

MUSTIKA LAVENDLI MOOS

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
2	kg	mustikad	4,00	8,00
1	kg	moosisuhkur	1,30	1,30
0,40	kg	sidrun (kahe sidruni värskelt pressitud mahl)	1,30	0,52
3	gr	kuivatatud lavendel	20,00	0,6
				10,42€

Üldkogus – 3 l, ehk 15 purki 200 ml.

Valmistamisjuhend

1. Külmutatud mustikad sulata. Värsketest mustikatest umbes pooled purustada.
2. Mässi lavendel marlisse, või pane teepalli sisse (sinna kuhu pannakse taime teed kuumas vees leotamiseks tee valmistamisel).
3. Pane mustikad, lavendel (marli-palli sees) ja teised koostisained potti keema.
4. Keeda kuni moos on valmis, umbes 20 minutit, segades tihti. (Pane taldrik sügavkulumikusse. Pane lusikaga moosi taldrikule. Moos on valmis kui tõmbad lusikaotsaga moosikihist läbi ja moos ei voola enam kokku.)
5. Eemalda lavendel moosist ja pane moos purki.

Säilitustingimused ja aeg – toatemperatuuril, 14 kuud

Hinna kalkulatsioon

ühe purgi omahind

Tooraine	10,42 jagada 15 purgiga	0,69
Taara	200 ml purk koos kaanega	0,25
Etikett	Etikett, 0,14, turvariba 0.04, liim 0,05	0,23
töötasu	2h X 3,00 = 6,00 plus sots maks 33% 1,98 kokku 7,98 jagada	0,53
Muud kulud	Elekter 2€, üldkulu 1€ kokku 3€ jagada 15 purgiga	0,20
		1,9€

Kilo hind -9,5€

Tehnoloogiline skeem: moos

