

Hollandlased terroriseerisid kohalikke, keda nelgi müümiselt või nelgipuu istutamisel tabatuna karistati kas vangistuse, piinamise või surmanuhtluse läbi. Selleks pidid nad isegi vangilaid ehitama ja laskma ohtlikke loomi istandustesse lahti, kuid paraku oli kohalikel inimestel komme lapse sündimisel istutada nelgipuu. Lisaks usuti, et lapse ja puu elud on omavahel ühendatud. Nii istutasid kohalikud mittelubatud aladele aina uusi puid, hollandlased hävitasid neid ja pistisid istutajad vangi.

Lõpuks sai ka nende aeg ümber. 1800. aastaks võtsid britid Molucca, Sri Lanka ja teised vürtsisaared üle.

Nelgi kasutamisest

Nelgil on soe, magus ja aromaarne maitse, mis peegeldab nende lämbet troopilist kasvukohta.

Nad sisaldavad mangaani, K-vitamiini, rauda, magneesiumi ja kaltsiumi.

Ostke tervet vürtsi. Kui pigistate nelgipunga küünega, on kvaliteedi tunnuseks see, kui sealt tuleb natuke õli. Teine võimalus on panna nelk vette – kvaliteetne vürts hõljub pinnal vertikaalselt. Aegunu seevastu vajub põhja või jääb horisontaalselt pinnale hõljuma.

Säilitage nelki kuivas, pimedas ning jahedas kohas suletud purgis. Sellisel moel säilivad terved nelgipungad kuni aasta. Jahvatatud nelgi eluiga on pea poole vähem.

Kuna nelk on väga intensiivse maitsega vürts, siis olge hoolikad, et mitte üle doseerida, kuna nelk kipub kergesti varjutama kõiki teisi maitseid.

Pikkige maitse andmiseks nelke küpsetatud sinkidesse, apelsinidesse (jõuluajaks) või sibulatesse. Lisage jahvatatud vürtsi karriroogadesse, magustoitadesse, küpsetistesse, kastmetesse ja likööridesse.

Nelgiliköör

- 10 nelki
- 25 cl 40% viina

Parima tulemuse saamiseks kasutage kvaliteetseid terveid õienuppe – tumepruune ja õliseid. Pange nelgid puhtasse klaaspurki ja lisage viin.

Katke purk kaanega ning laske toatemperatuuril tõmmata kaks päeva, aegajalt raputage purki.

Filtreerige saadud jook pudelisse ning laske üks kuu toatemperatuuril pimedas seista. Hoidke saadud jooki pimedas, et vältida värvi ja maitseomaduste muutmist.



Nelgiliköör.

Marineeritud vürtsikad peedid

- 650 ml tükeldatud konserveeritud peeti (mahl jätke alles)
- 125 ml õunaäädikat
- 2 sl suhkrut
- 3 tervet nelgipunga
- 3 tera musta pipart
- 1 loorberileht
- 0,5 tl soola
- 1 viilutatud väike sibul

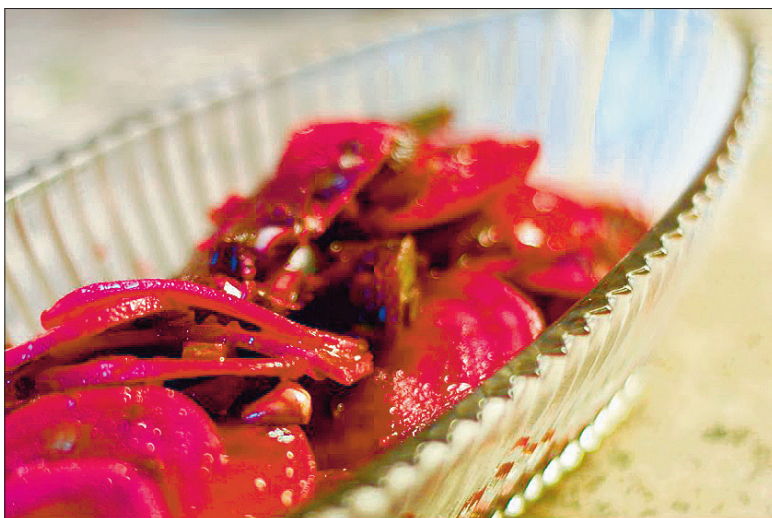
Pange peediviilud keskmise suurusega kaussi. Kuumutage äädikas ja 125 ml peedimahla keemiseni. Lisage suhkur, nelgid, pipraterad, loorberileht, sool, sibul ja kuumutage taas keemiseni. Valage saadud vedelik peediviiludele, segage, katke kilega ja jahutage. Serveerige külmkapikülmalt.



Apelsini- ja mandariiniheeringas.

Apelsini- ja mandariiniheeringas

- 4 tükeldatud heeringafileed
- 2 rõngasteks lõigatud sibulat
- 0,5 suurt rõngasteks lõigatud mandariini
- 1 rõngasteks lõigatud mandariin
- 20 purustatud musta pipra tera



Marineeritud vürtsikad peedid.

- 20 nelki (tervena)
- 4 loorberilehte

Marinaadiks

- 2 dl vett
- 8 sl 12% äädikat
- 1 dl pressitud apelsinimahla
- 2 dl suhkrut
- 4 sl mett

Keetke marinaadi ja laske sel jahtuda. Pange tükeldatud sibul, kalatükid, apelsini- ja mandariiniõigud ning vürtsid purkidesse, valage peale marinaadi. Keerake kaas peale ning hoidke enne tarvitamist külmahälmalt üks ööpäev.



Stifado ehk Kreeka liharoog sibulatega.

Stifado ehk Kreeka liharoog sibulatega

- 2 kg lambaliha
- 1 kg šalottsibulaid
- 3 dl kuiva punast veini
- 75 dl tomatipüree
- 3 dl vett
- 5 dl purustatud tomatikonservi
- 1 dl oliiviõli
- 4 küüslauguküünt
- soola
- 2 ürtidega puljongikuubikut
- 1 kaneelipulk (tervena)
- 7 tera musta pipart
- 15 nelki (tervena)

Lõigake liha kuubikuteks, pruunistage kergelt pannil oliiviõlis ja pange potti. Valage peale vein. Siis lisage vesi, tomatipüree, purustatud tomatid, oliiviõli, sool, puljongikuubikud ja vürtsid. Hautage umbes kaks tundi. Seejärel tükeldage sibulad ja lisage pajaroale. Hautage veel üks tund. Serveerige kartulisektorite või riisiga.

KAILI EERMA