

## MAASIKA MOOS

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
4,0	kg	Maasikas, moosi jaoks	2,00	8,00
2,0	kg	suhkur	1,10	2,20
				10,20

**Üldkogus** – 5,5 l moosi, 250 ml purgid, 22 purki

### Valmistamisjuhend

1. Puhasta ja pese maasikad. Jäta maasikad mõneks ajaks nõrguma. Võib ka kasutada külmutatud maasikaid. Sel juhul sulatada, mitte nõrguda.
2. Pane keeduanumasse vaheldumisi maasikad ja suhkur. Jäta ööpäevaks seisma.
3. Aseta keedunõu koos maasika- suhkru seguga tulele. Keeda 90-ne ja 100C vahel 15 minutit. Koori vaht.
4. Kui moos on läbipaistev ja paraja konsistentsiga, siis pane kuum moos steriliseeritud purkidesse ja kaaneta kohe. Jahuta.

**Säilitustingimused ja aeg** – toatemperatuuril, 14 kuud

### Hinna kalkulatsioon

### ühe purgi omahind

Tooraine	10,20 jagada 22 purgiga	0,46
Taara	250ml purk koos kaanega	0,25
Etikett	Etikett 0,14, turvariba 0,04 liim 0,05	0,23
töötasu	1,5h X 3,00 = 4,50 plus sots maks 33% kokku 1,49 kokku 5,99 jagada 22 ourgiga	0,27
Muud kulud	Elekter 1€, üldkulu 1€ kokku 2€ jagada 22 purgiga	0,09
		1,30

**Kilo hind** – 5,20

## Tehnoloogiline skeem: moos

