

Moosikonkursi võitja: söögitegemine on hobi

Moosiretseptide konkursi “Selle suve moos” võitjale Elle Kullile meeldib valmistada erilisi toite.

“Väga hea, nüüd saan emale tema poti tagasi viia!” rõõmustab Elle Kull Hackmani auhinnapotti vastu võttes. Tartumaal elav Elle on pärit perest, mille naisliikmed innu ja huviga süüa teevad. Nõnda on Elle emagi alati palju hoidiseid valmistanud. Maaleht.ee ja Targu Talita välja kuulutatud moosiretseptide konkursile saatis Elle retseptid ning andmed aga hoopis tema vennanaine. Võidumoosi, tikri-piparmündikeedise, idee oli Elle omakorda saanud vennaniselt.

Elle meenutab, et nad uurisid koos vennanaisega Maalehes ilmunud konkursikuulutust ning arutasid omavahel, et võiks ju osaleda, aga niikuinii ei võida. Varem võttis Elle hasartselt osa kõikvõimalikest mängudest-võistlustest, aga on viimasel ajal sellest enda sõnul loobunud.

“Söögitegemine on mu hobi,” ütleb 30-aastane naine, kes on omal ajal koolis kokk-kondiitriks õppinud. Ametit õpitud erialast samas saanud polegi.

Oma retseptid mõtleb Elle kas ise välja, täiendab teisi või sobitab mitu tükki omavahel kokku. Talle meeldib katsetada, teha erilisi ja uusi toite.

Eelmisel aastal näiteks keetsid nad koos emaga tomatimarmelaadi, kuhu panid suhkru asemel mett. “Tomatid peavad hästi küpsed olema ja seisma ööpäev meega, alles siis tuleb keeta,” selgitab ta.

Hoidisteks saab Elle materjali ema ja venna aiast, sest ise elab ta korteris.



Konkursi “Selle suve moos” võitja Elle Kull (vasakul) võtab Maaleht Tartu toimetuses vastu auhinnapotti Hackmaniilt. Poti annab üle Targu Talita toimetaja Vivika Veski.

Konkursi parimail oli võimalik endale auhinnaks valida ka üks raamat. Sellegi võttis Elle toiduteemalise – Anne Kersna “Lihtsad toidud lihtsast toorainest”.

Lisaks kahele moosile, mis konkursil žürii tähelepanu pälvisid, oli Elle retseptide hulgas veel üks salati- ja üks võideretsept. Võistlusel need osaleda ei saanud, sest polnud moosid. Toome need siinkohal ära.

VIVIKA VESKI

Tikrid leidsid tänava tee paljude moosikeetjate pottidesse.

Retseptid

VÕIGA TIKRIVÕIE

1 kg tikreid
2 sl vett
5 dl suhkrut
50–100 g võid
Pange pestud marjad koos veega potti. Keetke tasasel tulel pehmeks ja pressige segu läbi sõela. Kuumutage võiet koos suhkruga, kuni suhkur on sulanud. Lisage vähehaaval või ning sulgege purgid. Säilitage jahedas.

SEENE-TOMATISALAT

2 kg kupatatud seeni
500 g porgandiribaid
1 kg tomateid
800 g sibulaid
2 sl soola
2 sl suhkrut
2 sl 30% äädikat
200 g õli
3–4 küüslauguküünt
pipart
Tükeldage kõik ained, pange potti ja keetke 20 minutit. Tõstke salat kuumalt purkidesse ning hoidke külm.

ELLE KULL

