

VIVIKA VESKI



# Kaljal ja kaljal on vahe

## Kalja nime all müüakse praegu ka sellist jooki, mis tegelikult on kaljamaitseline limonaad.

Eestis on viimasel ajal kirgi kütnud ettepanek hakata eristama vorse lihasisalduse järgi, kuna sama nime all valmistatakse erineva lihasisaldusega kaupa, mis eksitab tarbijat. See on igati põhjendatud, kuna pikaajalise traditsiooniga toiduainete puhul on maailmas välja kujunenud põhimõte, et toote üldnimetust kaitstakse rahvusvaheliste kokkulepetega, kus määratakse üheselt ära kasutatav toore ja tehnoloogiline põhiprotsess.

Näiteks *Codex Alimentarius*'e definitsiooni kohaselt on juust piima kalgendamise ja vadaku eraldamisega saadud toode. See tähendab, et tooraineks on ainult piim ja põhiprotsessina tuleb kasutada traditsioonilist kalgendamist.

Samasugune definitsioon on veinide kohta, mida võib valmistada ainult viinamarjadest ja kääritamise-ga. Definitsiooni eiramisel nimetatakse saadust kas juustulaadseks või veinilaadseks tooteks.

Selget vahetegemist peaks rakendama ka nende toodete kohta, mis pole levinud ülemaailmselt või kogu Euroopas, kehtestades selleks vastavad riigisisised regulatsioonid.

Kali on läänemaades vähetuntud ja seetõttu on vastava joogi kohta näiteks inglise keeles kasutusel venekeelne nimetus *kvass*. See jook ongi laiemalt levinud just Ida-Euroopas, eriti Venemaal ja teistes endistes N Liidu riikides.

### Pika ajalooa

Eesti kaljal on väga pikk ajalugu, aastasadade jooksul on see jook pakkunud raske talutöö tegijaile värskendust. On oletatud, et isegi nimi Kalev (Kalevipoeg) tuleneb kaljast.

1950ndatest kuni 2001. aastani valmistati meil kalja tööstusliku tootena ehtsatest linnastest ja naturaalselt kääritatuna.

Kahjuks on viimase kümne aasta jooksul tarbija jaoks selle toote mõiste ähmastunud, sest kalja nime all on müügil toodud ka suhkrust ja veest valmistatud gaseeritud jook.

Kaljamaitselist karastusjooki valmistatakse nagu teisi limonaade, lisades veele kalja maitse- ja lõhnaaineid, suhkrusiirupit (või suhkruasendajat) ning villimisel lisatakse joogi gaseerimiseks süsihappegaasi.

Sellise toote valmistamine on muidugi tehnoloogiliselt lihtsam, kiirem ja energiat säästvam. Püües kaljaga on sellel aga, peale sama laadse maitse, vähe ühist.

Samuti nagu juustud ja veinid erinevad juustu- ja veinilaadsetest toodetest, eristub ka kali teistest karastusjookidest tooraine ja tehnoloogilise põhioperatsiooni poolest. Kalja valmistatakse peamiselt rukki- ja odralinnastest tehtud virdest ning selle põhiprotsessiks on kääritamine pärmi- ja piimhappebakteritega. Saadud kaljavirre laagerdatakse ja filtreeritakse ning enne pudelisse panemist lisatakse veidi süsihappegaasi.

Toorme ja põhiprotsessi tõttu leidub kaljas, erinevalt teistest karastusjookidest, valke, peptiide, väikeses koguses vabu aminohappeid, vitamiine (eriti B-grupi omi) ja mineraalaineid (eriti kaaliumi).

Suhkru kääritamisest tingituna on kalja energiasisaldus, võrreldes kaljalaadse joogiga, mõnevõrra madalam. Samal põhjusel aga sisaldab kali vähesel määral alkoholi.

### Kuidas kali ära tunda?

Kindlasti tasub uurida pudeli silti. Ehtsa kalja korral on pudelile tavaliselt kirjutatud "kääritatud kali" ning märgitud vähene alkoholisisaldus.

Selleks et tarbija suudaks selgelt eristada kalja ja kaljamaitselist jooki, tuleks hakata kasutama nende kahe tootegrupi kohta erinevat üldnimetust. Et aga vältida tarbija tahtlikku eksitamist, võiks Eestis välja töötada regulatsiooni, mis tõmbaks nende toodete vahele selge piiri – nimetades üht kaljaks ja teist näiteks kaljalaadseks joogiks. Kui viimane aga peaks halvustavana tunduma, ei keela keegi sellele tootegrupile mõnda muud kõlavat ja ligitõmbavat nimetust välja mõtlema.

### VÄINO POIKALAINEN

toiduteaduste doktor

### LEMBIT LEPASALU

tehnikakandidaat, Eesti Toiduainete Tehnoloogia Selts

## KASULIK TEADA

Näitaja	Kääritatud kali	Kaljalaadne jook
Energia, kcal/100 ml	25–30	34–40 (suhkru baasil valmistatuna)
Vitamiinid	B-grupi vitamiinid: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub>	0
Mineraalid ja teised väärtuslikud ühendid ja ained	Kaalium, väärtuslikud valgud, orgaanilised ja aminohapped, väärtuslikud antioksüdandid	0
Tooraine	Vesi, rukki- ja odralinnased, pärm, suhkur, süsihappegaas	Vesi, suhkur, kalja lõhna- ja maitseained, toiduvärv, süsihappegaas