

Selle suve moos

Moosiretseptide konkurss jätkub ja põnevaid retsepte aina lisandub.

JÕHVIKA TOORMOOS

Selle moosi jaoks on õige aeg korjata jõhvikaid siis, kui need on ühelt poolt punased, teiselt poolt valged.

Puhastan marjad ja lasen läbi hakkmasina. Suhkrut lisan maitse järgi – kui valmistan, siis proovin (teen paljud toidud maitse ja tunde järgi). Puhtad purgid lasen hetkeks kuumaks, kuid ei steriliseeri. Kallan moosi sisse, keeran kaaned kõvasti kinni.

Eelmisel sügisel tehtud moos on praegu täiesti värsk. Hoidsin sahrvis, suvel

kuumaga tõstsin allesjäänud purgid külmkappi. Seistes koguneb purgi alla vedelik, nii et enne tarvitamist tuleb läbi segada.

On hea kasutada nagu pohlamoosi – salatina. Kes sööb pannkooke hapuma moosiga, sobib nendegi peale. Jõhvikas on organismi puhastava toimega, nõnda võib teha sellest moosist ka morssi.

ÕUNA-PIHLAKAMOOS

Hoidke pihlakaid pärast korjamist terve öö külmas vees

VIVIKA VESKI



Hapukas jõhvikatoormoos seisab värsk uue sügiseni.

leos, nii väheneb mörkjasmaitse ja marjad keevad paremini pehmeks. Muidu võivad jääda terveks. Keetes lisage suhkrut. Moos on spetsiifilise mörkjasmaitsega, sobib hästi salatiks.

ANN PEEP

PPP EHK PILLE PIRNI-POHLAMOOS

Moosiresepti autor kirjutab: “Meie suvekodu asub suure pohlametsa lähedal. Maja juures on pirnipuul sirgunud katuseharjast kõrgemaks. Pirnid kasvavad just ladvas, enamik neist jõuab meieni “maandunud” kujul. Paljud aga jäävad herilaste roaks.

Nii ma selle moosi välja mõtlesin. Enamasti teen salatiks, aga siis veel vähema suhkruga.”

RETSEPT

2 dl vett
1 l pohli
1 l pirnikuubikuid
2 dl suhkrut

Lasen vee keema, panen potti pohlaid, keedan veidi. Lisan pirnikuubikuid. Katsun tikuga, kas on parajalt pehmed. Nõristan aegapidi sisse suhkrut. Keedan veel 10 minutit.

PILLE-KAI

HILISSUVINE MOOS

Viimastest rohelistest tomatitest, mis nii ehk naa valmis ei jõua, võib keeta hoopis moosi. See on apelsini mörkjasmaitsega ning enamik sööjatest ei saa arugi, et keedetud rohelistest tomatitest. Sobib niisiis neile, keda ei heiduta tavapäratute komponentidega katsetamine ega ka pisut pikem keetmisaeg.

RETSEPT

2 kg rohelist tomatid
1,5–2 kg suhkrut
2 apelsini
Tükeldage tomatid, võimalik



kud plekid ja varre kinnituskohad lõigake välja. Apelsinid riivige jämeda riiviga (koos koorega, soovitatavalt mahepõllundusest). Pange kõik koos suhkruga suurde kaussi ning laske öö läbi seista, et suhkur sulaks.

Järgmisel päeval keetke madalal kuumusel 1–2 tundi. Keetmisel peab vedeliku kogus vähenema ning moos pakseneb. Kui tundub, et moos on ikka liiga vedel, võib proovida saumikseriga korra sega ühtlustada ning siis edasi keeta. Vahepeal võib testida, lastes mõned tilgad keedist puhtale lusikale või taldrile. Kui moos kohe tarretub, siis on valmis. See nõuanne kulus mulle esimesel keetmisel ära, sest ma ei osanud kuidagi moosi valmistamise aega hinnata.

Seda keedist võib katsetada ka 1–2 sidruniga apelsini asemel ning keetmise lõpus lisada sortsuke rummi.

Kui moos valmis, pange see puhastesse purkidesse. Kaanedatud purgid keerake teistpidi, hoidke nii järgmise päevani. Seda nippi oleme kodus enamgi kasutanud, et hoidised paremini säiliks.

Mujal maailmas on olemas ka toiduparafiin, mis sulatatakse ning lastakse siis õhukese kihina moosile, et see paremini säiliks. Meie poodides pole seda kahjuks veel näinud.

Julget katsetamist!

TRIINU GUERRIN

Saatke meile ikka toredaid moosiretsepte! Võite need teele lähendada e-posti aadressil retsept@maaleht.ee või postiaadressil Toompuiestee 16, 10137 Tallinn, märgusõna “Retsept”. Kui teil on retsepti juurde rääkida mõni tore lugu, siis pange ka see kirja: kuidas te selle retsepti välja mõtlesite või mõni põnev kogemus selle moosi keetmisel vms. Auhinnad ootavad!

TARGU TALITA