



Eksootiline agaavisiirup

Ostja võib polettidelt leida mitmeid siirupeid. Uudseid maitselamusi ja värvilahendusi toidus pakub agaavist valmistatu.

Agaavid on sukulendid ehk paksulehised turdtaimed. Mitmesajast maailmas kasvavast agaaviliigist kasutatakse siirupiteoks tavaliselt vaid kolme-nelja Mehhikost pärinevat liiki, millest kõige tuntum on sinine agaav. Viide Mehhiko päritolule agaavisiirupi pudeleil on järelikult igati õigustatud.

Inimese toidulauale kõlbavad nii agaavi lihakad lehed, mahl kui ka õied. Siirupiteo tooraineks sobib agaav tänu oma biokeemilisele koostisele ülihästi. Taime eri osades talletub rikkalikult süsivesikuid, eeskätt inuliini, mis koostisosadeks lagunedes annab looduslikult kõige magusama suhkru fruktoosi.

Saagi koristamisel raiutakse taimele lehed maha, nii et alles jääb ananassikujuuline lihakas südamik. Just sinna ongi kogunenud agaavi süsivesikute varu inuliinina. Tavaliselt kaaluvad agaavisüdamikud mitukümmend kilo. Südamike puhul on suurusest

tähtsam just nende kvaliteet ehk teisisõnu süsivesikute sisaldus.

Inuliinist fruktoosirikka siirupi valmistamiseks on kaks võimalust. Esiteks kuumutamine. Mõõdukas kuumus ja taimemahla orgaanilistest hapetest tingitud looduslik happesus soodustavad purustatud agaavisüdamikes inuliini lagunemist fruktoosiks. Samas tuleb temperatuuri hoolikalt jälgida, sest liigne kuumus põhjustab suhkrute karamellistumist ning mõjutab siirupi hilisemat värvust ja kvaliteeti.

Sõltuvalt valmistustemperatuurist saab toota kolme tooniga siirupeid: tumedaid, merevaigu tooniga ja hele-