



Kääbusapelsinil on väike nii vilj kui puu.

Ent nagu ikka eripäraste maitsete puhul, kehtib ka siin lihtne seaduspära: see, mis ühtedele meel-mööda, on teistele täiesti vastukarva. Paljud heidavad neile viljadele ette liiga intensiivset, isegi vänget maitset. Arvestada võiks sedagi, et muude tsitrusviljade suhtes ülitundlikud inimesed ei saa ka kumkvaate süüa.

Kuidas toiduks kasutada?

Kumkvaate kasutatakse kõige rohkem siiski teiste toitude maitsestamiseks, olgu siis tegu kas joogipoolise või roogadega.

Jookidest lisatakse neid vilju kokteilidele ja boolidele, kusjuures lisandina saab kasutada nii värske vilja osi kui ka tervikviljade pressimisel saadud vedelikku, mida võib koos veega kuubikuteks külmutada.

Tänu erilisele maitsele ja aroomile ning lõpptoote kaunile toonile hindavad kinkaneid ka likööri-meistrid. Väga populaarsed on sel-

lised liköörid just Lõuna-Euroopa maades. Samuti saab loo nimitegelase viljadest valmistada erilise maitse ja värvusega siirupit.

Mõnes Aasia riigis lisatakse nende viljade lõike mustale või roheline tee, kusjuures sellisel maitsestatud teeversioone juuakse kas kuumalt või külmalt.

Toitude tasandil võib neid vilju kohata segusalatites, kalade kaunistuseks või täidiseks linnu- ja lambalihast valmistatud toidupoolises ning magustoitudes alates mitmesugustest küpsetistest ja lõpetades maitsekastmetega.

Roogades ongi nendel viljadel peamiselt kaks rolli, mis sageli ka ühtivad. Nimelt on nad nii maitsetajaks kui kaunistuseks.

Kuna kumkvaadid on hooajakaup, siis on mõeldud ka nende pikemaajasele säilitamisele.

Neist viljadest saab valmistada suhkruhoidiseid nagu moosi ja marmelaadi, neid saab suhkrusii-rupis konserveerida, samuti võib vilju talletada alkoholis, marinaa-

dis ning neid kuivatades või isegi soolates.

Viimane säilitustava on kõige rohkem levinud kinkanipuu looduslikul kodumaal Hiinas. Ehkki kumkvaatide toiteväärtus on täiesti arvestatav, ei saa neid meie menüüs mingiks eriliseks toitainete allikaks lugeda, sest kumkvaate süüakse harva ja väikeses koguses.

Loo lõpetuseks siiski nende viljade põhitaitainete pingerida kasvavas järjestuses.

Minimaalselt on naturaalses viljades õlisid, veidi rohkem valke, piisavas koguses leidub süsivesikuid, sealhulgas kiudaineid ning kõige rohkemal määral on esindatud loomulikult vesi.

Kogu see põhitaitainete küllus annab sajagrammise portsu söömisel 60–70 kilokalorit energiat. Mikrotoitainetest peaks rõhutama värs-kete viljade askorbiinhappe ehk C-vitamiini sisaldust ning kaaliumühendite küllust.