



**MORENO CEDRONI** töötab oma «*Seppia blu*» kallal, mis põhineb üheks ööks roosa kapsa keeduvedelikku jäetud toiduainetel.

## Tutvustame maailmakuulsa musta aberdiini-anguse marmorliha!

**M**armorjas liha on kuulsaim delika-tessliha maailmas. Nimetus tuleneb sellest, et rasvhapped on lihaskiudude vahel ühtlaselt jaotunud ja liha meenutab lõigatult vääriskivi marmorimustrit. Küpsetamise ajal rasvhapped sulavad, täites liha mahlasusega, millega ta omandab unikaalse õrnuse ja pehmuse.

Marmorja liha iseäralikkus saavutatakse spetsiaalse tehnoloogia alusel kasvatatud lihavedelikele. See on küllaltki keeruline ja kulukas. Kvaliteetne veise marmorliha saadakse ainult noorpullide lihast. 4–6 kuud joodetakse vasikaid piimaga, mille järel karjatatakse neid niitudel ja nad elavad vaba elu peaaegu ilma inimese sekkumiseta. Pärast seda algab etapp, kus vasikatele söödetakse valitud teravilja. Mida enam vasikas teravilja sööb, seda rohkem marmorjas triibustik välja kujuneb. Vahel li-

satakse söödale ka kuiva veini, piima ja isegi mett. Kokkuvõttes muutub liha õrnaks ja suus sulavaks. Marmorliha kohta on olemas isegi ütlus, et see on "liha, mis ei nõua hambaid".

Suurim veise marmorliha tarnija maailmaturul on USA ja ökoloogiliselt puhas Austraalia.

Peamised veisetõud, kelle liha iseloomustab marmorisarnane triibustik, on aberdiini-angus, hereford ja limusiin.

Kõige populaarsem on must veis. Need tõupullid aretati aastal 1880 Šotimaal maakondades Aberdeen ja Angus.

Tänapäeva meditsiinilised uuringud on näidanud, et:

- marmorlihas leidub aineid, mis suurendavad sekretoorse seedesüsteemi funktsioone ja aitavad paremini seedida;
- marmorliha sisaldab kergesti imenduvat rauda;
- marmorlihas on aineid,

mis takistavad nn halva kolesterooli tekkimist;

- marmorlihal on antikanserogeensed omadused, mis aitavad organismil aktiivselt võidelda vähki haigestumisega;
- marmorliha sobib ideaalselt söögi valmistamiseks lastele ja dieettoitudesse.

Et saada maksimaalset ülevaadet kõigist marmorliha voorustest, peab seda muidugi ise proovima. Marmorliha küpsetatakse sõeahjus, mille tulemusena ei jäta fileet mignon, chateaubriand, rib-eye-steik ja New Yorgi steik ükskõikseks mitte ühtegi lihaarmastajat.

Millele tasub lihaarmastajal ja gurmaanil tähelepanu pöörata? Kindlasti tootja riigile.

Austraalia tootjaid peetakse ühtedeks maailma parimateks tänu nende pühendumisele ja panustamisele ökoloogilisele puhtusele.

## VEISE MARMORLIHAST

Mitte kellelegi pole saladus, et veise marmorliha peetakse maailmas kuninglikuks roaks.

Peamine hea veise marmorliha saladus ei peitu mitte tema valmistamises, vaid erilises lihasordis, mis annab võimaluse tagada parim maitse.

Euroopa Liitu saabub marmorliha rangelt piiratud kogustes. Kvoote jagatakse mitmeks aastaks ette. See on põhjus, miks Euroopa restoranides ei kohta eriti tihti menüüs marmorliha valmistatud steike.

Restoran Goodwin asub Tallinnas ja nüüd ka Helsingis. Goodwin on üks kolmest restoranist Põhja-Euroopas, kes pakub veise marmorliha sedavõrd laias valikus. Liha imporditakse Austraaliast ja osaliselt USAst.

Austraalia liha peetakse maailma parimaks paljudes riikides. Ja muidugi on endiselt kõige populaarsem roog marmorliha valmistatud klassikaline steik. Nüüd on Teil võimalus tellida ja nautida kõiki maailma traditsioonilisi ja pika ajaloo lihapaade restoranis Goodwin.

Selline võimalus on tõepoolest unikaalne!



Viru 22, Tallinn  
www.steak.ee  
tel 661 5518  
info@steak.ee

Eteläranta 14, Helsinki  
www.steak.fi

★ **GOODWIN** ★  
THE STEAK HOUSE