



"Mardileib" on Jaan Krossi teos, kus jutustuse sündmustik toimub 1441. aastal Tallinnas, mis kirjeldab linnalegend – martsipani avastamist.

Vastavalt Krossi raamatule „Mardileib“ töötas Euroopa vanimas apteegis – Tallinna Raeapteegis (esimest korda nimetatud kirjalikes allikates 1422. aastal) – nutikas apteekriõpilane Mart. Kord jäi raehärra Kalle haigeks ning meister Johann lubas talle valmistada imerohtu nimega mitridaatsiumi. Paraku oli meistril tugev nohu ning ta aevastas pulbrid nõude pealt maha, seetõttu imerohtu pidi tegema õpilane Mart. Õpipoiss Mart segas rohu kokku, kuid otsustas kõik kibedamaitseelised komponendid asendada magusatega. Kokkuvõttes apteekriõpilase tehtud rohi meeldis raehärrale väga ja see ravis tema kõhu terveks. Raehärra pani Mardi kokku segatud rohule nimeks mardileib, et ka harimata inimesed sellest aru saaksid.

Jutustus ilmus esimest korda 1973. aastal pealkirja all "Mardileib" (kirjastus Eesti Raamat, illustratsioonid: Edgar Valter).

Jutustuse alusel valmis Tallinfilmi stuudios 1971. aastal nukufilm "Mardileib".

Vaata multifilmi ja vasta küsimustele:

1. Mille vastu mitridaatsium ei aidanud?
2. Mis aastal toimus nukufilmi tegevus?
3. Mis on apteekrihärja päevaplaanis?
4. Missuguse uudise saab apteegiisand apteeki tulnud naiselt?
5. Mis on apteekri õpipoisi nimi?
6. Missuguse diagnoosi pani apteeker raehärrale?
7. Kellele teeb apteekripoiss silma ja saadab õhusuudluse?
8. Mis on peretütre nimi?
9. Miks apteekrihärja ei tee ise rohtu?
10. Missuguse koostisaine paneb õpipoiss mitridaatsiumi valmistamisel jahvatatud pärlite asemele?
11. Mida ütleb raehärja, kui on maitsnud rohtu?
12. Mida ütleb apteekrihärja pärast rohu maitsmist?
13. Mis on mardileib?



Ühenda samatähenduslikud sõnad.

nimetama	tõbine
haige	leiutama
välja mõtlema	koostisosa
ravim	nimeks panema
komponent	arstirohi

Lohista sõnad õigesse tulpa!

meister	raehärra	mardileib	martsipan
haige	õpipoiss	Mart	valmistama
toimuma	Raeapteek	mandel	aevastama

Täishäälikuühendiga sõnad	Kaashäälikuühendiga sõnad	Sõnas on nii täis- kui ka kaashäälikuühend



Martsipani ajalugu

Martsipan – see on mitmesaja-aastane magus mandlitega seotud ajalugu, sest just mandlitel on martsipani koostises põhiosa. Legendi järgi mõeldi martsipan välja Itaalias suurel põua-aastal, kui ainsad põua üle elanud toiduained olid mandlid. Leidlikud itaallased tegid sellest leiba, pitsat, magusat martsipani ja mandlikastmes makarone. Samas kinnitavad aga prantslased, et just nemad mõtlesid välja martsipani. Aga kuidas on siis lugu sakslastega, kel on oma martsipani pealinn – kunagine Hansa linn Lübeck? Seal ju valmistatakse ülimaitsvat kõrgekvaliteedilist martsipanimassi juba mitu sajandit, mida kasutavad kondiitrid üle kogu Euroopa! Ning loomulikult on Eestis oma martsipani tekkimise legend, mis sai hästi tuntuks tänu suurepärase eesti kirjaniku Jaan Krossi teosele.

Samas kõike teada tahtvad ajaloolased kalduvad arvama, et martsipan on Pärsia päritolu maiustus. Arst Abu-Bakr Mohammad Ibn-Zakariya al-Razi ehk Rhazes (865–925) ülistas seda idamaist maiustust eeskätt kui ravimit. Tema toonitas martsipani soodsat mõju nii aju mahule kui ka talitlusele, kuid manitses liialdamise eest, mis võib põhjustada rasvumist.

Loe ja märgi õiged väited linnukesega.

Mandel on tehtud martsipanist.

Itaallased tegid mandlitest pitsat ja leiba.

Sakslased peavad Lübecki linna martsipani pealinnaks.

Eestis on martsipan saanud tuntuks tänu E.Niidu raamatule „Mardileib“.

Ajaloolased arvavad, et martsipan on pärit Pariisist.

Pärsia arst kasutas martsipani ravimiseks, aga hoiatas ka selle liigtarbimise eest.

Loe martsipani retsepti ja täida lüngad!

Valmistusained	Valmistamine
• 200 g mandlijahu • 200 g tuhksuhkrut • 1 munavalge 	Kogused vali nii, et mandleid ja tuhksuhkrut oleks võrdses osas – see tagab piisava magususe. 200 g mandlite kohta arvesta kas ühe munavalge või 4 supilusikatäie veekogusega. Esmalt koori mandlid (koored tulevad kergemini lahti kui mandleid tulikuumas vees leotada). Kuivata mandlid (näiteks leiges ahjus või radiaatori peal) ja peenesta kohviveskis peeneks jahuks! Seejärel sega mandlijahu tuhksuhkruga ning munavalge (või vesi). Sellest tuleb parajalt tihke mass kas koogi peale rullimiseks või martsipanikujukesi voolimiseks. Martsipani värvimiseks soovitame looduslikke toiduvärve ja need tuleks lisada juba tegemise käigus. Rohelise värvi saad lisades mandlijahu sisse näpuotsaga rohelise tee pulbrit. Roosaka saad mõne punast värvi mahlaga, näiteks kirs-, mustasõstra- või peedimahlaga. Vedeliku lisamisel arvesta sellega, et martsipanimass võib liiga vedel jääda – seega oleks mõistlik ülal toodud vedelikukogus mahl-värvainega asendada. Pruunikaks martsipaniks lisa mandlijahule 1 teelusikatäis kakaod.

retsept: <https://katrimaiustused.wordpress.com/>

Sõnad vali siit:

1 munavalge kohviveskis munavalge vett
kuumas 200g kakaoga roosaks
rohelise mandlijahu vesi 200g

Pane kaussi _____ mandlijahu ja _____ tuhksuhkrut.
Lisa _____ või 4 supilusikatäit _____. Leota
mandleid _____ vees ja seejärel kuivata ning peenesta
_____ peeneks jahuks. Sega _____ tuhksuhkruga
ning lisa _____ või _____.

Looduslikku rohelist värvi saab _____ tee pulbrist. Kirs-,
mustasõstra- või peedimahlaga saab martsipani värvida
_____. Pruuniks saab martsipani värvida _____.