

Ergänzung zu Arbeitstexten Schüler:

Vitamin-A-haltige Früchte des Südens

Batate (= Süsskartoffel)

Batate ist in den Tropen und Subtropen beheimatet.

Einjähriges, kriechendes Kraut, deren Wurzeln zu spindelförmigen Knollen anschwellen. Die Knollen sind 10-20 cm lang und bis zu 3 kg schwer.

Provitamin A ist in den gelben Knollen verschiedener Batate vorhanden und nicht in den weissen, grösseren Knollen der gebräuchlicheren Sorten.

Pflanze liebt zu Beginn Feuchtigkeit und in der Reifezeit heisses und trockenes Klima. Bei Temperaturen unter 10 Grad erfriert die Batate.

Die Lagerfähigkeit ist im Gegensatz zu den Kartoffeln begrenzt: Gut durchlüften, Temperatur nicht unter 5 Grad Celsius fallen lassen, heizbarer Raum ist nötig. Die Knollen faulen leicht.

Süsskartoffeln werden geröstet, gebraten, gekocht sowie aus getrockneten Knollen Schnitze (Flakes) und Mehl gewonnen.

Ölpalme

Die Ölpalme wächst in feuchten Tropen mit tiefgründigen, nährstoffhaltigen Böden.

Die 15-30 Meter hohe Palme mit bis zu 6 Meter langen Fiederblättern wird rund 80 Jahre alt und bringt vom 12. bis 15. Jahr volle Ernten. An einem Fruchtstand, der rund 70 cm lang und 50 cm dick ist und bis 50 kg wiegt, hängen 3000 bis 6000 pflaumengrosse Früchte.

Aus dem hellorangenen Fruchtfleisch wird das durch die Carotine orangerot gefärbte Öl gewonnen. Dieses findet sich als pflanzliches Fett in der Margarine.

Aus den Steinkernen wird das Palmkernöl gewonnen, es findet Verwendung als Bratfett, in Margarine und in der Seifenproduktion.

Buriti-Palme

Hochgewachsene Palmen im tropischen Südamerika mit ausgespreizten, tief eingeschnittenen und langstieligen Blättern. Sie wachsen in Beständen auf überschwemmten Flussinseln.

Ein Fruchtstand trägt bis zu 700 eierähnliche, 4-5cm grosse Nüsse. Das gepresste Fruchtfleisch liefert ein wegen des Carotingehaltes rotes Öl.

Mittels Anritzen des Stammes und junger Blattschösse erhält man einen süsslichen Saft, der vergoren getrunken wird. Eine Art Sago (Mehl für Brot oder Fladen) liefert das Mark des Stammes.

Cucurbita oder Speisekürbisse

Die Kürbispflanze kriecht mit über 10 Meter langen Sprossen am Boden und erzeugt die grössten Früchte der Pflanzenwelt, die bis 25 kg schwer werden. Die länglichen, gurkenähnlichen Varianten, die «Zucchini», sind in unseren Breitengraden zuerst in Italien beliebt geworden.

Kürbisfleisch wird gekocht und gesüsst als Kompott genossen, aber auch als Suppe, süss-sauer als Micked-Pickles sowie als Gemüse.

Kaki

Der Kakibaum von der Grösse eines hohen Apfelbaumes ist im Mittelmeerraum verbreitet und stammt aus China.

Die Kakipflaumen sind fast apfelgrosse, glattschalige, saftige, gelb bis orangerote Beeren.

Die Früchte werden frisch, als Kompott oder auch kandiert genossen.

Mango

Der Mangobaum wird in den Tropen und Subtropen angebaut, wird bis 30 m hoch, braucht mindestens 19 Grad Celsius sowie 1000 mm Niederschlag.

Die Mango ist eine gelbe bis rotbackige, birnen- bis nierenförmige Steinfrucht. Ihre ledrige, ungeniessbare Haut umschliesst ein saftiges, gelb-orangerotes Fleisch mit einem grossen Steinkern. Viele Sorten besitzen einen intensiven Terpentingeschmack, der dem europäischen Gaumen nicht sehr behagt.

Das druckempfindliche Obst verdirbt leicht und ist nicht zum Transport geeignet.

Mango wird frisch genossen, doch auch zu Nasskonserven, zu Saft und Pickles verarbeitet, und sogar zu «amchoor», einem Pulver, getrocknet.

Papaya oder Melonenbaum

Der Melonenbaum ist in den Tropen heimisch, besitzt einen bis sechs Meter hohen, unverzweigten Stamm. Seine riesigen, tief handförmig eingeschnittenen, langgestielten Blätter fallen schnell ab. Er wird höchstens 7 Jahre alt.

Die Papaya ist eine kopfgrosse, ei- bis birnenförmige, melonenartige, gelbe Beere von 500 – 1000g und von einer festen Haut umgeben. Die Früchte werden zu Beginn des Gelbwerdens geerntet und zur Nachreife gelagert. Reife Früchte sind kaum transportfähig.

Papaya werden roh mit Zucker und Zitronensaft gegessen oder mit Salz bestreut ausgelöffelt. Beliebt ist eisgekühlter Papayasaft. Ausgewachsene, noch grüne Papayas können als Gemüse dienen. Der getrocknete Milchsafte der unreifen Papaya, das Papain, hilft bei Verdauungsschwäche (Pepsinmangel), macht zähes Fleisch zart und findet in der Kaugummi-Herstellung Verwendung.

Maracuja oder Passionsfrucht

Die aus Brasilien stammende, ausdauernde Liane besitzt tief dreilappige Blätter und trägt granatapfel-ähnliche Beeren. Sie wird in Plantagen der Tropengebiete angebaut.

Die lederartige, purpurviolette Hülle der hühnereigrossen Beere umschliesst viele Samen, die von geleeartigem, saftigem, schwach säuerlich-süßem Gewebe umgeben sind. Pro Pflanze werden jährlich 100 Früchte, dh. rund 9 kg geerntet.

Gewebe und Samen werden roh verzehrt oder es wird ein trüborangeroter Saft (Mara cuja) gewonnen.

Cashewnüsse

Der mittelgrosse Acajubaum oder Kaschubaum stammt aus den Tropen Amerikas.

Die Cashewnüsse sitzen als sog. Elefantenläuse an einem fleischig dicken, birnenförmigen Fruchstiel, dem Kaschuapfel. Die gerösteten und geschälten Cashewnüsse ist eine köstliche Knabberkost.

Aus der rohen Schale der Cashewnüsse wird ein Öl gewonnen, welches gegen Warzen und Hühneraugen, als Holzschutzmittel sowie als Bremsbelag verwendet wird. Der Kaschuapfel ist rotgelb gefärbt und schmeckt scharf. Er wird roh genossen und zu Saft und zu Confiture verarbeitet.

*Quelle: Nutzpflanzenkunde, Wolfgang Franke, Thieme Verlag Stuttgart, 1985
www.brasilien.de/land/florafauna/fruechte/buriti