

nete toonimiseks, näiteks sinepesid, maitsekestmed, majoneesid, margariinid, kalapulgad, juustud, krõpsud, liköörid jne.

Sõltuvalt pigmendi kasutuskogusest ja värvitava toidu olemusest annab see toiduvärv lõpptulemiks kas nõrgalt või tugevalt kollase või lausa oranžika tooni. Kuna tegu on looduslikust allikast pärineva toiduvärviga, ei pälvi selle kasutamine toiduainetes ka erilist kriitikat.

Kurkumiini plussid seisnevad antioksüdantsetes omadustes ning põletikuvastases toimes. Sisseöödnud kurkumiin stimuleerib ka sapi eritumist. Viimasest saab teha kaks järeldust. Esiteks, selle alusel on mõistetav kollajuure kasutamine rasvaste toitude maitsestamisel. Teiseks, kõnealuse vürtsi kasutamisest peaksid loobuma need inimesed, kes vaevlevad sapikivide käes. Lisaks kurkumiinile on kollajuures teisigi analoogse ehitusega pigmente, mida kurkuminoidide seltskonda paigutatakse.

Kulinaarselt laiaotstarbeline

Kollajuure veendunud fännid eelistavad alati värsked risoomid kuivatatutele, kuid paraku seab viimaste kasutamisele piire kaugus Indiast. Värskeid risoomid saab küll ligi paar nädalat külmutuskapis säilitada, kuid kindlasti tuleb need hoolikalt pakendada. Muidu on probleeme kollajuure maitse- ja lõhnaomadustega ning risoomi kuivamisega. Kuivatatud risoomitükkidest võib ka ise pulbrit valmistada, kuid lihtsam on seda osta poest.

Vürtsipulbri ostmisel tasuks seda teha mõõdukates kogustes, sest pulbrit kipuvad eeterlikud õlid kergesti lenduma. Samuti peaks veenduma, et alati pärast kasutamist saaks pulbripakend kindlalt suletud. Mõningane ettevaatus kollajuurepulbri kasutamisel pole üldsegi liiast, eduka värvijana suudab see määrada ka käsi ja riideid. Et kollajuurepulbri paljud koostisosad lahustuvad hästi rasvulluses, võiks pulbrit enne toitude lisamist segada vähese koguse toiduõliga.

Kollajuure vast kõige kuulsam kasutusvaldkond peitub tema pea kohustuslikus kuulumises vürtsisegu karri koostisse. Just tänu kollajuurepulbri suurele osakaalule on karrisekul ka vastav värvus. Samuti võime loo nimitelast pulbristatud kujul kohata ka teises tuntud vürtsisegus nimetusega *garam masala*. Lisaks seguvürtsidele on loo



Õitsev kollajuur.

nimitegija iseseisvalt võimekas toitude toonija ja maitsestaja. Kollajuurepulbri maitse on ühtaegu kibekas ja terav, lõhn meenutab nii apelsini kui ka ingverit.

Pulbristatud kollajuurt kasutatakse suppid, hautiste, riisiroogade, kaunviljade (oad, läätsed), pilafi, kana- ja kalatoitude, mereandide, pasta- ja munarogade, mitmete salatite, võiga valmistatud köögiviljade, näiteks lillkapsa, spinati, kartulite jms maitsestamisel.

Oma kindel koht on kollajuurel kastmete koostises, seda vürt-

sipulbrit kasutatakse nii Aasia kui Aafrika kastmetes, mis mõeldud nii taimetoitude lisandiks, liharoogade kõrvaseks kui ka magusversioonid puuviljadele.

Eksootiliste maitseelamuste otsijad lisavad kurkumiini ka köögiviljamarinaadidele.

Omapärase ning intensiivse tooniandjana ja vürtsika meki saamiseks pruugitakse kollajuurt väheses koguses ka eriliste küpsiste valmistamiseks.