

Ubajuur ehk mehhiko naeris

HELI KUUSK

Ubajuur kasvab kõrgeks nagu õisuba, söögiks pakub aga mulla seest maitsvaid mugulaid.

Liblikõieliste sugukonda kuuluv söödav ubajuur (*Pachyrhizus erosus*) on pärit Mehhikost ja Lõuna-Ameerikast. Kõik taimede maa-pealsed osad – lehed, varred, kaudad, seemned – on mürgised. Söödava osa asub mulla sees: see on ülimaltsev mugulakujuline juur. Mehhiklased on seda süüdnud läbi aegade ja nii kutsutaksegi seda mugulaköögilja ka mehhiko naeriks.

Ubajuurt tuntakse ka *jicama* nime all. Selle järgi ma seemned eBayst tellisingi. Veebist leitud info põhjal peab ubajuur saagi andmiseks kasvama umbes üheksa kuud. Minu taimed said kasvada seitse ja pool kuud, kuid saak oli esimese aasta kohta siiski päris arvestatav.

Meie kliimas tuleb hakata taimi ette kasvatama märtsis. Kui õisosa seemned on ovaalsed, siis ubajuurel on need lapikumarad. Enne külvamist leotasin neid ööpäeva. Ühte potti pistsin kaks seemet, sest kõik ei pruugi idaneda või läheb mõni mädanema, kui muld pole piisavalt soe.

Taimi andis päris pikalt, ligi kümme nädalat aknalaul ette kasvatada. Kasvuhoonesse istutasin nad mai lõpus, kui öökülmaoht oli möödas. Taimede vahele jätsin 15–20 cm. Soojalt maalt pärit uba-



Ubajuur kasvatab mulla sisse mahlase mugula.

juur armastab täispäikest ning vajab mõeldukalt niisket ja kohevat, vett hästi läbi laskvat mulda.

Ubajuur kasvab kõrgustesse nagu õisuba, sügiseks on väädid veninud 2–3 meetri pikkuseks. Lillakasvalged õied on samuti õisosa omadega sarnased. Ubajuur kasvab kiiresti, kohe algul tuleb panna tuginöörid, mille najal taimed ilusti ülespoole saaksid ronida. Õige pea ongi nad kasvuhoone laes.

Mugulad hakkavad hoogsalt kosuma suve lõpus. Sügisel võivad taimed olla kasvuhoones seni, kuni öökülm peald võtab.

Mugul võib kasvada päris kopsakaks (ligi kilo ja rohkemgi), minu omad jäid keskmiselt mehe rüsi-

ka suuruseks. Koristama peab mugulaid hästi ettevaatlikult, et neid mitte vigastada, kuna vigastatud kohad kipuvad kergesti hallitama.

Ubajuure saab lühiajaliseks säilitamiseks punuda koos vartega vahvalt patsi nagu sibulad. Varred on väga tugevad, niisama neid katki ei tõmba. Mugulad säilivad mõne kuu.

Mugula koor on valkjalt, kergelt pruuni varjundiga. Sisu on ilus erkvalge, krõmpsuv ja mahlane. Viljalihaga karge maitse meenutab veidi kartulit, siis jälle tekib tunne, justkui sööksid õuna. Ubajuur annab vähe kaloreid, aga sisaldab palju C-vitamiini, kaaliumi, kaltsiumi ja fosforit.

Mugulaid süüakse enamasti toorelt. Enne tuleb need pesta ja koorida, päris tillukesed ja noored kõlbavad suhu pista ka koorimata. Maitseks lisage viiludele soola, Cayenne'i pipart ja sidrunimahla. Mehhikos on see populaarne suupiste.

Viljalihal on hea omadus: see ei lagune kuumutamisel, jäädes krõmpsuks. Seda võib keeta, hautada, praadida, küpsetada, vokkida.

Ubajuur maitseb meile väga. Järgmisel aastal kasvatatan neid kindlasti jälle. Mingil põhjusel kasvab küll osa mugulaid lõhki ja nad "naersid" mullast välja võttes vastu nagu lõhki kasvanud naerid. Aga nad ju ongi naerid, Mehhiko naerid.



Ubajuur ronib suve jooksul paari-kolme meetri kõrgusele.

HELI KUUSK