

## KROOKUS

## Eestis kasvatatakse kümnetkonda liiki krookuseid

Krookused (*Crocus*) on mugul-sibulataimede perekond võhümõõgaliste ehk iiriste (*Iridaceae*) sugukonnast. Neid on kokku umbes 80 liiki, mis looduslikult on levinud Vahemere maades, Kaukaasias, Väike- ja Kesk-Aasia mägedes. Eestis kasvatatakse 9–10 liiki kevadel õitsvaid krookusi, sorte on neil mitmeid.



Safrankrookus õitseb.

mi. Neist on levinuimad kurkumijuur ehk nn india safran, kuivatatud peenestatud safloriõied – nn ameerika ehk mehiko safran, peiulille (tageetese) kuivatatud õielehtede pulber – nn vaese mehe ehk lihtrahva safran. Selliseid võltsinguid võib turist kohata ka lõunamaistel turgudel.

### Vesilahus ja viinatõmmis

Safranit on kõige rohkem kasutatud vesilahusena. Tugeva ja püsiva värvilahusega on toonitud buda munkade rüüid. Toiduvalmistamisel annab safran kookidele, saiaadele, riisile kuldse värvi.

Praegu pruugitakse safranit peamiselt maitseainena, mõnikord veel naturaalse kollase toiduvärvina või, juustu, likööride ja mõnede karastusjookide toonimisel. Safran on hinnatud vürts keedetud-hautatud vääriskalatoitudele nii eraldi kui segatuna sibula, peterelli, tilli, musta ja valge pipra, kardemoni ning muskaatpähkliga.

Safranit kasutatakse mõnedes vürtsisegudes ka koos koriandri, basiiliku, majoraani ja tšillipipraga. Teiste vürtsidega sobib ta kokku halvasti. Safraniga on sobilik maitsestada-värvida riisi, eriti magusaid riisitoite.

Safranit kui väga tugevamaitselist vürtsi tuleb toidule lisada vähe. Näiteks pagaritoote tainale mitte üle 0,1 g 1–1,5 kg taina kohta.

Ka toiduvalmistamisel kasutatakse sageli safrani vesilahust, mis lisatakse roale 4–5 minutit enne selle valmistamist.

Vesilahuse valmistamiseks võtta 1 g safranit 120 g keedetud vee kohta, loksutada läbi ja lasta 20 min tõmata. Parema säilivuse saamiseks võib safranist teha ka viina- või piirituse-tõmmise.

Valmis safranit tuleb säilitada väikeses õhukindlalt suletud tumedast klaasist purgis pimedas jahedas kohas.

## RETSEPT

### Safranikuklikesed

- 3–3,5 kl nisujahu
- ¼ kl tuhksuhkrut
- ½ kl piima
- 2 muna
- 100–150 g koorevõid
- 50 g pärm
- ½ tl safranit
- ½ tl soola

Ajage piim keema, lisage suhkur, sool ja safran ning jahutage segu toatemperatuurini. Hõõruge pärm vähese sooja veega vedelaks. Kui kasutate kuivpärm, segage see väikese koguse jahuga ja siis pange juurde toasoe magustatud piim. Segage kausis jahu, piim, üks kergelt lahtiklopitud muna ja sulatatud või, nii et moodustuks ühtlane tainas. Laske sellel kaks korda kerkida.

Vormige tainast parajad pätsikesed, mis asetage võiga määritud ahjuplaadile. Võõbake need pealt kloplitud munaga ja küpsetage eelkuumutatud ahjus 190 °C juures (20–25 min).

TOIVO NIIBERG