

Zajímavé exotické plody

Vloženo: 12.07.2016 Autor: Katka



V obchodech se dnes a denně setkáváme s různými druhy ovoce, mezi které patří i ty exotické, kterých je nepřeberné množství a my ani mnohdy nevíme co to je, protože obchodníci se nás snaží překvapovat neustálými novinkami. Ve své podstatě se nijak neliší od klasického ovoce, protože stejně tak jsou jedlé, lahodné a kromě konzumace v čerstvém stavu je můžete využívat i při přípravě pokrmů, a to jak ve studené, tak teplé kuchyni.

Karambola



V obchodech jí můžete potkat v nazelenalé či žluté barvě s hnědými okraji (to značí, že je správně zralá a bude chutnat tak, jak má). Tento druh ovoce má čistě dekorativní charakter. Může se použít jako ozdoba při přípravě dortů, drinků, koktejlů a podobně. Při svislém krájení získáte plátky připomínající hvězdičky, které po naaranžování vypadají úžasně. Pokud už se karambolu rozhodnete konzumovat, pak se držte při zemi a snězte opravdu jen trochu, spíš na ochutnání, nesmíte nikdy sníst více kusů, protože může způsobit i otravu.

Kumquat



Tento miniaturní citrusový plod patří k těm nejmenším, neboť velikostí se podobá vlašskému ořechu. Jeho chuť z části připomíná pomeranč a zároveň citron. Na rozdíl od nich se kumquat konzumuje celý. Můžete si na něm smlsnout jen tak ke svačince, nebo si ho dát s kouskem čokolády či masíčka. V neposlední řadě ho lze využít na dochucení různých nápojů, zvěřiny, drůbeže, grilovaného a pečeného masa či jako ozdobu na zmrzlinový pohár.

Granátové jablko



Jsou velmi šťavnatá a lahodná. Paradoxně se za nejchutnější granátová jablka považují ta, která jsou nejvíce ošklivá a to jsou španělská. Při jejich nákupu si dávejte pozor, aby nebyla nijak poškozená a slupka byla krásně hladká. Jablka omyjte, rozřízněte na čtvrtky a semínka ukrytá uvnitř vykousejte, nebo snězte lžičkou či je vydlabejte na talířek. Bez ohledu na to, jestli jsou semínka bílá či červená, sladká jsou úplně stejně a chutnají báječně. Skvěle se hodí do zeleninových či ovocných salátů, jogurtů, ale přihodit je můžete i k pečené rybě na dochucení.

Mango



Toto tropické (exotické) ovoce patří k jednomu z nejvíce pěstovaných druhů na celém světě. Je bohaté na vitamíny, minerály a často se doporučuje při léčbě vysokého krevního tlaku, neboť významně pomáhá při jeho regulaci. Mango stačí jen oloupat, odkrojit podél pecky a buď zkonsumovat rovnou, nebo nakrájet třeba do salátu, na zmrzlinu, do jogurtu či jako přílohu k pečenému masu. Pokud chcete rychlou a zdravou svačinku, pak dejte do nádoby bílý jogurt, 1 nakrájené mango, trochu vanilkového cukru, důkladně rozmixujte a dejte tak na 2 hodinky vychladit. Uvidíte jaká mňamka to pak bude.