

Kilu, räim ja anšoovis

Kilu ja räim on mõlemad rahvuslikud kalad. Kiluvõileib esindas Eestit Euroopa rahvusroogade võistlustel, räim on aga ametlikult Eesti rahvuskala. Kuid on neil üldse vahet? Ja mis või kes on silgud, sprotid ja anšoovised?

Mis vahe on kilul ja räimel? Kõige levinum selgitus on selline, et kilu on väike räim ja heeringas on suur räim. Tegelikult on ikka tegu kolme liigiga – kilu, räim ehk Läänemere heeringas ja Atlandi heeringas.

Kilu ja räime aetakse sageli segamini. Tihti ujuvad nad samades parvedes ning turult osteski on vahel pooled räimed kilud või vastupidi. Küll aga erinevad nad maitselt. Kuidas siis kilul ja räimel vahet teha?

Kilu on laiema kehaga ja tema selg läigib mustjalt, räime oma rohekalt. Kõige lihtsam on vahet teha näpuga kõhuserva katsudes: sõrme saba poolt pea poole tõmmates tundub räim sile ja libe, aga kilu kare ja turritab vastu.

Silk ja sprot ei ole aga üldse kalaliigid ja neid püüda pole võimalik. Silk on soolaräim (vahel ka soolakilu) ja sprot on peata suitsukilu (vahel ka suitsuräim) õlis. Segadus on tekkinud sellest, et kilu on ladina keeles

sprattus, saksa keeles *sprott* ja inglise keeles *sprat*.

Segadus anšoovistega

Anšoovis võib erinevalt silgust ja sprotist olla nii kes kui ka mis. Anšoovis on väike kala, kes elab Vahe-meres ja Atlandi ookeani idarannikul. Tal on spetsiifiline maitse ja ta on palju rasvasem kui räim või kilu. Teda soolatakse ja säilitatakse õlis ja soolvees, sest nii kaob kala algne kibe maitse.

Anšoovis on väga populaarne toidu valmistamises ning kuulub paljude kastmete (*salsa verde*, Worcestershire, Caesar) põhikomponentide hulka.

Kuna anšoovist süüakse reeglina konserveeritult, siis kalaliigi ja valmistusviisi nimed kattusid ning ekslikult hakati kõiki konserveeritud pisikalu nimetama anšoovisteks. Eestis valmistavad paljud kalatöötledajad anšoovisekonserve tavalisest kilust, aga neid maitsestatakse vürtsikilust teisiti. Sageli on anšoovise puhul tegu nahata kilufileega.

Võlts-anšoovised sobivad samuti klassikalistesse kastmetesse, aga autentse maitse saamiseks tuleb siiski otsida Vahemerest pärit kala konservi.



Kilupirukas

Rukkipõhi:

- › 100 g nisu- või riisijahu
- › 150 g täisterarukkijahu
- › 0,5 tl soola
- › 50 g riivitud juustu (nt parmesan, pecorino)
- › 100 g külma võid
- › 2–3 sl jääkülma vett

Sega sõelutud jahud, sool ja riivitud juust. Lõika või tükkideks ning haki nuga kasutades või köögikombainis jahusegu ja või riivsaia meenutavaks puruks. Lisa vesi ja töötle tainapalliks. Vooderda 24–26 cm läbimõõduga lahtikäiva vormi põhi ja ääred tainaga ning aseta vorm 30 minutiks külmkappi. Vorm võiks olla enne kas võiga määritud ja jahuga üle puistatud või küpsetuspaberiga kaetud. Torka pirukataina põhi tihedalt kahvliga läbi ja küpseta ahjus 220 kraadi juures 10 minutit. Alanda ahju temperatuur 190 kraadini.

Täidis:

- › 1 väiksem sibul
- › 3 muna
- › 300 g hapukoort
- › peotäis peenelt hakitud tilli
- › 1–2 sl kappareid
- › 100 g (1 pakk) vürtsikilufileed (Viru Rand)

Haki sibul peeneks ja prae pannil või sees klaasjaks. Lase jahtuda. Klopi munad kergelt lahti ning sega läbi hapukoore, hakitud tilli, praetud sibula ja kapparitega. Vala täidis eelküpsetatud põhjale ja aseta sellele peale kilufileed, naha pool üleval. Küpseta ahjus 190 kraadi juures 25–30 minutit, kuni täidis on tahenenud ja hakkab pealt kergelt pruunistuma. Küpsetusaeg sõltub vormi suurusel – 24 cm vormi puhul võib see olla pikem. Serveerimisel haki pirukale värsket tilli ja puista kappareid.

Retsept ja fotod:
SILJA LUIDE



Viru Rand OÜ on rikkaliku ajaloo ja kauaaegsete kvaliteeditraditsioonidega ettevõte.

Peakontor ja tootmistehhid asuvad Ida-Virumaal Toilas, kus kohalikud elanikud juba ajalooliselt on tegelenud kalapüügiga ja kala töötlemisega.



Viru Rand OÜ
Jõe 12, 41702 Toila
Telefon 33 72010
info@virurand.ee
www.virurand.ee

