

TIEDOTE 27.5.2013, Vapaasti käytettäväksi

## Mökin maustekaappi kesäkuuntoon!

Kesämökki tuo suomalaisten lomaan kaivattua rauhaa ja pysähtyneisyyttä: lintujen viserrys, utuinen järvimaisema, vanhat huonekalut ja riippumatto, 80-luvun c-kasetit ja hiirenkorvilla olevat ja moneen kertaan luetut kirjat. Juuri muuttumattomuus luo monille kesän letkeän lomatunnelman, mutta kaikkea ei kuitenkaan sovi jättää ajan hyväiltäväksi. Yksi tällainen asia on maustekaapin sisältö.

Suomen johtavan maustetalo Meiran tuoteryhmäpäällikkö **Marika Lammi** muistuttaa, että mausteiden tarkoitus on korostaa ja tuoda esille ruoan omaa makua. Niiden avulla voidaan myös antaa ruoalle vaihtelevia ja erityisiä makuvivahteita. Myös ruoan ulkoasuun voidaan vaikuttaa maustamalla: esimerkiksi paprikaa käyttämällä ruoasta saadaan punertavaa, currylla ja saframilla puolestaan keltaista.

- Maustevarasto on hyvä päivittää kerran vuodessa ja poistaa vanhentuneet tuotteet. Mausteiden tulee rikastuttaa ateria, mutta vanhentuneet mausteet menettävät vähitellen makunsa, eivätkä anna ruualle toivottua makua. Mausteiden osuus onnistuneen aterian hinnasta on pieni, mutta maustamisen merkitys on sitäkin suurempi, sanoo Lammi.

## Säilö oikein: Vältä auringonvaloa, kosteaa ja lämpöä

Mausteiden säilytyksellä on merkitystä, sillä väärin toteutettuna mausteiden aromit saattavat haihtua jo muutamassa viikossa. Valo, lämpö, ilma ja kosteus nakertavat erityisesti mausteiden käyttöikää. Valo haalistaa mausteiden väriä: herkimpiä valolle ovat yrtit ja voimakkaan väriset mausteet. Kannattaa siis siirtää mausteet pois ikkunalaudalta. Ilma edesauttaa eteeristen öljyjen haihtumista, minkä vuoksi mausteet tulee säilöä ilmatiiviisiin astioihin. Mausteiden säilyvyys vaihtelee juuri öljypitoisuuden mukaan.

Lämpö muuttaa mausteiden makua: Vaikka mausteita tarvitaan useimmiten hellan äärellä, varo säilömästä mausteita turhan lähelle! Liedeltä nouseva vesihöyry lisäksi altistaa mausteet nesteelle ja saa ne paakkuuntumaan. Lieden lisäksi muutkin lämpöä tuottavat keittiölaitteet vaikuttavat negatiivisesti mausteisiin.

## Osta käyttömäärän mukaan

Mausteiden käyttöikä kasvaa, mikäli ostat mausteet kokonaisina. Jauhettujen mausteiden elinikä on lähes puolet kokonaisista: Kun herkat yrtit ja jauhetut mausteet säilyvät korkeintaan noin kolme vuotta, kokonaisten mausteiden elinikä oikein säilytettynä voi olla jopa viisi vuotta. Jauhamalla itse ruoasta saa aromikkaampaa, minkä vuoksi muun muassa monet kokit suosivat keittiössään maustemyllyjä.

Osta mausteet käyttömäärän mukaan, näin mausteita ei joudu haaskuun. Ei kannata hamstrata kerralla suuria maustevarastoja, sillä aika on myös mausteiden vihollinen. Vanhentuneet mausteet kannattaa siivota kylmästi pois, sillä ne eivät enää toteuta tehtävänsä.

Muista aina sulkea maustepussin suu tiukasti. Vielä parempi on kaataa maustepussin sisältö lasipurkkiin, voit kirjoittaa parasta ennen -päivämäärän teipille ja liimata sen purkin kylkeen. Mausteet kannattaa säilyttää myös erillään toisistaan. Jos useampaa maustetta säilyttää samassa astiassa, ne imevät toistensa tuoksut itseensä. Samasta syystä myös maustepurkit on hyvä pestä ja kuivata huolellisesti ennen uutta täyttöä.

## Mökkiruoat maistuviksi

Kuvitelma siitä, että mökillä ruoan pitäisi olla mautonta, on harhaa. Niin grilliruoka kuin perinteinen pyttipannukin kaipaavat kaverikseen sopivasti makua. Kruunaa siis kesämökin illalliset ja lasten kalasaaliit oikealla maustamisella.



Pidä grilli kuumana, maustekaappi ajan tasalla ja nauti lomastasi mökillä!

## Kiehtovat mausteet

Mausteet ovat kuuluneet ihmisten elämään historian alkuajoista asti. Ne ovat kiehtoneet mauillaan, tuoksuillaan ja parantavilla ominaisuuksillaan. Mausteiden vuoksi on sodittu ja niiden ympärillä on pyörinyt rahaa. Seuraavassa muutama kiinnostava fakta mausteiden historiasta:

- Ensimmäiset historialliset todisteet mausteiden käytöstä löytyvät Meksikosta noin 7000 eaa.: Mausteena mikäpäs muukaan kuin chili
- Valkosipulia pidettiin yleislääkkeenä jo muinaisessa Egyptissä
- Antiikin Roomassa pippuri oli luksustuote, jota käytettiin myös valuuttana. Myöhemmin 1300-luvun Venetsiassa pippurin arvo vastasi kullan arvoa
- Toiveet uusista mausteista ajoivat Vasco da Gaman Intiaan ja Kolumbuksen Amerikkaan. Mausteet olivat pitkään vaurauden synonyymi.
- 1800-luvulla mausteista tuli syystä tai toisesta epämuodikkaita. Maustamisen uusi tuleminen tapahtui vasta toisen maailmansodan jälkeen.

### Lisätietoja mausteista ja Meirasta:

Tuoteryhmäpäällikkö Marika Lammi, Meira Oy

Puh. 0207 44 3500

[Marika.lammi@meira.fi](mailto:Marika.lammi@meira.fi)

### Tuotenäytteet

Oletko kiinnostunut tuotenäytteistä? Lähetä yhteystietosi osoitteeseen: [ilona.kangas@ifpr.fi](mailto:ilona.kangas@ifpr.fi), niin laitamme näytteet matkaan.

### Kuvat

Tuotekuvia saat joko [ilona.kangas@ifpr.fi](mailto:ilona.kangas@ifpr.fi) -osoitteen kautta tai suoraan Meiran kuvapankista:

[www.meira.fi/kuvapankki](http://www.meira.fi/kuvapankki)

Käyttäjätunnus: [maustekahvi@meira.fi](mailto:maustekahvi@meira.fi), salasana Maustekahvi1

