

Pomelo – välimus melonilt, sisu greibilt

REPRO

Pomelo (*Citrus maxima*) on aretatud israellis pompelmuusi ja greibi ristamisel. Pompelmuusipuu ehk pomelopuu ise on pärit Kagu-Aasiast ja greibipuu Ameerikast. Seega kohtuvad pomelos sõbralikult Ameerika ja Aasia ning tulemus on vägagi isuäratav.

Israellis viljeldakse tänapäeval nn jaffapomelot suurtel pindadel ja sellega asendatakse järk-järgult greibiistandusi.

Pomelo vili on väiksem kui pompelmuusil, kuid suurem kui greibil. Pompelmuusi vili võib kaaluda isegi kuni 6 kg, seega nagu meie väiksem kõrvits.

Pomelo viljad mahuvad kaaluvahemikku 0,5–2 kg. Vili on pirnikujuline või tipust ümaralt terav. Koor on väga paks, krobeline, valkjaskollane kuni rohekas ja viljasisuga tihedalt liitunud.

Tavaliselt on sisu helekollane, kuid aretustöö tulemusena on saadud ka heleroosa või valkja sisuga seemneteta vorme. Maitse on meeldivalt hapu ning seda parem, mida kleepuvam ja kortsulisem on koore pealispind.

Koortes sisalduv õli on hinnatav pagaritööstuses. Koore valge aluskiht on kibe ja mittersöödav. Vilja sisehitus sarnaneb ainult üldjoontes greibi omaga. Greibi mahlakotikesed on tihedalt üksteise vastu liitunud ja kui vilja noaga tükeldada, siis moodustuvad nad ühise viljalihalõigu.

Pomelo pikad mahlaga täidetud kotikesed on välja arenenud üksteisest eraldi.

Vitamiinide, mineraalide ja hapete sisalduse poolest sarnaneb greibiga. 100 g pomelos on keskmiselt 100 mg C-vitamiini, mis katatab täiskasvanud inimese ööpäevase C-vitamiini vajaduse liiaga.



Pomelo meenutab välimuselt ja maitsetl greipi, kuid on märksa suurem.

100 g pomelot annab 38 kcal energiat. Viljalihast 89% moodustab vesi; kuivainest 92% moodustavad suhkrud, 7% valgud ja 1% rasvad.

Toorsalatitesse justkui loodud

Toatemperatuuril säilib pomelo kuni kaks nädalat. Esmalt tuleb sel eraldada paks koor ja võimalikult ka kogu koorealune valge kibedamaiguline vamjas kiht. Seejärel tuleb ta käte vahel jõuga pikuti pooleks tõmmata, eraldada sektorid (tavaliselt 16–18) ja neid kattev kõva nahkjas kest. Söögiks tarvitatakse üksteisest kergesti eralduvaid mahlakotikesi.

Pomelo on lausa loodud nii magusate kui soolaste toorsalatite komponendiks, andes neile vajaliku happesust ja sära – mahlapannad kui miniatuursed jääpurikad!

Pomelo on sobiv koostisosa kala- ja mereandide salatites. Sobib ka kookide ja küpsetiste katteks, külmadesse küpsise- ja leivatortidesse.

Vilju müüakse tükikaubana. Tarbimisküpsust näitab see, kui vilja koor sörmega vajutades kergelt muljuda annab.

Tahedamad salatid

Pomelosalat Hiina kapsaga

- 1 pomelo
- 1 väiksem Hiina kapsas
- 2 sl külmpressõli
- 1–2 sl valget veiniäädikat
- maitseks veidi suhkrut ja tibake soola
- 1 sl peeneks lõigatud värsket melissi

Puhastage pomelo ja eraldage mahlakotikesed üksteisest võimalikult väikeste kumikena. Lõigake kapsas risti peenteks ribadeks ja tampige kapsalaastud puunuiaga kergelt läbi. Segage omavahel õli ning äädikas, suhkur ja sool. Valage kaste kapsalaastudele ja segage korralikult läbi. Kõige viimaks segage juurde pomelo ja tõstke salat tunniks külmikusse. Enne serveerimist segage salat veel kord kergelt läbi ja puistake peale hakitud melissi.

Pomelosalat valge rõikaga

- 1 pomelo
- 1 valge rõigas (daikon)
- 2 sl külmpressõli
- peotäis rukolat
- 1–2 sl valget veiniäädikat
- maitseks veidi suhkrut ja tibake soola

Puhastage pomelo ja eraldage mahlakotikesed üksteisest võimalikult väikeste kumikena. Peske rõigas hoolikalt puhtaks ja riivige jämedalt. Rebige rukola näppude vahel väiksemaks. Segage omavahel õli ning äädikas, suhkur ja sool. Segage kõik komponendid omavahel läbi ja tõstke salat pooleks tunniks külmikusse.