

Jõulumaitseed

Jõululaud on läbi aegade olnud pere rikkalikem söögilaud aastas. Jõuludeks võeti kapist välja ka erilised maitseained.

Rikkalik toidulaud oli staatuse küsimus – mida rohkem vürtsi ja ürte roogade juures kasutati, seda jõukama pere toidulauaga oli tegu. Traditsioonilised jõulumaitseed nelk, vürts, tsitrus, kaneel, ingver ja kardemon olid kallid, kõik neid endale lubada ei saanud. Euroopas tegelesid vanasti vürtside kasvatamisega rikkad linnakodanikud ning mungad kloostri-aedades.

Põhilised jõulumaitseed vajavad kasvamiseks teistsugust kliimat kui Eestis. Kohalikeks jõulumaitseteks, mida me esivanemad kasvatasid, võib pidada kadakamarju, rosmariini, tüümiani (nõmm-liivatee, aedliivatee), jõhvikaid, pohli, pihlakaid, astelpajumarju, sarapuupähkleid ja õunu.

Tänapäeva jõulumaitseed tsitrus, nelk, kaneel, vürts, ingver, kardemon ja muskaatpähkel – nn piparkoogi maitse – jõudsid eestlasteni kaubanduse kaudu.

Kaneel on kaneelipuu koor, mis kuivatatud päikeses. Kaneeli tunni Hiinas juba 2700 a eKr. Seega on kaneel maailma üks vanimaid maitseaineid. Tseiloni kaneel on mahe, aromaadne ja heledat värvi. Hiina kaneelil on paksem koor, tumedam värv ja tugevam maitse.

Kasutatakse puuviljamagustoitade, jookide ja küpsetiste maitsestamiseks. Aga ka ulukilihast roogade valmistamisel. Jõulude ajal läheb kaneeli vaja hõögveini tegemisel.

Nelk on samuti üks vanimaid maitseaineid, mida kasutati Hiinas ammu enne meie ajaarvamist. Maitseainena kasutatakse nelgiõite pungi, mida enne kuivatatakse päikese käes. Nelki kasvatatakse põhiliselt Indoneesias, Madagaskaril ja Tansaania. Nelk on eriti tugeva maitse ja aroomiga, mistõttu tasub olla kasutamisel ettevaatlik.

Nelk on jõulukupsetiste ja hõögveini lahutamatu osa, samuti suurepärase sealiha, köögiviljade, puuviljade, suppide ning marinaadide maitsestaja. Jõulukaunistusena kasutatakse sageli nelki apelsini torgituna, see täidab toa kütkestava lõhnaga.

Must pipar korjatakse igihaljalt ronitaimelt *Piper nigrum*. Poolvalminud rohelised marjad korjatakse ning lastakse neil mõni päev seista ja fermenteeruda. Selle käigus tõmbuvad marjad krimpsu ja muutuvad pruuniks või mustjaspruuniks. Tugeva aromaatselt ja täidlase maitsega must pipar on soola järel populaarsuselt järgmine maitseaine, millega saab maitset lisada lugematul hulgal eri roogadele.

Musta pipart kasutatakse mitmes jahvatusastmes – peeneks jahvatatud, keskmiselt jahvatatud ja jämedalt jahvatatud (purustatud).

Vürts on mürdiliste sugukonda kuuluv igihaljas puuvili. Pärineb Jamaicalt ning tänapäeval kasvatatakse seda ka Mehhikos, Hondurases ja Guatemalas.

USAs nimetatakse vürtsi *all-spice*'iks, kuna see maitseb ja lõhnab kui mitme maitseaine segu – tunda on nelki, kaneeli ja muskaati ning piprast teravust.

Vürts kuulub kohustuslike maitseainete hulka, kui valmistada sülti, pajaroogaid, kala ja ulukiliha või marinaade. Sobib ka hapukapsa maitsestamiseks. Asteegid kasutasid vürtsi šokolaadi maitsestamisel.

Ingver on igivana vürts ja ravimtaim, mis pärineb Kagu-Aasiast või Polüneesias.

Kuulub ingveriliste sugukonda, on troopiline meetrikõrgune mitmeaastane liiliataim sinakaslillade õite ja tugeva maa-aluse mugulaga. Maitseainena kasutatakse ingverijuurt nii värskelt, kuivatatult kui ka jahvatatult.

Täidlane ja peen ingveriaroom sobib nii seakarbonaadi, ribi ja seaprae juurde kui ka küpsetistesse ja magustoitadesse.

Kardemon kuulub ingveriliste sugukonda. Ent kardemoni puhul saadakse maitseainet taime aromaatsetest viljadest, mida korjatakse käsitsi, enne kui kuprad lõplikult valmivad ja lõhki praksatavad. Kuivatatud seemneid kasutatakse nii tervelt kui jahvatatult.

Meeldiv kodus küpsetatud saia ja kardemonikookide lõhn tuleb kardemoniseemnetes olevast lenduvast õlist. Kasutatakse karrisegudes, kookides, piparkoogisegus, pasteetides, marinaadides.

Allikas: Santa Maria

Kui pead pidu...



...siis kannahoolt ka oma kõhu eest!

Kõhus kõrvetab? Rennie aitab!
Toimeained: kaltsium- ja magneesiumkarbonaat.
Rennie on tõhus ja kiiretoimeline antatsiid, mis leevendab kõrvetisi ja seedehäireid.
Rennie kasutamine on ohutu, vastavalt vajadusele imetakse või näritakse 1...2 tabletti.



Tähelepanu! Tegemist on ravimiga. Enne tarvitamist lugege tähelepanelikult pakendis olevat infolehte. Kaebuste püsimise korral või ravimi kõrvaltoimete tekkimisel pidage nõu arsti või apteekriga.

Bayer OÜ Lõotsa 2 11415 Tallinn tel. 655 8565

 Bayer HealthCare