

REPRO



Põhjamaade ja Vene köök kasutab kadaka marikäbisid ammustest aegadest vürtsi aseainena lihatoitude maitsestamisel. Nüüdis-

ajal on kadakamarjad populaarsed Skandinaavia, Saksa ja Prantsuse köögis.

Maitsestaja roogades

Vaigust ja eeterlikest õlidest tingitud tugev aroom sobib hästi näiteks rasvaste traanimekiliste ja -lõhnaliste merelindude, teatud kalade ja koduloomade, eeskätt veise- ja lambaliha maitsestamiseks.

Sõltuvalt kasutuskoostisest kadakamarjalisand kas varjutas jänese- või hirveliha ebatüüpilise lõhna või hoopis tõstis esile karu- või metslinnuliha eripärase aroomi.

Levinud maitsestamisandina kasutati marikäbisid näiteks pohlade säilitamisel, kapsaste hapendamisel, köögiviljaroogade maitsestamisel ning puuviljakastmete maitsestamisega tööstamisel.

Lõhnavaid kadakamarju on edukalt lisatud ka pastetidele, marinaadidele, küpsetistele ja pirukatele.

Kadakamarjade kasutust on viimasel ajal tublisti suurendanud vastava lisandiga leiva ilmumine meie polettidele. Jahudest, seemnetest ja kliidest valmistatud kadakamarjaleiva lõppmaitse kujuneb nii maitsetaimede (marikäbid, rosmariin) magusate (suhkrusiirup) kui soolaste (keedusool) lisandite koostmõjus.

Maiustustest võib kadakamarju kohata käsitöona valminud šokolaadides. Kuivatatud kadakamarju võib nüüdisajal trehvata ka lihtsama või keerulisema koostisega maitsesegudes.

Lihtsegu näiteks on kadakamarjalisandiga maitsesool, keerukama koostisega maitseseguks saab lugeda ulukiliha maitsestajat, milles lisaks kadakamarjadele on kuivkujul veel ürte, vürtse, köögivilju ja soola. Loo nimitelased annavad leotudes lisaväärtuse ka lahjale äädikale ning algselt neutraalse maitsega toiduõlile.

Joogid minevikust tänapäeva

Vanasti olid maarahva seas populaarsed kadakamarjalisandiga taar ja kali. Korjatud marikäbisid kasutati kas tervelt, purustatult või jahuna. Mõnel pool hautati kadakamarju ahjus, enne kui neid lisati vastavale põhijoogile.

Kadaka marikäbisid lisati ka tõelisele odralinnastest pruulitud õllele, et joogi maitset parandada. Kadakamarjalisandiga õlut on meil

vahelduva eduga pruulitud ja turustatud ka lähiminevikus. Kõige lihtsamalt sai kadakamarjajooki marjade kuuma veega üle kallamisel saadud tõmmisest. Sageli lisati saadud joogile mett.

Vanasti usuti mõnel pool, et sellise joogi pruukimine mõjub hästi mehelikele võimetele.

Karjalas pandi aga marikäbid õlgedega läbisegi tünni, valati üle külma veega, leotisel lasti paar päeva seista ja keelekaste oligi valmis.

Nüüdisajal nii rohke kadakamarjade sisaldusega rüüpeid tarvitada ei soovitata. Rahvapärimestes on andmeid isegi kadakamarjalisandiga kohvi kohta, mida soovitati pakkuda närvilistele inimestele. Tänapäevalgi tehakse kadakamarjadest teed, kuid see jook kuulub pigem ravimteede kui tavaliste janukustutajate hulka.

Kadakat leiab ka kangematest jookidest. Vaieldamatult kõige kuulsam kadakamarjadega maitsestatud alkoholne jook on džinn. Hollandi Leideni ülikooli meditsiiniprofessor Franciscus Sylvius, keda tuntakse ka nimega Franz de le Boë, on ajalooürikute kohaselt selle joogi esmavalmistaja.

Selleks et valmistada organismist vett väljutavat preparaati, kuumutas professor XVII sajandi keskel kadakamarjade droogi alkoholilahuses. Tulemuseks oli omapärase lõhna, värvi ja maitsega vedelik, mis lisaks ravimile muutus elanikkonna seas hiljem ka napsina väga populaarseks.

Tõeline džinn peab sisaldama mitmeid taimseid koostisosi, millest tähtsaimad on loomulikult kadaka annid, mis pole veel täisküpsust saavutanud. Lisaks kadakale on džinnide retseptuuris veel koriander, kalmus, lagrits, mandel, köömen, heinputke juured, iirise risoom, apelsini ja sidruni koorred ning harva vähesel määral ka muid taimseid maitsestajaid (kaneel, muskaat, aniis, köömned).

Džinni valmistamiseks kasutatakse eri meetodeid. Kõige kvaliteetsem toode saadakse taimsete koostisade leotamisel alkoholis, segu kuumutatakse ning destilleeritakse.

Oma kadakamarjadega maitsestatud kanged alkoholiversioonid on nii Poolas (jahimeeste viin) kui Saksamaal (kadakamarjaviin). Harva võib kadakamarjalisandit kohata ka liköörides või aromati-seeritud veinides.