

Kaunid, ent hapud kukerpuumarjad

Sügis pakub veel mitmeid võimalusi loodusest marju korjata. Värvuselt erkpunaseid ning maitselt hapusid marju leidub harilikul kukerpuul.

Harilik kukerpuu kasvab meil nii vabas looduses kui ka kultuurmaastikul parkides ja vanemates taluaedades. Eluvormilt on pigem põõsas kui puu. Tema äratundmist hõlbustavad kevadel rippuvatesse õiekobaratesse koondunud kollase värvusega õied, mis imalalt lõhnavad ja tolmeldajatele rohkelt nektarit pakuvad. Sügisel püüab kukerpuu pilku pikliku kujuga kuni sentimeetri pikkuste erkpunaselt värvunud marjadega, mis samuti korbaratesse koondunud.

Meil saavad kukerpuu viljad valmis tavaliselt septembri lõpuks, oktoobri alguseks. Kaalult on üksikviljad suhteliselt kerged, ühe marja mass moodustab kõigest viiendiku grammi.

Tasub teada, et kukerpuu eripäraks on torkivate astelde olemasolu, mis kujutavad endast lehe muudendeid.

Kukerpuu, hapumarjapõõsas, paaberits...

Ehkki kirjanduses on andmeid isegi hariliku kukerpuu hapuka maitsega noorte lehtede ja võrsete söömisest salatina, pakuvad inimtoidusena põhihuvi siiski marjad.

Tavaliselt peitub marjas kaks kuni kolm seemet, mis saagi töötlemist raskendavad. Kõvakestalisel seemnel on hoidistes tülikas lisand ja purunemisel annavad mõru maitsevarjundi.

Igäüks, kes neid marju on maitsnud, võib kindlalt arvata, et kukerpuu viljades on orgaaniliste hapete ja suhkrute vahekord hapete kasuks. Sellest ka selgitus, miks rahvapärastel põõsast ka hapumarjapõõsaks ning vilju lausa äädikamarjadeks kutsutakse. Eesti keeles on kukerpuul üldse palju rahvapärasteid nimetusi nagu barbariss, palbrits, paburitski, paaberits jne.

Hapetest leidub kukerpuu viljades kõige rohkem õunhapet, veidi väikse-



REPRO

mates kogustes sidrunhapet ja viinhapet. Orgaaniliste hapete kogusisaldus marjades jääb meie tingimustes 5–6% piiridesse.

Oma panuse hapuka maitse kujundamise annab suhteliselt suur askorbiinhappe ehk vitamiini C sisaldus. Vaatamata tuntuvalt hapule maitsele, ei tasu arvata, nagu viljades suhkruid ei leidukski. On küll ja isegi palju, sest suhkrute koguhulk (glükoos, fruktoos, sahharoos) jääb vahemikku 5–7%. Ometi suudavad happed suhkrute mägusa maitse täielikult varjutada!

Hapete ja suhkrute kogus viljades on muutuv suurus ja sõltub paljudest teguritest, millest olulisimad on põõsa pärilik eripära, kasvukoht, suveperioodi ilmastik jne.

Kukerpuu viljades on arvestatavalt ka kiudaineid – nii vees lahustuvaid pektiine (ligi 1%) kui ka vees mittelahustuvat tselluloosi (ligi 4,5%). Hoidiste valmistajatele on tähtis just arvestatav pektiinisaldus, mis kindlustab säiliste hilisema tarretumise.

Mida viljadest teha?

Hariliku kukerpuu marjadest võib teha nii vedelaid – mahl, siirup, vein, liköör – kui ka tihkema konsistentsiga tooteid – keedis, kompott, püree, marmelaad, pastilaa.

Viljades on ligi 20% kuivainet ja 80% mahla. Hoidised võivad olla suhk-

rustatud või hoopiski soolased. Viimastest on tuntuimad nõrgas soolalahuses konserveeritud tervikviljad või paprikate ja kukerpuu viljade segumassist valmistatud soolakashapu kaste, mida tarvitatakse lihatoitude kõrvale.

Kukerpuu viljade naturaalmahla on kasutatud isegi äädika asendajana marineerimisel. Käärinud mahlast saab teha ka tõelist mikrobioloogilist äädikat, juhul kui äädikhappebakterid alkoholi äädikhappeks muudavad.

Terveid kukerpuumarju on lisatud ka hapnevatele kapsastele. Kuna ainult kukerpuust tehtud mahl jääb maitsmismeelele liiga hapuks, soovivatatakse seda segada vähem happeliste puuviljade või köögiviljade mahla. Kauni värvusega hapukas mahl on andnud inspiratsiooni ja toorainet karamellivalmistajatele, kusjuures kukerpuu nimetus on kaudselt jäädvustatud Barbarissi karamellkompvekkides. Sellised kompvekid on lisaks Baltimaadele tuntud ka Ukrainas.

Lõunapoolsetes piirkondades, kus viljades mõnevõrra rohkem suhkruid, on hariliku kukerpuu vilju kutsutud ka vaese mehe sõstardeks. Sealseid vilju kasutatakse kas värskest, kuivatatult, konserveeritult või tehakse neist säiliseid.

Näiteks Prantsusmaa teatud piirkondades on kohalike seas populaarne kukerpuumarjadest valmistatud keedis. Aasias pruugitakse loo nimitelgelase vilju soolaste roogade, näiteks pilafi ja lihahautiste lisandina või läägetes magusroogades maitse tasakaalustajana.

Värsketes küpsete marjade söömisel peaks arvestama, et viljadel on tänu happerikkusele seedimist soodustav mõju. Samuti on kukerpuumarjadel nõrgalt lahtistav toime, mis aitab kõhukinnisuse korral.

Toorestes marjades leidub piisaval hulgal alkaloide, eeskätt berberiini, mistõttu neid toiduks kasutada pole soovitatav.

Tänu rikkalikule vitamiini C sisaldusele on ammustel aegadel kukerpuu vilju kasutatud isegi skorbuudivastase vahendina.