

REPRO



daid. Mida tumedam siirup, seda rohkem on suhkrud karamellistunud ja seda intensiivsem lisamaitse neil on.

Tekiila tooraine

Teise, tehnoloogiliselt moodsama ja kiirema võimaluse puhul kasutatakse inuliini lagundamiseks hoopiski hallitusseseenest eraldatud ensüüme, eeskätt inulaasi. Ka siis on siirupi magusus tagatud ning magustaja kvaliteetki mõnevõrra etem.

Lõviosa koristatud agaavisüdamekest ei lähe siiski mitte siirupiteoks, vaid hoopiski tuntud alkohoolse joogi tekiila valmistamise toormeks.

Agaavi jaoks säästlikum viis siirupi saamiseks põhineb taime lihakatete lehtedest mahla kogumisel. Piisavalt vanadest ja mõõtmelst suurte taimede leh-

tedest saab nädala vältel koguda kuni paar liitrit mahla, kusjuures kogumisperiood kestab kokku ligi paar kuud.

Värske toormahl on kergelt roheka tooniga ning selle üldise magususe taustal võib tunda ka kergelt mõrkjat kõrvalmaitset. Siirupi saamiseks aurutatakse kogutud agaavimahla mõõdukal temperatuuril kuni vajaliku suhkrusisalduse saavutamiseni.

Probleem on selles, et kogumisenõusse eralduv mahl kipub mikroorganismide mõjul kergesti käärima minema. Ja siis on kaks teed: kas tulemuseks on vähese alkoholisisaldusega vedelik või moodustub viimasest äädikhapebakterite kaasabil omakorda mikrobioloogiline äädikas.

Lisaks suhkrutele ja veele võib agaavisiirupist leida ka kaaliumi- ja magneesiumühendeid ning mõnin-

gaid mikroelemente. Agaavisiirupi suhteliselt kõrge kalorsus – sajagrammine siirupiports annab ligi 300 kilokalorit – on tingitud täiel määral suhkrutest ja eeskätt fruktoosist. Glükoosi on võrreldes fruktoosiga selles siirupis hulga vähem. Kasutu on agaavisiirupist otsida valke ja rasvu, sest neid põhitaitaineid seal lihtsalt pole.

Magus, tihed ja voolav

Agaavisiirupi koostises on suhkrutest konkurentsituult esikohal fruktoos, kusjuures rohke suhkrute sisaldus tagab ka siirupi suure eritiheduse. Nimetatud eripära võimaldab seda siirupit kasutada ka kihitatud jookide loomiseks kokteilides.

Veega seguneb agaavisiirup hõlpsalt ja nii saab seda ka retseptides kas suhkru või mee aseainena kasutada. Suhkru asendamisel agaavisiirupiga peaks arvestama sedagi, et tänu fruktoosi magususele saab siirupit retseptides mõnevõrra väiksemas hulgas pruukida.

Samuti saab siirupi kasutamisel kokku hoida ka retseptides mainitud vee arvelt, sest siirup ise sisaldab ju vett. Võrreldes suhkruga, lahustub agaavisiirup tunduvalt kiiremini ja see avaldub eriti ilmekalt just jahedate jookide magustamisel.

Mee asemel pruugivad siirupit ka vegaanid ehk absoluutsed taimetoitlased, sest sellel magustajal pole loomade (mesilastega) mingit pistmist.

Plusspoolele saab kanda sellegi fakti, et olemuselt on agaavisiirup loodusliku algpäritoluga. Agaavisiirupi fruktoosiküllasus avaldab muljet neilegi kasutajatele, kes pärast maiustamist pelgavad kiiret ja ulatuslikku veresuhkru tõusu, sest erinevalt glükooosist on fruktoosil veresuhkru sisaldusele aeglasem ja leebem mõju. Samas pole sageli ja suurtes kogustes fruktoosi tarbida samuti tervislik ja seda eeskätt maksa seisukohast.

Lisandina mitmes toidus

Meie inimeste toidulaulal on agaavisiirup oma harulduse ja kõrge hinna tõttu pigem haruldane kui sage külaline. Eksootilist siirupit saaks pruukida kokteilides, jääteedes, puuviljasalatites, samuti pannkookide, vahvlite ja jäätise lisandina ning mitmetes retseptides.

Toidutootjad on agaavisiirupit lisanud näiteks taimsetele võidemääretele, marmelaadidele, müslibatoonidele, mandlipiimadele, pastakastmetele ja isegi karastusjookidele.