



Hiina kapsas sobib hästi salenejatele.

Maitsev ja soodne hiina kapsas

Värske salatipoolise ihalejad märkavad ning tarbivad talve- ja kevadkuudel kindlasti toidukillesse pakitud hiina kapsa kas terveid või poolitatud lehekoonuseid.

Väljakaevamistel saadud seemneliud tõestavad, et seda taime kasvatati Hiinas juba ligi 6000 aastat tagasi ning seal on see köögivilja tänini väga populaarne. Ühes iidises Hiina vanasõnas on teda lausa aedviljade kuningaks kroonitud. Samuti on selle taime õnamustriliste lehtede motiive kasutatud Hiina tarbekunstimis.

Hiinast levis tema kasvatamise komme ka teistesse Aasia maadesse. Euroopasse jõudis loo põhitege-

lane alles XIX sajandil, möödunud sajandil toimunud kiire üleilmastumine laiendas selle köögivilja kasvatuse- ja kasutuspiire sisuliselt üle kogu maailma.

Botaaniliselt võttes on tegu hoopiski pekingi lehtnaeriga, ehkki välimuselt kipub söögipoolis tõesti mõneti sarnanema pikerguse kujuga kapsapeaga. Kapsaga on botaaniline sugulusseos täiesti olemas, sest nii lehtnaeris kui kapsas kuuluvad ristõieliste sugukonda. Lisaks käibivad ka nimetused pekingi kapsa ja petsai.

Kuna kaubanduse mõju on tugev ja sõnapaar “hiina kapsas” on nii ostjate teadvuses kui ka retseptides juurdunud, siis kasutame selleski loos seda, ehkki meil tunnustatud eestikeelsete taimenimedede andmebaas soovib pigem pekingi lehtnaeri nimetust. Mitmenime-

lisusel on ka üks miinus ja selleks on tõlkimisel tekkivad segadused nii tekstides kui retseptides.

Maitset igati keskmik

Ehkki ristõieliste sugukonna taimi iseloomustab kas rohkemal või vähemal määral mörkjamaitseliste sinepiõlide leidumine, on hiina kapsas neid ühendeid suhteliselt vähe. Veelgi enam – sellel toidupoolisel puudub üldse väga esiletükkiv maitse ja spetsiifiliselt tugev lõhn. Siit ka põhjendused, miks värsket hiina kapsast kasutatakse salatites ja garneeringutes nii-öelda põhimassina.

Hiina kapsaga segasalatites panustavad maitseelamusse teised esiletükkivad salatikomponendid, eeskätt sool, teravamaitse- lised taimed (küüslauk, sibul, pipar,