

# Maalehe hoidistekonkurss

REPRO

## Hoidistekonkursile "Ise tehtud, hästi tehtud" saabunud retseptid.

Täname kõiki asjahuvilisi, kes on võtnud vaevaks oma hoidistamisnippe avaldada. Kuid nii konkursi korraldajad kui ka lugejad ootaksid edaspidi tavapärastest kurgi ja tomati sissetegemisviisidest rohkem uute põnevate toorainekombinatsioonidega segasalateid. Mõnikord juhtub tegijal liсандite valikul väike viperus, mille tagajärjel aga sünnib hoopis erakordset maitseelamust pakkuv perenaise tippmark. Niisugused ootamatud kombinatsioonid tekivadki poolkogemata, neid ei leia ühestki kokaraamatust. Julget katsetamist!

- 12 plekkideta mustasõstralehte
- 3 ilusat kirsilehte
- 1 tammeleht
- 3 sl jämedat soola
- umbes 1 ½ l vett

Hoidke kurke umbes 15 minutit külmas vees, peske hoolikalt puhtaks ja lõigake ära vigastatud-plekkilised kohad. Puhta kuiva purgi põhja pange 6 sõstralehte, 1 tilliõisik, 1 tammeleht ja 3 kirsilehte ning kooritud ja poolitatud küüslauguküüned. Lehtedele laduge kurgid (esimene kiht püsti, edasi küljeli). Kurkide peale pange veel üks tilliõisik ja ülejäänud sõstralehed.

Jahutatud keedetud vees lahustage sool. Parim kogus 3liitrisele purgile on 3 sl soola. Purk katke kaanega (mitte kinni keerata!) ja jätke kolmeks ööpäevaks tuppa hapnema.

Kolme päeva pärast valage soolvesi kurkide pealt läbi sõela keedunõusse ja ajage keema. Kurgid peske jooksva vee all, eemaldage pehmed kohad ning laduge väiksematesse purkidesse. Keev soolvesi valage kurkidele ning laske natuke seista. Seejärel valage soolvesi uuesti keedunõusse ja laske keema minna. Täitke purgid kuuma soolveega ja kaanetage otsekohe.

Tulemuseks on mõnused 3-päeva-hapud kurgid kogu aastaks.



## Õunavõie metsmaasikatega

- 700 g õunapüreed
- 400 g külmutatud metsmaasikaid
- 300 g suhkrut
- 100 g moosisuhkrut

Keetke puhastatud õunad ja ajage läbi jõhv-sõela püreeks. Sellele lisage sügavkülmast võetud metsmaasikad ja suhkur ning keetke koos tasasel tulel 20–30 minutit. Tähtis on aeglane keemine ja vahu eemaldamine. Kui enam vahtu ei teki, pange segu kuumalt väikestesse purkidesse ja sulgege kohe õhukindlalt.

TT

## Vanaema hapukurk

- 3liitrise purgi täis otse peenralt korjatud väiksemaid kurke
- 2 suurt tilliõisikut
- 2–3 väiksemat küüslauguküünt

KATRIN KIRS JA VEERA KIRS

VALLI JÄRVE

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.

O S A L E M I S T I N G I M U S E D :

**Konkursile ootame kodumaised toorained** (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.

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

L I S A I N F O :

**Lisainfo konkursi kohta ilmub Maalehe lisas Targu Talita.** Kõik küsimused on teretulnud ka e-posti aadressile [targutalita@maaleht.ee](mailto:targutalita@maaleht.ee).

**Parimale auhinnaks raamiga mahlapress F20!**

Vaata siit: [www.mahlapress.ee](http://www.mahlapress.ee)

