

Tänapäeval on piparmündil suur kuulsus just toidu- ja joogi maailmas, kus ta töötab maitsestaja tähtsal ametikohal. Piparmünti kasutatakse nii soojade kui külmade, nii vedelate kui tahkete, nii soolaste kui ka magusate roogade maitsestamisel. Siinkohal loetelu toitudest, kus piparmünti maailma eri paigus kohata võib.

Värskaid mündilehekesi võib leida salatitest (köögivilja-, puuvilja- ja segasalatid), suppidest, mitmekülgse koostisega köögiviljatoitudest (kapsastest, kaunviljadest, peetidest, melonitest, arbuusidest jne), kohupiima- ja juusturoogadest, lisandina keedetud riisis, paljudest praadidest (lamba-, pörsa-, vasika-, linnu-, kalalihast) ja kastmetest.

### Piparmünt vedelike aromatiseerijana

Levinud on ka värsket piparmündi kasutamine lihamarinaadide koostistes. Kuivatatud ja peenestatud lehepuru sisaldavad ka mitmed Aasias, Araabias ja Kaukaasias kasutatavad maitsesegud.

Tööstuslikult eraldatud leheekstrakt annab maitse kompekidele, kreemidele, jäätistele, nä-

sudele, küpsistele ja muudele küpsetistele.

Magustoitudes pruugitakse värsket lehti pilkupüüdva ning aroomika kaunistuse rollis, mida võib sööja seisukohast lähtuvalt eesodata kahelaadne saatus – lehekaunistus kas süüakse ära või jäetakse tühjendatud nõusse vedelema.

Meil kasutatakse piparmünti kõige rohkem vast jookides, tuntuim neist on loomulikult piparmünditee.

### Maitsestaja paljudes söökides-jookides

Kuna piparmünt on toimele leebe ravimtaim, pole mõõdukal lahja tee joomisel vaja peljata ka kõrvalmõjusid.

Tee saab teha värsketest või kuivatatud lehtedest, seda võib juua kas kuum- või jääversioonis. Lisaks teele on piparmünt end põlistanud ka karastusjookides, mahlasegudes, kakaojookides ja alkoholita kokteilides.

Taime omapärast lõhna ja maitset märkasid juba ammu ka likööri-meistrid ja nii on tänapäevalgi tootmises mitmeid likööre, mis maitse, lõhna ja värvuse paljuski piparmündile võlgnevad.

Eriti populaarsed on piparmündiliköörid Inglismaal, kus neid toodetakse kas puhtal kujul või lisan-ditega, näiteks šokolaadiga.

### Värskendav piparmünt hügieenitoodetes

Lõpetuseks veel üks piparmündi amet, ja selleks on kuulumine hügieenivahendite koostisse. Siingi meenuvad kohe hambapastad, suuloputusveed, mentoolilõhnased pabertaskurätikud jm tooted.

Talvisel ajal võib piparmündist teematerjali saada mitmel viisil. Üks võimalus on kasutada suviseid enda kogutud ja kuivatatud varusid. Teine variant on osta poest piparmündilisandiga teepakikesi. Kolmas tee on osta värsket piparmündilehti poest, pakituna kiletatud karbikesse gaasikeskkonda.

On ka neljas moodus – soetada endale potike kasvava piparmünditaimega. Kindlasti peaks enne ostu veendama, et taime lehed ja varred on kahjustusteta ning hoidma taime külmanäpistuse eest.

Õige hoolduse korral jagub potis kasvavalt piparmündilt värsket lehti pikemaks ajaks.

### URMAS KOKASSAAR



Piparmünt sobib paljude magusate ning soolaste toitide maitsestamiseks ning on asendamatu jookide valmistamisel ja aromatiseerimisel.