ДЕСЯТЬ НЕОБЫЧНЫХ ГИБРИДОВ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



Ежегодно на прилавках появляются все новые и новые гибридные фрукты и овощи. Кажется, совсем недавно обычный ананас был для узбекистанского покупателя настоящей экзотикой. Многие гибриды (плоды, которые появились на свет в результате скрещивания видов растений) довольно прочно укрепились в магазинах. Но о существовании некоторых из них мы даже не подозреваем. Перед вами — десятка самых необычных гибридов.



«Зеркало XXI», 16.2.2011 г. **Ежегодно на прилавках можно увидеть все новые и новые гибридные фрукты и овощи. Кажется, совсем недавно обычный ананас был для узбекистанского покупателя настоящей экзотикой. Многие гибриды (плоды, которые появились на свет в результате скрещивания видов растений) довольно прочно укрепились в магазинах. Но о существовании некоторых из них мы даже не подозреваем. Перед вами — десятка самых необычных гибридов.**

1. Желтый арбуз

С виду это обычный полосатый арбуз, только внутри он ярко-желтый. Вдобавок к непривычной окраске этот арбуз содержит совсем немного косточек. Такой арбуз появился на свет в результате скрещивания дикого арбуза, который как раз желтого цвета (правда, есть его невозможно), с обычным. И теперь круглые желтые арбузы выращивают летом в Испании, а овальные — зимой в Таиланде. Кстати, там желтый арбуз особенно уважают, ведь по тайским поверьям желтый цвет притягивает деньги. Арбуз этот нежный и сочный, правда, не такой сладкий, как красный.

2. Фиолетовый картофель

Никого не удивишь картошкой с желтой, розовой или даже фиолетовой кожурой. Но вот картошка фиолетовая внутри — это что-то новое. Ее появлению мы обязаны ученым из

Colorado State University, которые долго работали над картофелем из андских высокогорий, пока не получили выдающийся фиолетовый цвет. Этим насыщенным цветом картошка обязана высокому содержанию антоцианов, которые обладают антиоксидантными свойствами, кстати, сохраняющимися после приготовления. Из такой картошки получается оригинальное пюре насыщенного фиолетово-синего цвета, она хорошо смотрится запеченной в компании других овощей, что уж говорить о картошке фри. По вкусу фиолетовая картошка не отличается от обычной.

3. Капуста романеско

Овощ, выглядящий как пришелец, является близким родственником цветной капусты и брокколи, только его нежно-зеленые соцветия не округлой формы, а конусообразной и располагаются на кочане по спирали. Кстати, его форма служит поводом для шуток. Говорят, что кочан романеско выпал из летающей тарелки где-то в Италии, откуда эта капуста родом. В романеско много полезных веществ и мало клетчатки, за счет чего она легко усваивается. Готовить романеско можно как обычную брокколи — варить, тушить, добавлять в салаты и в пасту.

4. Плуот

Гибрид сливы и абрикоса, плуот назван по первому и последнему слогу двух английских слов: plum (слива) и apricot (абрикос). Снаружи плуот может быть розового, зеленого, бордового и фиолетового цвета, а внутри — от белого до насыщенного сливового. Говорят, что из плуота получаются отличный сок, десерты, домашние заготовки и даже вино. А в свежем виде это настоящее лакомство, ведь плуот гораздо слаще как сливы, так и абрикоса.

5. Арбузный редис

Арбузный редис как будто вывернулся наизнанку — малиновый он не снаружи, а внутри. Сверху же его покрывает бело-зеленая шкурка, которая делает его похожим на арбуз. По форме и размеру этот редис похож на некрупную репку или редьку, а его диаметр составляет 7-8 см. Снаружи редис, как и полагается, горький, а ближе к сердцевине становится сладковатым. Вместе с тем он не такой хрустящий и сочный, как обычный сорт, и гораздо более твердый.

6. Йошта

Чтобы дать название плоду любви смородины и крыжовника — йоште, соединили два немецких слова johannisbeere (смородина) и stachelbeere (крыжовник). Ягоды йошты почти черного цвета, размером с вишню, имеют кисло-сладкий вкус, немного вяжут и приятно отдают смородиной. Создать смородину величиной с крыжовник, но при этом без колючек мечтал еще Мичурин. Ему удалось вывести крыжовник темно-фиолетового цвета, который получил название «Мавр черный». Примерно в то же время в Берлине над созданием гибрида трудился Пол Лоренц. И только к 1970 году немецкому ученому Рудольфу Бауэру удалось создать идеальный гибрид. Теперь существуют два сорта йошты: «Черный» и «Красный.

7. Брокколини

Сложно поверить, что брюссельская и савойская капуста, брокколи и кольраби — родственники. Недавно в капустном ряду случилось прибавление. В результате скрещивания обычной брокколи и овоща гайлан (китайская брокколи) получилось растение, похожее на спаржу с головкой брокколи на макушке. Брокколини не имеет

резкого капустного духа, немного сладковата, с перечной ноткой, нежная на вкус, напоминает брокколи и спаржу одновременно. Новый овощ содержит массу полезных веществ и низко калориен.

8. Нэши

Нэши — это гибрид яблока и груши, культивируемый много столетий в Азии. Еще его называют азиатской, песочной, водяной или японской грушей. Круглое яблоко на вкус оказывается сочной, хрустящей грушей. Цвет фрукта — от бледно-зеленого до оранжевого. Яблокогруша имеет преимущество перед обычной грушей: оно тверже, поэтому лучше переносит транспортировку и хранение.

9. Юзу

Юзу, или японский лимон, — гибрид мандарина и ичангской папеды (декоративный цитрус). Желтого или зеленого цвета фрукт с бугристой кожицей размером с мандарин имеет яркий аромат и кислый вкус. У него потрясающий аромат — цитрусовый, с нотами хвои и цветочными оттенками. Цедра юзу — одна из популярнейших японских приправ.



Она используется для мясных и рыбных блюд, добавляется в суп мисо, лапшу.

10. Желтая свекла

Уму непостижимы желтые борщ, свекольник, винегрет, селедка под желтой шубой. А вот американцы не нарадуются на желтую свеклу — она не пачкается при приготовлении. По вкусу этот овощ от привычного нам практически не отличается. Такой же сладкий, ароматный, готов подружиться с любым продуктом — от сыра и копченостей до цитрусовых, хорош в запеченном виде и даже в чипсах. Листья желтой свеклы можно использовать в свежем виде для салатов.

«Зеркало XXI», 16.2.2011 г.

Добро пожаловать на канал SREDA.UZ в Telegram

23.02.2011