

Oranžid lõhnakääbused puuviljaletis

Tsitruste suures valikus jäävad miniatuursed kinkanid ehk kumkvaadid tihti tähelepanuta. Oma viljade väiksuse korvavad nad erksa värvuse, intensiivse lõhna ja erilise maitsega.

Kinkanipuu looduslik päris kodu on arvatavasti Kagu-Hiina piirkond, kus selle puu vilju on kasutatud juba aastatuhandeid. Populaarne on kinkan ka teistes Aasia maades, näiteks Indoneesias, Vietnamis, Paikistanis ja eriti Jaapanis.

Tänapäeval kasvatatakse neid puid ohrtralt ka Ladina-Ameerika maades ja Lõuna-Aafrikas. Euroopasse, täpsemalt Londonisse tõi loo nimategelase aiandushuviline kollektsoonäär Robert Fortune alles 1846. aastal.

Arvestades viimatinimetatud isiku teeneid, on tsitruste süstemaatikas kinkanipuude ladinakeelne perekonna nimetus *Fortunella*. Puu vilju tähistavad nimed – kinkan ja kumkvaat – tulenevad hiina keele dialektidest ning sisaldavad tõlkes viidet kas kuldsele apelsinile või mandariinile. Eesti keeles kutsutakse neid vilju ka kääbusapelsinideks.

Kinkani liigitamisel apelsini botaaniliseks sugulaseks kohtab läbi aegade nii pool- kui vastuväiteid. Kinkanipuu ise sirgub kõigest 2–4 meetri kõrguseks. Samas on puu välimus piisavalt dekoratiivne, arvestades nii igihaljaid rohelisi läikivaid lehti, valgeid õisi kui eredalt värvunud vilju.

Kinkani kääbusvorme kasvatatakse karmimates kliimaoludes tihti kas toatingimustes või talveaias. Väiksusega paistavad silma ka tema viljad, mis nii suuruselt

kui kujult on võrreldavad ploomidega. Toonilt on küpsed viljad kollased, oranžid või punakad, kujult on levinud peamiselt kaks vormi – ümar või ovaalne.

Nahka pannakse kogu villi!

Kumkvaatide eripära seisneb selles, et toiduks kasutatakse tervikvilja koos kooreosaga. Arvestades viljade tillukesti mõõtmeid, on neid ka üsna raske koorida.

Et kinkanite koor on õhuke, on viljad alati veekaotusele ning neid tuleb säilitada jahedas, piisava õhuniiskuse tingimustes. Poes müüakse värskeid vilju tavaliselt kilega kaetud alustel. Kogu vilja kasutamise söögiks annabki neile omalaadse lõhna ja maitse, ent sunnib sööjat mõtlema ka sellele, milliste kemikaalidega ja kui mitu korda on vilju nii kasvuperioodil kui transpordil töödeldud. Hoolikas pesemine pole kumkvaatide puhul kindlasti liigne.

Koore pindmine värvunud kiht sisaldab piisavalt eeterlike õlide mahlaid, mille avanemiskohti võib ka vilja vaatlemisel hõlpsalt märgata. Kinkanikoore eeterlike õlide koostises on võimsas ülekaalus limoneen. Enne söömist soovitatakse neid vilju käte vahel hõõrudes kergelt muljuda, et aroom paremini maksvusele pääseks. Soojuse ja survestamise koostmõjul eritub eeterlike õlide mahlitist piisavalt aroomi ning maitset on eredalt värvunud kooreosa kergelt vürtsikas.

Vilja katvate kihtide alumine valkjama osa on mekilt pigem magusapoolne, ning mahlakas viljaliha, nii palju kui seda viljas leidub, on hoopiski hapu. Kumkvaatide eripära selles seisnebki, et vilja söömisel maitseaintingud kombineeruvad vürtsikas ja hapu.



Kääbusapelsini villi on vürtsika maitsega.

REPRO