid

Kuumutage ahi 175 kraadini. Riivige kõrvits jämeda riiviga. Segage kausis jahu, ingver, küpsetuspulber ja suhkur. Lisage õli, munad, riivitud sidrunikoort, rosinaid. Segage ühtlaseks tainaks. Lisage riivitud kõrvits. Valage tainas muffinivormidesse ja küpsetage paarkümmend minutit.

ENELI KÄGER