

Kuidas kasutada hoidistamisel maitseaineid?

Kui vanasti avastati erinevad säilitamise meetodeid ja maitseained puht katsetamise teel, siis tänapäeval on saadaval lai valik maitseaineid, mis annavad hoidistele just soovitud nüansid.

Järgnevalt on toodud mõned näited maitseainetest ja nende kasutamisevõimalustest.

Vürts

Vürts on suurepärase abilise toidu paremaks säilitamiseks, mistõttu leiab rohket kasutust hoidiste valmistamisel, muu hulgas ka pajaroogades, suppides ja küpsetistes. Vürtsi kasutatakse nii tervete seemnetena kui ka jahvatatud kujul. Maitsele meenutab vürts nelgi, kaneeli, muskaadi ja pipra kombinatsiooni, millele vihjab ka vürtsi ingliskeelne nimetus *allspice*.

Vürts on pärit Lääne-India saarestikust, kus selle vürtsiseemneid kasvatava igihalja puu avastas Kolumbus. Seda on kasutatud aastasadu toitumise maitsestamiseks, ravimina näiteks puhituste puhul ja söögiisu tõstmise eesmärgil, aga ka kultuslikel eesmärkidel.

Marinaadisegud

Santa Maria pakub perenaistele ka kõige lihtsamaid variante – marinaadisegusid. Marinaadisegus on juba kõik vajalikud komponendid olemas ning paki peal on kirjas ka retsept.

Santa Maria tootevalikus on marinaadisegud seentele, kurgile ja kõrvitsale.

Loorberileht

Loorberileht on läbi aegade olnud võidu sümbol. Kuivatatud loorberileht on tugeva maitsega ja seda tuleks kasutada mõõdukalt. Loorberi kvaliteeti saad kontrollida, kui hõõrud selle lehti vastamisi – hea kvaliteediga lehtedel tekib iseloomulik loorberi lõhn, mida väheste eeterlike õlide sisaldusega lehtedes ei teki. Loorber sobib nii tervelt kui ka purustatult

liteediga lehtedel tekib iseloomulik loorberi lõhn, mida väheste eeterlike õlide sisaldusega lehtedes ei teki. Loorber sobib nii tervelt kui ka purustatult

REPRO



liha, kala, ulukiliha, kastmete, suppide ja marinaadide maitsestamiseks. Terved loorberilehed oleks hea enne serveerimist toidust eemaldada.

Nelk

Nelk on üks vanimatest maitseainetest, seda kasutati Hiinas ammu enne meie ajaarvamist. Maitseainena kasutatakse valkjassroosade õite pungid, mis enne puhkemist ära korjatakse. Need kuivatatakse kõvaks ja pruunikasmustaks.

Taime aroom on tugev, peaaegu põletav, nii et nelgi kasutamisel tuleb olla ettevaatlik. Nelk on jõulukupsetiste ja hõõgveini lahutamatu osa, aga seda kasutatakse ka sealiha, köögiviljade, puuviljade, suppide ja marinaadide juures.

Kaneel

Aromaatne kaneel on üks vanimaid maitseaineid. Tänu taime antiseptilistele omadustele on seda peetud surematuse sümboliks. Meil kasutatakse kaneeli põhiliselt küpsetistes, hõõgveini, magustoitide, putrude ja hoidiste maitsestamisel. Santa Maria kaneeli tasub proovida ka liharoogades – eriti hõrguks ja põnevaks teeb kaneel broilerioad. Kaneeliga sobib suurepära-

selt maitsestada ka kohvi. Kaneelikoort saab kasutada korduvalt. Pärast kasutamist tuleb see lihtsalt puhtaks pesta, kuivatada ja hoida õhukindlas nõus.

Kaneel on ka kasuks tervisele:

- ½ tl kaneeli teetassis aitab kõrvetiste vastu,
- 1 tl kaneeli veeklaasis on hea antiseptiline suuvesi,
- 1 tl kaneeli aitab kiirendada seedimist.

Vana-Hiina arst ei kirjutanud ühtki retsepti, lisamata sinna kaneeli. Vanasti teati, et see on hea külmetusrohi, aitab väsimuse korral ja mõjub igati hästi enesetundele.

Vanillikaun

Vanill on kallis ja harukordne maitseaine. Eriti kõrge kvaliteediga vanillikaunal on näha väiksed valged kristallid (nimetatakse *givre*'iks, prantsuse keeles 'härmatis'). Vanillikaun annab meeldiva aroomi küpsetistele, jäätisele, pudingutele ja kissellidele. Võib kasutada ka jookide, kompottide ja mooside maitsestamiseks. Vanillikauna saab korduvalt kasutada. Terve kaun pistetakse hetkeks maitsestatavasse leeme. Kasutamise järel see pestakse ja kuivatatakse. Sama kauna saab kasutada seni, kuni eraldub veel maitse- ja aroomiaineid.