

Глазами очевидца

Тропические фрукты



Глазами очевидца

Екатерина Пугачёва
Тропические фрукты

«Вимбо»

2016

Пугачёва Е. В.

Тропические фрукты / Е. В. Пугачёва — «Вимбо»,
2016 — (Глазами очевидца)

Новый компактный путеводитель по тропическим фруктам знакомит с самыми популярными плодами, растущими в Юго-Восточной Азии — от привычных арбузов и бананов до экзотических дуриана и черимойи. Из этой книги вы узнаете, как выглядят фрукты, как их есть и как выбирать на рынке. Кроме красочных фотографий, описание каждого из 24 фруктов снабжено названиями на местных языках (тайском, малазийском, вьетнамском, индонезийском, филиппинском и английском), а также интересными фактами.

© Пугачёва Е. В., 2016

© Вимбо, 2016

Содержание

Предисловие	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Тропические фрукты

Путеводитель серии «Глазами очевидца»

Предисловие

«Великое переселение фруктов» началось в XVI веке благодаря испанцам и португальцам, осваивавшим новые земли в Америке и Азии. Тропическая Америка стала щедрым донором, подарившим миру многие широко известные фрукты: ананас, гуаву, папайю, драконовый фрукт, саподиллу, сахарное яблоко и многие другие. Они быстро приживались и распространялись в тропических странах. В свою очередь, Азия не спешила делиться с остальным миром своими богатствами: дуриан, мангостин, личи, лонган, рамбутан и некоторые другие фрукты до сих пор растут только во влажных тропиках Юго-Восточной Азии (ЮВА).

Когда-то, чтобы доставить экзотические деликатесы в далекие страны, не жалели целые состояния, а сегодня благодаря современным технологиям (прежде всего, консервированию и замораживанию) и транспорту отведать тропические дары может каждый. И все же далеко не все фрукты переносят дорогу или обработку, поэтому попробовать их можно только там, где они растут. Более того, любой только что сорванный с ветки плод будет вкуснее того, что лежит на прилавке магазина.

Некоторые фрукты способны поразить воображение, о чем свидетельствуют многочисленные описания, созданные путешественниками. Правда, у разных людей одни и те же фрукты вызвали порой абсолютно противоположные эмоции. Сравните хотя бы описания дуриана. Путешественник Луишотт еще в 1599 году писал, что «дуриан превосходит по вкусу все известные ему плоды».

Другой столь же знаменитый путешественник, доктор Паладенус говорит: «Плоды этого растения сочны и очень приятны на вкус. Людям, впервые увидевшим дуриан, сначала кажется, что он пахнет прелым луком; но, едва отведав его, они уже не хотят есть ничего иного. Туземцы всячески превозносят это растение; они дают ему громкие имена и слагают о нем хвалебные песни». А вот и самое известное описание дуриана, оставленное Альфредом Уоллесом: «Лучшее представление о вкусе дуриана дает, пожалуй, ароматный заварной крем с миндалем. Мякоть плода отличается какой-то особой, свойственной только ему, скользкой клейкостью, что делает вкус его исключительно нежным. Дуриан ни сладок, ни кисел, он даже не слишком сочен, но, когда его ешь, не замечаешь, чтобы ему недоставало какого-либо из этих качеств. Вкус дуриана превосходен, именно таков, каков он есть; чем больше вы его едите, тем больше вам хочется его есть. Съесть первый раз дуриан – значит получить совершенно еще не известное ощущение. А ради этого, право же, стоит съездить на Восток». Спорит с Уоллесом Модест Бакунин, бывший российский консул в Батавии: «Еще не разрезанный, он уже оскорбляет обоняние сочетанием самых удивительных запахов: пахнет он одновременно и залежавшимся лимбургским сыром и более чем несвежею говядиной».

Тропические фрукты – чемпионы по содержанию витаминов, прежде всего, витамина С. Наверное, поэтому все они нашли применение в традиционной медицине. Однако не стоит забывать, что любая незнакомая пища растительного происхождения может стать источником аллергии, поэтому мы рекомендуем пробовать новые фрукты с осторожностью.

Мы надеемся, что эта книга поможет вам сориентироваться в мире тропических фруктов, выбрать самые спелые и вкусные плоды и составить собственное мнение о любом из встретившихся плодов. Обратите внимание на то, что сезонность фруктов может отличаться от региона к региону.

Об издании «Тропические фрукты»

Электронное издание v1.0

Текст:

© Екатерина Пугачёва, Сергей Серебряков

Фотографии:

© aedkafl

© Alexander Bedoya

© anh pham

© Argento group

© Elena Schweitzer

© exune

© Feng Yu

© Irata

© Valentin Mosichev

© Malyshchyts Viktar

© pailoolom

© Ruslan Olinchuk

© Shariff Che'Lah

© Tomo Jesenicnik

© Unclesam

© weng chai lim

© Yong Hian Lim

Дизайн и разработка электронного издания:

© Светлана Шаталова, Алексей Шаталов

© Argento group, 2014

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами без письменного разрешения обладателей авторских прав.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.