

Jõululõhnad tuppa!

REPRO

Jõulusid tajutakse kõikide meeltega. Nii nagu jõulude juurde kuuluvad kuusepuu ja kingitused, seostuvad nendega ka teatud lõhnad.

Nelk

Nelk on vürts, mida võib kasutada nii magusates kui vürtsikamates toitudes. Samas peab doseerimisel silmas pidama, et selle tugev maitse varjutab teisi maitseaineid. Prantslased suruvad nelki sibulasse, et maitsetada hautisi, hollandlased kasutavad nelki juustu maitsestamiseks, inglased õunakoogis.

■ Nelgiga sobivad toiduained

Õun, peet, punane kapsas, porgand, šokolaad, sink, sibul, apelsin, sealiha, kõrvits, bataat.

■ Nelgiga sobivad maitseained

Loorber, kardemon, kaneel, tšilli, koriander, till, ingver, muskaatpähkel.

■ Toiduvalmistamise nipp

Vürtsika pardi küpsetamiseks vajutage mugulsibulasse nelke ning peitke sibul seejärel pardi sisse. Nelke võite pikkida ka apelsinikoode. Küpsetage apelsini kergelt ning kasutage hõõgveini maitsestamiseks.

Kardemon

Kardemon rõhutab nii magusaid kui vürtsikaid maitseid. Indias kasutatakse kardemoni tee maitsestamiseks. Saksamaal on kardemon populaarne kookides, küpsetistes ja leibades.

■ Kardemoniga sobivad toiduained

Kohv, õun, apelsin, pirn, kaunviljad, bataat jt juurviljad.

■ Kardemoniga sobivad maitseained

Köömned, tšilli, kaneel, nelk, koriander, vürtsköömen, ingver, paprika, pipar, safran.

■ Toiduvalmistamise nipp

Segage kardemon, must pipar, nelk ja pisut ingverit omavahel. See segu muudab musta tee vürtsikamaks.

Kaneel

Kaneel on väga aromaadne ja peene ning veidi magusa maitsega, kuid samal ajal mõrkjas. Mida õhem koor, seda peenem on kaneeli maitse.

■ Kaneeliga sobivad toiduained

Mandlid, õun, aprikoos, baklažaan, banaan, šokolaad, kohv, lammas, pirn, linnuliha, riis.

■ Kaneeliga sobivad maitseained

Kardemon, nelk, koriander, vürtsköömen, ingver, muskaatpähkel, kurkum.

■ Toiduvalmistamise nipp

Segage virsikud, nektariinid, pirnid ja õunad kaneeli ning suhkruga. Kuumutage, kuni suhkur muutub kuldseks. Serveerige kuumalt koos külma *crème fraîche*'ga (nn Prantsuse koor).

Ingver

Ingverit kasutatakse laialdaselt nii liha- kui magusroogades, piparkookides, küpsetistes ja küpsistes. Samuti lisatakse alkoholi ja karastusjookidesse.



■ Ingveriga sobivad toiduained

Kõrvits, porgand, bataat, mesi, kuivatatud puuviljad, pähklid, paprika, banaan, pirn, ananass, apelsin.

■ Ingveriga sobivad maitseained

Kardemon, kaneel, nelk, muskaatpähkel, pipar, safran.

■ Toiduvalmistamise nipp

Kasutage liha maitsestamiseks Prantsuse köögist tuntud retsepti: 6 tl jahvatatud musta või valget pipart, purustage juurde 1 tl nelki, riivige 2 tl muskaatpähklit ja 1 tl jahvatatud ingverit.

Kadakamari

Kadakamarju kasutatakse palju Skandinaavia, Prantsusmaa ja Saksa köögis koos küüslaugu ja ürtidega (majoraan, rosmariin, tüümian). Inglisekeelsetes maa-des on kadakamari tuntud rohkem kui džinni maitsetaja. Tõstab esile suitsutatud toidu ja ulukiliha maitset.

■ Kadakamarjaga sobivad toiduained

Õun, veiseliha, kapsas, part, hani, sealiha, ulukiliha.

■ Kadakamarjaga sobivad maitseained

Loorber, köömned, petersell, küüslauk, majoraan, pipar, rosmariin, vürts, tüümian.

■ Toiduvalmistamise nipp

Purustage kadakamarjad uhmrisk koos küüslaugu ja kivisoolaga ning määrige saadud seguga lamba-, sea- või ulukiliha. Samuti võib purustatud kadakamarju lisada lihamarinaadile. Kadakamarjad annavad huvitava maitsevarjundi ka jõulukookidele.

Roseepipar

Pohla meenutava hapra koorega roseepipra sees on pruun aromaadne tuum. Tal ei ole tugevat aroomi, kuid purustades annab kerge magus-piprase lõhna ja maitse.

Roseepipart hinnatakse eriti just välimuse tõttu, seda kasutatakse toidu kaunistamiseks ning purustatud kujul segatakse ka teiste pipardegaga, et anda toidule mahedam piprane maitse.

■ Roseepipraga sobivad toiduained

Kala, ulukiliha, suurema rasvasisaldusega road, linnuliha.

■ Roseepipraga sobivad maitseained

Harakputk, apteegitill, sidrunhein, piparmünt, petersell, must ja roheline pipar.

■ Toiduvalmistamise nipp

Roseepipra kasutusreegel on: vähem on rohkem.