

toimega, peab selle kasutamiseга olema väga ettevaatlik.

Eeterlikud õlid jaotuvad kuivunud nelgis ebaühtlaselt. Kibeda maitseга eeterlikke õlisid on rohkem nelgi õievarrepoonses kitsas osas, seevastu jämedam, nuiakujuline punga tipuosa on aromaatssem.

Maitsestamise tipptasandil kasutatakse nelgipungade eri osi mitmekülgse maitse saamiseks roogades. Tugeva ja mõrkja maitse jaoks sobivad piklikud õievarre jäänuised, mahedama ja aromaatsama meki jaoks aga jämedam osa.

Just tänu eeterlikele õlidele saab nelgi kvaliteedi kontrollimiseks teha nii-öelda pabertesti. Surudes nelgi õiepungapoolse jämedama osa tugevalt vastu paberit, peaks sinna jääma õline laik. Peale eeterlike õlide on nelgis veel teisi maitse- ja lõhnameelt mõjutavaid ühendeid nagu parkaineid, glükosiide ja orgaanilisi happeid.

Biokeemilisest koostisest lähtuvalt annab nelk kui vürts keelele üheaegselt nii terava, mõrkja kui magusa maitse. Paljud nelgi koostises leiduvad ühendid toimivad tõhusate antioksidantidena. Enamasti aga kasutatakse nelki väikestes kogustes ja see seab ka nelgi antioksidantsele kasule paraku piiri.

Nelgi kui maitsetaimega puutuvad eestlased aastavahetusel kokku põhiliselt kolmel viisil. Esiteks hõõgveinide vürtsisegudes, teiseks

piparkookides ja kolmandaks marinadides. Eesti köögitraditsioonides on nelk sage küllaline eeskätt köögiviljamarinadides, mõnevõrra vähem kümbleb nelk seene-, liha- ja kalamarinadides. Samas võib nelki tihti trehvata eri maade tavade järgi valmistatud heeringamarinadides. Mõõdukas koguses nelki leidub vorstide ja konservide vürtsisegude koostises.

Laialt levinud vürts

Muude maade kulinaariatavades käib kõnealune vürts edukalt kokku lamba-, veise-, vasika- ja ulukilihaga, pastetide ning mereanniroogadega, samuti sobib nelk loomsest toormest keedetud puljongisse maitseandjaks.

Masstoodangus võib nelki kohata nii vorstide kui lihakonservide maitsestamiseks mõeldud vürtsisegudes. Nelgiga maitsestatud kartuleid pakutakse sageli linnuliha juurde.

Seda vürtsi kasutatakse ka terviklike apelsinide ja sibulate kurnistamisel. Nelki lisatakse mitmetele alkoholsetele jookidele, eeskätt likööridele, samuti Aasia regioonis levinud karastusjookidele, näiteks nelgilimonaadile. Et alkoholis lahustuvad hästi just nelgi mõrumaitseliselised ühendid, annab nelgilisand likööridele omapärase mõrkja meki.

Ergutava toimeга jookidest on maailmas tuntud nii nelgilisandiga kohv kui ka tee. Nelki pruugitakse ka kastmete, näiteks magusate puuviljakastmete, või vastupidi, soolaste grill- või salatikastmete maitsestamisel, samuti võib nelki kohata ketšupi koostises.

Nelk on kohustuslik koostiosa mitme rahvusliku vürtsisegu hulgas, näiteks India karri, Prantsuse neljavürtsisegu, Hiina viievürtsisegu või Maroko maitseainete koostises. Suur kogus nelki leiab kasutamist ka tubaka lisandina, eriti just Indoneesias, kus nelgilisandiga sigarette tuntakse nimetuseга *kretek*.

Nelgi toimeained eralduvad nii vette kui ka rasvkeskkonda suhteliselt kiiresti, seepärast tasub kuumtoitudele nelki lisada suhteliselt enne valmimist. Kõrge temperatuur ja kauaaegne kuumtöötlus soodustavad mitmete ühendite lendumist, ja mitmekesisest loo nimitegelase maitsebuketist jääb alles vaid kibekas maitse.

Nelgi eeterlikud õlid on suhteliselt kergesti lenduvad, nii et nelgipulbri maitse- ja lõhnaomadused kaovad suhteliselt kiiresti.

Kui nelgipulbrit kasutada, on otstarbekas seda valmistada vahetult enne tarvitamist vajalikus hulgas.

URMAS KOKASSAAR



Vürtsina kasutatakse nelgipuu puhkemata õienuppe.