

Mehhiko pisikurk ehk hiirmelon

Mehhiko pisikurk (*Melothria scabra*) pärineb Mehhikost ja Kesk-Ameerikast.

Kuulub ta, nagu meile tuttav kurki, kõrvitsaliste sugukonda, ja arvata võib, et tegu on indiaanlaste vana kultuurtaimega, mida kohalikus kõnepruugis kutsutakse ka väikeseks arbuusiks.

Seda nimetust mehhiko pisikurk nii oma kujult kui sisult ka igati õigustab. Sisu on värvuselt küll sarnane kurgi omaga, aga maitselt meeldivalt hapukas. Inglise keeles tuntakse mehhiko pisikurki ka hiirmelonina – *mouse melon*.

Pisikurke leidub looduses eri andmetel 35 liigi ümber ja nad on levinud üle maakera kõikidel troopilistel aladel.

Üheaastane taim on hea ronija ja katab kiiresti kuni 3 m kõrguse aia-võre, pakkudes ka meeldivat varju ning üllatuslikke vilju, seda eriti lastele. Lehed sarnanevad paljus hariliku kurgi lehtedega, olles nendest ainult väiksemad ja paiknevad tihedamalt. Lehed on oma vormilt kolmnurksed, terava tipuga, kergelt karedad. Oied väikesed, lehtritaolised, emasõied asetsevad ühekaulisa ja isasõied kobaras lehekaenas.

Mehhiko pisikurki ehk hiirmeloni viljad kasvavad 4 cm pikkuseks ja nende läbimõõt on 2 cm. Taim on väga saagikas ja igas lehekaenas võib leida väikese kurgikese. Viljad kaetud õhukese meeldivalt krõmpsuva koorega. Vilja sisu on valkjasheline, meeldivalt hapuka maitsega. Viljad on maitsevamad noorena. Kõitroad haakuvad kergesti tugede külge. Peale selle moodustab ta palju külgharusid ja annab juurevõsu. Taime eroheline värvus püsib sügiseste öökülmade saabumiseni.

Kuid peale viljade kasvatavad hiirmelonid septembriks-oktoobriks mulda kartulist väiksemad söödavad mugulad, mis maitse



meenutavad segu redisest ja kurgist, olles sobiv toorsalatite materjal. Mugulad tulebki kiiresti toiduks tarvitada, sest need ei säili pikalt. Ühelt taimelt võib saada kuni 5 kg vilju ja 1 kg maitsvaid mugulaid, mis oma kujult meenutavad maguskartulit ehk bataati.

Hiirmelon toidus

Hiirmeloneid võib kasutada toitudes ja salatites analoogselt kurgiga. Samas on ta kurgist toitvam ja üsna valgurikas. Oma väiksuse ja kauniduse tõttu lisab ta kõikidele salatitele üllatusliku momendi, sobides komponendiks nii soolastele kui magusatele salatitele. Salatitele võib neid lisada pikuti või põigiti pooleks lõigatuna, sest nii säilitavad nad oma peibutava olemuse, ja mõne pisema tegelase võib ka tervelt salatisse poetada.

Marineeritult on sobivamaks maitseaineks koriander ja sinepiseemned. Hiirmeloneid võib ka hapendada, eriti koos väikeste tomatitega.

Hiirmelonisalat ploomtomatitega

- 150–200 g ploomtomateid
- 150–200 g hiirmeloneid
- 3–4 lehtsalati lehte
- 1 sl värskelt peenestatud tilli
- 1 sl veiniäädikat
- 1–2 sl külmpress-taimeõli
- 1 tl suhkrut
- veidi soola

Peske kurgid ja tomatid ning lõigake ristiti pooleks. Lõigake või rebige salatilehed väiksemaks. Segage kõik komponendid omavahel kergelt läbi ja tõstke salat pooleks tunniks külmikusse.

Hiirmelonisalat lillkapsaga

- 1 keskmine lillkapsas
- 200 g hiirmeloneid
- 2 sl värsket tilli
- 1/2 klaasi hapukoort või maitsestatamata jogurtit
- 1 sl õli
- maitseks veidi suhkrut ja soola

Puhastage lillkapsas ja jagage väiksemateks, mõnesentimeetrise läbimõõduga õisikuteks. Järelejäänud õisikukonts lõigake peenteks ribadeks või riivige. Peske hiirmelonid ja lõigake pooleks. Nüüd segage kõik komponendid kokku ja tõstke salat tunniks külmikusse.

Hiirmeloni-kiivisalat

- 2 klaasi hiirmeloneid
- 3–4 kiivit
- 1/2 mugulfenkolit
- 1 laim
- 2 sl suhkrut
- 1 sl külmpressõli

Peske ja lõigake hiirmelonid pikuti pooleks. Koorige kiivid, lõigake pikuti pooleks ja viilutage. Lõigake mugulfenkol peenteks ribadeks, loputage üle, nõrutage. Segage taimeõli hulka laimimahli ja suhkrut. Segage kõik komponendid omavahel ja tõstke salat pooleks tunniks külmikusse.

Marineeritud hiirmelonid

Võtke nelja 0,5-liitrisse purki mahtuv kogus hiirmeloneid, valage need väiksemasse ämbrisse, segage peeneks uhmerdatud lauasoolaga läbi (3–4 kuhjaga sl) ja asetage 24 tunniks jahedasse. Peske kurgid üle ja laduge purkidesse. Igasse purki riputage kurkide vahele 1 sl sinepi- ja teine koriandriseemneid. Marinaadi valmistamiseks ajage 0,6 liitrit vett keema, lisage 2 sl suhkrut ja laske jahtuda toatemperatuurini. Segage juurde maitse järgi valge veini äädikat ning tõstke hoidised jahedasse.

TOIVO NIIBERG

Räpina Aianduskooli kutseõpetaja