



Vürtsikilud mustal leival on tõeline eestlaste toit.

sa kümnet maitsetaime ja vürtsi. Kaunima värvuse saamiseks lisati ka veidi sandlipuud või salpeetrit, säilimist toetati orgaaniliste hapetega. Soolatud kiludel lasti jahedas laagerduda 3–4 kuud.

Väga tähtis oli õige tooraine valik, hea tulemuse saavutamiseks pidid kilud olema piisavalt rasvased, seega sobisid säilitamiseks eeskätt sügispüügil saadud kalad.

Vürtsikilu tootmise ja söömise traditsioonid on meil säilinud tänapäevani, kusjuures valdavat osa nendest kaladest kohtame tänini ikkagi vürtsises soolakeskkonnas, vähem on levinud nende säilitamine õlis. Mõlemal juhul on tegu üsna taheda suutäiega, sest keedu-soola hulk säilistes jääb vahemikku 7–9%. Lisaks soolale julgestatakse selliste kilude säilimist veel ka kon-

servantidega, millest levinuim on naatriumbensoaat ehk E211.

Veel üks võimalus kilude talletamiseks on nende marineerimine. Soovija võib vürtsikilusid omandada mitmes vormis, alates peaga variantidest ja lõpetades täispuhastuse tulemusena saadud liblikfileedega. Enamik vürtsikiludest pannakse nahka tavalise võileivakatena, kuid nendest saab teha ka pirukaid, suppe, salateid, kastet, kiluvõid, täidiseid ja muid hõrgutisi, isegi kilumaitselist jäätist. Viimane kujutab endast peenestatud kilude ja aedviljade segu, mis sügavkülmutatakse vahustatud koorega.

Kuna nüüdisajal on soolatud vürtsikilusid pidevalt saada, on kodune kilude soolamine jäänud tagaplaanile, ehkki vastavaid vürtsisegusid meil ka müüakse.

Paljud püütud kiludest jõuavad tarbijani aga hoopiski sprottidena. Selleks on puhastatud kalu eelnevalt suitsutatud ja seejärel konserveeritud õlis. Ent ka siin on säilituskeskkonna tasemel lisavõimalusi, nimelt on meilgi tootmises ja müügil sprotid tomatikastmes. Et kilud ise on juba piisavalt kaloririkkad, siis peaks arvestama seda, et pikk õlivannis kümblemine ja toiduõliga läbi imbumine tõstab nende energiat väärtust veelgi.

Sprotte kasutatakse kas saiadeleibade katteks, salatite koostisosana või erilise pasteedi materjaliks. Sprottide puhul sõltub kvaliteet nii kalade terviklikkusest, värvusest, suitsumekist kui ka säilekeskkonnaomadustest.

**URMAS KOKASSAAR**