



Kardemon kasvamas.

Väga populaarne on kardemonitee, mida saab juua kas kuumalt või jääteena külmalt. Sellise tee valmistamiseks tuleb tervikseemneid paar minutit keeta ja hiljem lasta keedusel veel kümnekond minutit tõmmata. Sama edukalt kõlbab kardemon ka kohvi lisandiks, kardemoniga kohv on popu-

laarne just araablase seas, olles tuntud kui beduiinikohv. Eeltoodu ei tähenda seda, nagu ei võiks kardemoni lisada ka teistele kohvijookidele.

Kraadidega jookides kuulub kõnealune vürts maitsestajana mitmesuguste likööride, nalivkade, nastoi-kade, maitseveinide ja glögide koostisse.

Lihatoitudest võib kardemoni trehvata pastetides, vorstisegudes, hakklihatäidistes ning vürtsikates marinaadides. Edukalt maitsestab kardemon linnu- ja veiseliha.

Vetemaailma asukatest passib kardemon hästi kokku kaladega, maitsestajana toimib kardemon kalasuppides, kastmetes ja kalamarinaadides. Lisaks liha- ja kalamarinaadidele on loo nimitegelane teretunud ka köögiviljamarinaadides, näiteks nendes, mis mõeldud kurkide või kõrvitsate jaoks.

Põhitoidusest sobib kardemon Aasias eeskätt riisitoitude kõrvale, Euroopas aga maitsestatakse sellega kartulitoite. Kardemon passib hästi ka munarogade, näiteks omleti maitsestamiseks.

Maitsesegudest kuulub kardemon just karri ja *garam masala* koostisosade loetelusse. Ka dessertides leiab see vürts rakendust. Magustoitudest lisatakse kardemoni kissellidele, kompottidele, puuviljasalatitele, magusatele putrudele ja piimadessertidele. Sobib suurepäraselt ka kookide, keekside, küpsiste, praanikute ning saiataina koostisse. Skandinaavias on levinud isegi kardemonilisandiga leibade küpsetamine.

Sobib ka magusroogadesse

Samuti passib kardemon hästi kokku magusamaitseliste puuviljadega, sõltumata sellest, kas need on serveeritud värskena või konserveeritult.

Tänu omalaadsele maitsebuketile, mis on nii magus kui mõrkjas, on kardemon küllaltki universaalne maitsestaja, sobitundes ka teiste vürtsidega.

Tasub teada sedagi, et toitude maitse lõplikuks kujundamiseks nõuab kardemon aega ja kuumust. Tervikseemnete kerge röstimine enne kasutamist suurendab tuntuvalt nende aroomikust.

URMAS KOKASSAAR

Kuskuss

maitseelamus Marokost

- 500 ml vett
- 400 ml kuskussi
- 100 ml tükeldatud kuivatatud aprikoose
- 50 ml rosinaid
- 50 ml tükeldatud kuivatatud ploome
- 1 tl harissat
- 1 tl jahvatatud kardemoni
- 0,5 g safranit
- 1 tl Dansukkeri fariinsuhkrut
- 1 riivitud või hakitud küüslauguküüs
- 2–3 spl värsket hakitud piparmünti
- 4 spl röstitud sarapuupähkleid

Segage kuskuss ja puuviljad kausis. Ajage vesi keema ja valage see segule. Lisage safran, harissa, kardemon ja fariinsuhkur. Katke kauss kaanega ja laske 15 minutit tõmmata. Lisage küüslauk, piparmünt ja pähklid.



Dan
Sukker