

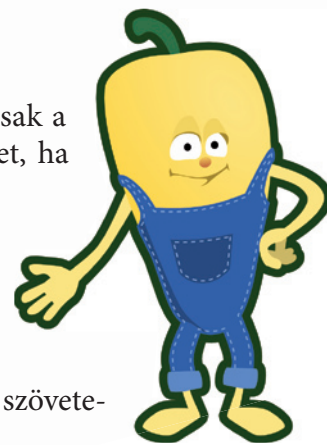
2014. június

Híreink



Vannak anyai ötletek arra, hogy a gyereket a gyümölcs is érdekelje, ne csak a csokoládé, ha édességre vágyik. Babrás, de bizonyosan felkelti a figyelmet, ha figurálissá válik az eper, az alma vagy akár a zöldhagyma... (www.nlcafe.hu)

Bár a szamócát a bogyós gyümölcsök közé soroljuk, valójában a termése se nem bogyó, se nem egyértelműen gyümölcs. A szamóca piros termése a termőlevelek megvastagodásával létrejött vacokkúp. A kúp felületén lévő „magok” (amelyek igazából aszmagok, azaz egymagvú, zárt termések) a biológiai értelemben vett termések. A szamóca húsa pedig a vacok módosult szöveteiből alakul ki. (www.hobbikert.hu)



A Lidl Magyarország tavaly márciusban indította el magyar beszállítói programját azért, hogy még több magyar terméket kínáljon a vásárlóknak, és még több hazai beszállítóval működjön együtt. A program első éve pozitív eredményekkel zárult, 327 féle magyar termékkel bővült a kínálatuk és 26 új magyar taggal a beszállítói hálózatuk. A Lidl a magyar beszállítóinak lehetőséget ad arra is, hogy csatlakozva az áruház nemzetközi hálózatához, termékeik külföldi áruházakba is eljussanak. Az exportnövekedés kiemelten érinti a friss zöldségeket és gyümölcsöket, ezek iránt nőtt leginkább az igény a szomszédos országokban. (www.index.hu)



Egy arizonai kutatásban azt keresték a tudósok, hogyan lehet a gyerekeket a több zöldség fogyasztására rávenni. Azt találták, hogy érdemes a zöldséget párosítani valamivel, amit a gyerek már ismer és szeret. 3-5 éves gyerekeket sajtkrém kelbimbóval kínáltak. Később a sajtkrém nélküli zöldséget is jobban szerették, hiszen már megkedvelték. A kutatók szerint ez az ízpárosítás más keserű zöldségek esetében is működhet. (www.reuters.com)



A legegyszerűbb – és legolcsóbb – zöldségekből is készíthetünk ropogós chipszeket. A vékony szeleteket forró olajban hirtelen kisütjük, ízesítjük, lecsöpögtetjük, és készen van a nass alapanyaga. Alkalmas rá a cékla, a répa, a zeller, a feketeteretek és a padlizsán, meg minden, amit jónak látunk kipróbálni. (www.mindmegette.hu)



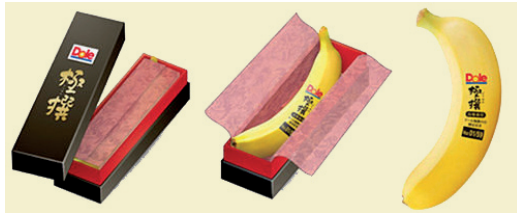
Az exotikus gyümölcsök piaca Európában gyorsan nő, és várhatóan folyamatosan növekszik. A fogyasztói piac nyitott a nálunk még szokatlan termékekre, mint a papaya, a mangó, az avokádó. Tavaly 30%-os volt a növekedés. A holland Total Exotics cég érlelő üzemeket épít, onnan látja el az angol, belga, francia és német piacokat. (www.totalexotics.com)



Az angliai Waitrose olyan gyümölcsválogatásokat kínál immár az áruházláncokban is, amelyek korábban nem voltak elérhetők. A paradicsom-mix például egy dobozban tartalmaz különböző típusú paradicsomokat, amelyek régebben nem kerültek a polcokra, de a kilós doboz tartalmát látványosan színesítik. A válogatás az új fajták piacra kerülését is segíti. Mindig az éppen elérhető fajta-választék kerül a dobozba. (www.waitrose.com)



Egy angol cég 3D gyümölcsöt képes nyomtatni. A gömbösítés a molekuláris gasztronómia találmánya, már az 1950-es években ismert volt az elmélete. Az újonnan alakított Dovetailed vállalat gyümölcsnyomtatója a természetes anyagokból készült apró ízgömböket keveri és nyomtatja gyümölcs formájúvá. A termék ehető, és íze az eredetiéhez hasonló. A cég nemcsak a mesterszakácsok, de a háziasszonyok konyhájába is új színt szeretne vinni a termékkel. (www.3Dprint.com)



Amikor a japán Dole cég meghirdette, hogy egy napig 5,90 dollárért ad egy banánt (05.09-én), mindenkinek az volt a reakciója, hogy ezek bizonyára luxusgyümölcsök. A banánok sorszámozottak és feliratozottak voltak, díszdobozba csomagolva. Összesen 59 darab gyümölcsöt dobott a cég piacra a Takashimaya Áruházban Shinjukuban, nagy hírveréssel. A válogatás úgy történt, hogy 100 kiváló, 500 méterrel a tengerszint felett megtermelt banánból az egy legjobb került bele a szériába. Van termelő, aki zárt helyen, Mozart zenéje mellett termeli a banánt, mert a zene hatására a gyümölcs édesebb lesz.

Japánban korábban is volt már hasonló akció. Tokyoban a Sembikiya nevű luxusbutikban sok drága gyümölcsöt lehet kapni a 3 dolláros, szemenként díszcsomagolást kapó epertől a 212 dolláros szögletes görögdinnyéig. De ezek a példák csak az abszurd drágán kínált gyümölcsök kis mintái.

A szintén a Sembikiyában, 121 dollárért kínált, Densuke nevű görögdinnye fekete héjú, csík nélküli gyümölcs, amelynek állítólag az édessége különleges. Csak az északi szigeten, Hokkaidón termesztik, és évente csak száz darabot nevelnek belőle. A világ eddigi legrágább dinnyéje egy 8,5 kg-os Densuke volt, amelyért 2008-ben egy árverésen 6.100 dollárt adtak.



A Sekai-itchi (a legjobb a világon) alma szintén japán. 21 dollárért adnak egyet. Az alma fáját mézzel és angyalok pisijével öntözik, a virágot kézzel porozzák be, és a leszedett, egyesével ellenőrzött almát mézzel mossák meg a pultra kerülés előtt.

A Yubari sárgadinnye párja 225 dollár, de ez csak a bevezető ár. Egyszer egy párért 23.500 dollárt adtak, ezzel ez lett a világ legrágább gyümölcse. A narancssárga húsú termék a szakácsok szerint csodálatosan arányos, édes. Üvegházban nevelik, egyesével védik a napszúrástól.

Az 1.600 dolláros ananász Cornwallban, Angliában terem. Viktoriánus technikával – két év szalma és lótrágya-ágy után – érik el, hogy a gyümölcs az ananász számára hűvös szigeten is megteremjen. A termesztése sok munkát és odafigyelést igényel, így ez a gyümölcs soha nem jelenik meg a piacon. A termelő (The Lost Gardens of Heligons) a kertészeinek adja az érett ananászt, munkájuk jutalmaként.

Az Arnaud epret a Luisiana állambeli New Orleans városának francia negyedében, az Arnaud Étteremben lehet beszerezni, 1,4 millió dollárért darabját. Ezért a pénzért nemcsak az egy szem szamócát kapod meg, hanem egy 4,7 karátos rózsaszín gyémántgyűrűt és egy jazz-koncertet is.



A világ legrágább szőlőjét (meglepetésként) Japánban, Kanazawában adták el 6400 dollárért, 2011-ben. A Ruby Roman szőlő egy szeme ping-pong labda méretű, 20 grammos, és 18%-os a cukortartalma. Az elárverezett fürtnek 25 szeme volt.

A Dekopon a mandarin és a narancs hibridje. A világ legédesebb citrusféléjének tartják. Alakja a narancséhoz hasonlít, a szár felőli csúcsán kis kinövés. 2011-ig csak Japánban volt elérhető, akkor Sumo néven átkerült Kaliforniába is. A jó nagy, mag nélküli gyümölcsből már 79 dollárért lehet kapni hat darabot.

2012-ben Sydney-ben egy tálca északi mangóért egy árverésen 50.000 dollárt adtak. Ausztráliában 7,2 millió tálcányi mangót termelnek évente, így gyanítható, hogy a tucatnyi gyümölcs magas árának karitatív célja volt: a licitet az ausztrál Proszttarák Alapítvány szervezte jótékonyági céllal.