

Aromatizēts etīķis



AVOTS

Sastādījusi Māra Rūmniece

Līlijas Rimicānes vāka dizains

ISBN 978-9984-859-73-6

© M. Rūmniece, teksts, 2013

© «Izdevniecība Avots», 2013

© L. Rimicāne, vāka dizains, 2013

ETIĶIS

Etīķis ir viens no vecākajiem fermentētajiem pārtikas produktiem, ko pazīst cilvēks, – varbūt vienīgi izņemot vīnu un dažus piena produktus. Franču valodā *vin aigre* nozīmē “ieskābis vīns” – šī definīcija neliks lauzīt galvu nevienam, kas atstājis atvērtu vīna pudeli, kuras saturs ilgstoši bijis pakļauts gaisa iedarbībai.

Pēdējā laika pētījumi pierāda, ka ābolu sidra un vīna etīķi, kas gatavoti no āboliem un sarkanajām vīnogām, labvēlīgi ietekmē veselību: novērš aptaukošanos, spēcina

balzametīķi var pievienot Parmas sieram. Tradicionālisti maziem malciņiem bauda balzametīķi no mazītiņām liķiera glāzītēm pēc pusdienām augļu liķiera vietā.

Cukurniedru etiķis. Šo etiķi gatavo no fermentēta cukurniedru ekstrakta un ūdens, tam ir zems skābums (4 procenti), un to lieto galvenokārt filipīniešu virtuvē.

Šampanieša etiķis. Šampanieša etiķi lielākoties gatavo no sausā baltvīna, kam par izejvielu ņemtas vīnogu šķirnes, no kurām dara šampanieti, parasti *Chardonnay* vai *Pinot Noir*. Šampanieša etiķa skābums ir 5 līdz 6 procenti. Vislabākie šampanieša etiķi ir maigi un lieliski sader ar vieglu putna gaļu un jūras veltēm. Tos brīnišķīgi var aromatizēt ar maigākiem garšaugiem, augļiem un ziediem.

Sidra etiķis. Sidra etiķi plaši lieto kulinārijā – salātos, marinādēm un jebkurā ēdienā, kur prasās pēc etiķa. Šim etiķim ir

augļu garša. To vislabāk aromatizēt ar garšaugiem, kam ir vidēji spēcīga vai spēcīga smarža un garša.

Vislabāko sidra etiķi gatavo no veselīgiem āboliem, ko samāj biezeni, ar aukstu presi izspiež sidru, raudzē koka mucās un vismaz sešus mēnešus nogatavina, līdz tas iegūst bagātīgu, pilnīgu garšu. Parasti tā skābums ir 5 procenti.

Sidra etiķi jo sevišķi iesaka lietot tam piedēvēto ārstniecisko īpašību dēļ, to skaitā spēju uzturēt labu veselību, dziedēt artrītu, saaukstēšanos un gremošanas traucējumus, kā arī veicināt svara samazināšanu.

Kokosriekstu etiķis. Izteikta pelējuma smarža, unikāla pēcgarša, zems skābums (4 procenti). Visbiežāk lieto Āzijas tautu, sevišķi tajū virtuvē.

Destilēts etiķis. Gatavots no graudiem vai koksnes, destilēts etiķis parasti ir bezkrāsains un ar asu, kodīgu smaržu.

gatavošanas paradumus, jo tā pielietojums ir ļoti plašs. Vislielākā kļūda, aromatizējot etiķi, ir nepietiekams garšaugu daudzums. Lai gūtu labu rezultātu, jāņem apmēram 1 tase* svaigu garšaugu vai 1/2 tases kaltētu augu uz 2 tasēm etiķa.

Tirus garšaugus liek tīrā traukā, pārlej ar etiķi un trauku aizvāko. Glabā tumšā vietā istabas temperatūrā. Ik pēc pāris dienām trauku sakrata un pēc nedēļas nogaršo etiķi. Ja garša nav pietiekami spēcīga, tur vēl 1–3 nedēļas un reizi nedēļā pārbauda. Kad etiķis gatavs, to nokāš, iepilda pudelēs un aizkorķē.

Garšaugu un etiķu kombinācijas

Ābolu sidra etiķis

+ dilles, lauru lapas, ķiploki;

mārrutki, šalotes sīpols, sarkanie asie pipari;

dilles, sinepju sēklas, melisa (citronmētra), ķiploki;

estragons, maurloki, melisa, šalotes sīpols, ķiploki;

ķiploki, baziliks, viens saspīests muskat-rieksts, veselas krustnagliņas.

Šampanieša etiķis

+ citronmētra, citronverbena, citrontimiāns, citronzāle, citrona miziņa.

lesala etiķis

+ estragons, ķiploka lapas, veselas krustnagliņas, ķiploks vai šalotes sīpols.

kodīgus tvaikus, nesatur kaitīgas piedevas. Baltā etiķa pudele var aizstāt daudz citu pudeļu un kārbu plauktos un skapjos.

Mēbeļu spodrināšana. Noslauka mēbeles ar mīkstu, tīru lupatiņu, kas samērcēta 1 litrā ūdens, kam pievienotas 3 ēdamkarotes etiķa. Šādi var padarīt spodras lakotas virsmas. Noslauka ar sausu, mīkstu lupatiņu.

Mēbeļu eļļa ķirmju atbaidīšanai. Pagatavo mēbeļu kopšanas līdzekli, kas vienlaikus noder ķirmju atbaidīšanai, ņemot 5 daļas linsēklu eļļas, 5 daļas terpentīna, 2 daļas etiķa un 2 daļas denaturāta. Rūpīgi sakrata. Uzliež ar tīru, mīkstu lupatiņu.

Ūdens traipu notīrīšana no koka mēbelēm. Ņem etiķi un olīveļļu vienādās daļās. Ar tīru, mīkstu lupatiņu ieberzē maisījumu koka šķiedras virzienā, lai izdzēstu ūdens atstātos traipus.

Traipu izņemšana no koka virsmām. Lai izņemtu tumšus traipus no koka grīdām

vai mēbelēm, vispirms notīra virsmu ar rupju tērauda stieplišu beržamo vīkšķi, kas samērcēts spirtā. Tad ieberzē traipu ar etiķi un ļauj dažas minūtes iesūkties kokā. Ja nepieciešams, atkārti, pēc tam noskalo ar ūdeni un ievasko.

Paklāja atsvaidzināšana. Paklāja krāsas atsvaidzina, izbirstējot to ar etiķa un ūdens maisījumu.

Ādas mēbeļu spodrināšana. Sajauc vienādās daļās linsēklu eļļu ar etiķi, rūpīgi sakrata un uzliež ar tīru, mīkstu lupatiņu.

Traipu izņemšana no paklājiem. Kamēr traips vēl ir svaigs, lieto maisījumu, kas sastāv no 1 daļas etiķa un 3 daļām ūdens; atstāj uz dažām minūtēm. Darbojas ar sūkli virzienā no centra uz malām un nosusina ar sausu lupatu. Ja nepieciešams, atkārti.

Košļājamās gumijas izņemšana. Ar etiķi izņem košļājamo gumiju no auduma, paklāja un polsterējuma.

"Marinētas" gaļas bumbiņas

(8–10 porcijas)

500 g maltas gaļas, ne pārāk liesas

2 sarīvēti sīpoli

3 šķēles baltmaizes

2 tējkarotes sāls

pipari, raudene

1 tase eļļas

3 ēdamkarotes etiķa

3 ēdamkarotes miltu

1/2 tases ūdens vai gaļas buljona

1/2 tases tomātu sulas

3 sasmalcinātas ķiploka daiviņas

sarkanie pipari

smalki sakapāti pētersīļi

Malto gaļu sajauc ar sīpoliem, pieliek ūdeni izmērcētu un izspiestu baltmaizi, sāli, etiķi un raudeni. Visu samīca un veido palielas gaļas bumbiņas. Katru no tām apviļā miltos un cep eļļā. Tad izlej eļļu no pannas, izmazgā pannu un ielej 5 ēdamkarotes ce-

pamās eļļas. Pievieno miltus un maisa, līdz tie sabrūnē. Pievieno tomātu sulu, ūdeni vai buljonu, sasmalcināto ķiploku, etiķi un pētersīļus. Pagaida, līdz mērce uzvārās, un pārlej ar to gaļas bumbiņas.

Cepta jēra gaļa ar etiķi (5 porcijas)

1 kg jēra ciskas gabala

1 tase etiķa

3 ēdamkarotes miltu

1/2 tases eļļas

1 ēdamkarote sviesta (ar kaudzi)

4 smalki sakapātas ķiploka daiviņas
sāls, pipari

Gaļu sagriež plānās šķēlēs, apvārta miltos un cep eļļā un sviestā. Acepto gaļu liek katlā. Eļļai un sviestam pannā pievieno ķiploku, etiķi un 1 ēdamkaroti miltu, visu rūpīgi samaisa. Pieber sāli un piparus. Kad mērce uzvārījusies, to pārlej gaļai. Gaļu ar

SATURA RĀDĪTĀJS

ETIĶIS..... 3

ETIĶA GATAVOŠANA

MĀJAS APSTĀKĻOS..... 14

Etika aromatizēšana 16

GARŠAUGU ETIĶIS 17

GARŠVIELU ETIĶIS..... 23

AUGĻU ETIĶIS 27

ZIEDU ETIĶIS..... 32

DĀRZEŅU ETIĶIS 35

SATURA RĀDĪTĀJS

91

ETIĶIS SAIMNIECĪBĀ..... 37

LĪDZEKĻI SKAISTUMAM

UN VESELĪBAI..... 54

Tonizējošs līdzeklis sejai 56

Līdzeklis vannai..... 59

Etiķis kosmētikā un ārstniecībā..... 61

ETIĶIS KULINĀRIJĀ..... 65

LABU APETĪTI! 71

Redaktore ILZE ČERŅEVSKA

Maketētāja LILIJA RIMICĀNE