

Soe, magus ja aromaatne nelk

KAILI EERMA

Need kaunid kollakasvalged õied ei näe kunagi päikest... See on nelgipuu (*Eugenia coryophyllus*) saatus. Veel avanemata roosad õienupud korjatakse käsitsi, kuivatatakse ja siis saab neist vürts nimega nelk.

Vürts on sajandeid andnud maitset toitudele ja teinud ajalugu kogu maailmas.

Nelgipuu eraellu sekkumine sai alguse siis, kui inimesed avastasid, et selle õiepung sisaldab peaaegu 90% ulatuses hinnalist, aromaatsset, kõrgekonsentratsioonilist õli *eugenooli*.

Nelki on leitud Egiptuses välja kaevatud hauakambritest, mis ehitatud 3000 a eKr ning kus muude hauapanuste seas oli ka nelki.

Nelki väärtustati samuti II saj eKr Hiinas Hani dünastias, kus enne keisriga kohtumist pidi igaüks värskendama oma hingeõhku nelki närides.

Mõni sajand hiljem oli nelk väärtuslikuks lastiks araablaste vürtsiteel. Seda müüdi Lähis-Idas ja Euroopas, kus inimesed kasutasid nelki nii toidus kui meditsiinis. Usuti, et see aitab eemale peletada isegi katku.

Huvitavat ajaloost

Nelk kasvab looduslikult Moluccas, mida tuntakse ka kui Indoneesia Vürtsisaari. Aasias on nelki kasutatud enam kui 200 aastat.

Kaua aega kasvatati nelki vaid Indoneesias. Praegu on juhtiv tootja Zanzibar Ida-Aafrikas. Lisaks neile on kasvatajamaad ka Lääne-India saarestik (saarestik Põhja- ja Lõuna-Ameerika vahel), Sri Lanka, Madagaskar, India ja Brasiilia.

Nelgiäri on omaette lugu ettevõtlusest, võimust ning ahnusest. Olles üks hinnalisemaid vürtside seas, oli puude kasvukohta leidmine põhjuseks mitmele merereisile.



Puhkenud nelgipung.



Nelgil on soe ja aromaatne maitse, mis peegeldab nende troopilist kasvukohta.

XV sajandil alustasid hispaanlased ja portugallased võitlust, purustamaks araablaste ülemvõimu nelgiäris.

Portugallased saidki Molucca oma kontrolli alla kuni hollandlas-

te tulekuni. Viimased võtsid asja aga väga karmilt ette. Nimelt otsustati, et nelgipuud peavad kasvama vaid nende kindlaksmääratud aladel ning kõik puud mujal läksid hävitamisele.