



Kaneeli kasutatakse toidu maitsestamiseks jahvatatult, kuid jookke ja magustoite võib maitsestada ka kaneeli-koore tükikeste või torukestega.

# Kaneel – rikkuse ja tervise allikas

**Kaneeli on juba antiikajast kõrgelt hinnatud maitse- ning ravimtaimena. Keskajal oli kaneel lausa kulla hinnas ning tänapäeval on see meie köögis üks sagedamini kasutatavaid vürtse.**

Vürtsina kasutatakse loorberiliste sugukonda kuuluva kaneelipuu koort (*Cortex cinnamoni*). Kaneeli (*Cinnamomum zeylanicum*) tunti Hiinas juba 2700. aastal eKr. Peagi levis kaneel Araabia kaupmeeste vahendusel esmalt Egiptusesse ja seejärel Euroopasse. Esimene kirjalik retsept kaneeli kasutamisest pärineb ühest vanast Egiptuse ürikust 1500 eKr.

Legendi järgi kasvas kaneel ligipääsmatus paigus, mida valvasid erilised ning väga mürgised maod. Seega tuli raskelt hangitud kaneelivaru jagada kolme ossa, millest üks osa ohverdati jumalatele, teine kingiti preestritele ja kolmas jäeti oma tarbeks.

Antiikkultuuris osutus kaneel kõrgelt hinnatud maitse- ning ravimtaimeks. Nii kirjeldas Plinius Vanem I sajandil ilmunud entsüklopeedias kaneeli ja selle liike kui hinnatud ning laialt tuntud vürtsi- ja ravimtaime.

Antiik-Kreekas vastas 36 kg kaneelile 5 kg ja ümberkaudsetes maades 75 kg hõbedat.

Kaneeli kasutati eelkõige veini maitsestajana ja ruumide lõhnastajana. Kui keiser Nero oli tapnud oma naise Sabina, laskis ta tema matusteks kokku korjata kogu Rooma linna kaneelivarud ja need naise matuste ajal süüdata. Nii olla veel kaua Rooma kohal hõljunud kaneelilõhn.

Vürtsina on kaneel olnud väga hinnatud, sest talle ei leidunud asendajat kohalike maitsetaimede seas, nagu seda ei leitud ka safranile ning mustale piprale. Sellegipoolest kujunesidki need kolm klassikalist vürtsi keskaegses Euroopas ka hinnaliseks kingituseks, mida võis julgelt kinkida nii paavstile, kuningale kui keisrile. Neid vürtse kasutati sageli ka kulla ja raha asendajana

ning vürtsipoodnik oli apteekrist sageli rikkam ja võimukam tegelane.

Vürtsikaubandusega tegelevad kompaniid rikastusid muinasjutuliselt. Vürtsihindade kunstlikuks üleskrüvimiseks hävitati isegi ladudes seisvaid muskaatpähkli-, kaneeli- ja nelgivarusid.

1632. a rajasid hollandlased Tseilonile esimesed kaneelipuuistandused ja vallutasid peagi kogu Euroopa vürtsituru. 1795. a läksid Tseiloni istandused inglaste valdusesse.

Tänapäeval kasvatatakse kaneelipuid kõige enam Indias, Sri-Lankal, Birmas, Vietnamis, Malaisias, Indoneesias, Brasiilias ja Jaaval.

Vürtstaimena on levinud neli kaneelipuu liiki.

**Vürtskaneel** ehk **kinnamon** (*C. culilarvan*) pärineb Maluku saarelt. Kasvatatakse Indoneesias. Vürtsina kasutatakse üheaastastelt võrsetelt lõigatud koort. Lõhn ja maitse on sellel kaneelil kõrvetavalt vürtsikad.

**Tseiloni kaneelipuu** (*C. zeylanicum*) pärineb Sri Lankalt ehk Tseilonilt. Koort kogutakse ühekuni kolmeaastastelt võrsetelt pärast vihmaperioodi lõppu. Kuiva-