

Hoidistamine – suvine rõõm

Soe köök oma magusa lõhnaga on märk sellest, et alanud on hoidistamine.

Kui varasematel aegadel pidi jõudma talveks purki teha kogu pere talvise hoidisevajaduse, siis nüüd otsitakse pigem uusi maitseid ning katsetatakse eri kooslusi.

Harvad pole ka juhud, kus ühte potti pistetakse koduaia saadused ning kauge maa tagant sisse toodud kraam. Tõesti, kui endal aia- ja maad pole ning kõik hoidistamiseks tuleb osta, võib ju proovida ka võõraid puuvilju. Kui klassikaline maasikamoos on ära tüüdanud, tasub vahel ainuüksi ideede saamiseks sirvida võõrapäraste puuviljade retsepte, sest sealtki leiab mõtteid, mida maasikamoosile maitseks lisada. Olgu selleks maitse- nüansiks siis pruunistatud mandlilaastud või peenestatud sarapuu- pähkliid.

Peale mooside on vägagi populaarsed soolase toidu kõrvale pakutavad salatid ning kastmed. Iga hoidistaja ju teab, et on n-õ argipäevamoos ning pidupäevamoos. Ja kindlasti tasub teha paar purki ka kinkimiseks ning selleks tasuks hoidised panna kauni kujuga purkidesse.

Moosisuhkruga saab paksu moosi

Kui magus moos teha, jääb iga pere- naise enda otsustada. Mõni eelistab hapukamaid variante, mõni aga nii mesimagusaid, et tahtmatult tekib küsimus, miks peaks suhkrut talveks purki keetma. Aga selge on see, et ilma suhkruta ei saa kohe kuidagi.

Traditsiooniliselt tuleb suve keskel tormijooks moosisuhkrule. Pole midagi kurvemat kui moos, mis ei taha kuidagi saial püsida ning voo-

lab mööda sõrmi allapoole. Siis ongi hea teada, et paksema moosi saamiseks võiks hoidise keetmisel eelistada moosisuhkrut, see aitab hoidiseid ka paremini säilitada. Moosisuhkrusse on lisatud puuviljapektiini, mis aitab vett siduda. Nii saabki valmistada väiksema suhkrukogusega moose, kuid need on ikka piisavalt paksud. Pudru- ja pannkookimoosid võib valmistada ka tavali- se suhkruga. Moosisuhkruga keetes ei lähe ka köök väga palavaks, sest keetmiseks piisab 10–15 minutist. Ka marjades olev C-vitamiin säilib paremini, lisaks säilitavad marjad oma kauni välimuse.

Moosisuhkrust enamiku moodustab ikkagi valge suhkur, millele on lisatud pektiini, sidrunhapet ning säilitusainena kaaliumsorbaati. Sellise suhkruga keedetud moos peaks väidetavalt säilima ka toas, kui pole keldrit või sahvrit ning külmkappi purgid enam ei mahu.

PILLE HERMANN



Kodumaised tikrid on moosiks keedetud koos aprikoosidega. Kuna tikreid ei olnud just väga palju, saidki nad täiendust aprikoosidest. Keetmise ajal on lisatud ka paar piparmündioksa, mis enne purki panemist on välja võetud.