

Pihlakas tegi pai – võiduhoidis valitud

SVEN ARBET

Punakaskuldne, ühtaegu mahedalt magus ja mõnusalt mõrkjas ning ikka ja jälle lusikat sirutama meelitatav – selline oli tänavuse hoidisekonkursi “Ise tehtud, hästi tehtud” võitja “Pihlaka paitus”.

Hoidise oli valmistanud Tiia Kokmann Põlvamaalt Zerna ökotolust.

Kuigi konkursitingimustes oli nõutud, et 70–80% hoidisest peab olema kodumaisest toorainest, ei ajanud žürii esimese hooga retseptides näpuga järege, vaid piirdus maitsmise ja teiste meeltega tajutavate omaduste hindamisega. Ometi juhtus nii, et parimaks tunnustati täiesti eestimaise koostisega hoidis, lisaks ülilihtsa retsepti järgi valmistatud.

Žürii liikmete hinnanguid võiduhoidise kohta.

Kristel Kirss: “Esimene “Pihlaka paituse” amps ei toonud äratundmist, et see on nüüd nendest hoidistest kõige parem. Ent mõrkjasmagus järelmaitse sundis lusikat uuesti haarama, purki pistma ja keedist uuesti maitsma... ja nii ikka mitu korda. Paitus on ju alati meeldiv!”

Saiale ega ka pannkoogile ma seda hoidist ei määriks. Pigem sätikis selle jõululauale, kohe pohlamoosi kõrvale, ja enne jõule limpsiks õhtuse tee kõrvale.”



Žürii asub tööle. Vasakult Angelica Udeküll, Piia Stranberg ja Margit Kirsipuu.

Hanna Sinijärv: “Mina hoidiste osas väga teravaid maitseid ei armasta, seega oli minu lemmikutegi hulgas võitjaks osutunud “Pihlaka paitus”. Kuigi esimese hooga tundus see pigem mõru, oli järelmaitse väga meeldiv, ja mida suutäis edasi, seda enam meeldima hakkas. Kindlasti on võitu väärt.”

Maitsvad ja pilkupüüdvad

Konkursihoidiste hindamine tõi üllatusi, teravaid ja ka mahedamaid maitseelamusi. Mõnda hoidist söi žürii juba silmadega, enne kui purki avada jõutigi – nõnda hoolega ja maitsekalt oli saadetis kujundatud. Oli pilkupüüdvaid silte ja kaunistatud kaasi.

Mõni oli välimuselt tagasihoidlikum ja paljastas oma vourused alles suhu jõudnuna. Selline oli näiteks “Tomatimoos”, mis samuti üpris palju punkte kogus.



Tuumiani ja safraniga õunamoos tuli II kohale.

III koha pälvinud “Patissonisalaati” ehk noortest taldrikkõrvitsatest valmistatud hoidise puhul kõitis kõigepealt välimus – mõneti eksoteetiliselt mereelukaid meenutavad ketakesed purgis. Maitsmine tõi uued elamused. “Midagi sellist meeldiks

