

Hoidiste tegemine pakub perenaisele avastamisrõõmu
Liebert, Tiiu Hommikuleht 1993 / 21. juuli

Hooaja teaduslugu: kui kaua säilib purki pandud moos?

Kas 10 aastat tagasi tehtud moosi võib süüa?

postimees.ee 2025 <https://www.am.ee/node/9243> <https://maaelu.postimees.ee/8282444/kas-10-aastat-tagasi-tehtud-moosi-voib-suua>

Ise vaaritatud marjamoos hellitab tervist

Kivipõld, Karin; **Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel** Postimees 2017 / lk. 26-27

Just seepärast on hea külmutamisel marjadele suhkrut lisada

postimees.ee 2025 <https://maaelu.postimees.ee/8299653/just-seeparast-on-hea-kulmutamisel-marjadele-suhkrut-lisada>

Kui kaua võib purki pandud moosi muretult süüa?

Adamberg, Signe; Adamberg, Kaarel postimees.ee 2025 <https://tervis.postimees.ee/8282586/kui-kaua-voib-purki-pandud-moosi-muretult-suua>

Kui palju suhkrut? Kas tavaline või moosisuhkur? Kas kaani võib taaskasutada?

Vaaks, Eveliis; Adamberg, Signe; Sarv, Viive postimees.ee 2025 <https://maaelu.postimees.ee/8291923/moosikeetmise-nipid-kui-palju-suhkrut-kas-tavaline-voi-moosisuhkur-kas-kaasi-voib-taaskasutada>

Ploomihoidised

Liebert, Tiiu Hommikuleht 1993 / 13. okt., lk. 17

Toiduteadlane: hoolikalt purki pandud moos säilib aastaid

novaator.err.ee 2025 <https://novaator.err.ee/1609742307/toiduteadlane-hoolikalt-purki-pandud-moos-sailib-aastaid>

Toorhoidised. Lisaained marja- ja puuviljahoidistes. Moos

Liebert, Tiiu Kulutaja 1993 / 23. aug

Tänavu tasub teha õunahoidiseid

Liebert, Tiiu Hommikuleht 1993 / 18. aug

Пищевой технолог: правильно приготовленное варенье может храниться годами

rus.err.ee 2025 <https://rus.err.ee/1609742364/piwevoj-tehnolog-pravilno-prigotovlennoe-varene-mozhet-hranitsja-godami>