

## VÜRTSIKAS MUSTSÕSTRAMOOS

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
1,8	kg	Mustsõstrad	3,00	5,40
1,0	kg	suhkur	1,20	1,20
15	gr	Maitseained nelk, kaneel, vürts	10,00	0,58
0,3	l	õunaädikas		0,12
				7,30

**Üldkogus** – 3 l, ehk 15 purki moosi 200g purk.

### Valmistamisjuhend

1. Pese ja nõruta mustsõstrad. Kuumuta marjad 90C juures umbes 5 minutit ja siis lisa kõik ülejäänud komponendid ja keeda moos valmis, umbes 10 minutit.
2. Pane kuumalt steriliseeritud purki ja sulge õhukindlalt.

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

### Hinna kalkulatsioon

### ühe purgi omahind

Tooraine	7,30 jagada 15 purgiga	0,49
Taara	200ml purgi hind koos kaanega on 0,25	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 15 purgiga	0,53
Muud kulud	Elekter 2€ üldkulu 1€ kokku 3€ jagada 15 purgiga	0,20
Liitri hind 8,5		1,7

## Tehnoloogiline skeem: moos

