



# Aromaatne maitsestaja piparmünt

**Jahedate ilmadega juuakse rohkesti teed. Paljudel juhtudel maitsestatakse kuuma joogipoolist kas kuivatatud või värskete piparmündilehtedega.**

Iidse uskumuse kohaselt pärineb piparmünt nümfist Minthe, kelle jumalad muutsid taimeks tingimusega, et mida rohkem teda muljutakse, seda meeldivamalt ta lõhnab.

Piparmündi kasutamise kogemus on mõõdetav tuhandete aastatega, sellest annavad tunnistust Egiptuse iidset raidkirjad ja -kujutised.

Suur populaarsus oli loo nimitegelasel antiikses Kreekas ja Roomas, kus piparmünti pruugiti leebe rahustina, õnnetunde tekitamiseks ning kaitseks kurjuse vastu.

Pidulauale pandi värsked mündioksi, nõusid hõõruti piparmündilehtedega, külalisruumide seinad piserdati üle mündileotisega või riputati nendele värsketest mündiokstest pununud vanikuid.

Veelgi enam – antiikses Roomas seostati piparmünti mõtteselguse ja inspiratsiooniga, seda taime

pruugiti ka ajutegevuse ergutamiseks. Samuti usuti, et piparmündi kasutamine vähendab joovet. Paljudes kultuuritraditsioonides on tänini säilinud tava pakkuda võõrastele külalislahkuse märgiks piparmünditeed.

Keskajal kasutati piparmünti eeskätt lõhnastajana. Kuivanud lehed andsid meeldiva aroomi riieatele, tervet ürti aga pruugiti raamatutes nii järjehoidjana kui lõhnaandjana.

Samuti hinnati piparmündi võimet peita ning varjutada muidki halbu maitseid ja lõhnu, tulid need siis toitudest-jookidest või inimihust.

Varajasel keskajal avastati veel üks piparmündi kasutusviis – nimelt lisati seda taime koos teiste maitsestajatega kloostriõllesse.

## Omapärane lõhn ja mõnus maitse

Igaüks, kes sõrmede vahel muljutud piparmündilehte on nuusutanud ja maitsnud, tunneb selle järgmisel kohtumisel eksimatult ära. Põhjus on eeterlikes õlides, mis ongi piparmündi firmamärgiks.

Soodsates kasvutingimustes võib teatud sortide lehtedes eeter-

like õlide sisaldus küündida kuni 4%ni. Tavaliselt on see näit siiski väiksem.

Lisaks eeterliku õli üldkogusele on oluline selle koostis. Piparmündi õlifraktsioonist on tuvastatud mitmeid ühendeid, kuid konkurentsituks sisaldab see kõige rohkem mentooli.

Kuna piparmünti hinnatakse ja kasvatatakse eeterlike õlide pärast, siis on vaja need taimelehtedest kuidagi ka kätte saada. Tööstuslikus tootmises kasutatakse selleks värskete lehtede töötlemist veeauruga. Saadav õli on roheka tooniga, iseloomuliku lõhna ja maitsega vedelik.

Mingis mõttes analoogne protsess on ka värsketest piparmündilehtedest tee valmistamine, kusjuures heledapõhjalises anumas on märgata ka joodava vedeliku värvuse muutumist.

Eelöeldust ei tohiks jääda muljet, nagu peale eeterlike õlide piparmündis midagi rohkem ei olekski.

Tegelikult aga on küll, sest lehtedes leidub küllaldaselt süsivesikuid, pigmente, park- ja mõruaineid, orgaanilisi happeid, vitamiine, mineraalühendeid jm biokeemilisi koostisaineid.