

Rullkõrvitsad ruulivad



Ehkki kabatšokid võivad kasvada mitmekiloseks, maitsevad väiksemad ja nooremad viljad paremini.

Mida rohkem suve lõpu poole aeg kulgeb, seda rikkalikumat saaki näitab ka kodune aiamaa. Saagikusega nii viljade arvu kui ka suuruse tasandil paistavad silma rullkõrvitsad.

Kõige rohkem on loo peategelane tuntust kogunud veidi võõrapärase nimega kabatšokk. Väga täpselt annab selle taime viljade kuju olemust edasi viimasel ajal üha rohkem juurdunud sõna rullkõrvits.

Mitukümmend aastat tagasi välja antud köögiviljakasvatajate käsiraamatutes kasutati selle taime puhul ka nimetust põõsaskõrvits, mis oli inspireeritud eeskätt taime puhmast meenutavast kasvuvormist. Suhteliselt hiljuti sai see taim veel ühe koondnimetuse ja selleks on suvikõrvits.

Tõsi, õigluse nimel peab lisama, et lisaks kabatšokile kasutatakse suvikõrvitsate nimetust ka patissoni ning veel mõnede teistegi kõrvitsateisendite tähistamiseks.

Suvikõrvitsate nimetuse alla koondataksegi need kõrvitsate vormid, kelle kasvuaeg on tavali-

se kõrvitsaga võrreldes lühem ning toiduks tarvitatakse neil noori, veel täielikult väljaarenemata vilju kogu ulatuses.

Taimenimetuste andmebaasist leiame veel ühe eestikeelse nimetuse, millega loo põhitegelast tähistatakse – selleks on melonkõrvits.

Viljad ja nende varamu

Nagu nimigi reedab, on rullkõrvitsa viljad silinderjalt piklikud. Sordist sõltuvalt on viljade pinnaosa kas rohelisem või kollasem. Mustritest on levinud triipude või tähni-de kombinatsioon kahest eelnimetatud värvusest.

Ehkki viljad võivad kasvada isegi mõne kilo raskuseks, koristatakse nad oluliselt varem arengujärgus. Liiga suured ja vanad kabatšokid on küll muljetavaldava välimusega, ent nende kooreosa on tugevalt paksenenud, siseosast hõlmab suure mahu seemneterohke säsi-osa ning ka viljaliha maitseomadused pole nii head kui noortel põõsaskõrvitsa andidel.

Oluline on seegi, et suurte ja vanade viljade olemasolul moodustub taimel uusi õisi ja vilju vähem. Samas saab vanemaid rullkõrvitsaid

ka tubastes tingimustes kauem säilitada, isegi mitmeid kuid. Seevastu noori ja väikseid suvikõrvitsaid saab talletada värskel kujul vaid nädalajagu ja sellisel juhul peavad hoiutingimused olema jaheda- ja niiskemapoolsed.

Noorte viljade eelisteks on seegi omadus, et neil töötuskadusid peaaegu polegi. Nimelt pole neid koorida vaja ja seemnedki ei ole veel välja kujunenud.

Vahemärkusena olgu mainitud, et rullkõrvitsafännid pruugivad erinevates vormides söögiks ka kabatšoki õisi ning isegi noori lehti.

Heites pilgu rullkõrvitsa biokeemilisele koostisele, saame nentida järgmist. Mida nooremate viljadega on tegu, seda suurem on nende veesisaldus, mis jääb tavaliselt 88–93% piiridesse. Värsketes kabatšokkide pikaajalisel säilitamisel võib nende veesisaldus veelgi väheneda.

Rullkõrvitsate kuivaineline osa jaotub orgaaniliste ja mineraalsete ühendite vahel. Orgaanika poolele panustavad eeskätt süsivesikud, vähem valgud ja rasvad.

Kabatšokkide süsivesikutest, mille osakaal värsketes rullkõrvitsates küübib 6–8%ni, peab maini-