



tõmbub hulga pisemaks.

Energeetiliselt väärtuselt on hanerasv täpselt samasugune nagu iga teisegi looma rasv, andes ühe grammi lõplikul lõhustamisel ligikaudu üheksa kilokalorit energiat.

Toiduks kasutatakse hanerasva eeskätt nendes maades, kus hanekasvatus läbi aegade heal järjel olnud. Nii on Ungari rahvusköögile omased hanerasvaga määritud leivakäärud, mis maitsestatud paprikapulbri ja sibulaviiludega. Seevastu prantslased leiavad, et praetud kartulid on tõelise väärtusega vaid siis, kui neid praadida hanerasvaga, mis annab sellele lihtsale toidule eriliselt hõrgu maitse ja aroomi.

Ka Inglise köögis on juba ammustest aegadest hanerasva osatud hinnata. Hanerasv klopiti vahule, lisades sellele enne lahjat äädikat või sidrunimahla. Saadud kreemjat ollust maitsetati kas peenestatud sibula, peterselli, samuti soola ja pipraga ning söödi koos leivaga.

Hanerasva küpsetamis-praadimisomadused on üle keskmise head, oluline on vaid jälgida, et

temperatuur liiga kõrgeks ei tõuseks ning rasv kärssama ei hakkaks. Selle rasva suitsemistemperatuur on vahemikus 185–190°.

Eesti köögis kasutatakse hanerasva suhteliselt vähe ning haneküpsetamisest üle jäänud rasv segatakse tavaliselt hapukapsastega. Vähest kasutamist tingis ka selle rasva haruldus, kuid nüüd on meilgi müügil pakendatud ja puhastatud hanerasv. Suletud õhukindlas pakendis ja jahedas säilib puhas hanerasv edukalt pikka aega.

Hanerasv keha hüvanguks

Hoopis rohkem kui toiduvalmistamiseks on meie aladel hanerasva kasutatud välispidiselt tervise turgutajana. Nahale talutavalt sooja sulatud hanerasva soovitatakse määrada ülemiste hingamisteede haiguste korral nii rindkerele kui jalataldadele.

Pärast määrimist tuleb vastavalt kehaosad soojalt sisse mähkida. Hanerasva, mee, mesilasvaha ja ravimtaimede (näiteks saialille, nu-

luõli) kokkusegamisel tehakse ravisalve, mida meilgi väiketootjad pakuvad. Hanerasva kaitsvaid omadusi kasutati vanasti olukorras, kus pikka aega oli vaja viibida niiskes ja külmas kliimas. Näiteks näo ja käte kokkumäärimine hanerasvaga tekitas nahale soojust säilitava ja niiskumist takistava kihi. Seda võtet kasutatakse mõnikord tänapäevalgi juhul, kui karmis talvises kliimas on vaja ette võtta pikki retki. Naha määrimine hanerasvaga aitab tundlikul nahal vältida külmakahjustusi.

Ammustel aegadel on hanerasva kasutatud ka kosmeetilistel eesmärkidel. Näiteks muistses Egiptuses, kus hanekasvatus oli küllaltki heal järjel, kasutati hanerasva näovärvingu kreemi koostises. Hanerasv oli alus, millesse segati peenestatud puusütt, et sellega näo eri osi tumedaks toonida. Seevastu antiikses Roomas segati hanerasva punaste pigmentidega ja nii saadi põsepuna matkiv kreem.

URMAS KOKASSAAR