

Ingver

Maitseainena kasutatakse kooritud ja jahvatatud juurt. Armastatud Hiina, India ja Tai köögis. Kasutamine: tordid ja küpsetised (nt piparkoogid), pirni- ja õunatoidud, köögivilja- ja seenetoidud, marinaadid, sealihatoidud.

Muskaatpähkel

Muskaat on väga intensiivne vana idamaine maitseaine, mida tuleb kasutada ettevaatlikult. Santa Maria jahvatatud muskaatpähkel sobib nii soolasele kui ka magusale toidule. Ovaline aedvilja-, spinati- ja pastarooledes, salatites ja kastmetes, keedetud kala ja lihaga, magustoitudes ja küpsetistes.

Pakendatud laminaatkotti.

Sinepiseemned

Sinepiseemneid kasutatakse tervelt kurgi- ja köögiviljamarinaadides ning purustatult liha-, kala- ja taimetoitude maitsestamiseks. Kasutatakse sageli ka indiapärestes roogades, sinepisegudes, majoneesi ja toitute kaunistamisel.

Köömned

Arvatavasti Euroopa vanim maitseaine, kasvab hästi ka Eestis. Tervavsooja, kergelt mõrkja maitsega. Sobib paljudesse roogadesse: küpsetised (nt leib, küpsised), lamba-, kana-, sealiha-, seene- ja (hapu-)kapsatoidud, keedetud või praetud kala, maksa-, kalkuni- ja ühepajatoitud, ahju- ja keedukartulid, punapeediroad, juustu- ja riisisalat, kodujuust, toorsalatid, mõdu, kali ja tee.

Koriander

Koriander on Vahemere maadest pärinev sarikaliste sugukonda kuuluv taim. See on üks levinumaid eeterlikku õli sisaldavaid kultuure. Peale hoidiste kasutatakse kon-



diitritoodete, kastmete, vorstide ja likööride valmistamisel.

Estragon

Korvöieliste sugukonda kuuluvat estragoni esineb looduslikult Lääne-Euroopas, Kaukaasias, Siberis ja Altas. Estragoni maapealseid osi tarvitatakse värskest ja kuivatatult salatite, kastmete, suppide, köögiviljade ja lihatoitude maitsestamiseks.

Rosmariin

Pärineb Vahemere maadest ja seda eeterlikku õli sisaldavat taime kasvatatakse laialdaselt Itaalias, Prantsusmaal ja Inglismaal. Siniste või valgete õitega rosmariin on igihaljaste tumeroheliste lehtedega, 0,5–1 m kõrgune põõsas.

Tüümian

Tüümian ehk aed-liivatee on eriti populaarne Prantsuse köögis. Kasutatakse kala- ja lihatoitudes, marinaadides, õunatarretistes, uluki- ja linnulihapraadides, muna-, juustu-, herne-, oa- ja kartulitoitudes, seeneroogades, ürditees, pitsades ja pastades.

Must teraipipar

Must pipar (*Piper nigrum*) on kaunis roinitaim, mis on algselt pärit Malabari ranniku džunglitest. Taimel on ümarad marjad, millest pärast korjamist ja vastavat töötlemist saab rohelist, musta ja valget pipart. Tugeva aromaatsena ja täidlase

maitsega must pipar on tähtis maitseaine kõikide toiduvalmistajate jaoks. Pipra puhul on kvaliteet väga oluline, sest pipra krobeline koore külge jääb mustus väga kergesti kinni. Terad peavad olema ühesuurused ja ühtlase, tumepruunika või mustjaspruunika värvusega. Kui tera pooleks lõigata, siis seal sees peab olema valge sisu, mis tegelikult ongi maitse andja (sisaldab eeterlikke õlisid).

Hea kvaliteediga pipral on sisu ja kest kontrastsed, sest sisu on ilus valge, kest aga tume ja õhuke. Ebakvaliteetsel pipral on palju tühje kesti. Kestadel on kibe maitse ja eeterlikke õlisid on seal väga vähe.

Roheline teraipipar

Pärineb samalt taimelt (*Piper nigrum*) nagu valge ja must pipar, ent sel on värskem ja aromaatssem pipramaitse. Roheline pipar saadakse, kui korjatakse ära rohelised värsked küpsemata pipraviljad, mida hiljem kas konserveeritakse lahjas veiniäädikalahuses või kuivatatakse. Mahe roheline pipar on ühtmoodi suurepärane nii kastme kui ka sealihafilee juurde, aga ka igapäevases pikkpoois. Ebatavaline, ent põnev magustoit: maasikad serveeritud konjaki ja rohelse pipraga. Väga maitsev ja omapärane!

Tellicherry pipar

Indiast Kerala piirkonnast pärit maitseainesegu Tellicherry Special Extra Bold on parim must pipar maailmas. Suured pipramarjad on eriti aromaatsed ja lisavad toidule meeldivalt peene maitse.

ILMAR RÄNI
meisterkook

