



Suhkrud võib liigitada looduslikeks ning lisatavateks suhkruteks. Looduslikud suhkrud on puuviljades ja köögiviljades. Lisatavad suhkrud on need, mida inimene ise paneb toiduvalmistamisel, ning need on rafineeritud suhkrud.

Teadagi oskavad ka kaupmehed hoidistamise kõrghooajal küsida moosisuhkru eest kõrget hinda või pole seda üldse saada. Siis on hea teada, et tegelikult saab niisuguse suhkru ka ise kokku segada valgest suhkrust ning eraldi müügil olevast moosipaksendajast, mis samuti sisaldab looduslikku puuviljapektiini, sidrunhapet ja kaaliumsorbaati.

Osaliselt rafineeritud (ei ole pleegitatud ega pruuniks värvitud) suhkrutest on tavakaubandusest kõige enam kättesaadavad Muscovado ning Demerara suhkur. Valge suhkru baasil on tehtud näiteks fariinsuhkur, tuhksuhkur, moosisuhkur, kaneelisuhkur jm.

Suhkru ostmisel võiks teada, et valikut ei tule teha mitte selle värvist, vaid töötlemisest lähtudes, sest sellest sõltuvad suhkru maitse ning välimus. Ka valget suhkrut saab siirupiga pruuniks värvida.

Kõige vähem on töödeldud täistera-roosuhkrut, mille valmistamiseks pressitakse suhkruroost mahl. Vee aurustumiseks seda keedetakse ning lõpuks kuumutatakse madalal temperatuuril.

Kas hoidiste tegemisel kasutada tavalist valget suhkrut või moosisuhkrut või peaks eelistama tumedaid suhkruid? Liigub ju rahvas seas arvamus, et valge suhkur on kahjulik ning pruun on hea. Millist eelistada, sõltub maitsest ning loomulikult tuleb ka rahakotti vaadata.



Kui soovite moosi, mis mõnusalt paks ega voola leivalt või saialt mööda sõrmi alla, võiks hoidiste keetmisel kasutada moosisuhkrut.

Kui tumeda suhkruga pole varem kokku puutunud, võiks neid katsetada soolastes lisandites, sinna kuulub suhkrut vähem. Moosikeetmiselgi on ehk mõistlik esmalt proovida väikeste kogustega – kuna mekk tuleb teistsugune, on vaja ka testida, kas uued maitseid on ikka kõigile perelekketele meeltnööda.

Muscovado suhkur marinaadiks

Tume Muscovado suhkur on valmistatud suhkruroost. See sobib hästi marinaadidesse, puuviljakastmetesse ning küpsetamiseks.

Hele Muscovado suhkur on samuti valmistatud suhkruroost, kuid on peeneteralisem, sobib kasutada kalaroogade maitsestamisel ning hoidistes. Kuna Muscova-

do suhkur sobib hästi šokolaadiküpsetistesse, võib seda kasutada ka šokolaadimoosis. Selle magusa maiuse võib valmistada õuntest või murelitest, kuid lisaks tavapärasele koostisele on sinna lisatud ka šokolaadi ning soovi korral kakaod.

Muscovado suhkur on selline suhkur, mis avatud pakis võib muutuda kuivaks ning kõvaks. Kui suhkrupakki torgata õunaviil, siis suhkru niiskus taastub ning teda saab taas kasutada.

Demerara suhkur sobib tee või kohvi magusaks tegemiseks, kuid annab teistsuguse meki ka hommikupudrule ning seda võib lisada maitsestatamata jogurtile. Samuti sobib hästi küpsetistele raputamiseks, kuna suhkrukristallid ei sula ära.

PILLE HERMANN