

Potike vorstirohu ehk majoraaniga

Vorstirohu hankimiseks talvel on mitu võimalust: võtta kasutusele kas suvel kogutud-kuivatatud varud või osta poest hoopiski täies elujõus majoraan potitaimena.

Majoraan pärineb Araabia poolsaarelt, kust levis alguses Vahemere maadesse ja hiljem ka põhjapoolsetesse piirkondadesse. Lõunamaine päritolu nõuab lõivu külmaõrnuse suhtes, meie tingimustes majoraan talve üle ei ela ja taime kasvatatakse üheaastasena.

lidne kultustaim

Kreeklased ohverdasid majoraani põletustaimena armastusjumal Aphrodite auks. Antiikkultuurides oli tavaks lisada majoraani veinile – nii paranesid märjukes maitseomadused ning kasvavas ka usk tema armujõudu tõstvasse toimesse.

Antiikses Kreekas ja Roomas kasutati majoraani ka kooselu alustamisel, sest uskumuse kohaselt oli tegemist õnne toova taimega. Muistses Kreekas oli levinud legend, et haua lüüganud majoraan näitab kadunukes õnne hauatagustes toimingutes.

Keskajal süvenes vaat et lausa arutu usk majoraani ravitoimesse – temaga prooviti ravida nii sees- kui välispidiselt, nii nakkushaigusi, närvidest tingitud tõbesid kui ka halvasti paranemata vigastusi.

Kasutusel lehed, varred ja õied

Maitsestamiseks kasutatakse loo nimitegelase õisikuid, lehti ja varsi. Meil müüdavalt potimajoraanilt saab koguda kaht viimast botaanilist andi – nimelt neljakandilisi varsi ning karvade kaetud vastakuti paiknevaid ovaalseid lehti.

Taime lõhna- ja maitseomadused on määratud eeskätt paariprotsendilise erinevate eeterlike õlide sisaldusega. See selgitab ka, miks majoraan on intensiivse maitse ja tuntava aroomiga.



Majoraan ehk vorstirohi, ladinakeelse nimega *Origanum majorana*.

Parimate omadustega on külluslikus päikesepaistes kasvanud taimed. Peale eeterlike õlide hoolitsevad nii maitse- kui lõhnaaistingute eest veel park- ja mõruained ning erinevad orgaanilised happed.

Lähtuvalt biokeemilisest koostisest on majoraanil seedenäarmete talitlust soodustav toime. Siit ka selgitus, miks seda maitsetaime on ajast aega kasutatud just rasvaste toitumise maitsestamisega. Samuti leevendab majoraan seedekulglu valulisi kokkutõmbeid ja gaaside kogunemisest tingitud hädasid. Et need probleemid kummitasid tihti just ülesöömise korral, on mõistetav majoraani populaarsus antiik- ja keskaegsetes köögitaides.

Rakendus köögis

Meil on majoraan tuntud pigem vorstirohuna ning nagu reedab nimetuski, leiab see maitsetaim kasutust eeskätt verivorstide ja -kakkide, samuti vereta tanguvorstide maitsestamisega.

Kuid sellega majoraani teened ei piirdu. Seda maitsestajat saab lisada erinevatele aedviljatoitudele, näiteks passib ta hästi kokku mitut moodi valmistatud kartulitega, spargel- ja hapukapsaga, ubade, läätsede, hernesega (eriti just hernesupis), porgandite, kaalikate, samuti köögiviljahautistega ja ühepajaroogadega.

Tegija on vorstirohi ka loomse päritoluga toidupoolise maitsestamisega. Rasvasemate roogadest pruugitakse majoraani teeneid hanepraes, angerja-

supi, sea- ja lambaliha, samuti pasteteid ja hakkliha maitsestamisega.

Vorstirohi on maitsestaja rollis veel klimpide, munarogade, kohupiimatoitude ning erinevate kastmete meki parandamisel.

Et selle taime teeneid hinnatakse, näitab see, et ta kuulub mitmete klassikaliste ürdisegude koostisse.

Peale tahkema toidupoolise maitsestamise saab majoraaniga parandada ka märjukes mekki. Tuntud on majoraanitee ja vastava lisandiga kali, samuti temaga võrtsikamaks muudetud alkohoolsed joogid: õlu, vein, liköörid jt.

Kuna majoraan sisaldab rohkelt bioaktiivseid aineid, tasub teda manustada mõõdukalt, seda nii korraka pruugitava hulga kui ka kasutusperioodi kestvuse poolest.

Kuidas talletada?

Talvel potitaimi ostes peab jälgima eeskätt seda, et kojuviimisel külma-kahtjustusi ei tekiks. Kindlasti tuleb valida selline taim, kelle lehed-varred värsked ja elujõulised. Juba lõigatud majoraani varsi koos lehtedega saab säilitada mõned päevad jahedas, juhul kui need on keeratud kas toidukilesse või paberisse. Samuti võib loo nimitegelast kuivatada või sügavkülmutada. Suvel kogutud õisikutega majoraani saab talletada toiduõlis või lahjas äädikas, kusjuures viimased omandavad erilist meeldiva aroomi.