

REPRO



Jää lisamine jookidele suurendab ka nende mahtu. Jää sulamisel tekivad jookides vahel omalaadsed segunemiseefektid, eriti olukorras, kus põhjoogi tihedus tunduvalt erineb vee tihedusest. Visuaalseid eriefekte annab jookides ka värviline jää, mis on saadud kas mahla või toiduvärviga toonitud vee külmutamisel.

Magustatud jääst mahlajääni

Hoopis omalaadne maitsestaja on magustatud jää. Seda saadakse kui külmutavale veele on enne lisatud täissünteesilisi magusaineid. Need ühendid annavad magusa maitse juba väga väikestes kogustes, seepärast ei mõjuta nende olemasolu ka külmutamisprotsessi. Nende teine eelis on magus maitse ilma kaloriteta.

Veel sammuke edasi on mahlajää. Mahlas on mitmeid lisandeid, mis selle vedeliku külmutamistemperatuuri alandavad, seetõttu võrreldes tavaliste jääkuubikute tegemisega, kulub selleks rohkem aega ja külmavõimsust.

Mahlajääd on mitut tüüpi, alates kõige lihtsamast mahla külmutamisest kodus sügavkülmas, edasi poes müüdivad mahlajää pulgad ja lõpuks dessertide maailma kuuluv *granita*. Viimane on Itaalias väljamõeldud jäätise erivorm. Plaadil külmutatud marja- või puuviljamahl, maitse- ja lõhnalisandid hakitakse peeneks ning valatakse vahel üle lahja alkoholiga, näiteks vahuveiniga. *Granita*'t ei saa vormida jäätisekuuliks, samuti puudub sellel roal tavajäätisele iseloomulik kreemjas struktuur, kuid maitsevus ja jahutav toime on täiesti olemas.

URMAS KOKASSAAR

RETSEPT

Vanaema panniroog

Konkursil "Minu oma panniroog" äramärgitud retsept.

See retsept pärineb minu vanaemalt, kes sõja üle elanud inimesena toitu nii oskuslikult kombineerida püüdis, et kõik toiduained võimalikult ökonoomselt kasutatud saaksid. Loomulikult käis see värske toidu kohta – siinkohal oli mu vanaema küll resoluutne. Parem karta kui kahetseda, leidis ta, s.t kui sa toidu värskusastmes päris kindel ei ole, ära seda toiduainet parem kasuta.

Kui aus olla, siis retsepti kui sellist ju ei olegi – on algidee, mida paraja portsu loovusega võrtsitades iga kord isemoodi tulemuseni jõuab. Ja nii nagu ikka – lihtsuses peitub võlu.

Usun, et igas majapidamises jääb aeg-ajalt lõuna- või õhtusöögist üle kotlette, lihapalle, viinereid, sinki, küpsetatud liha vms. Kusjuures tavaliselt jääb üle selline väike kogus, millest terve pere enam söönuks ei saa. Samas on seda jälle piisavalt palju, et ära visata ka ei raatsi.

Meie oleme vanaema eeskujul lahendanud selle lihtsalt. Lõiganud üle jäänud liha, viinerid jms tükkideks ning praadinud väheses õlis kuumal pannil pruuniks. Seejärel oleme lisanud viiludeks lõigatud toored kartulid ning praadinud keskmisel kuumusel kaane all pidevalt segades, kuni kartulid on pehmed ja krõbedad.

Vahetult enne roa valmimist oleme kaane ära võtnud, et kartulid krõbedamad jääksid. Maitsestamiseks oleme kasutanud soola, kuid sobivad paljud maitseained. Maitsestamisel tuleb meele pidada, et roale lisatud lihasaadused juba sisaldavad maitseaineid ja seega tasub maitsestamisel ettevaatlik olla. Siia sobivad hästi ka seemned, mida vastavalt seeneliigile enne praadimist keeta või kupatada tuleb.

Kui roog valmis, riputame peale hakitud rohelist sibulat ja tilli. Lisandiks sobivad nii hapukurk, salatid kui ka näiteks kurgi-tomati-hapukoososalat, mis sellele roale ka justkui kastme eest on. Teravama maitseelamuse soovijad võivad lisada ka eri teravusastmega kastmeid.

Kui pere on suur ja pann väiksemat sorti, võib liha ja kartuleid ka eraldi praadida ning vahetult enne kartulite valmimist kokku segada, sest kartulid lähevad praadides kokku ja nii saab korraga suurema koguse toitu valmistada.

Sama rooga võib väga edukalt teha ka keedetud kartulitega, kuid tooreste kartulitega jääb kindlasti parem.

SIRLI PEETRIMÄGI

REPRO

