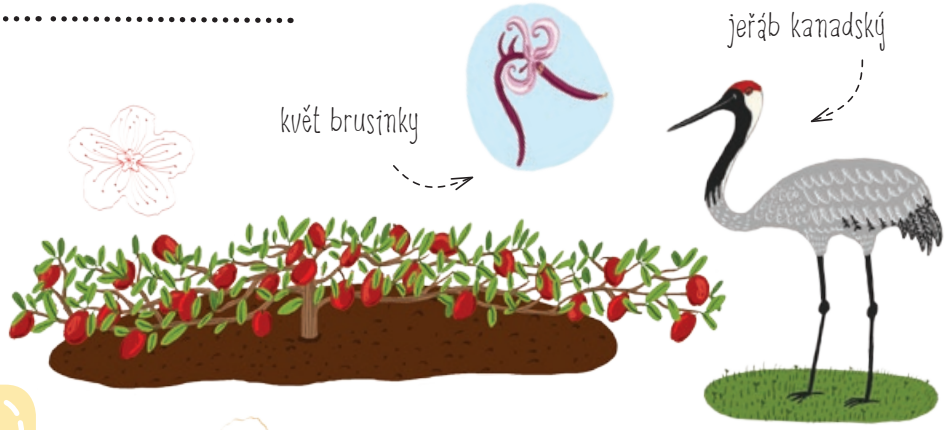
BRUSINKA

americká hopsinka

BRUSINKY POCHÁZEJÍ ZE SEVERNÍ AMERIKY A OBLÍBILI SI JE JIŽ PŮVODNÍ INDIÁNI. ROSTOU NA NÍZKÉM PLAZIVÉM KEŘÍKU, KTERÝ DORŮSTÁ VÝŠKY 10 AŽ 20 CM. PROTOŽE JSOU UVNITŘ DUTÉ, UMÍ PLAVAT NA HLADINĚ A TAKÉ SE ODRAZÍ JAKO MALÝ MÍČEK, POKUD JE HODÍTE O ZEM.

Brusinky pocházejí ze Severní Ameriky – USA (1) a KANADY (2). Pěstují se také v ARGENTINĚ (3), CHILE (4) a NIZOZEMÍ (5).

Daří se jí v mokrých vřesovištích s kyselou půdou. Již původní Indiáni používali brusinky při přípravě sušeného masa, jako barvivo k barvení látek nebo také na léčbu ran. Některé kmeny Indiánů měly v oblibě brusinky sušené na slunci a přislazované javorovým sirupem.



Čerstvé brusinky jsou tvrdé a trpké, proto se z 95 % všech brusinek vyrábí džusy, omáčky, kompoty nebo se plody suší.

Sušené brusinky jsou vynikající v müsli, jogurtu nebo na pečení. Brusinková omáčka nesmí chybět na žádném vánočním stole ve Velké Británii a na Díkuvzdání v Kanadě a USA.

Klikva neboli cranberry

V českém jazyce by se brusinkám pocházejícím z Ameriky správně mělo říkat klikva. Své anglické jméno „cranberry" dostaly od prvních evropských osadníků v Americe, kteří je nazývali „crane berries", neboť květ se stonkem připomíná ptáka jeřába „crane". Později byl název zkrácen na „cranberry".

Brusinky plavou na hladině zatopeného políčka.

Brusinky jsou našemu zdraví velmi prospěšné. Jsou bohaté na antioxidanty, které mimo jiné také podporují dobrou paměť, takže pokud jíte brusinky, určitě si to zapamatujete.

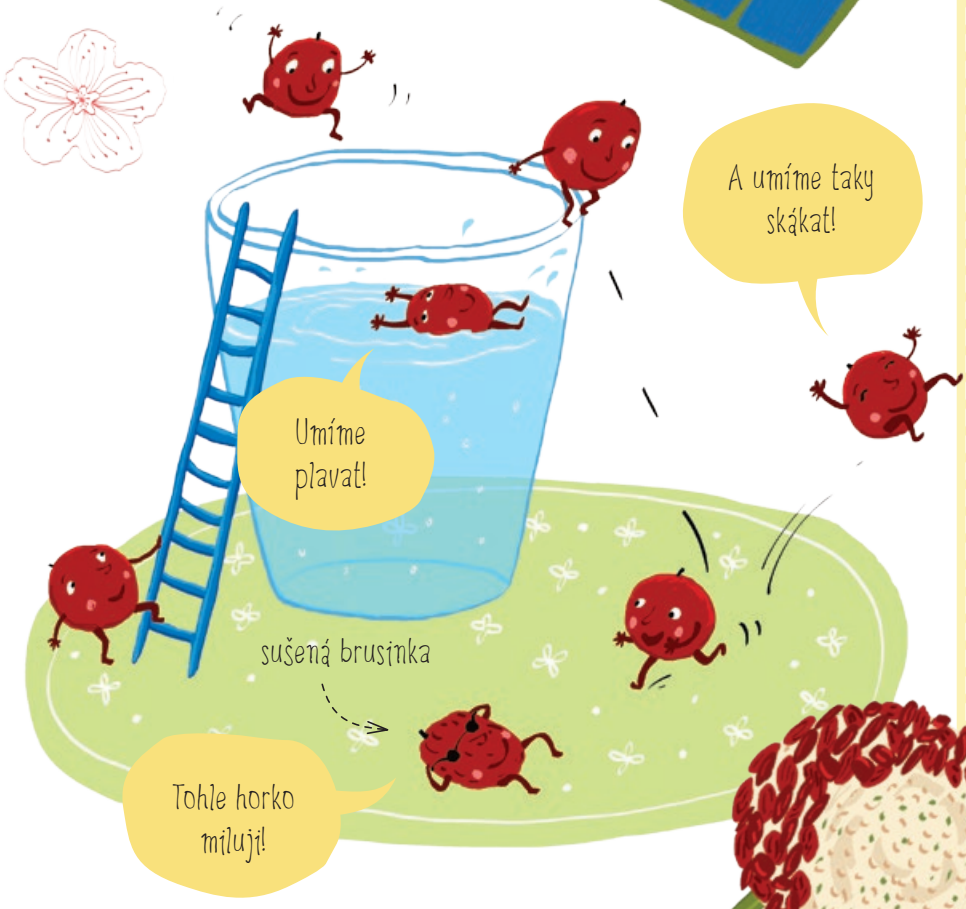
Podzimní sběr

Brusinky se sbírají na podzim, když bobule získají svou typickou krásně tmavě červenou barvu. Sběr brusinek na velkých farmách je poněkud neobvyklý. Nejdříve se políčka zatopí vodou, a poté se pročešou motorovým strojem, který bobule otrhá. Protože jsou brusinky uvnitř duté, vyplavou na hladinu, shrnou se k okraji políčka a vyloví z vody.

SÝROVÁ párty koule

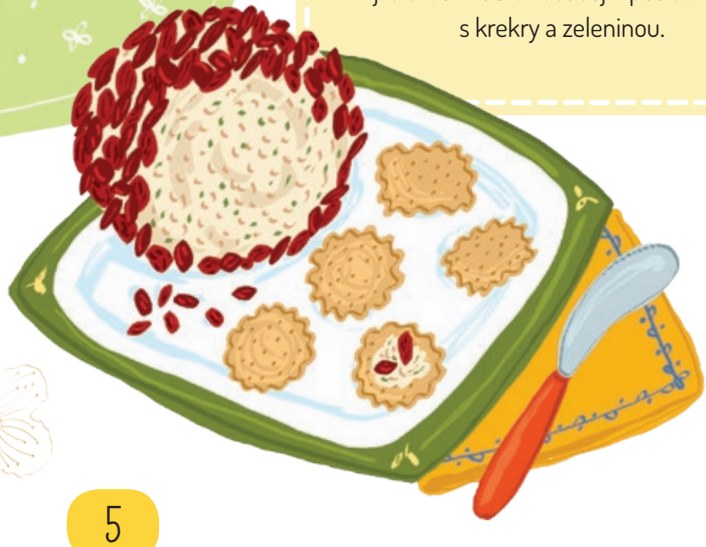
120 g pomazánkového másla nebo Lučiny
70 g nastrouhaného sýru cheddar (nebo jiného oblíbeného sýru)
hrstka nasekaných pekanových ořechů
1 lžička Worcestrové omáčky
1 lžička nasekané pažitky
¼ lžičky červené papriky
100 g sušených brusinek

V míse smíchej všechny přísady kromě brusinek. Rukama vytvaruj kouli a obal ji v brusinkách. Podávej k pečivu nebo s krekry a zeleninou.



Brusinky na lodi

Brusinky nesměly chybět na žádné námořní plavbě. Jsou bohaté na vitamín C a námořníci je používali k prevenci kurdějí (nemoc způsobená dlouhodobým nedostatkem vitamínu C).



ANANAS

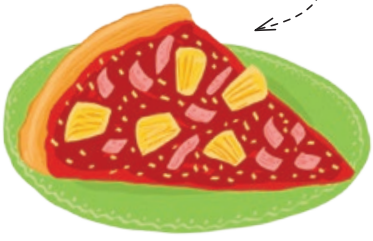
symbol přátelského domova

SLOVO „ANANA" POCHÁZÍ OD JIHOAMERICKÝCH INDIÁNŮ A ZNAMENÁ „VYNIKAJÍCÍ OVOCE", COŽ JE NEPOPÍRATELNĚ PRAVDA. Z JIŽNÍ AMERIKY SE ROZŠÍŘIL DO AMERIKY STŘEDNÍ. PRVNÍ ANANAS PŘIVEZL DO EVROPY KRYŠTOF KOLUMBUS V ROCE 1493.

Ananas pochází z Jižní Ameriky – BRAZÍLIE (1), odkud se rozšířil do Střední Ameriky – MEXIKA (2), KOSTARIKY (3) a také do NIGÉRIE (4), KARIBIKU (5) a na HAVAJ (6). Ananas se ve velkém pěstuje také v jihovýchodní Asii – THAJSKU (7), FILIPÍNÁCH (8), ČÍNĚ (9) a INDII (10).

Jeden ananas roste až 2 roky a na každé rostlině se urodí jen jeden plod. Rostliny se množí buď sázením odříznutých růžic listů z vršku plodů, nebo z odnoží vyrůstajících mezi spodními listy.

pizza Havaj



Pokud chcete, aby vám ananas zakoupený v obchodě rychleji dozrál, postavte ho naopak – listy dolů.

Chuť zralého ananasu je sladká až sladkokyselá. Dužina je masitá a šťavnatá.

Zralý ananas je vynikající čerstvý. Vyrábí se z něj také kompoty a džusy. Hodí se do ovocných salátů, různých sladkých dezertů a oblíbená hlavně u dětí je pizza Havaj se šunkou a ananasem.

Ananasové květy

Ananasové rostliny mají opravdu krásné květy. Ze středu listů vyroste silná lodyha (až 30 cm vysoká) s květenstvím připomínajícím klas zakončeným chocholkou zelených listů. Skládá se z více než sto fialkově červených květů. Po jejich odkvětu se začnou vyvíjet drobné plody, které časem srostou v jediný plod – ananas. Zajímavé, že?

Přátelské uvítání

Na východním pobřeží Ameriky často narazíte na symbol ananasu při vchodu do domu. Ať už v podobě klepadla, rohožky nebo sošky. Tento symbol znamená pohostinnost a přátelské uvítání. Tradice vznikla v 17. století díky americkým osadníkům, kteří si čerstvě přivezené ananasy z Karibských ostrovů vystavili před dům na znamení šťastného návratu a podělili se o ně se svými hosty.

Zavři oči a představ si, že si Piñu Coladu vychutnáš na písečné pláži v Karibiku. A přitom můžeš ležet doma na gauči!

SNÍDAŇOVÁ
Piña Colada

200 ml ananasového džusu nebo čerstvého ananasu
100 ml kokosového mléka
1 banán
hrst ledu

V mixéru všechny přísady umixuj dohladka. Nalij do sklenic a ozdob ananasem a třešničkou.

VYPĚSTUJ SI SÁM
Ananas z květináče

Až budeš mít příště doma ananas, nevyhazuj listy do koše. Můžeš je zkusit zasadit a vypěstovat si ananas nový.
Jak na to?

1. Růžici listů odděl točivým pohybem od zralého ananasu.
2. Několik řad spodních lístků odstraň. Někdy mezi nimi už najdeš malé kořínky.
3. Nech růžici „zaschnout" na vzduchu 2 dny, podpoří to růst kořínků.
4. Poté vlož růžici do sklenice s trochou vody a každý den ji vyměň. Po týdnu by se měly objevit kořínky.
5. Když jsou dlouhé pár centimetrů, přesaď růžici do květináče.
6. Jednou týdně ji zlehka polij a listy oros rozprašovačem.
7. A teď už jen čekej pár let, než si pochutnáš na vlastnoručně vypěstovaném ananasu.

Pina Colada je oblíbený karibský koktejl, který se tradičně dělá s bílým rumem, takže by byl jen pro dospěláky. Máme tu pro tebe jeho vylepšenou verzi, kterou si klidně můžeš dát i k snídani!

PITAYA

dračí ovoce

PITAYJE JSOU JEDLÉ PLODY KAKTUSU, KTERÉ POD SVOU ATRAKTIVNÍ SLUPKOU SKRÝVAJÍ KŘEHKOU ŠŤAVNATOU DUŽINU SE SPOUSTOU ČERNÝCH JEDLÝCH SEMÍNEK. PLODY I KVĚTY VYPADAJÍ OPRAVDU JAKO Z POHÁDKY.

Původ pitayje bychom hledali v Mexiku a Jižní Americe. Dnes je hojně pěstována také v jihovýchodní a východní Asii. Z mnoha zemí jmenujme například VIETNAM (1), THAJSKO (2), MALAJSII (3), jižní ČÍNU (4), IZRAEL (5), SRÍ LANKU (6), severní AUSTRÁLII (7), HAVAJ (8).

Kaktusy, na kterých pitaya roste, mají dlouhé popínavé stonky, připomínající liány. Ve volné přírodě se šplhají po stromech nebo zdech. Na farmách se pro usnadnění sklizně kaktusy upravují do tvaru keříku nebo menšího stromku s podpěrou. Rostliny milují horké, suché tropické klima.

Plody mohou být až 20 cm veliké.

Chuť pitayje je na rozdíl od svého výrazného vzhledu velice nevýrazná. Jemně nasládlá chuť připomíná meloun nebo kiwi. Dužina je šťavnatá, křehká a má spoustu černých jedlých semínek.

Pitaya se jí nejčastěji čerstvá nebo se z ní dělají džusy. Slupku lze lehce oloupat nebo můžete ovoce rozkrojit na dvě půlky a vydlabat lžičkou.

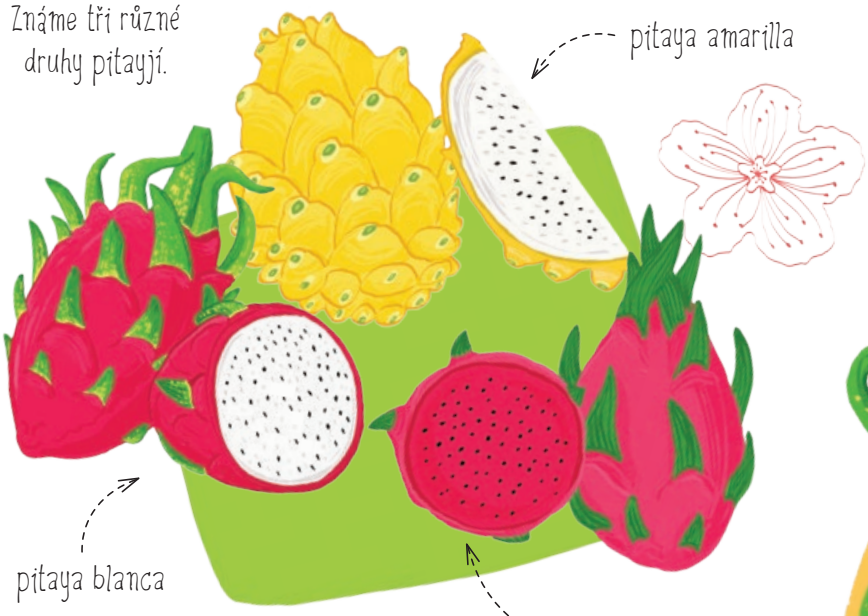
Pitayu můžete také servírovat na špejli jako ovocné lízátko.

kvetou pouze v noci

Královna noci

Krásné veliké květy se rozvíjejí pouze v noci, proto se jim také říká „královny noci“ nebo „měsíční květy“. Jsou až 35 cm dlouhé, omamně voní a jsou opylovány nočními můrami a netopýry.

Známe tři různé druhy pitayjí.



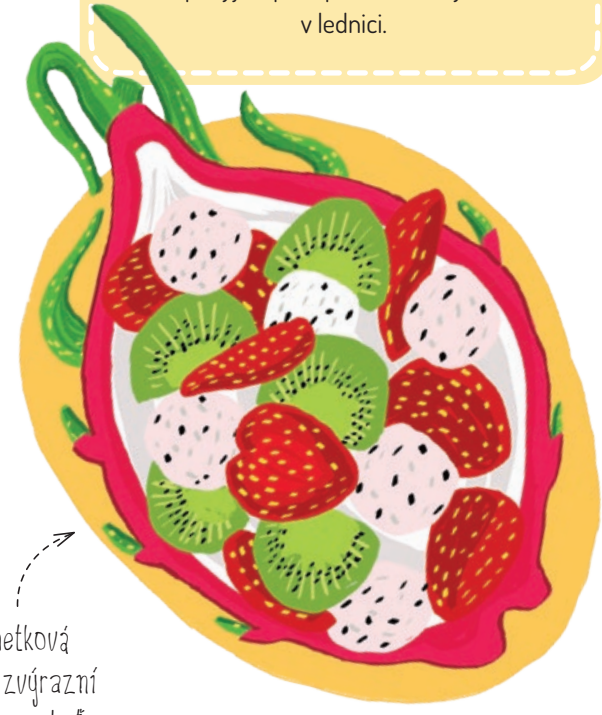
Různé druhy

Pitaya blanca – bílá pitaya, nejběžnější druh, široce pěstovaný, známý i u nás z obchodů.
Pitaya amarilla – žlutá pitaya, má žlutou slupku a bílou dužinu. Pěstování je náročnější, a proto jsou tyto plody méně dostupné a dražší.
Pitaya roja – červená pitaya, má sytě růžovou slupku i dužinu. Chuť dužiny je výraznější než u typů s bílou dužinou. Též je vzácnější a méně dostupná.

DRAČÍ ovocná miska

1 pitaya
1 kiwi
hrstka jahod
limetka

Rozkroj pitayu podélně a lžící vydlabej dužinu. Všechno ovoce nakrájej, pokapej šťávou z limetky, případně doslaď trochou medu nebo agáve sirupu. Nakrájené ovoce vrať do mističek z pitayje a před podáváním vychlaď v lednici.



Limetková šťáva zvýrazní jemnou chuť.