

õnnemandlit

REPRO



tide ja vürtside segust) või piirduda nüüdisaegsete retseptide alusel valmistatud magusmandlitega šokolaadis, tiramisü- või jogurtimaitse selises kattes.

Martsipani koostisosa

Õige martsipan koosneb vaid mandlitest ja suhkrust, muid komponente see delikatess ei sisalda. Tasub teada sedagi, et martsipani-des on mandlite ja suhkrute vahe-kord erinev, kusjuures mandlimas-si osakaal võib olla 25–70%. Mart-sipani koostisosadest tuleb just mandlitega rohkem vaeva näha.

Esiteks, eri kasvukohtades kas-vanud mandlite kvaliteet ei ole ühesugune, sest kliimaolud mõju-tavad nende biokeemilist koostist. Teiseks, mandlite puhastamine ja peenestamine on martsipani hilise-

ma headuse nimel ülioluline. Mart-sipani ei tohi sattuda mandlikoori ega söödavat osa katvaid pruuni-kaid seemnekesti.

Mitmekordselt puhastatud mandlid purustatakse ja segatakse suhkruga. Järgneb segu veelkordne peenestamine, mille käigus mand-liosakesed muutuvad aina väikse-maks.

Lõpuks kuumutatakse suhkru-mandlimassi seda pidevalt se-gades. Kuumutamisel aurub mas-sist osa vett ning hävivad ka mik-roobid.

Kui martsipanimass on saavuta-nud õige tiheduse, järgneb selle ja-hutamine ja pakendamine. Martsi-pani õiged maitse- ja lõhnaomad-used ilmnevad alles teatud aja möö-dumisel, sest suhkrust kristalliseeru-mine ja segu maitseomaduste üht-lustumine vajab aega.

Väärtuslik mandlipiim

Mandlipiim on küpsete mandlite jahvatise ja vee segamisel saadud piimataoline vedelik. Puhastatud mandlid jahvatati jahuks või hõö-ruti pulbriks. Saadud massile lisati mõnekordses ülehulgas vett, segu segati hoolikalt ja mõne aja möö-dudes kurnati. Saadud piimjas ve-delik oligi mandlipiim.

Ammustel aegadel oli mandli-piimal, võrreldes loomadelt saadud piimaga, lausa mitu eelist. Esiteks, mandlipiim säilis kuumas kliimas paremini ja kauem ning erinevalt loomade lüpsmise võimalusest oli seda alati mandlite olemasolul või-malik ise valmistada. Võrreldes ta-valise piimaga oli mandlipiima ka-sutamine kulinaarsetel eesmärkidel lihtsam ning sellel vedelikul leiti ka erilisi omadusi, kuna andis näiteks pinnaläike ja paksendas keedust.

Mandlipiima kui taimeriigi saa-dusesse suhtus soosivalt ka ki-rik. Eriti oluline oli see paastuajal, sest kosutav ning maitsev mandli-piim võimaldas rikaste isikute toi-dulauda mitmekesistada. Samuti on mandlipiim magusam kui nelja-jalgsetelt saadud piim.

Nii toitainete sisalduselt kui ka energeetiliselt väärtuselt jättis mandlipiim tavapiimad kaugele

selja taha. Pealekauba sai rasvasest mandlipiimast valmistada ka erilist hõrgutist – mandlivõid.

Keskajal kasutati mandlipiima lihatoitude (lamba- ja linnuliha-road), kastmete ja magustoitude valmistamisel. Aga mandlipiim köl-bas ka tavaliseks joogiks või kuulus eriliste segujookide koostisse, mil-lele magustamiseks kasutati mait-sestatud suhkrusiirupit.

Lisaks hõrgule maitsele kasuta-ti kombineeritud koostiseiga mand-lijooke vanasti ka ravimina. Juhusli-kult avastati, et piimas või odrakõrdis keedetud peenestatud mandlid lee-vendasid kõhuvaevusi. Samm edasi oligi mandlipiimast ja jahust tehtud segu kasutamine leebe arstimina üle-söömisest tingitud hädade ravis.

Viimasel ajal on üha rohkem le-vinud sellise mandlipiima valmis-tamine, mis jäetakse üldse filtreerimata ning mis on peenestatud mandlimassi ja vee segu. Võrrel-des läbikurnatud variantidega on sellises joogipoolises esindatud ka mandlitest pärinevaid vees lahus-tumatud kiudained.

Joogi seisemisel tekib küll sade, kuid seda on lihtne vältida mand- lipiima loksutamiseega enne tarvi-tamist.

Ka kaasaegseid mandlipiimasid rikastatakse lisanditega. Toitude valmistamiseks toodetud mandli-piima maitsestamiseks kasutatakse mett, suhkrut ja soola.

Loomse piima asendaja

Loomse piima asendajaks mõeldud mandlipiima rikastatakse aga hoopis teistsuguste lisanditega. Tuntuimad neist on probiootilised bakte-rid, mineraalid ja mikroelemendid ning idanditest pärinevad rasvhap-ped.

Ka mandlipiim ei pruugi kõikide-le inimestele söögiks-joogiks sobida. Need, kes on mandlivalkude suhtes allergilised, ei saa süüa ei mandleid ega tarvitada ka mandlipiima. Kes aga mandlipiima liiga lahjaks mär-jukeseks peab, võib nautida hoopis mandlitest valmistatud kuulsat Itaalia Amaretto likööri.