

Jaapanipärane kalahakkliha – surimi

HELI RAAMETS

Võõrapärase kõlaga surimist valmistatakse krabimaitselisi pulki ja muud suupärast, kuid mida see tegelikult sisaldab?

Surimi tähendab jaapani keeles kalahakkliha. Seda valmistatakse põhiliselt tursalistest, kellel on vähe liha ja palju luid, mistõttu tavalise kala kujul need inimesele ei meeldi. Jaapanlased leiutasid sellistele kaladele väga efektiivse kasutusvõimaluse ja panid tootele nimeks surimi.

Surimi tootmiseks sobivad kõige paremini põhjaputassuu, kotkaskala, mintai, meriluts, merilang, tursk, heik, kittursk, bedjuuga, ahven, palтус, saida, heeringas, riffahven, makrell, snuuk ja sardiinid. Kunagi, kui turska oli Soome lahes palju, valmistati Tallinnas surimit tursast.

Tänapäeval tehakse kõrge kvaliteediga surimit otse kalalaevadel. Valge kalaliha eraldatakse luudest, nahast ja muust mitesöödavast. Suurtes trumlites pestakse kalaliha mitu korda läbi ja eraldatakse liigne vesi.

“Surimi on kalavalk, kust on luud ja vesi välja võetud,” ütleb Vičiunai Baltic OÜ müügidirektor Erge Kalbus. Vičiunai on maailma suurim surimi kokkuostja. Eestis süüakse aastas keskmiselt 550 tonni surimitooteid ja kolmveerand on toodetud Vičiunai Grupi tehastes.

Leedus Plunge linnas asuvasse surimitehasesse tuuakse tooraine otse laevadelt sügavkülmutatuna. Tänu sellele säilivad toitained ja vitamiinid väga hästi.

Surimi sulatatakse ning segatakse muna, jahu, õli ja maitseainetega, nii et tekib pannkoogitaina taoline mass. Osa tainast värvitakse looduslike värvidega punaseks ja oranžiks.

Surimitainast vormitakse masin rullide vahel kümme-konnan sentimeetri laiused lindid, mille üks serv on kas oranži või punast värvi. Järgmine masin keerutab lindid triibulisteks rullideks, mis lõigatakse sobiva pikkusega pulkadeks ja seejärel pakitakse.



Valmis krabipulgad lähevad juba pakkimisliinile.

Surimisisaldus on tooteti erinev ja see on kirjas pakendil. Kallimates ja kvaliteetsemates toodetes on 40–60% surimit ning see on ka väiksema rasva- ja kalorisaldusega.

Kuna surimi ise on peaaegu maitsetu ja lõhnatu kalamass, saab sellest valmistada mitmesuguseid tooteid, peamised neist on matkitud krabiliha ehk lumekrabi, kammkrabiliha, kalavorst ja kala-koogid. Matkitud krabiliha armastavad paljud tarbijad, kuna õiged krabid, vähid ja kammkrabid osutuvad keskmise sissetulekuga ostjale liialt kalliks.

Vičiunai Plunge tehases valmistatakse kokku tuhatkond surimitoodeid. Neist osa, näiteks vähisõrad, saavad Eestis Paljassaare kalatööstuses ümber krõbeda paneeringu ja lähevad seejärel polettidele.

Surimitooted sobivad kasutamiseks nii eelroogades, suppides, salatites kui vaheroogades.

HELI RAAMETS

RETSEPT

Tallinna Keskklinnas asuva restorani Basiilik peakokk Karmo Haas soovib järgmist salatit.

Kamtšatka krabi salat röstitud pastinaagi tšipsidega (kahele)

Vaja läheb:

- 1 pakk Viči Kamtšatka krabipulki (120 g)

- 1 pakk lehtsalatisegu (nt rukola, Lollo rosso)
- 1 väiksem pastinaak (100 g)
- 2 kobartomatit (100 g)
- 3–4 tk rohelist värsket sparglit
- 1 küüslauguküüs

Kastmeks:

- 40 ml külmpressitud oliiviõli
- sidrunimahla 0,5 cm paksuse sidruniratta jagu
- 0,25 tl kanget sinepit
- 1 tl mett
- soola

Pane väiksemasse kaussi mesi, sinep ja pigista sidrunimahla. Vispelda, samal ajal vala peene nirena juurde oliiviõli. Nii saad mõnusa paksu kuld kollase kastme.

Puhasta porgandikooriga pastinaak ja lõika 2 mm paksusteks ratasteks. Kuumuta pann ja määri võiga, lisa natuke taiduõli, et või kohe kõrbema ei hakkaks. Laota kuumale pannile pastinaagirattad ja prae mõlemalt poolt.

Välgi liiga kuumat panni, et või ja pastinaak kõrbema ei hakkaks. Tõsta praetud tšipsid köögipaberile liigest õlist nõrguma.

Spargel pese ja eemalda alt jämedamast otsast kõvad puitunud osad umbes 3 cm jagu. Vala kastrulisse 4–5 cm vett ja lase keema. Lisa maitseks soola.

Aseta sparglid püstiselt keevasse vette nii, et jämedamad otsad oleksid vees. Kata kaanega ja keeda tasasel tulel 3–4 minutit sõltuvalt spargli paksusest. Tõsta kohe keevast veest välja ja jahuta jooksva külma vee all, et tuleksid mõnused krõmpsuvad sparglid. Lõika sparglid pooleks.

Haki küüslauk hästi peeneks ja prae kiirelt koos spargliga samal pannil, kus varem praadisid pastinaaki. Jälgi, et küüslauk kõrbema ei läheks. Tõsta taldrikule lehtsalatisegu, laota peale kobartomati sektorid, sparglid ja asetada peale Viči Kamtšatka krabipulgad. Raputa peale ka pastinaagitšipsid ja nirista üle kastmega.