

# Värvikas ja särtsakas kollajuur



Vürtsikas kollajuurepulber kuulub karripulbrisse.

**Sombusel ja pimedal ajal tõstab toiduelamuste väärtust kaunis värvus ning terav maitse. Paljude maitsetaimede seas paistab eelnimetatud omadustega silma kollajuur ehk kurkum.**

Arvatakse, et harilik kollajuur on pärit Lääne-Indiast ja tema kasutuskogemust saab mõõta rohkem kui nelja aastatuhandega. Lõviosa selle vürtsitaimede tänapäevases toodangust annab siiani India. Samuti kuulub India elanikele ka esikoht kollajuure kasutamises. Indiast levis kollajuur edasi Aiasiasse, sealte omakorda Araabia ja Aafrika maadesse ning lõpuks jõudis tema kasutamise ka Euroopasse.

Keskaja Euroopas kutsuti kollajuurt kas india safraniks või üsna kummalise sõnapaariga – õilis muld. Esimesel juhul oli rõhk rohkem kulinaarsel kasutusel, teisel juhul aga ihuhädade leevendamisel. Ammusel ajal oli kollajuurepulbril nii Euroopas kui mujalgi veel üks lisakasutus – nimelt pikendas see toiduainete säilivust, hävitades töö-

husalt mikroorganisme. Kaua on proovitud toitudes kollajuurega asendada tõelist safranit, kuid hädapärase tulemuseni jõuti vaid soolastes ja vürtsikates roogades, aga mitte magustoidudes. Põhjus oli selles, et kollajuur on safranist kibedama maitsega.

Kollajuure vürtsivaramu paikneb sõna otseses mõttes maa all, kus varjuvad muundunud võsud ehk risoomid. Esimene saak kaevatakse välja ligikaudu kolmveerand aastat pärast risoomitükkide istutamist. Risoomitükid puhastatakse suuremast mullast, pestakse ning seejärel neid keedetakse mõõdukalt. Pärast kuivatamist risoomid kooritakse, tükeldatakse ja kaubastatakse kas tükkidena või pulbriks jahvatatult. Lisaks kaunile värvusele iseloomustab kollajuurt ka eriline aroom ning vürtsikas mekk.

Need omadused on tingitud kogu kümnete eeterlike õlide sisaldusest, mille hulka küünib kuivatatud juurtes lausa mitme protsendini. Et vürtsikat kurkumit suurtes kogustes pruukida on pea võimatu, peavad tema väärtused toitujate jaoks peituma eeskätt mikrotoitainete tasandil. Ja nii see ka on, sest lisaks pigmentidele sisaldab kol-

lajuur ka vesilahustuvaid vitamiine ning mikroelementide rauda ja mangaani. Aga mingi eriline vitamiinide ja mikroelementide allikas kollajuur meie toitumistavades pole, sest seda süüakse koguseliselt ja sageduslikult vähe.

## Intensiivne värvija

Taime nimetusest lähtuvalt saab väita, et kollajuurele on kõige rohkem kuulsust toonud pigmentid. Taime maa-alustes osades esinev kollane pigment leidis taime kodumaal algselt kasutust hoopiski kangaste värvimisel.

Segades kollajuureekstrakti eri lahustega, näiteks mahladega, saadi ka teisi värvitoone. Otse loomulikult on kollajuure pigmentidest abi ka toidu värvimisel. Juhuslikult tehtud avastus, et kollajuure vürtsipulber toonis kuld kollaseks ka söögiks mõeldud riisiportsu, oli vaid esimene samm selle pigmenti kasutamises toiduvärvina.

Kollajuure värvikus põhineb peamiselt ühel pigmentil nimega kurkumiin. See ühend on kantud lisainete registrisse toiduvärvide alajaotusesse koodiga E100. Kurkumiini kasutatakse mitmete toiduai-