



Purki tuleb moosi panna võimalikult palju, aga mitte päris kaaneni.



Potis podiseb tomatimoos.



Tomatimoos on aetud läbi sõela ja pandud purkidesse.

eemal hoida. See on põhjus, miks ei tohi kasutada mädanenud ega hallitanud vilju, miks vaht tuleb moosi pealt hoolega ära riisuda, purgid steriliseerida ja õhukindlalt sulgeda.

Vürtsid võib moosi hulka lisada tervena või purustatult. Esimesel juhul tuleb need potti panna kohe keetmise alguses, et maitse sealt korralikult välja imbuks. Purustatud maitseained lisatakse lõpus.

Angelica soovib lisada vürtsid pigem tervena, iseäranis need, mis kipuvad värvi andma. Sellisel juhul saab need enne purkipanekut eemaldada – välja õngitseda või sõeluda – ning need ei hakka seistes moosi värvi muutma.

Mõlemad tehtud moosid tulid kul-lakarva – üks veidi punakam, teine kollakam. Õunamoos kumab purgis nagu merevaik. “Teed talvel purgi lahti ja päike vaatab vastu!” rõõmustab Angelica. “Meenutate, kuidas seda keetsid... See on emotsionaalne laeng!”

VIVIKA VESKI

TASUB TEADA

Angelica Udeküll soovib

■ Mõnda moosi ei tule keetmise ajal mitte segada, vaid hoopis raputada. Näiteks kreegimoosi. Segades jääb see kohe potipõhja kinni. Selle asemel võtke pott ja raputage seda südamest.

■ Moos pakseneb jahtudes. Kuidas aga potis podiseva moosi kohta teada saada, kui paks see tuleb? Angelica soovib sellest väikese tõrtsukese taldrikule tõsta. Üsna varsti saate näpuga katsuda, kas läheb paksuks või ei.

■ Kui tahate pohla-õunamoosi, aga pohli pole, võite nende puudumise peediga ära petta. Peet, õun ja sidrun annavad kokku peaaegu pohla maitse.

■ Kui jõuludest on järele jäänud piparkoogimaitseainet, võite sedagi moosile lisada. See sisaldab kaneeli, nelki, musta pipart, ingverit, vürtsi, kardemoni ja muskaatpähklit.

■ Kui piparkoogi- (või mõnda muud) maitseainet on järele jäänud üle-üle-eelmistest jõuludest, siis oleks see mõistlikum ära visata. Maitseainegi ei säili igavesti. Eeskätt minetab ta oma eeterlikud õlid ega anna enam toidule midagi juurde. Maitseaine kestab keskmiselt kolm aastat.

■ Teravamaitselisi maitseaineid nimetatakse sageli ka vürtsideks, kuid vürts (ehk inglispipar) on ka eraldi olemas. Maitset meenutab see veidi pipart, pisut koriandrit, natuke kaneeli ja midagi veel. Nõnda ongi vürts justkui pakett erinevatest vürtsidest.

■ Kui keldrit pole, siis võiks neid moose, kuhu pole lisatud palju suhkrut, hoida külmkapis. Korralikult kaanetatud mahlu võib aga hoida ka lihtsalt köögis riulil. Üldse pole paha mõte omada kahte külmkappi – ühte igapäevase kraami ja teist hoidiste jaoks.

Retseptid Õuna-safranimoos tüümianiga

- u 1,4 l moosi
- 2 kg hapusid õunu
- 2 dl õunasiidrit
- 800 g suhkrut
- 1 pakk safranit (0,5 g)
- 1 tl tüümiani

Koorige õunad, hakkige tükkideks ja pange kuni keetmiseni happelisse vette seisma.



Paksupõhjalise potti valage õunasii-der, lisage pool suhkrukogusest ja safran ning keetke tasasel tulel, kuni suhkur on sulanud.

Lisage õunaviilud, ülejäänud suhkur ja keetke tasasel tulel umbes 45–50 minutit, eemaldades pinnale tekkinud vahu. Umbes 10 minutit enne keetmise lõppu lisage tüümian. Tõstke hoidis puhastesse kuumadesse purkidesse ja sulgege õhukindlalt.

Kollase tomati vürtsmoos

- u 1,2 l moosi
- 1,5 kg kollaseid tomateid
- 2 sidrunit
- 800 g moosisuhkrut
- 1 tl musta pipart
- 3 kaneelikoort
- 1 tl nelki

Lõigake tomatite tippudesse ristlõige, pange keevasse vette, kuni koor lööb pisut lahti ning seejärel tõstke tomatid jääkülma vette. Koorige tomatid, lõigake tükkideks ja pange koos sidrunimahla, suhkruga ja vürtsidega umbes 45 minutiks keema, eemaldades vahepeal pinnale tekkinud vahu.

Suruge segu läbi sõela ja seejärel tõstke hoidis puhastesse kuumadesse purkidesse ning sulgege õhukindlalt.

