

Kaki churma (čti kaki kurma nebo jednoduše jen kaki)



Tohle bezesporu zajímavé ovoce je oblíbené ve východní Asii, Americe a v Arabských zemích. Je to prastarý zušlechtěný východoasijský druh často označovaný jako churma, kaki, persimon nebo tomel japonský. Jeho plody znáte i ze zemí kolem Středoziemního a Černého moře. Na našem trhu jsou k dostání jeho plody – větší dužnaté bobule s velkým vytrvalým zeleným kalichem, žlutavé, oranžové nebo červenavé barvy. Kaki, kterou budete nyní konzumovat je dovezena ze Španělska.

Plody kaki se česou ještě nezralé, aby přežily dlouhý transport. Je-li plod nezralý, nechutná moc dobře, má svíravou trpkou chuť a křupavou konzistenci. Kaki se konzumuje, když je na omak měkká. Proto se musí kupovaná kaki nechat dozrát. Nejlépe na misce nebo v košíku při pokojové teplotě. Dozrání může trvat i dva týdny (záleží na koupeném ovoci, někdy se nechá koupit i téměř zralé).

Kaki je velmi chutná sama o sobě a jí se hlavně čerstvá. Slupka se nekonzumuje. Nejlepší je ji oloupat jako jablko. Další možností je například plod naříznout jakmile je dužina měkká a vybírat malou lžičkou podobně jako kiwi. Zcela zralá dužina je mazlavá, má až marmeládovou konzistenci. Kaki se také přidává do ovocných salátů, dezertů, zmrzlin, omáček a sladkých rýžových jídel. Vyrábí se z ní šťávy, marmelády a želé. V asijských zemích se také suší podobně jako figy.

Ovoce je velice zdravé, má až 90 mg vitamínu C ve 100g (2x více než citrony), velké množství provitamínu A, jednoduché cukry, minerální látky, třísloviny a příznivě ovlivňuje trávení.

Váš dodavatel v projektu Ovoce a zelenina do škol společnost BOVYS s.r.o. vám přeje dobrou chuť a mnoho nevšedních zážitků při konzumaci tohoto ovoce.