

Jaanikaunad – iidne maius Araabiast

REPRO

Harilikku jaanikaunapuud (*Ceratonia siliqua*) hinnatakse peamiselt tema väärtuslike viljade ehk jaanikaunade tõttu.

Jaanikaunapuud tuntakse ka jaanileivapuu nime all ja tema vilju jaanileibadena. Jaanikaunad on tuntud maiustus, mida Euroopas traditsiooniliselt just jõuluajal müüdüd. Kuid maiustusena olid need tuntud juba Vanas Egiptuses, kus taime kajastati hieroglüüfil, mida kasutati sõna “magus” vastena.

Harilikku jaanikaunapuud tuntakse ka ingliskeelsete nimetustega *carob tree* ja *St John's bread*.

Jaanikaunapuu on kuni 15 m kõrgune laiuva võraga puu liblikõieliste (*Leguminosae*) sugukonna kaheliigilisest perekonnast. Lehed on 10–20 cm pikkused. Tagasihoidlikud õied koonduvad rohkeõielistesse õisikutesse. Viljad on lamedad tumepruunid, 10–18 cm pikkused kaunad, mille magusas viljalihas on 3–10 lapikut läikivat seemet.

Koduks on Araabia

Jaanikaunapuu on pärit Araabiast, kuiva kliimaga mägistelt aladelt. Taim levis araablaste vahendusel Põhja-Aafrikasse ja Vahe mere maadele. Maa-alal Portugalist kuni Türgini kasvab see taim ka metsistunult. Tänapäeval kasvatakse jaanikaunapuid ka Lõuna- ja Kesk-Ameerikas, USA lõunaosariikides, Indias, Lõuna-Aafrikas, Kanaari saartel, Makroneesias, samuti Musta mere piirkonnas.

Söögiks tarvitatakse peamiselt jaanikauna seemnetevahelisi vaheseinu, mis on lihakad ja maitavad. Jaanikauntest valmistatakse ka meetaolist siirupit, mida kasutatakse kondiitri- ja kosmeetikatööstuses.

Jaanikaunasiiirupist tehakse ka alkoholi. Kūprosel valmistatud jaanikaunasiiirupit nimetatakse Kūprose mustaks kulaks ja seda eksporditakse laial-



Jaanikaunapulbrit kasutatakse kakao ja šokolaadi aseainena.

daselt. Ka Maltal on valmistatud jaanikaunadest siirupit ning seda on kasutatud rahvameditsiinis köha ja kurguvalu arstimisel. Jaanikaunapuid kasvatatakse ka ilupuudena. Pürenee poolsaarel aga kasutati jaanikaunu väärtusliku loomasöödana.

Jaanikaunapuupulbri saamiseks kaunade viljaliha kuivatatakse, röstatakse ja jahvatatakse. Seda hinnalist pulbrit tuntakse rahvusvahelisel turul peamiselt nimetusega *carob*, eesti keeles aga kui jaanikaunapulbrit. Pulbrit saab edukalt kasutada kakao ja šokolaadi aseainena. See on väärtuslik lisand ka maiustustes, magustoitudes, kookides jm küpsetistes ning nii külma- kui kuumades jookides. Kookides-küpsetistes võib asendada 1 osa kakao 1,5 osa jaanikaunapulbriga.

Jaanikaunapulber võimaldab vähendada suhkrukogust toidus ja on oluline looduslik kaltsiumiallikas, sisaldades märkimisväärset koguses ka fosforit ja kiudaineid. Nii jaanikaunasiiirup kui -pulber on kergesti seeditav ega tekita allergiat.

Tuntud maiustus ka Eestis

Harilik jaanikaunapuu sai Euroopas populaarseks 1920ndate alguses. Märkimisväärset suurenes

jaanikaunapuu tähtsus 1980ndatel, kui Põhja-Ameerikas hakati temast valmistama kakao aseainet ning sellest sai haruldane ja kallis kaubaartikkel. Sõna *carob* või karob tuleneb arabiakeelsest sõnast *kharrub* ja tähendab kauna.

Peamine karobitootja on Hispaania. Järgnevad Itaalia, Portugal, Maroko ja Kreeka. 2009. a andmetel toodeti Hispaanias jaanikaunu 65 000 tonni.

I ja II maailmasõja vahelisel perioodil olid jaanikaunad ka Eestis tuntud laadamaistus. Tänapäeval on need Eestis saadaval peamiselt hästivarustatud loodustootepoodides jahvatatud kujul.

Jaanikaunapuu seemned on erakordselt ühtlase suuruse ja kaalu – kõik 0,18 g. Seetõttu kasutatakse apteekrid ja juveliirid neid ammustel aegadel kaaluvihtidena kallite ravimite, vääriskivide ja kulla kaalumisel.

Seemne arabiakeelsest nimetusest *kirát* ja puu itaaliakeelsest nimetusest *carato* kujuneski mõiste karaat, mis on praegugi kasutusel vääriskivide kaaluühikuna (rahvusvahelisel kokkuleppel on 1 karaat 0,2 g).

KRISTA KAUR

Tallinna Botaanikaia metoodik