

REPRO



Pomeli söödav osa on koondunud mahlakatesse segmendikujulistesse sektoritesse.

Vilja söödav osa on koondunud mahlakatesse segmendikujulistesse sektoritesse. Viljaliha on värvuselt kas kollakas või punakas. Sektoritesse jaotunud viljaliha ümbritsevad katted on tihti nii sitked, et paljud inimesed neid ei söögi, eelistades pigem kas mahla välja pressimist või viljaliha vabastamist lõigetega. Ka vilja segmentide vahel paikneb valkjas käsnyas ollus, mis enne söömist tuleb eemaldada.

Mahlane vili

Maailmas on levinud ligi paarkümmend sorti, mida eri piirkondades kas rohkem või vähem kasvatatakse. Pomeli toitaineterikkuse esmane märksõna on vedelikurikkus, mis põhineb vilja veekülusel. Mahlakates viljades leidub vett veidi üle 90%, kuivainerohkemates pomelites on vett kümnekond protsenti vähem.

Toitainete pingereas järgmisele kohale paigutuvad süsivesikud. Ka siin on sortide vahel märgatavad erinevused, sest süsivesikute hulk viljades jääb vahemikku 6–12%. Tõsi, selle hulga sisse on arvestatud ka süsivesikulise päritoluga kiudained. Siit ka selgitus väidete kohta, miks vahel iseloomustatakse pomeli maitset märksõnaga “magus”, vahel aga “hapu”.

Magusamaitsetes viljades on vähe orgaanilisi happeid ning rohkem suhkruid, hapukates viljades on suhe teisem. Kõikides pomelites esineb ka maitset kujundavaid mõruaineid, mis on isutõstva toi-

mega. Valkude ja rasvade tasandil esinevad pomelid enam kui tagasihoidlikult, neid on alla 0,5%.

Söödava osa kalorsus ongi põhiliselt määratud vaid seeduvate süsivesikute hulgaga. Süsivesikurohketes viljades on kalorsusnäiduks ligi poolsada kilokalorit, nende kasinuse korral piirdub vastav näit vaid veerandsaja kilokaloriga. Järeldus on ühene – loo nimitegelase söödav sisuosa on suhteliselt vesine ja lahja suutäis.

Viljalihist rääkides ei saa tähelepanuta jätta ka mineraale ja vitamiine. Esimestest väärivad maiminist kaaliumi- ja fosforiühendid. Vitamiinidest leidub pomelites maimimisväärselt vaid vitamiini C, üksikuid B-rühma vitamiinide esindajaid on tühises koguses.

Mitu maitset korraga

Pomeli üks eripärasid on omalaadne maitse, milles segunevad ühekorraga nii magus, mõru kui ka hapukas maitseaisting. Samas on pomel vähem hapu kui sidrun, vähem magus kui mandariin ning mõnevõrra vähem mõrkjas kui greip. Viimase väite kehtivus sõltub ka sööja maitsetundlikkusest.

Pomeli päritolupiirkonnas kasutatakse toiduks eeskätt värsked vilju. Aasia maades süüakse rohkelt värsked pomelid idamaise kalendri järgi saabuva uue aasta tähistamiseks,

sest uskumuste järgi pidavat selle tsitrusvilja söömine sööjale uuel aastal õnne ja rikkust tooma. Aasias valmistatakse pomelitest ka mahla ja neid lisatakse mitmesugustele salatitele, mida pakutakse eri roogade lisandiks.

Puhastatud viljaliha tükikesi kasutatakse Aasia kulinaarias ka toitude kaunistamiseks, ühtlasi toimib kaunistuskiht söömisel toidu maitsestaja ja niisutajana.

Tööstuslikul otstarbel pruugitakse vilju eeskätt mahlade ja marmelaadide valmistamiseks, kuid alati lisatakse toodetele arvestatavas koguses suhkrut. Mõningatel juhtudel konserveeritakse ka pomelilõike suhkrusiirupis või tehakse viljalihist isegi keedist, kuid need säilitusviisid pole eriti levinud.

Muudest viljaosadest kasutatakse kõige rohkem värvunud kooreosa eeterlike õlide saamise eesmärgil, samuti valmistatakse sellest Kagu-Aasias populaarset pomelisukkaadi. Meil müüdivad pomelid lähevad värskel kujul söögiks-joogiks või salatite koostisse.

Soolastest roogadest kasutatakse pomelit linnulihast, kaladest ja koorikloomadest, eeskätt krevettidest tehtud roogade lisandina, magustoitudest aga puuviljadest tehtud segasalatites.