

Eksootiline ja kodune krabimaitse

VIVIKA VESKI

Kas teate, mida tähendab makra? Muidugi krabipulka. Aga kust on pärit see sõna?

Erinevalt mitmest toidunimest, mis pärit mõne kauge maa keelest, on “makra” koduse taustaga, olles lühend sõnapaarist “matkitud krabi”. Krabilt on makras lõhn ja maitse, liha on kalalt.

Eksootiline mõiste on *surimi*, mis jaapani keeles tähendab kalahakkliha. Sellest makrat ja krabipulki (nüüdse tootenimetamise korra järgi “krabi-maitselisi pulki”) valmistatakse.

Surimi’t tehakse eeskätt sellistest tursalistest, kellel on vähe liha ja palju luid, mistõttu on neid kala kujul tülikas süüa. *Surimi*’t hakati valmistama Ida-Aasias mitusada aastat tagasi. Hiinlased teevad *surimi*’st frikadelle ja kasutavad seda traditsioonilise supi *geng*’i koostisosana. Jaapanis tehakse sellest *surimi*-tooteid ja kastet.

Tänapäevaseks *surimi*-tööstuseks vajaliku tehnoloogia arendasid välja jaapanlased 1960. aastate alguses.

Tänapäeval on kõige suuremad *surimi*-tootjad Ameerika Ühendriigid ja Jaapan, oluliseks tootjaks on saanud ka Tai ja Hiina.

Mis on *surimi*?

Surimi pole veel toit, vaid kõigest tooraine. Toitev ja tervislik.

See on kontsentreeritud kalavalk, maitsetu ja lõhnatu. Tootmise käigus on eemaldatud ka rasv.

Surimi’t valmistatakse väherasvasest valgest kalast. Tootmine algab tavaliselt juba laevas vahetult pärast püüki, et kala oleks võimalikult värske.

Toiduks sobiva maitse ja konsistentsi saamiseks segatakse juurde jahu, muna, õli, maitseaineid.

Sobivaid maitse- ja lõhnaaineid lisades valmistatakse *surimi*’st sageli tooteid, mis meenutavad delikatessmereande. Nõnda pakuvad nad kallitele delikatessidele ka taskukohast alternatiivi. Vahel antakse toodetele meresaaduste kuju: kreveti, kammkrabi, krabi- või merevähijalgade oma.



Pille Petersoo ütles, et temagi kasutas krabipulki varem pigem suupistena ja alles hiljuti hakkas proovima, kuidas oleks *surimi*’st korralikku sooja toitu valmistada. Kõik, kes tema tehtud toite maitseid, võivad kinnitada, et katsetused olid igati kiiduväärt.

Eestis on levinumad *surimi*-tooted krabipulk ja lumekrabi.

Järgige etiketti!

Surimi on kasulik, kuid tooteid ostes tuleks jälgida tootepakendilt koostisainete sisaldust, sest *surimi* sisaldus *surimi*-toodetes erineb suuresti.

Laias laastus võib *surimi*-tooted jagada *surimi*-sisalduse järgi kolmeks. Esimese rühma moodustavad nn premium-tooted, mis sisaldavad *surimi*’t vähemalt 50%. Need on valmistatud ilma säilitusainete ja GMOta. Samuti ei sisalda need maitsetugevdajaid. Rasva leidub neis tavaliselt alla 2%. Selline toode on näiteks Viči lumekrabi.

Teise rühma kuuluvad klassikalised tooted – *surimi*-sisaldus 40–50%. Näiteks Viči klassikalised krabipulgad.

Kolmanda rühma moodustavad alla 35% *surimi*-sisaldusega tooted.

Salat, supp, praad

Nami-nami toidublogi moderaator Pille Petersoo valmistas *surimi*’st salati, supi ja krabipätsid. *Surimi* Aasia päritolust lähtudes proovis ta neid kõigepealt valmistada aasiapäraselt. Ent toite maitstes leidis siiski, et see pole päris see. Nõnda siirdus ta inspiratsiooni otsides lausa teisele poole maakera. Uued retseptid said mõjutust Ameerika köögist.

Pille Petersoo hinnangul võiks *surimi*-tooteid meil senisest hoopis rohkem kasutada. Lisaks tuntud makra-riisitalile sobib *surimi* veel paljude toitade hulka. *Surimi*-toodete valik kauplustes on lai ning see annab võimaluse kasutada toiduvalmistamisel fantaasiat. Pille soovib eelistada kõrgema *surimi*-sisaldusega tooteid, mis on kvaliteetsed ja tervislikud.

VIVIKA VESKI

Kasutatud on Vičiunai Baltic OÜ infomaterjali.

TASUB TEADA

Millest tehakse *surimi*’t

Surimi tootmiseks sobivad kõige paremini põhjaputassuu, kotkaskala, mintai, meriluts, merilang, tursk, heik, kilttursk, beluuga, ahven, paltus, saida, heeringas, riffahven, makrell, snuuk ja sardiinid.

Krabimaitseliste toodete (pulgad, nuudlid) tegemisel kasutatakse praegu Vaikse ookeani mintai valmistatud *surimi*’t.

Allikas: toitumisteadlane
Riina Sink