

Vahakõrvits

on rekordsäilija

Septembris hoiule pandud vahakõrvits on praegu veel täiesti kõva ja ilus. Tahan näha, kaua ta vastu peab.

Vahakõrvits (*Benincasa hispida*) on põnev köögivili, millega oma talvist toidulauda rikastada. Nimelt pidavat tema viljad sobivates hoiutingimustes säilima tervelt 12 kuud! Samas siiski öeldakse, et parem on need ära tarvitada kuue kuu jooksul. Aga selle aja peale ongi meil juba kevad käes ja aiast saab värsket rohelist noppima hakata.

Vahakõrvitsat kutsutakse ka talvemeloniks ja tuhakõrvitsaks. Viimane nimi on eriti tabav, sest seisest muutuvad viljad valgeks, nagu oleksid üleni tuhaga kaetud. Katsudes on ka käed üleni valge tolmuga koos. Enne lahti lõikamist on mõistlik vili sooja vee all puhtaks pesta, "tuhakiht" eemaldub kergesti.

Noor vili on kaetud peenikeste karvakestega nagu mehe kiilaspea. Siidistes udemetes vilja puudutades jäävad karvakesed käe külge. Vahakihi tekkides udemed kaovad.

Küpseks saanud viljadel on ilus tumeroheline koor ja paks valge viljaliha. Toorelt on viljaliha minu arust täiesti maitsetu, aga toidus maitsestatult muutub maitse seevastu võrratuks.

Vahakõrvitsat kasvatatakse laialdaselt Kagu- ja Lõuna-Aasias. Hiina, India ja Vietnami köögis on ta tavaline. Nagu kõik kõrvitsalised, armastab ka vahakõrvits väga



Noor vili.



Seistes kattub vahakõrvits helelilla puudriga ja temast saab tuhakõrvits.

sooja. Eesti kliimas on teda targem kasvatada kasvuhoones. Ruumi kokkuhoiuks pange taimed kasvama tuginööride abil ülespoole. Vädid venivad kuni 6 m pikkuseks.

Vahakõrvits armastab vett hästi läbi laskvat niisket pinnast. Juua tahab ta palju, samuti päikest ja stabiilset sooja vähemalt 25°. Seemned idanevad kolme nädalaga. Taimed tuleb ette kasvatada ja istutada kasvukohale alles siis, kui öine temperatuur ei lange kasvumajas enam alla 10°, muidu kasv seiskub.

Kollased õied on suured. Tollemiseks vajab vahakõrvits putukaid, aga kui neid on kasvahoones vähe, tuleb see töö endal ära teha.

Varred on paksud, karvased ja rohkelt harunenud. Ka lehed on suured (kuni 20 cm pikkused) ja karvased. Taim on äärmiselt jõuline, aga ega ta muidu jõuakski hoida oma suuri ja raskeid vilju.

Noored viljad ei säili kaua, need tuleb ära tarvitada nädala jooksul pärast noppimist. Noori kasutage samamoodi kui täisküpseid.

Peab jälgima, et taim kasvahoones liiga tihedaks ei lähe, muidu ei käi õhk läbi, vartele tekib hallitus ja mädanik ning taim võib hukkuda. Minul päästis ühe taime see, kui pihustasin haigestunud kohtade-

le roheline seebi lahust. Ühele taimele tasub eraldada piisavalt suur kasvuala, vähemalt 2 m².

Sorte on nii piklike kui ümarate viljadega. Piklikud kasvavad vähemalt poolemeetriseks ja mitmekümnekiloseks. Ümmargused jäävad keskmise kapsapea suuruseks.

Viljaliha saab kasutada suppides ja hautistes, hästi sobib sealihaga. Seda võib ka suhkrustada ja süüa nagu kommi. Mina tegin nii: keetsin kõrvitsakange õrnal tulel suhkrusiirupis umbes tund aega, kuni viljaliha muutus klaasjaks, seejärel nõrutasin ja panin kuivama. Kuivanud kangid veeretasin tuhksuhkrust läbi. See on tõeline maiuspala, aga korraga ei tohi palju süüa, sest kangid on ääretult magusad ja liigne suhkur pole teatavasti tervislik.

Noori lehti ja õienuppe võib aurutada. Ka seemned on söödavad. Viljalihas pressitud mahl saab mõnusa maitse pruuni suhkruga.

Vilja lahti lõigates on kergelt tunda värsket nõgese lõhna. Lahti lõigatud vili läheb ruttu hallitama ja tuleb ära süüa mõne päevaga.

Olen tellinud seemneid Soome veebipoest Exotic Garden, on olemas ka eBay.