

Põltsamaa põnev purk 2023

Hoidiste konkurss, mis toimus juba kolmandat aastat, on selleks korraks läbi. Seekord toodi ajalehe toimetusse maitsmiseks 22 hoidist, mille seast viieliikmeline žürii valis iga kategooria võitja.

Magusa kategooria on alati kõige hoidisterohkem ja nii ka seekord ning võistlus esikoha vahel oli väga tasavägine. Võitjaks osutus hoidis nimega **Virsi-ku-vaarika virr-varr**, mille valmistaja on Ene-Reet Orav. Kindlasti peab ära mainima, et vaid ühe punktiga jäid maha **Kõrvitsamoos Amarettoga**, mille valmistas Hiie Nugis, ja **Tikri-maasikamoos**, mille valmistas Janne Ojasoo.

Soolase kategoorias oli teistest peajagu üle **Tomati-kõrvitsa ketšup tsilliga**, mille valmistas Hiie Nugis, mahlade kategoorias

sai lemmikuks **Mustsõstra limps**, mille valmistas Riina Holtsmeier.

Snäki kõrvale kategooria ja tegelikult üldse kokkuvõttes kõige rohkem punkte saanud hoidise valmistas meile Elve Žukovitš ning see kandis nime **Mustsõstra vürtsmoos**. Hindajate kommentaarid: väga aromaadne, ilusat värvi, maitselt julge!

Aitäh kõigile, kes osa võtsid, palju õnne võitjatele – võtame Teiega varsti ühendust.

Suur tänu žüriile! Aitäh, Eesti Pagar AS ja Orkla Eesti AS, kes täitsid võitjate kingikotid.



Kõigile hoidiste valmistajatele – konkurss tuleb taas järgmisel aastal septembris. Olge julgemad. Olge julgemad nii maitse-

te osas, julgemad tooma meile oma hoidiseid, ärge arvake, et Teie seemed, kurgid, letšo jne on tavalised. Igal keetjal on omad nipid,

omad pisikesed saladused, mis teevad Teie hoidise eriliseks. Tooge nad meile ka järgmisel aastal!

KRISTI SEPRI



Lisame siia sel korral Hiie Nugise retsepti, sest seda saate veel valmistada.

Kõrvitsamoos Amarettoga

- 1 kg kõrvitsakuubi-kuid
- 500 g moosisuhkrut
- 2 sidrunit
- 0,3 tl jahvatatud muskaati
- 1 tl kaneeli
- 1 dl Amarettot ehk mandlilikööri

Pane potti kõrvitsakuubid, sidrunitelt riivitud kollane kooreosa ja mahl, keeda pehmeks. Püreesta saumikseriga ning pane uuesti keema. Lisa maitseained ja suhkur ning viimasena Amarettoliköör.