

**Marinaadiks:**

- 2 sl soola
- 4 sl suhkrut
- 2 sl äädikat

Praadige köögiviljad kergelt läbi ja lisage katkipigistatud küüslauk.

Seejärel tehke valmis marinaad ning keetke segu tasasel kuumusel kümme minutit. Pärast seda püreestage keedus

saumikseriga ning pange ettevalmistatud purkidesse.

JANA RAND

Maalehe hoidisekonkurss

OLUSTVERES

Käes on taas hoidistamise aeg!

Pane purki parimad kodumaised toorained ja osale Maalehe hoidisekonkursil, mille suur finaal toimub populaarsel Olustvere hoidistemessil!

**Ajakava:**

- Terve suve käib tegus hoidiste valmistamine ja purki kaanetamine.
- Valmis hoidiste saatmine konkursile toimub 17.–28. septembril 2012.
- Žürii valib parimad hoidised Olustvere hoidistemessil 29. septembril 2012.

Parimale auhinnaks raamiga mahlapress Fratelli Baesso F20 ja palju toredaid auhindu Maaleht ja Olustvere mõisa kodadelt!

Osalemistingimused:

KONKURSILE OOTAME kodumaisest toorainest (komponentidest 70–80%) valmistatud hoidiseid viies kategoorias: **salatid, moosid, kompotid, pläustid** (kastmed) ja **muud nutikad meistriteosed**. Hoidised võivad olla nii soolased kui ka magusad. Eriti oodatud on uued ja põnevad ahaa-retseptid.

KONKURSIL VÕIB OSALEDA kuni 5 hoidisega. Osalemiseks tuleb **igast hoidisest saata 2 näidist** (100–500 ml), täpne retsept ja valmistamisõpetus ning märkida ära kaanetamise kuupäev. Teretulnud on ka lühike kirjeldus autorist ja tema hoidiste valmistamise kogemusest.

VALMIS HOIDISED koos nimetatud lisamaterjalidega palume saata **alates 17. septembrist aadressil Olustvere mõis**, Suure-Jaani vald, 70401 Viljandimaa, märgusõnaga „Hoidisekonkurss“ või tuua finaali-päeval Olustvere hoidistemessile.

HUVITAVAIK RETSEPTE ootame kohe e-postil targutalita@maaleht.ee või aadressil Maaleht, Narva mnt 13, 10151 Tallinn, märgusõnaga „Hoidisekonkurss“. **Targu Talitas avaldamiseks valitud retseptidele eriauhinnad!**

Lisainfo:

Maalehe lisas Targu Talita ja kodulehel www.maaleht.ee/hoidisekonkurss