



**Till sobib nii aedviljatoitude kui ka liha, kala ja koorikloomade maitsestamiseks.**

SXC.HU

se, munatoitudesse ning salatitesse. Heleda põhikastme baasil, millele on lisatud kas rööska või hapukoort, saab valmistada lausa spetsiaalset tillikastet. Tavaliselt kasutatakse selleks peenekshakitult tilli noori võrseid ja lehti. Kuumtöötuse korral tuleb till lisada toiduvalmistamise lõpus.

Kõnealuse maitsetaime universaalsus avaldub selleski, et tilli võib kohata väga paljudes klassikalistes maitsetaimesegudes. Lähis-Idas maitsestatakse temaga pilaffi ja viinamarjalehtedest tehtud roogasid.

Lausa kohustuslik lisand on till näiteks kurkide konserveerimisel, kuid siin eelistatakse hoopis puitunud varsi koos õisikute ja seemnetega. Kuna seemnetes on eeterlikke õlisid mitu korda rohkem kui lehtedes ja vartes, siis on ka nende maitsestav efekt mõjusam.

Ammustel aegadel näriti tilliseemneid selleks, et ärkvel püsida ja näljatunnet peletada. Nüüdisajal lisatakse tilliseemneid pagari- toodetele (kuivikud, soolased küp-

sised), alkoholsetele jookidele, marinaadidele, kastmetele, salatitele ja teesegudele.

Tilliseemnetega saab maitsestada ka juurviljasuppe, rasvaseid kalu, kaunviljadest (ubadest, herne- nestest või läätsedest) tehtud toite ning eri viisidel valmistatud vasikaliha.

Tilliseemnetest valmistatud teejoogi puhul määrab kasutatud seemnekogus selle, kas saadav keelekaste liigitub lihtsalt joogipooliseks või hoopiski tervist turgutavaks raviteeks.

### Tilli säilitamine

Ehkki potitaimena või plastpakenditesse mahutatud varrekimpudena on värske aedtill meil pea aasta ringi müügis, võib seda ka mitmel viisil säilitada. Maitseainena saab kasutada kogu taime maa- pealset osa.

Kõige lihtsam, kuid üldsegi mitte parim hoidistamisviis on soolamine. Paraku vaesestab soolalisand til-

li toitainelist koostist, muudab värvust ja maitset ning seab liigsoolastest lähtuvalt ka kasutuspiiranguid.

Tunduvalt otstarbekam on aedtilli külmutada. Selle säilitusviisi korral jäävad pea täielikult alles nii maitsetaime aroom kui ka bio- väärus.

Enne külmutamist tasub till peeneks hakkida ja hoolikalt õhukindlasse väikepakendisse mahutada. Ühe viisina soovitatakse peenestatud tillilehti külmutada koos veega jääkuubikutes.

Kõige vanem aedtilli säilitusviis on loomulikult kuivatamine. Kuivatada tasub soojas õhurikkas ruumis, kuid mitte mingil juhul otsese päikesevalguse käes, sest valgus ja liigne soojus soodustavad aroomiaine- te lendumist või lõhustumist.

Muudest talletusviisidest on levinud tilli säilitamine kas äädikas või isegi toiduõlis. Viimastel juhtudel jagab maitsetaim lahkelt oma väärtusi ka säilituskeskkonda.

**URMAS KOKASSAAR**