

Tervist küüslaugust

PILLE HERMANN

Kui igapäevategemised võtavad enamiku aja, siis enamasti ei jõua mõelda särtsakale kosutavale terviseampsule. Rääkimata meelt ja vaimu turgutavate segude ise tegemisest.

Mugavus ja maitseelamus ühes purgis – just selliseid tervist toovaid tooteid pakub Kadastiku Küüslauguköök. Küüslaugutooteid võib kasutada nii toidu kõrvale kui toidu sisse. Väga mõnusad ka lihtsalt leiva või saia peale määrimiseks. Sügisel vihmasel ja tuulisel ajal, kui on oht külmetuda ning haigused ründavad salakavalalt, soovib Andres Voore proovida haiguste ennetamiseks tõelist tervisepommi – Külmalauku, mis koosneb küüslaugust, meest, ingverist ja sidrunist.

Küüslaugulõhna pole vaja karta – kui keegi lõhnab meeldivalt küüslaugu järele, siis võib kindel olla, et tegu on terve inimesega ja temalt pole ohtu saada viiruseid ja muid pisikuid.

“Kes aga tahab oma hingeõhu puhtuses kindel olla, siis küüslaugulõhna neutraliseerivad piimatooted. Siit ka minu soovitus: kes väga tugevat mekki ei soovi, siis Kadastiku Küüslauguköögi tooteid võib segada hapukoore, kodujuustu, ko-

ANDRES VOORE



Kes eelistab mahedamat maitset, võiks alustuseks proovida salatilauku, mis lisaks küüslaugule sisaldab ka basiilikut.



Kui sünnipäevalaps on teada oma praktilise meele poolest, võib roosikimbu asemel kaasa võtta hoopiski küüslauguvaniku. Ilus ja praktiline ning rõõmu jätkub pikemaks ajaks. Ja maitseelamust ka.

hupiima ja muude meelepäraste piimatoodete sisse ning suurepärase maitseelamus ongi tagatud,” õpetab Andres Voore.

Algus mugavusest

“Küüslaugukasvatusega olen pikalt tegelnud, nüüd oli aeg küps, et sellest ka tooteid valmistama hakata,” jutustab Voore. Mõte saigi alguse sellest, et inimene on ju loomu poolest laisk ning ilmselt jääb paljudel küüslauk söömata, kuna ei viitsi või pole aega küüslauku puhastada, koorida, purustada. “Lihtne, kiire, mugav, tervislik – just sellises vaimus valmivad meie küüslauguköögi tooted. Teeme kõik ise: kasvatame, töötleme, toodame ja ka turustame. Toote puhul pean väga oluliseks seda, et neisse ei ole lisatud soola, suhkrut ega säilitusaineid,” selgitab Voore toodete tagamaid.

Purk või paar küüslauku võib perenaisel ikka külmpapis varuks

olla. Siis on hea võtta, kui toiduvalmistamine käsil.

Oma toodete väljatöötamisel on Andres Voore teinud koostööd nii kõrgkoolide teadlastega kui ka teiste tootjate ning kokkadega. “Et toodetel läheks hästi, tuleb selle nimel ka pingutada ning usaldada ekspertide arvamust. Ei maksa häbeneneda teistelt inimestelt nõu küsida, sest üks inimene ei suuda väga paljudest asjadest ise teada,” teab Voore oma kogemustest rääkida.

Küüslaugutoodetega hakkas ta katsetama eelmisel aastal. “Umbes aasta kulubki toote väljatöötamise peale, enne kui julged selle avalikuse ette tuua. Ikka maitset ja katsetad eri kogustega, et saada lõpuks see kõige õigem.”

Kastmeks ja lisandiks

Ootamatute külaliste puhul on väga mugav juurviljade kõrvale pakkuda dipikastmeid. Selleks võib