



Mereanni-paella

KOKKAME KOOS *veiniga*

ON RIDA TOITE, MIS ILMA VEINIGA MAITSESTAMATA JÄÄVAD IGAVAD.

Veinisõbrad ikka naljatavad, et neile meeldib veini maitsete üle mekutada ja sageli “juhtub” seesama vein siis ka toidu sisse voolama.



.....
Tekst:
ANNAMARI NIKKEL
Fotod:
ERAKOGU,
SHUTTERSTOCK

Seega pole paha mõneks suuremaks kokanduspäevaks varuda kööglauale kohe kaks pudelit veini: ühest läheb osa toidu sisse, osa söögit tegemisel koka “rüüpeks”, et maitset paika saada, ning teine vein jääb ootele, serveerimaks seda valmiva roa kaaslasena.

Toiduainete tootjad on ammu mõistnud, et veinidega “rikastatud” valmisproduktid tekitavad elevust ja on ka ägedad kingitused. Nii on tavaküpsisest pidulikum võtta külla kaasa Proseccoga valmistatud küpsiseid ja trühvleid või punase veiniga maitsestatud ja värvitud soola või pastat, vana kooli liköörikkimistest rääkimata.



MIKS KASUTATAKSE TOIDU-VALMISTAMISEL ALKOHOOLI?

Puhas alkohol ise toidule maitset ei anna, küll aga laseb vabastada toidus olevaid maitsemolekule, aitab kaasa rasvade lahustamisele ning tuua esile iga koostisosa ainulaadset maitseüanssi viisil, mida puljong ega rasvained (või ja õli) ei suuda.

Kõige traditsioonilisem on kasutada kokkamisel veini. Ammustest aegadest klassikaks saanud retseptides on kõige enam just seda kasutatud – vana toidukultuuriga riikides on tava just veini toidu sees kasutada ääretult oluline. Arusaadav ka, sest kui vesi polnud puhas, joodi veiniga segatud vett või õlut, et vees olevad bakterid organismile halba ei teeks. Lisaks olid seda laadi alternatiivsed janukustutajad ka toitainerikkamad ja maitavamad. Pole midagi imestada, et neid häid joogikesi siis ka toiduvalmistamisel kasutati.

Veinis on alati piisavalt hapet, mis liha marineerimisel muudab lihakiud pehmeks, andes samal ajal ka aromaatsust ja maitsestades lõpptulemust. Punaveinide marjasus või valgete veinide puuviljasus annab rohkem kompleksust kui lihtsalt vesi või puljong. Punaveinid on tõhusad marineerimise vedelikud just uluki- või lambaliha valmistamisel, kui soovitakse liha n-ö kasuka maitsest lahti saada.

Siider ja õlu on traditsioonilised toidu koostisosad piirkondades, kus neid enam toodetakse ja tarbitakse. Prantsusmaalt Normandiast on meil tuntud küülik siidrileemes ja õllekuningriigis Saksamaal lisatakse sageli hapukapsale heledat või tumedat õlut. *Bratwurst*'i keedetakse seal enamasti õlleleemes.



Coq au vin blanc.

KUULSAIMAJD LIIDUD

Paella on pärit Valenciast – Hispaania suurima veinitoodanguga piirkonnast – ja kes seda veiniparadiisi on külastanud, teab, et poes on vein soodsama hinnaga kui vesi. Paella võib olla tehtud kana- ja jäneselihast või meile rohkem tuntud variandist, kus riisi sees on *chorizo*, krevetid, sinimerikarbid ja muud mereannid, kuid kindel on see, et kõige traditsioonilisema paella valmistamise juurde kuulub veidike kohalikku valget veini, milles riis koos eelistatud koostisosadega pehmeks podiseb.

Itaallaste risoto on hispaanlaste paelast vast isegi tuntum. Klassikaliselt koosneb see pannil praetud sibulast, küüslaugust, kanapuljongist ja valgest

veinist, milles riis pehmeks haub. Enne serveerimist puistatakse maitsete tasakaalustamiseks roale ohtralt parmesani.

Vahemere-äärsed piirkonnad on ideaalsed lõõgastavaks puhkuseks koos lõunaste veinikestega tänavakohvikutes ja seal on paljude eestlaste armastatuim toit värsked rannakarbid valge veini kastmes. Karbid on tegelikult lihtne roog: pannil praetakse oliiviõlis tsilli, küüslauk, sibul, lisatakse ohtralt erkshaappesusega kuiva veini, mis tasasel tulel hetke keeb, et siis rannakarbid selle maitserohke leeme sisse podisema panna. Kõrvale klaasike Chablis'd, Picpoul de Pinet'd, Muscadet de Sèvre & Maine'i või Provence'i *rosé*-veini – imeline maitseelamus!

PRANTSUSMAA - KLASS OMAETTE

Keskmine prantslane joob päeva jooksul toidu kõrvale kokku lausa pudeli jagu veini ning peaaegu sama palju läheb toidu sisse. Loomulikult pärineb Prantsusmaalt ka rekordiliselt palju roogi, milles kasutatakse veini. Prantsuse sibulasupi vedeliku oluline osa on kuiv valge vein, mis annab supile elegantsi ja tasakaalustab rasvasust. Maailmakuulus *coq au vin* ('kukk veinis') on rikkalik pajaroog, mille staarid on kana või kukk ja vein, kuid lisatakse ka heldelt seeni, võid, peekonit, sibulat ja küüslauku ning täpiks i-le tõrts konjakit. Klassikaliselt kasutatakse *coq au vin*'is punast Burgundia veini, kuid nüüd on loodud ka valge veiniga versioon – *coq au vin blanc*, kus kanaliha on valgeveinimarinaadis ja heleda seenekastmega. Burgundia *beef* on eelneva pajaroa veiselihaga teisik ja selle muudab tummiseks punane Burgundia piirkonna vein.

Millised veinid sobivad toidus kasutamiseks?

» **KULDREEGEL:** ära kunagi kasuta toidus veini, mis on iseloomutu ja lame ja mida sa niisama ei jooks.

» **KUI VEIN ON RIKNENUD** (korgiviga, liiga kaua avatud olnud ja juba äädikamaitseline), siis ei saa seda ära kasutada ka toiduvalmistamisel, sest kõik veinis olevad halvad maitseid võimenduvad, eriti kuumtöötlemisel.

» **SAMAS MÕNI LIHTSAM JA SOODSAM VEIN** – eriti kui valmistad suurt kogust ja veini kulub palju – sobib küll risotot või hautist maitsestama. Kui

vajad veini aga vaid klaasikese jagu, siis võid selle näpata pudelist, mida plaanid õhtusöögi kõrvale nautida.

» **EELISTA TOIDU SEES** aromaatsesmaid, puuviljasemaid valgeid veine ja marjasemaid ning vähemtanniiniseid punaseid veine. Kui veini kuumtöötlemise aeg ei ole väga pikk, siis võib tanniinide maitse jääda domineerima. Samuti aitab tanniinsust taandada toidus suur rasvainete või proteiinide osakaal. Mittetanniinised veinid on näiteks Valpolicellad, Merlot'd, Zinfandelid, Uue-Maailma Pinot Noir'd.

Prantslased lisavadki tihti mitut eri alkoholi kastmetesse, näiteks kergelt klišeelik *duck l'orange*, mis oli ääretult populaarne 1980-ndatel, on terve röstitud part apelsinikastmes, mida rikastab valge vein ja Prantsuse päritolu apelsiniliköör Cointreau või Grand Marnier.

JÕUDUDE TASAKAAL

Dessertveinid ja kangestatud veinid, nagu portvein, madeira, marsala, on kõik head kastmete "maitseained". Vaid väikese kogusega saab kogu roale anda pidulikku hõngu ja lisada sinna salapärase x-faktori. Nii valmib ka näiteks Lõuna-Itaaliast pärit tuntud kana Marsala kastmes.

Maailma kõige luksuslikuma eelroa – *foie gras* ehk hanemaksa – koostisse kuulub kas hea konjak, armanjakk või mesine dessertvein Sauternes. Hea tava on lisada neid ka tavapärasele kodusele veisemaksa- või kanapasteedile.

Kastmeveini pole aga niisama lihtne valida. See peaks vastavama kastme iseloomule: rohkelt ürtidega maitsestatud kastmed tahavad aromaatsset, värsket ja rohust-ürdist valget veini, näiteks Sauvignon Blanci, Pinot Grigiot, Rieslingit. Pastaroorade happelise tomatikastme sisse vali samuti happelisem punavein, näiteks Chianti. Rasketes

punaveinikastmetes kasutatakse jõulisi tanniiniseid punaveine, nagu Cabernet Sauvignon, Syrah, ja siis peaks kastmes piisavalt olema ka kas rasvaineid ja/või valku, vastasel juhul muudavad tanniinid kastme mõruks.

Muidugi ei jää ka magustoidud "kaineks". Siin vaid mõned eredamad ja armastumad näited: Rum Baba ehk muffinisarnane koogike, mida on immutatud siirupi ja rummiga, šokolaadikook ja -fondüü konjaki või brändiga, veinis pošeeritud pirnid, sorbett vahuveinist, veinitarretis. Aastaid tagasi, kui Sommeljeede Erakooliga läksime väljasõidule Põltsamaa veinitehasesse, oli kooli direktor rääkinud kaasa küpsetanud muffineid Põltsamaa Kuldse dessertveiniga ja need maitseid imeliselt. Ei saa jätta ütlemata, et need olid oma lihtsuses geniaalsed. «



HEA TEADA! KAS ALKOHOL KAOB KUUMTÖÖDELDES?

Levinud arvamus on, et kui kuumtöötlemise aeg on mitu tundi, siis kogu alkohol aurustub toidu seest. Sellega on tehtud palju katseid ja on selgunud, et ega kogu alkohol ikka kao, imepisike osa siiski jääb. Seda tasub meeles pidada, kui sööke tulevad nautima ka lapsed või külalised, kes usulistel põhjustel ei saa alkoholi mitte mingil kujul tarbida.