



Kärsakandja rasv enne ja nüüd

Searasv on kõrge kalorsusega toiduaine.

Külmal veebruarikuul on paslik juttu teha rasvast ning seda nii rasvakandja kui ka tarbija vaatenurgast lähtuvalt.

Sajand-poolteist tagasi kasutati majapidamises ära kogu sea kehas leiduv rasv. Kärsnina enda jaoks kujutas rasv ühtaegu nii olulist energetilist varu kui ka isoleerivat kihti, mis aitas kergemini külmakraade taluda.

Kogu hinnaline searasv läks käiku

Soolte ja neerude külge kinnitunud rasva kutsuti kõnepruugis ploomirasvaks ning seda tavaliselt toiduks ei pruugitud. Erandina tehti seda vaid vaesemates majapidamistes ja terava toidupuuduse korral.

Küll aga leiti ploomirasvale kasutust määrdeainena (saapad ja vankrirattad), seda tarvitati ravisalvide valmistamiseks ning hilisematel aegadel keedeti sellest seepi.

Hoopis suuremat rõhku pandi pekirasva kogumisele ja talletamisele. Seda tehti kolmel viisil. Sea kerest eraldatud pekk raiuti rasvakünas spetsiaalse rasvaraiumise rauaga ühtlaseks massiks. Sellised riistad olid vaid jõukamates ja suuremates taludes. Vaesemates peredes aeti läbi laia lauatuiki ja lihtsa peenestusvahendiga, milleks oli tavaliselt nuga.

Peenestatud rasvollus ja sool suruti lõpuks nuiaga lepapuust tehtud rasvatünni, mis kaeti puhta riidega.

Teise viisi korral veeretati peeneks tambitud pekimassist suuremad või väiksemad kerad, millele raputati soola peale ja ümber seoti sidekoest kelme. Siiski valitses õigustatud arvamus, et tünnirasv säilis paremini kui rasvapallid, viimastele oli õhul parem juurdepääs ning need kippusid kergemini rääsuma, ehk nagu tollaegses kõnepruugis väljendati – rädima.

Rasvapalle hoiti kas anumad või lae alla üles riputatult. Nii rasvatünni kui ka rasvakerasid säilitati

külmal ajal aidas, kuid rasvamunaid oli toiduks hulga lihtsam pruukida kui tünnist tahkunud rasva kangutada.

Läbikülmunult säilis searasv isegi mitu kuud. Ka nüüdisajal kaubastatakse searasva peamiselt sügavkülmutatult.

Hinnatud toidus ammusest ajast

Kolmas kõige hilisem rasva säilitamise viis oli rasva sulatamine kuumas ahjus – see levis taludes XX sajandi algupoolest alates. Tihti olid selle toimingu kõrvalsaaduseks kamarast moodustunud kõrned, mida toidupoolisena eriti väärtuslikuks peeti.

Searasva hinnati ammusel ajal toidupoolisena väga. Põhjus oli ühelt poolt selle rasvolluse neutraalses maitstes ja lõhnas, teisalt aga kaloririkkus. Et vanasti oli töötajatel kehaline koormus suur, siis on selge, miks kõrge energetilise väärtusega toidust lugu peeti. Kõrget energiakulu põhjustasid ka ini-