



Kutsume teid osalema moosiretseptide konkursil!

Mis võiks olla veel maitavam kui soojad pannkoogid omakeedetud moosiga! Ja igaüks teab, et külluslik moosisilm muudab isuäratavaks igavaimagi pudruportsu. Moosipurkide read keldririivil teevad südame soojaks selgi ajal, mil poest kõike saada. Üks korralik moosipurk peidab endas lisaks marjadele ja puuviljadele ju ka mõnusat mälestust suvest.

Milline on aga kõige parem moos? Püüame selle üheskoos välja selgitada. Targu Talita ja Maaleht.ee kuulutavad välja konkursi "Selle suve moos", kuhu ootame teilt kõigilt häid moosiretsepte.

Milline peaks moos olema? Kindlasti maitsev, originaalne ja tervislik. Hea moos säilib ületalve sünteetiliste säilitusainete abita. Kui aga teate mõnda põnevat looduslikku säilitusnippi, siis lisage see kindlasti.

Retseptid peavad olema järelle proovitud, et olla kindel nende headuses.

Kõik retseptid avaldame portaalis maaleht.ee ja valikuliselt Targu Talitas.

Retseptid saatke Interneti-aadressil retsept@maaleht.ee või postiaadressil Toompuistee 16, 10137 Tallinn, märkusõna "Retsept".

Võiduretsepti selgitame välja septembri lõpuks. Esimesele kolmele on mõnused ja praktilised auhinnad. Peaauhinna, 10-liitrise moosikeetmise poti, paneb välja Hackman. Lisaks anname välja kõige eksootilisema moosi eripremia. Lugejail on võimalik valida oma lemmik.

Selle suve moosi valime koos Põltsamaa Felixi ekspordiga. Žüriis on lubanud kaasa lüüa ka toitumisspetsialist Aive Luigela.

TARGU TALITA



HACKMAN®

Retseptid

SUHKRUTA ÕUNAMOOS LODJAPUUMARJADEST

KAANEGA

Keetke lodjapuumarjadest moos, lisades 1 kg marjade kohta 1 kg suhkrut.

Kuumutage õunatükid auru abil keema. Keetke paar minutit, segage ühtlaseks massiks. Kallake tulesse purki (ämbrisse, kaussi). Valage otsekohe üle kuuma lodjapuumarjade keedisega, nii et sellest moodustuks 1–2 cm paksune kaas. Pange pärgamentketas katteks, nii et õhutühemikke vahele ei jää.

Hoidiseks kasutage kargeid plekkideta õunu!

AINO PÕNTSON

ÕUNA-PIHLAKAMOOS

1,5 kg õunatükke

0,5 kg aedpihlaka marju

1 kg suhkrut

1 kl vett

Koorige ja tükeldage õunad. Valage õunatükid ja puhastatud pihlakad keedunõusse ning lisage vesi. Kuumutage, kuni hakkab tekkima aur, lisage suhkur, segades tugevalt. Kuumutage keemiseni ja keetke vaikselt umbes 20 minutit. Tõstke keedis pestud-kuumutatud purkidesse ning sulgege need õhukindlalt.

TT

