

REPRO



tuneeslaste *g'at dagga* ning saudi-araablaste *baharat*'i maitseainesegust. Läänemaade köögis kasutatakse muskaatpähklit ning -õit kookides, kuivikleibades, hautatud puuviljades. Muskaatpähkliga maitsestatakse juusturoogi (fondüü, bešamellkaste), spinatit (eriti itaallaste raviolo jm täidetud makaronitooted). Hollandlased lisavad muskaatpähklit kapsale, kartulile, lihale, suppidesse, hautistesse ja kastmetele.

Muskaatpähkel kuulub ka prantslaste barokiajast pärit *quatre épices* maitseainesegusse (muskaat, valge pipar, nelk, ingver, mõnikord ka vürtsipipar ja kaneel).

Muskaatõit on alati peetud hinnalisemaks vürtsiks kui muskaatpähklit ja seda ka müügihinnalt (pea kolmandiku kallim). Muskaatõis on seemne ümber olev seemnerüü. See eemaldatakse käega või noa abil ja pärast kuivatamist saadakse aroomikas vürts, nn muskaatõis ehk maasis.

Muskaatõit kasutatakse enamiku ülaltoodud roogade maitsestamiseks, välja arvatud seene-, kala- ja makaronitooted (pastad) ning metslinnuliha. Liharogades kasutatakse muskaatõit koos muskaatpähkliga, paljude kastmete maitsestamiseks tarvitataksegi ainult muskaatõit.

TOIVO NIIBERG

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja

Retsepte muskaadiga

Frankfurdi vürtsisegu lihatoitude maitsestamiseks

46 osa valget pipart, 10 osa muskaatõit, 10 osa koriandrit, 5 osa muskaatpähklit, 5 osa aniiseemneid, 5 osa pimenti, 5 osa köömneid, 5 osa kuivatatud tilli, 5 osa sibulapulbrit ja 4 osa vürtsipaprikapulbrit.

Bologna vürtsisegu lihatoitude valmistamiseks

53 osa valget pipart, 10 osa muskaatpähklit, 10 osa vähem vürtsikat paprikapulbrit, 5 osa muskaatõit, 5 osa pimenti, 5 osa kuivatatud tilli, 4 osa sibulapulbrit ja 3 osa jahvatatud köömneid.

Sealiha mustika-muskaadi-kastmega

Vaja läheb

- 0,5 kg kondita sealiha
- ¼ kl jahu
- 50 g sulatatud võid
- 1 tl magusat paprikapulbrit
- maitse järgi soola ja jahvatatud musta terapipart

Kaste

- 1 klaas värseid või külmutatud mustikaid
- ¼ kl vahtrasiirupit või pruuni suhkrusiirupit
- ½ tl jahvatatud muskaati
- ½ tl jahvatatud kaneeli
- maitse järgi soola ning jahvatatud musta terapipart

Segage jahu, paprika, sool ja pipar. Paneerige lihatükid jahusegus, asetage õliga määritud küpsetusplaadile ning pintseldage üle sulavõiga. Küpsetage 30 minutit 160 kraadi juures. Segage omavahel mustikad, muskaatpähkel, siirup, kaneel, sool, pipar. Selle seguga kastke liha küpsemise ajal kuni kolm korda. Liha küpsetage kuldpruuniks. Serveerige koos sömeraks keedetud pikateralise riisi ning värse köögiviljasalatiga.

Lihne muskaadiviin

Võtke 17 g jahvatatud muskaatpähklit, valage peale 2 liitrit viina, laske kaks nädalat pimedas seista, seejärel kurnake ning vajadusel maitsestage suhkrusiirupiga.



Riivitult annab muskaat paljudele toitudele vürtsika maitse.