



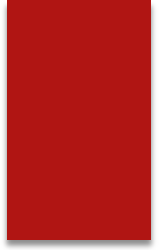
Dzień dobry chcemy wam przedstawić
owocy z innych krajów.

Mango

MANGO – SOCZYSTE OWOCE W TYPIE PESTKOWCA POCHODZĄCE Z LICZNYCH GATUNKÓW TROPIKALNYCH DRZEW NALEŻĄCYCH DO RODZAJU MANGO (MANGIFERA), UPRAWIANYCH GŁÓWNI DLA SWOICH JADALNYCH OWOCÓW. WIĘKSZOŚĆ Z NICH WYSTĘPUJE DZIKO W NATURZE. RODZAJ MANGIFERA NALEŻY DO RODZINY NANERCZOWATYCH (ANACARDIACEAE). MANGO W NATURZE WYSTĘPUJĄ W AZJI POŁUDNIOWEJ[1][2], SKĄD POCHODZI MANGO INDYJSKIE (MANGIFERA INDICA), ROZPRZESTRZENIONE NA ŚWIECIE JAKO JEDNO Z NAJCZĘŚCIEJ UPRAWIANYCH W STREFACH TROPIKALNYCH DRZEW OWOCOWYCH. INNE GATUNKI MANGIFERA (M.IN. MANGIFERA FOETIDA) UPRAWIANE SĄ BARDZIEJ LOKALNE. JEST TO NARODOWY OWOC INDII, PAKISTANU I FILIPIN, PONADTO ZNAJDUJE SIĘ NA LIŚCIE NARODOWYCH DRZEW BANGLADESZU[3]

Durian

DURIAN, ZYBUCZKOWIEC
(*DURIO ADANS.*) –
RODZAJ ROŚLIN
NALEŻĄCY
DO ŚLAZOWATYCH MAL
VACEAE, WEDŁUG
NIEKTÓRYCH SYSTEMÓW
(NP. REVEALA) DO
RODZINY WEŁNIAKOWAT
YCH (BOMBACEAE).
RODZAJ LICZY OK. 20
GATUNKÓW
POCHODZĄCYCH Z
TROPIKALNYCH
OBSZARÓW
POŁUDNIOWO-
WSCHODNIEJ
AZJI^[2]. GATUNKIEM
TYPOWYM JEST DURIAN
WŁAŚCIWY (*DURIO*
ZIBETHINUS L.)^[3].





Durian jest bardzo śmierdzący owoc

Ciekawostki

- ▶ **Durian** (a właściwie zybuchowiec właściwy) to owoc, który jest uprawiany i niezwykle popularny w wielu krajach południowo-wschodniej Azji. **“Król owoców”** (zdaniem Azjatów to najsmaczniejszy owoc świata) osiąga do 40 cm długości i 4-5 kg wagi, a w środku skrywa żółtawy, słodki miąższ. **Durian** swoim kształtem przypomina kokos, z tą jednak różnicą, że **zieloną skórkę śmierdzącego owocu pokrywają kolce**. Azjaci twierdzą, że Durian *“pachnie jak piekło smakuje jak niebo”*.

Liczi

- ▶ Pochodzenie: południowe Chiny, ale uprawiane dziś w całej południowej Azji, południowej Afryce, Ameryce Południowej, Australii i na Madagaskarze. Jadalne: soczysty miąższ otaczający duże nasiono. Liczi z kruchej skórki możesz obrać palcami, a miąższ jeść łyżeczką. Smak: łagodny, słodki, czasem lekko kwaskowy. Jak je kupować: świeżo dostarczone do sklepu, bo liczi dojrzewają tylko na drzewach i szybko więdną. Skórka dojrzałego owocu jest równomiernie czerwona. Co można z nich zrobić: kompoty i syropy, używane są także jako dodatek do sałatek owocowych, likierów i lodów. Kaloryczność: 71 kcal/100 g Wartość zdrowotna: bogate źródło witaminy C



Tomarillo

- ▶ Tamarillo (cyfomandra, pomidor drzewiasty) Pochodzenie: Peru, Chile lub Kolumbia, ale obecnie uprawiane są w górzystych rejonach Ameryki Południowej i Nowej Zelandii. Jadalne: w całości, ale warto zdjąć skórkę po sparzeniu jej wrzątkiem. Smak: słodko-gorzkie, nieco przypominają przyprawione pieprzem pomidory. Jak je kupować: gdy wyglądają jak mocno dojrzałe pomidory, a skórka zaczyna się marszczyć. Co można z nich zrobić: konfitury, soki lub kompoty, ale używa się ich także do drinków (miksowanych w blenderze) i jako dodatek do kanapek, np. z szynką lub serem (w plastrach). Kaloryczność: 33 kcal/100 g

- ▶ Soczyste, słodkawe i kwaskowate jednocześnie, tamarillo wyglądem, a nawet, odrobinę, smakiem, faktycznie przypomina śliwkowego pomidora. W Nowej Zelandii sezon zbioru
- ▶ przypada w okresie od maja do października. Najlepiej wybierać, w zależności od odmiany,
- ▶ owoce intensywnie żółte, pomarańczowe lub czerwone, o nieuszkodzonej skórce, twardo
- ▶ zerwaniu owoc można przechowywać przez 5-7 dni w temperaturze pokojowej lub nawet do 2
- ▶ tygodni w lodówce, w suchym miejscu. Po umyciu można jeść surowe owoce razem ze
- ▶ skórką,
- ▶ która może być jednak gorzka w smaku, więc dobrze obrać z niej owoc przed podaniem,
- ▶ dokładnie tak samo jak z pomidora – nożem, na zimno lub po sparzeniu.

- ▶ Można wykorzystać je jako dodatek do sałatki owocowej lub
- ▶ warzywnej lub udekorować plasterkami deser czy ciasto, a nawet
- ▶ kanapke. Nadaje się też jako składnik koktajli owocowych, sosów oraz
- ▶ galaretek czy innych przetworów z owoców. rde tak samo jak
- ▶ pomidory. Owoce te są bogatym źródłem błonnika, minerałów,
- ▶ przeciwutleniaczy i witamin. Beta-karoten, razem z witaminą A,
- ▶ zapewniają piękny wygląd skóry oraz poprawiają jakość wzroku.
- ▶ Obecność w miąższu i skórce witamin z grupy B korzystnie wpływa na
- ▶ procesy zachodzące w organizmie. Z kolei zawarty w owocach potas
- ▶ zapewnia prawidłową pracę serca i właściwe ciśnienie krwi. W tamarillo znajdują się też
- ▶ śladowe ilości miedzi, manganu, magnezu, fosforu, cynku i żelaza.



Dragon fruit (pitaya)

Pitaja-to owoc wielu gatunków kaktusa, zwłaszcza z rodzaju *Hylocereus*, ale także *Stenocereus*. Pochodzi z Meksyku i Ameryki Środkowej, ale obecnie jest też uprawiany w wielu krajach Azji Południowo-Wschodniej takich jak Wietnam, Filipiny, Malezja, ale także na Tajwanie, Okinawie, Izraelu i w południowych Chinach. Pitaja kwitnie tylko w nocy. Kwiaty gatunków wytwarzających owoce pitai są duże, białe i pachnące, charakterystyczne dla danego kaktusa – są też z tego powodu nazywane królową nocy lub księżycowym kwiatem[1]. Pitaya preferuje suchy, tropikalny klimat ze średnią temperaturą od 21 do 29 stopni Celsjusza. Przez krótki okres może wytrzymać temperatury około 40°C a także minimalne temperatury wynoszące około 0°C. Do prawidłowego rozwoju wymaga opadów zawierających się w zakresie od 600 mm do 1300 mm, jednak wymaga wyraźnego podziału na porę suchą i mokrą. Pitaya potrzebuje trochę cienia, ponieważ może zostać uszkodzona przez silnie operujące słońce. Dobrze rośnie na piaszczystej glebie z dużą ilością materii organicznej



W projekcie uczestniczyli:

- ▶ Kamila Taraszkewicz
- ▶ Kotryna Butrimaite
- ▶ Karol Czeczotkin
- ▶ Erik Cziubuk
- ▶ Artiom Werżbickil