

# Jahedalemb želatiin

REPRO

**Jõukaises köögis askeldaja puutub želatiiniga kokku nii süldikeedul kui tarretise valmistamisel, samuti on seda ühendit lisatud mitmete piimadessertidele.**

Juba želatiini nimetus reedab seost tardumisega. Ladinakeelne sõna *gelatus* on tõlkes 'külmunud' või 'hanganud'. Seda tarretajat valmistatakse tööstuslikult rohkelt sidekoelist valku kollageeni sisaldavate luude, kõhrede, kõõluste ja nüüdisajal eeskätt seanaha keetmisel. Želatiini tarretumisvõimekust on näinud nii süldivalmistajad kui ka kalapeadest, soomustega nahast ja uimedest uhhaakeetjad. Ammusel ajal kutsutigi želatiini eesti keeles kalaliimiks.

Tegu on loomse valguga, mis peaks inimesele sissesöödult igati väärtuslik olema. Kuid nii see siiski ei ole! Vaatamata suhtelisele valgurikkusele, on see tarretaja tegelikult ikkagi niinimetatud väheväärtuslik valk. Põhjus on selles, et mitmeid asendamatu aminohappeid on selles ühendis kas napilt või neid polegi. Teistegi toitainete osas pole želatiinil millegagi hiilata. Pole temas rasvu ega süsivesikuid, rääkimata vitamiinidest.

Mineraalainetest on loo peategelases märkimisväärselt vaid kaaliumi. Selge on seegi, et nii kesise koostise puhul ei saa juttugi olla mingist erilisest energiarikkusest. Gramm želatiini rikastab sööja organismi ligikaudu 3,5 kilokalorilise energiahulgaga.

## Mitmes toonis ja vormis

Želatiini kaubandusliku kvaliteedi hindamisel arvestatakse aine puhust ja veesidumisvõimet. Olenevalt sordist on želatiinil mitmeid värvusvarjundeid lumivalgest tumepruunini. Tumepruun kaup sobib tumedate, heledam läbipaistvamate tarrendite valmistamiseks. Lumivalge želatiin kõlbab hästi piimatarretiste tegemiseks, sest kui lisada teda selgesse vedelikku, siis vedelik hägustub.

Želatiini kaubastatakse kas lehtede või pulbrina. Mõlema kaubavormi puhul on oluline nende võimalikult suur potentsiaalne kon-



**Kõige rohkem kasutatakse želatiini tarretiste valmistamiseks.**

taktipind vedelikuga. Järelikult mida õhemate lehtede või mida peenema pulbriga on tegu, seda kiiremini želatiin vedelikus paisub.

Kõige äraproovitud tehnoloogia tarrendi valmistamiseks koosneb tarretaja eelpaisutamisest vedelikus ning lahuse hilisemast kuumutamisest. Arvestama peab seda, et leotamisel paisub želatiin kuuseitse korda. Juba pundunud želatiinilahust tuleb kuumutada veevannil. Keeta ei tohi, sest see lõpeb halvemal juhul kas kõrbemisega või tarretumisvõime kadumisega.

## Pelgab soojust

Lõpuks lisatakse soojendatud želatiinilahus ühtlaselt segades vedelikule, millest peab saama tarretis. Väga külma vedelikku ei tohi želatiinilahust valada, sest siis algab kohe tarretumine ja tekivad klombid.

Tarrendi tekke kiirus sõltub otseselt temperatuurist ja tardumine

algab temperatuuril 15–20°. Üle 30 kraadistel temperatuuridel jääbki želatiin vedelaks.

Teist ohtu želatiinile kujutavad valke lagundavad ensüümid. Nendest toiduainetest, kus sellised ensüümid on aktiivsed, želatiiniga tarretist teha ei saa. Sellise salakavala toimega on näiteks värsked ananassi-, papaia-, viigimarja- ja kiivitükid. Konserveeritud puuviljade kasutamisel probleemi loomulikult ei teki.

Tarretiste valmistamisel peab arvestama ka hapete olemasoluga tooraines, sest liigne happelisus halvendab tunduvalt toote kvaliteeti. Tardumisel kehtib lihtne põhimõte: madalamatel temperatuuridel moodustub tarrend tunduvalt kiiremini kui kõrgematel. Kuid sellist želatiini, mis tarretub ainult alla 10°, loetakse siiski ebakvaliteetseks. Kõrgematel temperatuuridel želatiinitarrend veeldub. Seda omadust kasutatakse tarretiste eemaldamisel vormidest. Tarretisenõu asetamine