

Pole häda, mida *sidrun* ei leevenda

Tekst: Siiri Kirikal

Fotod: Indrek Susi

Meie oma viljapuud, marjapõõsad, -peenrad on alles õitemeres. Hapud isud ei anna aga järele. Päikesekollaseid, krobelsi ja vahel veidi muhklikke sidruneid hinnatakse kõrgelt kui maitsemeeli erakordse vägevusega turgutajaid. Tim Bramich räägib sidrunist lähemalt.

Tim kasutab võimalusel alati mahetooteid. "Eestis on enamik toorainest mahedana kergesti kättesaadav. Sidrun nende seas."

TIM BRAMICH, kelle juured viivad teda Inglismaale ja minevik peente restoranide ja õhtusööki kesketele, on juba ligi seitse aastat tegutsenud Tallinnas Pika tänava aistingute ateljees Köök. Seal toimuvad kokandusõhtud mitmes versioonis alates toiduvalmistamisest kuni pimeõhtusööki deni välja. "Õppisin viis aastat ökonomistiks, aga see töö oli minu jaoks lihtsalt igav. Nüüd saan suhelda ja pidevalt midagi õppida. Puutun kokku väga paljude inimeste ja nende kogemustega ja see teeb minu töö väga huvitavaks."

1. Soolasidruneid. Väga paljud Maroko ja Lähis-Ida road ei ole need õiged ilma soolasidruniteta. Selleks sega omavahel 100 g meresoola ja 100 g suhkrut. Hõõru saadud seguga kuut koorimata mahesidrunit, eelnevalt lõika need neljaks sektoriks. Topi sidrunid õhukindlasse purki, mille põhjale oled veidi soola valanud, suru sidrunilõike veidi alla ja kata nibin-nabin sidrunimahla. Kata sidrunid õrna soolakihi ja sulge purk. Lase sidrunitel 30 päeva külmikus tõmmata, aeg-ajalt purki tagurpidi keerates.

Kasuta soolasidruneid hautistes (vihjeks *tagine*), vaagnasalatites, eriti nendes, mis sisaldavad kasvõi veidigi tšillit, metsloomaliharoogades. Koos soolasidruneid tekib roogadesse eriline kompleksus, mida ei anna millegi muuga jäljendada. Soolasidruneid säilivad külmikus umbes pool aastat. Kui oled eriline gurmaan, lisa purki vahelduseks kas kardemoni, vanillikaun, veidi nelki, kaneelipulk, loorberileht või musta pipra teri. Sidrunisektorid võid enne kasutamist ära koorida või ka mitte, puhas maitseasi.

2. Sidruniriis on lisand, millest õhkub kergust ja rohkelt serveerimisvõimalusi. Pese 400 g basmatiriisi rohke külma veega, lase seejärel veidi rohkem puhtas külmas vees liguneda ning vala viimaks vesi riisi pealt ära. Aja liiter vett potis keema ja lisa riis. Keeda ilma kaaneta nõus 8–10 minutit, kuni terad on pehmed. Vala keeduvei pealt ära. Kuumuta 3 sl õli suure poti põhjas. Lisa 1 sl sinepiseemneid ja lase neil särtsuma minna. Nüüd lisa 1 tl *chana masala* vürtsisegu (võid asendada *garam masala*’ga) ja 1 tl kurkumipulbrit. Sega 1 minut. Lisa keedetud riis, maitse järgi soola ja sidrunimahla. Kuumuta õrnalt segades roog läbi ning serveeri kohe.

3. Sidrunimahla ja riivitud -koorega maitsestatud risotodest hakkavad iseäranis eriliselt oma maitsega hiilgama aedviljarisotod, kuhu oled peale raputanud ka veidi hakitud punet. Sidrunirisoto jaoks ei lähegi muud vaja kui veidi oliiviõli ja võid poti põhja. Hauta seal läbi pool hakitud sibulat ning lisa 5 dl ‘Arborio’ riisi, kuumuta 5–7 minutit ning lisa 2,5 dl valget kuiva veini. Keera kuumus maha ja hakka järk-järgult lisama soolaga maitsestatud vett või aedviljapuljongit (kokku kuni 12 dl). Sega viimaks maitseks risotole hulka sidrunimahla ja riivitud -koor, kaunistatakse hakitud pune, röstitud seedermänniseemnete ja parmesanilaastudega. Serveeri risotot kala- ja mereandide kõrval või lambalihaga.

4. Maitseist pinevil **sidrunikaste** valmib kergesti ja see sobib hästi lihtsate **pastaroogade rikastamiseks**. Aga miks mitte ka ürdiste ravioliidega. Selleks keeda 300 g lühikest pastat *al dente*, nõruta ja jätta umbes 3 dl keeduvett alles. Peenesta kahvliga nelja keedetud muna kollased. Nüüd kuumuta 6 sl võid pannil, lisa pannile 3 tl riivitud sidrunikoore kollast osa ja 3 sl sidrunimahla, maitseks ka 0,5 tl tsillihelbeid. Nüüd vala pannile keedetud pasta ja veidi keeduvett, hauta, kuni pasta on kreemjas ja kastmene. Maitsesta soola ja pipraga. Serveeri koos riivitud *pecorino* ning munakollasepuistega.

5. Sidrunimahla kalale piserdamine on tavaline, aga tee seda sama ka toorvorstide või *chorizo*’ga. Särista viimane sekund neid pannil koos värsket sidrunimahla ning vorstiroa veidi sumbunud maitset ärkaksid justkui ellu. Ja veel, kui Tim kasutab kala maitsestatamiseks sidrunit, ei kasuta ta kunagi soola, vaid sidrunile lisaks üksnes pipart.

6. Sidrunit läheb vaja *aioli* ja majoneesi ning muidugi külma õli kastme valmistamisel, ka kleepuvad **Aasia kastmed** vajavad veidi sidrunit. Klassikaline köögikaste sidrunit käib aga nii. Kuumuta pannil 5 dl kana- või aedviljapuljongit keemiseni, lisa kuni 1 dl värsket sidrunimahla, 1 sidruni riivitud koor ja 1 dl suhkrut. Eraldi kausis sega omavahel 0,5 dl maisitärklis ja sama palju külma vett ning lisa jahusegu puljongisse. Kuumuta kastet paksenemiseni ja maitsesta soola-pipraga. Serveeri kohe valge aurutatud kala, kanafilee või ka krõbedat kanapraega.

7. Sidruniga suudavad võistelda väga paljud vänged ürdid. Mõned neist on lausa omavahel kokku kasvanud, nagu sidrunimeliss või sidrunitüümian. Patuga pooleks sobib siia ka sidrunhein, mis luhvitatav Aasia roogi. Ära siis unusta lisada sidrunit *salsa verde*’desse, eriti neisse, mis sisaldavad röstitud küüslauku. Veel sobib sidrun oma intensiivsusest ülihästi kokku hariliku peterselliga. Värsked salsad on kui loodud lambavõi veiselihaga.

8. Limoncellot pole keeruline teha. Sarnaselt meie koduse marjalikööri valmistamise meetodiga topitakse purki 15 sidruni riivitud koor (üksnes kollane osa, valge vahikiht teeb joogi mõruks, seega väldi seda alati) ja 750 ml valget viina. Lase toatemperatuuril 10–40 päeva koor tel tõmmata. Keeda 1 kg suhkrust ja 12 dl veest valmis lihtne siirup ja vala mahajahtunud siirup viinasegule. Hoiu likööri nõu pimedas ja jahedas veel vähemalt kuu kuni 40 päeva, seejärel filtreeri liköör läbi peene sõela



Hea teada!

- Poole liitri mahla saamiseks läheb vaja 10–12 sidrunit.
- Enne mahla välja pressimist suru ja rulli sidrunit käe all kõval pinnal seni, kuni tunned, et koor on muutunud viljal veidi pehmeks. Teine võimalus on 30 sekundit sidrunit mikrolaineahjus töödelda. Veidi soojust sidrunist valgub mahla kergesti.

Sidruniga õielimonaad

Et suhkur ei vajuks limonaadi valmistamisel kannu põhja, tee eelnevalt valmis tavaline siirup ja kasuta joogi magustamiseks hoopis seda.

2,5 liitrit **K T G M L V**

TAVALINE SIIRUP:
500 ml vett
250 g suhkrut

LIMONAAD:
500 ml värskelt pressitud sidrunimahla
6 sl leedriõiesiirupit
3 tl roosivett
1,5 liitrit vett
650 ml tavalist siirupit
kaunistamiseks sidruniviile

- 1 Vala suhkur ja vesi väikesesse potti ning lase keema minna üle keskmise kõrgel kuumusel. Sega, kuni suhkur on lahustunud. Eemalda pott tulelt ja lase siirupil maha jahtuda.
- 2 Sega potis või kannus kokku kõik limonaadi koostisosad. Maitset reguleeri vastavalt oma tundele ning tõsta jook kuni serveerimiseni külmkappi. Serveerides puista kannu jääd ja kaunistaja jook sidruniviiludega.

ja pudelda jook puhtasse pudelisse. Naudi külmalt magustoidu asemel, digestiivina. Limoncello on suurepärase ka šampanjaga segatult. Piserda seda jäätisele, värskelele maasikatele või puuviljasalatitele.

9. Sidrunimarmelaad on Inglise köögi .A ja O. Tuleb tunnistada, et hea *croissant*'i või ka lihtsa röstsaia peal pole sel võistlejat. Pane 1 kg mahesidruneid, millelt oled otsad eemaldanud, 2,5 liitri veega keema. Niipea kui vesi on keema läinud, kata pott kaanega ja keeda sidruneid tasasel tulel 2,5 tundi. Kurna nõust välja 1,5 liitrit vedelikku. Poolita keedetud sidrunid ja eemalda seemned. Lõika sidrunid ribadeks ja pane koos keeduveega tagasi potti. Lisa 2 kg suhkrut ja kuumuta segu segades, kuni see on sulanud. Nüüd keeda segu üsna ägedalt 20 minutit. Marmelaad on valmis, kui tilgutad seda jahedale taldrikule ja minutiga on see jahtunult muutunud liimjaks ning segu tardub kergelt. Kui mass tundub liiga vedel, keeda seda veel veidi. Jahuta marmelaadi veerand tundi – see on vajalik, et marmelaadi paksem osa ei vajuks põhja – ja vala siis marmelaadi segades steriliseeritud purkidesse – nii saad umbes viis pooleliitrist purki. Sule kohe.

10. Luksuslikust sidrunivõidest võib kergesti saada samasugune nõrkus nagu sidrunimarmelaadist. See on siidine, hapukasmagus kreem, millest ei tühine iial. Pakume välja ühe kiire **sidrunivõide retsepti**. Selle järgi tehtu tuleks mõne päeva jooksul ära süüa. See-eest on see ise tehtud ega sisalda maisijahu ega munapulbrit nagu tööstuslikud võided. Sega omavahel 7 suure muna munakollast ja 1 muna, 2 dl sidrunimahla, 1 tl riivitud sidrunikoort ning 3,5 dl suhkrut. Klopi kõik hästi läbi ja puulusikaga segades kuumuta pliidil tasasel tulel aeglaselt ja rahulikult kuni segu paksenemiseni. Võta pott tulelt ja lisa 100 g võid. Sega, kuni saad hästi sileda segu. Tõsta võie purki ning kata pealt kilega. Lase külmikus vähemalt 1 tund jahtuda. Võie säilib külmkapis mõned päevad.

12. Sidrunisorbetiga puhastatakse suud – see on ühtpidi intensiivne, magus ja hapu, aga teisalt värske ja süljehitust soosiv. Nii suu maitsetest puhtaks saabki. Valmista 2,5 dl suhkrust ja samast kogusest veest siirup ning jahuta see maha.



Münt ja sidrun kanaga

Isegi tavalise kanaprae valmistamisel on heaks harjumuseks kana sidruniga lihtsalt üle hõõruda. See taandab kananaha rasvast maitset päris tublisti. Alljärgnev retsept toimib ideaalselt ka faasaniga.

6-le **T G M L**

1 kg kanakintsu
5 sektoriteks lõigatud kartulit
3 punast sektoriteks lõigatud sibulat
1 küüslaugupea küüned koos kestadega
1–2 sektoriteks lõigatud mahesidrunit
8–10 värsket poolitatud aprikoosi
2 tl soola

MARINAAD:
2 sl hakitud piparmünti
1 tl tamarindikontsentraati
1 tl tsillihelbed
1 tl musta pipart
2 sl oliiviõli

SIDRUNI JA PIPARMÜNDI SALSA:
2 peeneks hakitud soolatud sidrunit (konservist)
1 väike kimp piparmünti
2 sl oliiviõli
1 tl tamarindikontsentraati

- 1 Sega omavahel kõik marinaadi koostisained ja hõõru kanatükid saadud seguga üle. Tõsta liha külmkappi mõneks tunniks maitsetuma.
- 2 Laota kõik köögiviljad, sidrunid ja aprikoosid ahjuvormi ning tõsta kanatükid neile peale. Rösti eelsoojendatud ahjus kana ja köögivilju 190 kraadi juures 20 minuti. Pärast seda sega kõik plaadil omavahel läbi, jälgides et mahl ja rasvad omavahel seguneksid. Küpseta rooga veel 15–20 minutit, kuni roa pind on kuldne ja kartulid ning kana läbi küpsenud.
- 3 Salsa valmistamiseks sega kõik koostisosad kausis omavahel. Serveeri kana koos sidrunisalsa, sidruniriisi (vt teist lõiku) ja paksu jogurtiga.

Sega siirupisse 2,5 dl sidrunimahla ja 2 tl riivitud sidrunikoort. Pane segu jäävannile jahtuma (selleks aseta kaussi jääkuubikud ja teise kausiga neile peale sorbetisegu). Edasi vala segu jäätisemasinasse ning surista sorbett valmis. Tõsta sorbetist melonilusikaga väikesed pallid ja serveeri koos mündilehega.

13. Sidruniga turgutatakse muffineid ja keekse. Ülihäid kooslusi tekib koos ingveriga.

14. Maailma kuulsaimaks sidrunisordiks peetakse 'Sorrento' väga õhukese koore ja mahlase viljalihaga sidrunit. See sidrun on ka kõige C-vitamiini rikkam. Konkreetse geograafilise alaga piiratud Campania maakonnas Itaalias on tavaks, et pärast sidrunite korjamist pannakse need restidele järelvalmima. Sidrun peab kaaluma vähemalt 80 g. Kui sul tekib võimalus, proovi sidrunit kohalike kombel süüa viiludena koos koore ja kõigega tuhksuhkrusse kastetult.

Klassikaline sidruni-tart

10 lõiku

TAINAS:

400 g nisujahu
200 g pehmet võid
100 g tuhksuhkrut
2 munakollast
1 terve muna

SIDRUNITÄIDIS:

8 muna
3 suure sidruni koor ja mahl
200 g suhkrut
160 ml koort



- 1 Sega taina koostisosad omavahel ühtlaseks. Pane tainas puhtale pinnale ning sega korraks ka veel käega, kuni saad sileda massi. Mähi tainas kilesse ja tõsta tunniks ajaks külmkappi. Pärast seda rulli tainas lahti ning tõsta võiga määratud vormi. Torka tainast põhi kahvliga auguliseks ning kata küpsetuspaberi ja seejärel keraamiliste küpsetusubade või näiteks kuiva riisiga. Küpseta põhja 170-kraadises ahjus 15 minutit. Eemalda paber ja raskus ning küpseta põhja veel 5 minutit, kuni tainas ei ole enam toores.
- 2 Vahepeal valmista sidrunitäidis. Klopi omavahel ühtlaseks munad, sidruni-koor, -mahl ja suhkur. Vahusta koor kergeks kreemiks ning sega see õrnalt munasegusse. Vala täidis eelnevalt küpsetatud põhjale ja küpseta tart'i 120-kraadises ahjus umbes 45 minutit või kuni segu on paksenenud. Lase kreemikoogil jahtuda ja serveeri.

Elu sidrunipuu ümber

- ▶ **Sidrunite säilitamiseks** piserda need üle veega ja pane kilekotti pakendatult külmikusse. Nii seisavad need seal värsked ligi kuu.
- ▶ Kuninganna Victoria aegadel oli tavaks kasvatada sidrunipuid siseruumides – et näidata oma **prestiiži**. Värsket aroomi levitav puu luhvtitas sumbunud õhuga losse väga efektiivselt. Renessansiajal tupsutasid suurilmadaamid aga sidruniga huuli, et need punetama ja särama panna.
- ▶ Sidrun on üks parematest looduslikest **putukatõrjevahenditest**. Mitte üksnes sidrunhappe ja askorbiinhappe sisalduse tõttu, vaid ka asadi-**dirahtiini** sisaldades on vili putukatele lausa mürgine, aga mitte imetajatele.
- ▶ Sega omavahel võrdses koguses sidrunimahl ja kuum vesi, et valmistada käepärane **antibakteriaalne lahus**.
- ▶ Kui sa pole teab mis paastuja, siis sega hommikuti poole sidruni mahl veega ning naudi jooki kohvi asemel. Soovitatavalt tee nii ka lõunajal ja õhtul, et **väljutada organismist** sinna kogunenud **toksiine**. Nii puhastad ka maksa ja stimuleerid ainevahetust. On läbi viidud katseid, et kui kariloomadele pakkuda apelsini, greipi, virisikut, õuna ja sidrunit, siis viimane on neile kõige meelepärasem. Arvatakse, et justnimelt seetõttu, et sidrun on suureks toeks seedimisele.

