

## PIHLAKAMOOS

Oma loomu poolest mõrkja maitsega pihlakamarjad saab enda huve teenima panna, kui neist maitsev salatina kasutatav moos keeta. Sobib lihatoitudele ja erti verivorstile nagu pohlamoosgi. Suurt müügiedu antud tootele küll ei ennusta, kuna eelarvamust pihlakamarjade eripärase maitse suhtes on raske murda. Aga tasub proovida!

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
4,0	kg	pihlakad	2,50	10,00
3,2	kg	suhkur	0,90	2,88
1,0	l	vesi		
				12,88€

**Üldkogus** – 5,8kg, s.o. 21 purki netokaaluga 270g

### Valmistamisjuhend

1. Aseta pihlakamarjad vähemalt üheks ööpäevaks sügavkülma. Siis võta marjad külmast välja ja pane suhkruga kihiti keedunõusse veel u. 12 tunniks seisma.
2. Vala seisnud segule vett ja keeda tasasel tulel segades u. 30 min, siis purusta marjad saumikseriga, lase uuesti keema.
3. Tõsta moos steriliseeritud purkidesse ja sulge õhukindlalt.

**Säilitustingimused ja aeg** – 1 aasta, toatemperatuuril

### Hinna kalkulatsioon, kilo hind ja ühe purgi hind omahind

Tooraine	12,88 jagada 21 purgiga	0,61
Taara	purk ja kaas maksab 0,25	0,25
Etikett	etikett 0,14, turvariba 0,04, liim 0,05	0,23
töötasu	2h x 3,00 = 6,00, millele lisandub sots maks 33% 1,98. kokku 7,98€ jagada 21 purgiga	0,38
Muud kulud	elekter – 3€, üldkulu – 3€ kokku 6€ jagada 21 purgiga	0,29
		1,76€

## Tehnoloogiline skeem: moos

