

Mis on vorstis peale liha?

Poes saab valida erineva lihasisaldusega ja ka päris ilma lihata vorstide vahel. Mida tavaline keeduvorst tegelikult sisaldab?

Vorsti põhiline koostisaine on ikka liha, selgitab Atria Eesti juht Olle Horm. Nemad kasutavad ainult Atria oma farmidest tulnud sealiha ja Eesti kasvatajatelt ostetud veiste liha. Aga kuna tarbijate rahakoti paksus erineb, on ka vorstide lihasisaldus erinev.

Näiteks täissuitsuvorstide puhul on kilo vorsti valmistamiseks kasutatud tunduvalt rohkem kui kilo liha – suitsutamise ja kuivatamise käigus eraldub osa vett, vorst kaotab kaalu ja muutub kuivemaks. Soodsama hinnaga tooted sisaldavad lisaks lihale, mille hulka ei arvata näiteks pekki ja kamarat, ka lihamassi. Tihti kardetakse, et tegu on ebakvaliteetse asjaga, kuid Olle Horm rahustab, et nii see pole.

Lihamass saadakse enamasti kas sea- või linnulihas. Kuna kanadel lõikab suurtööstuses masin liha-keha küljest tavaliselt ära vaid koiavad, tiivad ja rinnafilee ning ülejää-

nud lihatükkide luude pealt käsitsi eraldamiseks pole aega, läheb see liha-kondipressi. Seal eraldatakse peenestatud liha kontidest ja saadaksegi lihamass, mis on põhimõtteliselt luude küljes olnud liha, ainult peenestatud kujul.

Eestlased on usinad kondiostjad

Sama asi toimub sigade puhul – kontide külge jäänud liha on võimalik pressi abil lihamassina kasutusele võtta. “Meil on liha-kondipress olemas, aga me pole seda kasutanud,” tunnustab Atria Eesti juht. “Soomlased imestavad, kui usinad kondiostjad eestlased on. Meil pole mõtet liha sealt kondi pealt kätte saada, vaid koos kondiga müüa.”

Selleks et vorst oleks niisuguse konsistentsiga, et seda saaks lõigata ja viilud ei pudiseks laiali, vaid jääksid kenad siledad, lisatakse vorstisegule sideaineks soja või tärklis. Maitse ja lõhna jaoks lisatakse maitse- ja lõhnaaineid.

“Igasugu värvaineid ja maitsetugevdajaid võetakse aina vähemaks,” räägib Horm viimaste aas-

tate trendist. Tarbijate surve ei ole ka nende Maks ja Mooritsa kaubamarki kandvates toodetes juba üle poole aasta enam naatriumglutamaati, mille kardetud E-tähis on E621. Tegu on maitsetugevdajaga ja Horm ütleb, et pärast glutamaadi vorstist välja võtmist ongi vorstil vähem maitset.

Nitritid on rühm E-aineid, millest ei saa siiski loobuda. “Suitsutamine on selleks, et liha kauem säiliks, aga botulismibakter ei allu kuumtöötlemisele,” selgitab lihatööstuse juht. “Naatriumnitrit ei lase sellel bakteril kasvada ja annab ühtlasi vorstile kena roosa värvi.”

Atria Eesti tootmisjuht Indrek Pöder kinnitab, et kõik koostisosad on vorsti etiketil kirjas, nii et igaüks saab lugeda ja uurida, mida üks või teine vorst sisaldab.

Kuidas vorstitegu tegelikult käib?

Indrek Pöder näitab kutterit, millel on vorsti tegemise juures oluline tähtsus. Tegu on justkui suure tunniga, kus sees käib ringi kolm paari teravaid nuge. Kutrisse panakse kõik vorsti retseptis toodud

RAIVO TASSO



Vorstipritsi ja lipsutaja alt tulnud latid laotakse restidele ritta.