

**T**  
**a**  
**i**  
r  
e  
t  
s  
e  
p  
t  
i  
d

THAILAND  
*Santa Maria*



# Teejuht Tai kokakunsti juurde

**GAI** tähendab broilerit.



**GALANGA (Kha)** ingveri perekonda kuuluv juurikas. Sellel on ingveri aromaadne ja piprane maitse. Galangat on kahte eri sorti: laos (suurem) ja kenchur (väiksem). Neist kahest väiksemal on tugevam maitse.

**GOONG** tähendab krevetti.

**KAENG** tähendab karrit.

**KAFFIRLAIMI LEHT** (Makrut) on ühe laimipuusordi aromaadne leht. Need lehed annavad värsket tsitruselaadset maitset ja nendega maitsestatatakse tai köögis sageli pajarooги. Lehtedel on väga omapärane välimus.

**KOOKOSPIIM** valmistatakse kookospähkli pressitud viljalihast, mitte aga kookospiimast, nagu paljud arvavad.

**TA KHRAI** (lemongrass) mida nimetatakse sidrunheinaks, on Aasias kasvava "rohu" robustne vorm. Kasutatakse värskelt, kuivatatult või peenestatult. Sellel on tugev sidruni lõhn ja maitse. Struktuur on pisut puitunud ning seepärast tasub sidrunhein enne serveerimist toidust välja võtta. Sobib suurepäraselt maitse lisamiseks suppidele ja kastmetele.

**PHAD THAI** roog, mis koosneb praetud nuudlitest, tofust, aedviljadest, krevettidest, austrikastmest ja kalakastmest.

**PANENG** mahe punane karri.

**PASTE** ehk pasta on määrg maitseainesegu, mis on valmistatud maitseainetest ja värsketest ürtidest.

**PRIK** tšillipipar.

**RIISINUUDLID** (Bi-hoon) riisijahust tehtud õhukesed valged nuudlid.

**SATAY** tai broilerivarras.

**TOFU** sojajuust, seda saadakse sojaubadest.

**TOM** tähendab keetmist.

**TOM KHA** tuline supp, mille valmistamiseks kasutatakse kookospiima. Supis on tunda galanga ja sidrunheina maitset.

**TOM YAM** selge tuline supp, milles on tunda sidrunheina maitset.

**VERMICELLI** mungubadest tehtud õhukesed läbipaistvad nuudlid (klaasnuudlid).

**YUM** tähendab soolase, hapu ja vürtsika segu.





# Kana - puuviljasalat

kahele



- 200 g kana kintsuliha
- 2 spl õli
- ½ mangot
- ½ pomelot
- ½ granaatõuna
- 100 g salatilehti
- 1 pakk Santa Maria vokikastet ingveri ja sidrunheinaga

Lõika kanaliha ribadeks ja pruunista 3-4 minutit õlis kuumal pannil. Lisa vokikaste ja kuumuta veel 3-4 minutit, kuni kanaliha on valmis. Koori mango ja lõika õhukesteks viiludeks. Koori pomelo ja lõika viljalihast tükikesed. Koori ja puhasta granaatõuna seemned. Pese salatilehed külma veega ja nõruta sõelal.

Serveeri salat, asetades komponendid kihiti.



# Lihapallid pähklikastmega

kahe kuni neljale

- 400 g kalkuni hakitud kintsuliha või kalkuni hakkliha
- ½ pakki Santa Maria Chicken Thai Wok maitseainesegu
- õli praadimiseks

Pähklikaste:

- 1 spl õli
- 1 spl Santa Maria punase karri pastat
- 2 spl maapähklivõiet
- 1 spl Demerara suhkrut
- 1 spl sidrunimahla
- 200 ml Santa Maria kreemjat kookospiima

Sega liha maitseaineseguga, vormi väikesed lihapallid ja küpseta kuimal pannil õlis. Tõsta lihapallid ahju mõneks minutiks 185 °C juurde järelküpsema. Kastme valmistamiseks pane kõik komponendid keema paksupõhjalisse potti. Keeda tasasel tulel pidevalt segades, kuni kaste pakseneb.

Serveeri lihapallid pähklikastmega.





# Kevadrullid

kahele

- 200 g peakapsast
- 100 g porgandit
- 20 g bambusevõrseid
- 1 väiksem sibul
- 1 pakk Santa Maria vokikastet Phad Thai
- 4 lehte kevadrullitainast või 2 lehte filotainast
- 1 munavalge
- õli friteerimiseks
- serveerimiseks rohelist sibulat ja Santa Maria magusat tsillikastet



Lõika kapsas, porgand, sibul ja bambusevõrseid peenikesteks ribadeks ja prae paari minuti jooksul kuumas õlis. Lisa vokikaste, kuumuta veel paar minutit, seejärel lase jahtuda. Lõika filotainaleht pooleks ning seejärel murra keskelt pooleks (tainaleht jääb kahekordselt). Tõsta keskele üks kuhjaga supilusikatäis täidist. Pintselda servad lahtiklopitud munavalgega. Keera rulli, murdes taignaääred enne viimast keerdu sissepoole. Tõsta taignaääred taskuks ning rulli kevadrull kokku. Friteeri rullid kuumas õlis paari minuti jooksul kuldpruuniks ning tõsta majapaidamispaperile nõrguma.

Serveeri hakitud rohelse sibula ja magusa tsillikastmega.



# Mereannid riisinuudlitega



kahele

- 200 g mereannisegu
- 2 spl õli
- 1 sibul
- 1 pakk Santa Maria punase karri kastet
- ½ pakki Santa Maria riisinuudleid
- serveerimiseks rohelist sibulat ja värsket tšillit
- soola

Lõika sibul viiludeks. Kuumuta pannil õli, lisa sibul ja mereannid ning prae paar minutit. Lisa karrikaste ning kuumuta veel 2-3 minutit. Lase soolaga maitsestatud vesi kastrulis keema tõusta. Lisa keevasse vette riisinuudlid ning tõsta kastrul pliidilt. Lase riisinuudlitel seista kaane all umbes 3 minutit, kurna ja sega nuudlid vähese õliga.

Serveeri nuudlid mereannikastme ja rohelse sibulaga, soovi korral lisa värsket tšillit.



# Kookospiima pannkoogid

kahele

- 2 muna
- 2 spl Santa Maria vanillisuhkrut
- soola
- 2 dl Santa Maria kookospiima
- 5 spl riisijahu
- ühe laimi mahl
- õli praadimiseks

Klopi munad vanillisuhkruga lahti, lisa kookospiim, kuivained ja värskelt pressitud laimimahl. Lase tainal mõni minut paisuda. Küpseta keskmise kuumusega pannil, õlis lusikakoogid.

Serveeri mangokastme või karamelliseeritud mangoga.



**Chicken Thai Wok maitseainesegu** – Maitseainesegu linnuliha wok-toitudele. Ingveri-, koriandri-, kookos- ja sidrunheinamaitseiline maitseainesegu wok-roogade valmistamiseks. Sobib ka teiste lihadele.

**Lime Wok maitseainesegu** – Laimimaitseiline maitseainesegu wok-toitudele. Sobib nii broileri, seaaha kui mereandidega. Wokisegudega võid maitsestada ka mistahes muid roogasid, proovi näiteks ahjus küpsetatud kalaga!

**Tom Kha supisegu** – Supisegu väga põneva kalganijuu, kookose ja sidrunheina maitsega idamaise supi valmistamiseks. Tom Kha supi valmistamine võtab aega ainult 5 minutit.

**Munanuudlid** – Nisujahust ja munast valmistatud nuudlid idamaistest nuudlitest kõige levinumad. Serveeritakse koos erinevate roogadega (vürtsikad kastmed, praetud toidud, supid).

**Riisinuudlid** – Riisijahust nuudlid on Aasia köögi eripära. Keedetud nuudleid kasutatakse erinevates nuudliroogades või koos köögiviljade, liha, kana, krevettide ja munaga wok-toitudes. Riisinuudleid kasutatakse sarnaselt pastaga.

**Klaasnuudlid** – Klaasnuudleid võib praadida ja wokida, kasutada salatites ja suppides ning anda toidu kõrvale lisandiks. Nimetus on tulnud sellest, et nuudlid on läbipaistvad. Klaasnuudlid on neutraalse maitsega, kuid võtavad kergesti juurde teiste toiduainete ja maitseainete maitseid.

**Wok nuudlid** – Wok nuudleid ei ole tarvis keeta, vaid need tuleb keha koos 4–5 dl veega panna wok-või praepannile. Maitsev ja tervislik toit valmib mõne minutiga: prae liha või broiliritükid kerges õlis, lisa vokitaste, köögiviljad, ja nuudlid ning lõpuks vesi. Keeda pidevalt segades 2–4 minutit.

**Kookospiim** – Kookospiim, mida kutsutakse ka "Aasia kooreks", on valmistatud pressitud kookosviljalihast ning on vähese kalorsusega alternatiiv koorele. Sobib kasutamiseks pajaroogades, kastmetes ja suppides. Enne tarvitamist loksutada.

**Kreemjas kookospiim** – Tugeva kookosemaitsega ja lisaaineteta. Paksem koostisega kui tavaline kookospiim. Kasutatakse aasiapärase roogade ja magustoitide valmistamisel. Enne kasutamist loksutada.



**Vokitaste Phad Thai** – Traditsiooniliselt nimetatakse Phad Thaiks rooga, mis koosneb praetud nuudlitest, tofust, aedviljadest, krevettidest, austrikastmest ja kalakastmest. Soovime kasutada Phad Thai vokitastet ka kana-, köögivilja- ning wok-toitudes.

**Vokitaste austri ja küüslaugu** – Kerge austri ja küüslaugumaitseiline valmikaste. Austrimaitseised kastmed on iseloomulikud Tai köögile, seda täiendav küüslauk annab kastmele põneva maitse-nüansi. Santa Maria Tai vokitastmed sisaldavad ainult 0,5% rasva!

**Santa Maria vokitastet ingveri ja sidrunheinaga** – Ingveri ja sidrunheina maitseiline vokitaste taipärase toitude valmistamiseks. Kastme teeb eriliseks tavapärase idamaiste kastmetega võrreldes sidrunheina ja ingveri värsket maitset.

**Santa Maria vokitastet kollase karriga** – Kollase karri maitseiline vokitaste taipärase toitude valmistamiseks. Kastme teeb eriliseks mahe kollase karri ja värsket kaffirlaimi maitset.



**Santa Maria punase karri kastet** – Mahedamaitseiline valmikaste kanalihatoidudele. Lisa otse pannile ja lase paar minutit toidul haududa! Serveeri wok- või munanuudlitega.

**Santa Maria roheline karri kastet** – Mahedamaitseiline valmikaste kanalihatoidudele. Lisa otse pannile ja lase paar minutit toidul haududa! Serveeri wok- või munanuudlitega.

**Roheline karripasta** – Roheline karripasta on kreemjas maitseainesegu, mis on Tai köögis asendamatu. Annab terava ja vürtsika maitsevarjundi voki- ja pajaroogadele, kastmetele ning suppidele.

**Punane karripasta** – Punane karripasta on kreemjas maitseainesegu, mis on Tai köögis asendamatu. Annab terava ja vürtsika maitsevarjundi voki- ja pajaroogadele, kastmetele ning suppidele.

**Austrikaste** – Aasia köögi üks lemmikuteid. Valmistatud värsketest austritest. Kasutatakse samuti kui sojakastet wok-pannil valmistatud köögiviljade, liha- ja kalatoidude maitsestamiseks, proovi ka kastmetes ja pajaroogades.

**Tai sojakaste** – Annab toitudele maheda ja aromaatselt maitset. Sobib kasutada lauasoolale asemel ning annab kastmetele ilusa värvuse. Ideaalne voki- ja wok-roogade valmistamiseks. Nipp! Lisa Tai sojakastet õlile, värsket salati maitsestamiseks.

**Magus tsillilikaste** – Kastme põhjaks on tsillipipar ja küüslauk. Kasutatakse idamaiste kastmete maitsestamiseks ja pajaroogade valmistamiseks. Tuntud ka Aasia ketšupi nime all ning sobib meie tavapärase toitude kõrvale, ketšupi asemel.



Armas sõber!

Siit kaante vahelt leiad maagilisi retsepte sügisnukruse,  
talvetusa ja kevadväsimuse vastu. Võta kätte see  
kokaraamat, vali põnev roog ja alusta  
maitseteküllast retke päikesemaale Taisse.  
Hüva reisi ja head isu!



[www.santamaria.ee](http://www.santamaria.ee)