

# Moos võib olla ka soolane

KARIN KALJULÄTE

Kuidas valmistada *chutney*-nimelist vürtsikat "ploomimoosi", seda õpetas Santa Maria menüüinsener, meisterkokk ANGELICA UDEKÜLL.

*Chutney*t saab valmistada kõikvõimalikest puu- ja köögiviljadest. Näiteks neist, millest olete muidu harjunud keetma magusat moosi – ploomidest, õuntest, aprikoosidest, virsikutest. *Chutney* näebki välja nagu moos, sealt ei puudu ka suhkur, ent magusat maitset varjutab siiski vürtsikashapu. *Chutney* on India päritolu aädikapõhine kaste.

Ploomichutney sobib kõige paremini punase liha või juustu juurde, kinnitas Angelica Udeküll. Ent tulemust maitstes selgus hiljem, et see suudab imehästi täiendada ka suitsukala ja koguni keedukartuli maitset.

## Haput ja magusat

Potti minekut ootab suur kausitäis küpseid punaseid sektoriteks lõigatud ploome. Ja väiksem kausitäis pohli. "Pohlad on selleks, et lisada looduslikku hapet," selgitab Angelica. Hapu on *chutney* maitsebuketi üks tähtsaid esindajaid.

"Pohlades leidub looduslikku säilitusainet. See, et neis on ka pektiini, aitab kaasa hoidise tarretumisele," lisab kokk.

Põhilise happesuse annab vürtsikale moosile siiski aädikas. "Julgustan kasutama veiniäädikat tavalise 30%lise äädika asemel," märgib kokk nimetatud koostisainet potti valades.

## Maitseaineid mitut moodi

Maitseained purustab Angelica kohvi-veiskis, mis sobib selleks tööks suurepäraselt. Teine võimalus on valmistada eelnevalt tõmmis, leotades maitseaineid kotikeses. "Siis ei muuda miski pärast enam värvi ja ükski tera ei jää hamba alla," nimetab kokk tõmmise eeliseid.

*Chutney*t võib teha ka vürtsiga (vürtsipipar, nelkpiipar, piment – *toim.*). "Vürts annab peale maitse veel säilitavad omadused. Selleks seda vanasti kasutatigi – et toidu säilivust parandada. Ja võidelda kõhuhädade vastu," täpsustab kokk.

Kes tahab nn süldimaitset, võib panna *chutney* hulka loorberit.



Angelica Udeküll *chutney* toorainet ette valmistamas.



Ploomid hakkavad pehmeks keema – nüüd on aeg lisada pipart.



Korralikult pestud ja loputatud purgid saavad pisikuvabaks 100-kraadises praeahjus.