

Vana pirnipuu meelitas moosi keetma

Tartlanna Pille-Kai Kõlli piri-pohlamoosi retsept sündis n-ö elust enesest. Samuti otsus osaleda konkursil.

Pille-Kai Kõlli saatis Maa-leht.ee ja Targu Talita moosikonkursile vaid ühe retsepti. Erinevalt paljust teistest, kellest nii mõnigi esines terve komplektiga. Ometi saavutas tema retsept enam kui 70 konkurenti seas III koha.

Otsus konkursil osaleda sündis Pille-Kai spontaanselt. “Tulin maalt, mul olid pohlalad ja olid pirnid,” meenutab Pille-Kai. “Lugesin Maa-lehest, et selline konkurss. Silmapilk reageerisin. Mõtlesin veel, et potti (konkursi peaaühind – toim.) küll ei taha, kuhu ma selle panen. Aga samas, miks ma oma retsepti vaka all hoian?! Olen seda moosi teinud aastaid, sõpradele meeldib. Järeletegijaid pole, aga kõik tahavad süüa.”

Retsept on lihtne, koosneb vaid pirnidest, pohladeist, veest ja suhkrust. “Suhkrut läheb võrdlemisi vähe, sest pohl säilitab,” selgitab autor. Tänu sellele sobib keedis soovi korral ka soolase toidu kõrval salatiks.

Seda, et suhkruga poleks liialdatud, pidas žürii samu-

ti oluliseks, sest konkursi üks eesmärke oli tutvustada just tervislikke moose.

ELUSAD TAIMED

Pille piri-pohlamoos on sündinud n-ö elust enesest ja selle sünniloo pani naine ka retsepti juurde kirja. “Meie suvekodu asub suure pohlametsa lähedal,” kirjutas Pille-Kai. “Maja juures on piri-puu kasvunud katuseharjast kõrgemaks. Viljad kasvavad ladvas, enamik neist jõuab meieni “maandunud” kujul...”

Agronoomiharidusega Pille-Kai Kõlli räägib, et sarnaselt mitmetele tuntud botaanikutele ütleb temagi taimede kohta “kes”, nähes neis elusolendeid. Ta oleks lausa loomakaitsjate kombel valmis taimede kaitseks välja astuma ning on seda ka teinud. Nõnda ei suuda ta vaadata, kui taimede kasvatatud saak raisku läheb. “Lapsed on juba suured ja kodust ära läinud. Oleme mehega kahekesi, pole enam seda inspiratsiooni, et teeks nii palju sisse kui varem. Aga pohlil ikka korjan ning ma pean ju kui-

dagi need vaesed piri-pohli ära kasutama,” põhjendab ta.

EMA MOOS

Pille-Kai Kõllil on veel mõned lemmikhoidised, mida ta ikka teeb. Näiteks meeldib talle tšatni. “Kuid minu pere neid tomatiga keediseid ei söö, nemad ütlevad selle kohta “ema moos”. Tšatni on mul ka “ema moos”, mille pean ise ära sööma. Ent see on ju nii hea. See ei ole ketšup, vaid ikka peenem. Tähtis on kaua keeta, siis jääb ta paks, määratav.” Tšatni teeb Pille-Kai nii, et keedab tomatid ära, siis ajab läbi sõela ning seejärel hakkab ülejäänud koostisosi – sibulat, õuna jm – lisama.

Kõrvitsasalatit valmistab Pille-Kai aga mitte äädika, vaid sidruniga. “Küll see on hea, vedelik ka. Ega see muidugi kaua säili – sidrun pole ju äädikas –, aga lihtsalt maitse on mõnus ning hoidis on ka tervislikum.”

Siinkohal avaldame veel kord Pille piri-pohlamoosi retsepti.

VIVIKA VESKI



Pille-Kai Kõlli Maalehe Tartu toimetuses valimas auhinna- raamatut.

Retsept

PPP EHK PILLE PIRNI-POHLAMOOS

2 dl vett
1 l pohlil
1 l piri-pohlamoosi
2 dl suhkrut

Lasen vee keema, panen potti pohlalad, keedan veidi. Lisan piri-pohlamoosi. Katsun tikuga, kas on parajalt pehmed. Nõristan aegajaks sisse suhkrut. Keedan veel 10 minutit.

PILLE-KAI KÕLLI

NOVEMBRIKUU LÕPUNI KÕIGIS Eesti Optiku kauplustes

VALIK PRILLIRAAME

PÄIKESEPRILLID

-50%

-40%

Soodustus kehtib raamide ja klaaside koosostul.



WWW.OPTIKA.EE