

Jõululauale Aasiast

Jõule peetakse ka Aasia maades ning oma jõulukombed on välja kujunenud sealgi.

Kuigi Aasia maad seostuvad pigem islami usuga, tähistatakse ka seal kristlikust maailmast alguse saanud jeesuslapse sünnipäeva ehk jõulupühi. Ehkki kristlaste kogukonna suurus näiteks Indias ja Tais arvatakse olevat kõigest viis kuni kümme protsenti, on see, arvestades nende rahvaarvu, üsna suur hulk. Ja kuna inimestele üldiselt meeldib pidutseda, löövad jõulupidustustel kaasa ka budistid, hindud jt, väljendades nii heatahtlikkust teiste usundite suhtes. Seetõttu on ka sealmail välja kujunenud jõulutradsioonid ja -rituaalid.

Nii kaunistavad indialased kuusepuude asemel banaani- ja mangopuid, süütavad kodus rohkelt õlilampe ning ehivad kirikuid punaste lilledega, teevad kingitusi perele ja sõpradele ning annetusi vaestele.

Hiina, Tai ja Jaapani kristlased tähistavad jõule 25. detsembril, ehtides majad paberist laternate ja lilledega. Samuti ei puudu jõuluvana, keda Jaapanis kutsutakse Hoteioshoks (tõlkes jumal või preester, kes toob kinke), Hiinas Dun Che Lao Reniks (vana jõulumees) ja Indias Ganeshaks (tarkuse, kirjanduse ja õnne jumal).

Meie mahedamaitsete verivorstide, ahjupraadide ja hapukapsaste asemel kantakse Aasia mail jõululauale sootuks vürtsikamad road. Leiame sealt pardiprae, hakklihapiirkad, mitmed pudingud ja sõõrikud. Palju valmistatakse soolaseid ja magusaid suupisteid – küpsised *kulkul*, *murukku* ja *chakli*, täidistega pirukad *karjikas* ja *adirasam*. Kohtame ka eestlastele tutud kevadrulle.

Roog, mida süüakse paljudel pidudel ja tähtpäevadel, on *biryani*. Kõige lihtsamalt öeldes on see vormiroog riisist, mida võib valmistada nii kala, liha, munade kui ka köögiviljadega. *Biryani*'t saate proovida näiteks Tartu restoranis Asian Chef (Võru 2), kus on võimalus valida kolme maitse vahel – kanaliha-, lambaliha- ja krevetibiryani.

Jookidest on pidulaua lisanditega tee, näiteks *masala tea*, ja kohv, näiteks *Oleang*; ka mitmed õlled ja liköö-

rid: näiteks riisiõlu *hadia* ja kookospalmi mahlast tehtud liköör *fenny* ehk *feni*. India ja Pakistani köögi traditsiooniline jogurtijook on *lassi*, millest tuntuim on ehk mango-*lassi*.

Mitmeid Aasia maades jõulutoitudele lisatavaid maitseaineid müüakse ka meie poodides: kurkum ehk kollajuur, sojakaste, mida Tais kasutatakse soola asemel, küüslauk, tšillipipar. Meil vähem tuntud on võib-olla maitseainesegu *garam masala* ehk “võimas vürts”, mis sobib peaaegu kõikide roogade maitsestamiseks. Koostises valitsevad vürtsköömen, kardemon, koriander, must pipar, nelk, Cayenne'i pipar ja kaneel.

Olge julged ka ise idamaiseid maitseid katsetama!

Retseptid

Mango-lassi (5-le)

- 400 g maitsestatamata jogurtit
- 400 g konserveeritud mangot koos siirupiga
- maitse järgi suhkrut
- jahvatatud kardemoni
- jääkuubikuid

Valage mangokonserv koos siirupi ja jogurtiga kannmikserisse ning püreestage ühtlaseks. Maitsestage soovi korral suhkruga ja kardemoniga ning segage uuesti läbi.

Valage jook kõrgetesse klaasidesse, lisage paar jääkuubikut ning serveerige paksu joogikõrre või pikavarrelise lusikaga.



Kardemoniküpsised.

Kardemoniküpsised

- 1 tass magedat võid
- 2 tassi suhkrut
- 2 tl kardemonipulbrit
- 4 muna
- 2 tassi kvaliteetset nisujahu
- 1 tl soola

Vahustage mikseriga omavahel või, suhkur ja kardemon (umbes 3 min).

Jätke vahustamist vispliga, lisades saadud segusse ükshaaval munad.

Kui tainas on muutunud sitkeks, võtke see kausist välja, asetage lauale ning lisage jahu ja sool.

Kui kõik ained on omavahel hästi segunenud ja tainas muutunud pehme, vormige lusikaga väikesed küpsised.

Asetage need küpsetuspaberiga kaetud plaadile üksteisest 1–2 cm kaugusele. Küpsetage 170° juures 10–11 minutit (või seni, kuni küpsised saavad kuldse värvi).

Soovi korral võib küpsiseid kaunistada glasuuriga. Ka pähkleid ja kuivatatud puuvilju võib enne ahjupanemist küpsistesse torgata.

ASIAN CHEF



Kheer – india riisipuding.

Kheer – India riisipuding

4 inimesele

- 1 l piima
- 3 sl pikateralist riisi (sobib basmati riis)
- 4 kergelt purustatud kardemoni
- 2 sl suhkrut
- 10 soolamata pistaatsiapähklit

Kaunistamiseks:

- pistaatsiapähkleid
- kuivatatud puuvilju

Kallake piim paksupõhjalisse potti ning kuumutage peaaegu keemiseni.

Lisage kardemonikuprad ja riis. Kuumutage keemiseni, siis keetke tasasel tulel aegajalt segades, kuni riis on pehme ja piim imendunud (see võib võtta umbes tundi aega).

Kui piim on vähenenud umbes poole võrra, eemaldage kardemonikuprad potist.

Kallake riisipuding kaussi, maitsestage suhkruga.

Hakkige pistaatsiapähklid jämedalt, segage riisipudru hulka ja laske jahtuda. Siis katke pudrukauss toidukilega ning laske riisipudingul vähemalt neli tundi, soovitatavalt üle öö, külmkapis maitsestuda.

Serveerimiseks jaotage puding magustoidupokaalidesse, puistake peale veel mõned hakitud pähklid või kuivatatud puuviljad.

BRIT INGERMANN

restorani Asian Chef turundusjuht