

MAALEHE HOIDISEKONKURSS

Hoidisekonkursile "Ise tehtud, hästi tehtud" saadetud retsept

ERAKOGU

Krõmpsuv kapsahoidis

- 2,5 kg kapsast
- 500 g porgandit
- 500 g punast paprikat
- 500 g sibulat

Marinaad:

- 200 g suhkrut
- 2 sl soola
- 5 sl 30% äädikat
- 5 küüslauguküünt
- 500 ml toiduõli

Segage suhkur, sool, äädikas, õli ja purustatud küüslauk – jätke marinaad köögiviljade tükeldamise ajaks seisma.

Tükeldage kapsas, porgand, paprika ja sibul, segage ja pigistage. Lisage köögiviljadele marinaad ja segage läbi. Laske seista külmikus 48 tundi, vahepeal segage. Pange valmis salat puhastesse purkidesse – kuumutada ei ole vaja!

Hoidis seisab külmikus või jahedas keldris jõuludeni (kui enne otsa ei saa). Proovige lisada ka toorest riivitud peeti.

Retseptis olevast kogusest saab 5 liitrit mõnusalt krõmpsu kapsahoidist.

JAUNE JÕENURM



Pane purki parimad kodumaised toorained ja osale Maalehe suurel hoidisekonkursil!

A J A K A V A :

- ♥ **TERVE SUVE** käib tegus hoidiste valmistamine ja purki kaanetamine.
- ♥ Valmis hoidiste saatmine konkursile toimub **12.–25. SEPTEMBRIL 2011.**
- ♥ **SEPTEMBRI LÕPUS** valib žürii parimad hoidised. Kui konkursile laekub piisav kogus häid retsepte, jõuavad parimad neist aasta lõpuks Maalehe raamatu kaante vahele.

OSALEMISTINGIMUSED :

Konkursile ootame kodumaisest toorainest (komponentidest 70–80 protsenti) valmistatud hoidiseid kolmes kategoorias: **salatid, kastmed ja määrded-võided**. Kõigis kategooriates võivad hoidised olla nii soolased kui ka magusad.

Eriti oodatud on uued ja põnevad retseptid. Konkursil võib osaleda **kuni 3 hoidisega**. Osalemiseks tuleb igast hoidisest saata **3 näidist** (100–500 ml), täpne retsept ja valmistamisõpetus ning märkida ära kaanetamise kuupäev. Samuti on teretulnud lühike kirjeldus autorist ja tema hoidiste valmistamise kogemusest.

Parimale auhinnaks raamiga mahlapress F20!

Vaata siit: www.mahlapress.ee

Retsepte ja autorikirjeldusi jääme ootama kohe (e-postil targutilita@maaleht.ee või aadressil Maaleht, Narva mnt 13, 10151 Tallinn, märgusõnaga „Hoidisekonkurss“). Valmis hoidised palume saata alates 12. septembrist.

LISAINFO :

Lisainfo konkursi kohta ilmub Maalehe lisas Targu Talita. Kõik küsimused on teretulnud ka e-posti aadressile targutilita@maaleht.ee.

