

# Kõrvits, mille seemneid ei pea koorima

**Õlikõrvitsa viljaliha, maitse ja aroom on kahvatud, aga see-eest on tal üks suurepärase omadus – tema seemneid ei pea koorima!**

Kes ei teaks, kui tüütu on kõrvitsa-seemneid nende kivikõvast kestast välja urgitseda. Samas on nad nii maitavad ja tervisele kasulikud, et varem võtsin selle tüütu nokitsemise kõigest hoolimata ette. Kuni üle-eelmise aastani, mil hea tuttav soovitas proovida õlikõrvitsa sorti 'Miranda'.

Nii, nagu ta rääkis, see oligi: kui sügisel küpse kõrvitsa lahti löikasin, oli see täis rohekaid seemneid, mida võis otsejoones suhu pista. Ei mingit kõva kesta! Maitse oli nagu ikka kõrvitsaseemnetel.

Kui hinnaline seemnesaak oli pitsilise säsi seest kokku korjatud, läks see majapidamispaberile tahenema. Kolme-nelja päeva pärast olid seemned kenasti kuivad, panin need klaaspurgis külmikusse hoiule.

Osa läks ka ahju röstimisele. Kuumus paisutas seemned tore-dasti prullakaks ja andis mõnusa-ma maitse.

## Tänuväärne muteerumine

Õlikõrvits on tegelikult hariliku kõrvitsa (*Cucurbita pepo*) mutant, selgub "Kõrvitsaraamatust" (Maalehe Raamat 2007). Nimelt toimus



Õlikõrvitsal on palju ilma kõva kestata seemneid.



Õlikõrvits 'Miranda' sügisel pärast koristamist.

ligi poolteist sajandit tagasi hariliku kõrvitsa juhuslik muteerumine, mille tagajärjel seemnete välimine puitunud seemnekest taandus ning järele jäi ainult õhuke läikiv kile. Muteerunud kõrvitsateisend nimetati hiljem õlikõrvitsaks (*C. pepo* subsp. *pepo* var. *pepo* Styrian Hulless-rühm).

Teisendi ladinakeelses nimes olev sõna *styria* tuleneb Kagu-Austria piirkonna Steiermarki ingliskeelsest nimest Styria. Sellel liidumaal on õlikõrvitsa kasvatamine ja tema seemnetest õli pressimine eriti populaarne, kõrvitsapõlde on tuhandeid hektareid. Sealtkandist on pärit ka üle maailma tuntud ja hinnatud õlisort 'Steirisches Kürbiskernöl'.

## Nagu tavaline kõrvits

Õlikõrvitsa kasvatamises pole midagi erilist. Nii nagu teisedki kõrvitsad, on ta soojanõudlik ja vajab viljakat mulda, taimed tuleb ette kasvatada. Viljad koristage võimalikult hilja, et seemned saaksid

kosuda. Enne suuremaid öökülmi viige kõrvitsad muidugi sisse. Nad säilivad edukalt ligi pool aastat.

'Miranda' viljad paisuvad suve jooksul parajalt suureks – 3–5 kg raskuseks. Sügisel koristamise ajal on vilja koor roheline-kollasekirju võrgustriga, soojas kuivas ruumis muutub see kollakasoranžiks.

Viljaliha on kollakas, igas keeras 400–700 seemet. Austria taludes koristatakse õlikõrvitsat suurte kombainidega, mis eraldavad juba põllul seemned viljalihast ja kogu ülejäänud mass jääb purustatult maha.

Koduaias armastusega kasvatatud kõrvitsat ei suuda keegi muidugi nii toorelt kohelda, pealegi pole ilus toitu raisata. Kuigi õlikõrvitsa viljaliha toidutegemisel eriti ei hinnata, sest sel pole erilist maitset ega aroomi, saab seda kasutada suppides ja hautistes. Koos särsakate lissanditega – sibula, küüslaugu, ingveri ja karriga – saab vägagi maitstva roa.