

Selle suve moos on tikri-piparmündikeedis

Lihtne, omanäoline ja tervislik – põhjendas žürii oma valikut.

Moosiretseptide konkursile saabunud 80 retsepti hulgast hindas žürii parimaks tikri-piparmündikeedise, mille autor on Elle Kull Tartumaalt Tähtvere vallast. “Hea, et on kasutatud maitsetaime,” märkis žürii liige, toitumisspetsialist Aive Luigela.

Samale autorilt märkis žürii ära vale-aprikoosimooši.

Kõige eksootilisema keedise tiitli pälvis piparkoogimooš, mille saatis Merje Ottson Jõgevamaalt. Žürii leidis, et juba selle retsepti lugemine äratab isu ning tekitab huvi seda valmistada.

Põltsamaa Felix valis oma lemmikuks “Europärslase”, autor Kulla Leppik Saaremaalt. Žüriis Põltsamaa Felixit esindanud Asta Übner pidas oluliseks, et nende kui tööstusettevõtte väljavalitud oleks põhimõtteliselt võimalik ka tööstuslikult toota.

Toremaid retsepte oli lisaks esikolmikusse tulnuile ja äramärgituile veel. Mõni jäi auhinnakonkurentist kõrvale vaid seepärast, et žürii leidis, et tegu pigem salatiga kui moosiga.

Konkursi võitja saab kingiks 10-liitrise Hackmani keedupoti. Teisi auhinnasaajaid ootavad Maalehe raamatud ja tassid.

Auhinnatud ning äramärgitud retsepte tutvustame edaspidi Targu Talitas. Kõiki retsepte saate vaadata ka Maalehe veebilehelt <http://www.maaleht.ee/2008/08/16/tarbija/1434-konkurss--selle-suve-moos>

MOOSIRETSEPTIDE KONKURSS “SELLE SUVE MOOS”

I koht – tikri-piparmündikeedis, Elle Kull.

II koht – “Päikesemoos”, Tiit Lääne-Virumaalt.

III koht – PPP ehk Pille pirnipohlamoos, Pille-Kai Kõlli.

SELLE SUVE EKSOOTILINE MOOS

I koht – piparkoogimooš, Merje Ottson.

II koht – õuna-laimimooš, Velve Tagger.

III koht – himaalaja jalglehe moos, Helle Zöbin.



ŽÜRII MÄRKIS ÄRA:

Vale-aprikoosimooš, Elle Kull.

Tomati-kõrvitsa-ebaküdoonia marmelaad, Sirje Aidulo.

“Jõulumooš”, Ewa Punane.

“Vargamäe armastus”, Erkki Ristoja ja Aina Alunurm.

Porgandikeedis ja kõrvitsa-õunamoos, Valli Järve.

“Pohlad-ploomid”, Ruth Riivald.

“Kingitus”, Ingrid Amor.

Vale-murakamoos, Merle Merilain.

Suur tänu kõigile, kes osalesid!

Žürii: Asta Übner AS-ist Põltsamaa Felix, toitumisspetsialist ja raamatute autor Aive Luigela, Targu Talita toimetaja Vivika Veski,

Maaleht.ee peatoimetaja Kai Simson, Maalehe turundusjuht Ave Vurma.

MAALEHT.EE,
TARGU TALITA

Retsept

TIKRI-PIPARMÜNDIKEEDIS

1 kg tikreid

2 sl sidrunimahla

7 dl suhkrut

10–15 piparmündilehte
Puhastage karusmarjad ja pange koos sidrunimahlaga keema. Keetke tasasel tulel 10 minutit. Lisage suhkur ning keetke pidevalt segades, kuni suhkur on sulanud. Kõige lõpuks lisage hakitud piparmündilehed, segage keedis hoolikalt läbi. Sulgege purgid õhukindlalt. Säilitage jahedas.

ELLE KULL

OKTOOBRIKUU LÕPUNI KÕIGIS
Eesti Optiku kauplustes

VALIK PRILLIRAAME

PÄIKESEPRILLID

-50%

-40%

Soodustus kehtib raamide ja klaaside koosostul.



WWW.OPTIKA.EE