

# Külma aja kuum vürts

REPRO

**Nelk on meil laialt levinud vürts, mis hästi sobib külma aja söökidele ja jookidele tulisuse lisamiseks.**

Nelgipuu kodumaaks loetakse Indoneesiat. Siit ka seletus, miks see vürts levis algul just Aasias ja Euroopasse jõudis araablaste vahendusel alles V sajandil pKr. Tänu teravale maitsele ja tugevale lõhnale muutus nelk Euroopa ülikute seas mõne sajandiga lausa moevürtsiks, kusjuures oli aegu, mil nelgi kaal võrdustus väärismetallide omaga.

Nelgi hinda püüdsid kunstlikult kõrgel hoida nii portugallased kui ka pärast neid Indoneesia koloniseerinud hollandlased, kes kasvasid nelki vaid valitud saartel. Alles XIX sajandil levis nelgikasvatust maailmas niivõrd, et selle vürtsi hind muutus taskukohaseks paljudele soovijatele. Nüüdisajal on nelk levinud ja hinnalt taskukohane vürts.

Kindlasti oli minevikus hinnatav nelgi eeterlike õlide mikroorganismide hävitav toime. Sajandeid tagasi oli toidu vürtsitamise eesmärk ühest küljest rikkemise tingitud halva maitse varjutamine ning teisalt roiskumist põhjustavate mikroorganismide hävitamine. Unustada ei saa ka uute maitseelamuste pakkumist. Nelk sobis kõigiks ülihästi.

Oluline oli ka nelgi valuvaigistav toime, mida muude arstimite puudusel keskajal tihti kasutati. Samuti loodeti nelgi närimisega end kaitsma nakkushaiguste, sealhulgas katku eest. Hiinas kehtis paar tuhat aastat tagasi lausa nõue, et enne keisriga kohtumist tuli hingeõhu värskendamiseks nelki närida.

Igihaljad nelgipuud võivad kasvada kuni 15 meetri kõrguseks, kuid istandustes hinnatakse loomulikult lühemaid puid. Õied on suhteliselt väikesed, kas valgete



Õitsev nelgipuu.

või roosade kroonlehtedega. Nelgipuu vili on mari. Istanduspuudel aga õieilu ega marju ei näe. Vürtsiks mõeldud nelgi õiepungad korjatakse tingimata enne puhkemist, kui nad on punaka värvusega.

Õienuppude kogumine on ränk käsitsitöö, kõige väärtuslikumaks hinnatakse taime tipmistelt õisikutelt saadud pungi. Et nelgipuu õitseb kaks korda aastas, tuleb ka saagikoristus sama tihedalt ette võtta. Ühelt suurelt puult võib aastas koguda 2–4 kilo õiepungi.

Kogutud pungad kuivatatakse kas lehtedega kaetult päikesesoojuses või nõrgas kuumuses. Oluline on kuivatustemperatuuri ja -tingimuste täpne jälgimine, sest liigne soojus põhjustab eeterlike õlide lendumist ja vürtsi kvaliteedi halvenemist. Kuivatamine kestab seni, kuni pungade painutamine viib nende murdumisele iseloomuliku praksatusega.

Kuivanult muutuvad õiepungad kas punakaspruuniks või suisa mustaks ning nende elastsus taastub.

## Lõhna eeterlikelt õlidelt

Nelgipuu kaubamärgiks on rohke eeterlike õlide sisaldus, mis kuivatatud õiepungades küünib 15–20%ni. Olekult on eeterlikud õlid vedelad ja nende üheks pehhiomadused on lendumine, millega kaasneb omapärane lõhn.

Eeterlikest õlidest on nelgis vaieldamatult kõige rohkem eugenooli, teisi sinna rühma kuuluvaid ühendeid leidub vähem. Vürtsikatest õiepungadest eraldatud ja puhastatud nelgiõli leiab kasutust nii raviotstarbeliselt, aroomteraapias kui ka lõhnatööstuses kosmeetikumide valmistamisel. Kuna puhastatud nelgiõli on inimorganismile juba väikestes kogustes ülimõjusa