



Kui kohtad muulukat, siis meki!

Metsmaasikat tuntakse hästi, tema botaanilist lähisugulast muulukat leitakse-teatakse märksa vähem. Juuli ja augusti alguspool pakuvadki meile võimalust muulukatega lähitutvust sõlmida.

Muulukate ja metsmaasikate sugulust tõestab nende taimede sarnane välimus. Lehtedel ja õitel on vaid vaevumärgatavad erinevused, mis esimesel juhul hõlmavad lehe ehitust ja teisel juhul suurust. Ka pole muulukatel nii hästi arenenud võsundeid nagu metsmaasikatel. Võrreldes metsmaasikaga, on muulukas väiksema levilaga, see taim eelistab kasvada lubjarikkal pinnasel ning seetõttu kohtab muulukaid sagedamini eeskätt Põhja- ja Lääne-Eestis ning saartel. Viimane väide aga ei tähenda seda, et muudes Eestimaa piirkondades muulukaid ei leidu.

Kõige rohkem erinevad teineteisest siiski metsmaasika ja muuluka viljad. Muuluka mõneti ebakorrapärase kujuga vili jääb ka täisküpsuse korral tihedalt tupplehtede embusse, kust seda pole sugugi nii lihtne kätte saada. Teine erinevus viljade tasandil

puudutab nende jumekest. Ka täiesti küpsed muulukad ei omanda üleni punast värvust, tupplehtede varju jääv osa on rohekasvalge, marja tipp aga punakasroosa.

Ka seemniste paigutus on teistsugune, muulukal kogunevad need rohkem vilja tipuossa. Arvatavasti viljade värvusest lähtuvalt on muuluka ladinakeelseks teadusnimeks pandud 'Fragaria viridis', milles sõna "viridis" tähendab tõlkes rohelist. Marjade tagasihoidlik välimus aga ei anna põhjust kahelda nende maitstes.

Aromaatsete maitseühenditega magusad marjad

Võrreldes Eestis kasvanud metsmaasikate ja muulukate biokeemilist koostist, saab teha mitmeid järeldusi. Alustame muulukakorrajatele meeldivast faktist, et nende viljad on metsmaasikate omast hulga suuremad. See on ka põhjus, miks XVIII sajandil prooviti muulukaid aiaski kasvatada, kuid kultuurisortide aretuseni pole jõutud.

Viljade kuivainesisalduselt on muulukad ja metsmaasikad enam-vähem võrdväärsed, mõlemas on kuivainet veidi üle 16%. Muulukad edestavad metsmaasikaid aga suhkrusisalduselt ja seda nii suhkrute koguhulga poolest kui ka meile kõige tun-

tuma lauasuhkru ehk sahharoosi sisalduselt. Sahharoosi võib muulukates erandkorras isegi poole rohkem olla kui metsmaasikates. See fakt on esimene alus muulukate magusama maitse vundamenti.

Muulukate magusamat mekki võrreldes metsmaasikatega võimendab seegi, et neis on orgaanilisi happeid vähem kui metsmaasikates. Need kaks biokeemilist eripära tagavadki täisküpsete muulukate eriti magusa maitse, mis osale sööjatele meeldib, teistele aga liialt imal tundub.

Teistest süsivesikutest on muuluka viljades loomulikult ka kiudaineid – nii vesilahustuvat pektiini kui ka vees mittelahustuvat tselluloosi. Koguseline ülekaal kandub tselluloosile ja sama suundumus on iseloomulik ka metsmaasikatele. Ka mikrotoitainete koostises, mis hõlmab vitamiine ja mikroelemente, on need botaanilised lähisugulased enam-vähem võrdsed. Seevastu park- ja värvainete rindel on metsmaasikad tegijamad kui muulukad. Aga muulukaviljade kahvanäolisusest oli juba eespoolgi juttu.

Aroomi- ja maitseühendid annavad muulukatele vaid neile iseloomuliku lõhna ja meki. Küpsete muulukate maitse kirjeldamisel võrreldakse neid mõnikord hästi magusate karusmarjadega.