

Zaloguj się

Pobierz kod dostępu

Informacja

Regulamin

Zalogowany: darekjasek2

Dzisiaj: Sobota, 27 października 2007

Imieniny: Iwony, Sabiny

▲ **Temperatura:** 9.1 °C
 ► **Ciśnienie:** 1002.1 hPa
 ► **Wilgotność:** 99.9 %

DZIENNIK POLSKI



Horoskop • Pogoda • Kina • Teatry • Pomysły • Kalendarium • Kamery • Księgarnia • HaloDziennik

Zleć ogłoszenie przez Internet!

Aktualności

- Kraj
- Świat
- Gospodarka
- Małopolska
- Kultura
- Sport

Region

- Kraków
- Powiat krakowski
- Bochnia
- Brzesko
- Miechów
- Myślenice
- Nowy Sącz
- Oświęcim
- Podhale
- Podkarpacie
- Proszowice
- Tarnów
- Wieliczka

Magazyny

- "Piątkowy"
- Pejzaż Polski
- Podróże
- Pełna kieszeń
- Finanse
- Motoryzacja
- Praca i Edukacja
- Akademicki
- Dom
- Twój Sufler
- Rodzinny
- Zdrowie
- Grodzki

Informatory

- Pomysły na dziś
- Kina
- Teatry
- Telefony
- Msze święte

Ogłoszenia

- Biuro ogłoszeń
- Reklama w internecie

O gazetce

- Prenumerata
- Redakcja
- Listy i polemiki
- O gazetce
- Wydawca
- Kontakt

Biura podróży



Podróże

22-01-2004

Zapiski z Borneo

Król nie musi pachnieć



Fot. Elżbieta Tomczyk-Miczka

Mój pierwszy durian



Fot. Jan Malczak

King of fruits

O durianie mówi się - król owoców. Z drugiej jednak strony praktycznie wszędzie - np. przy wejściach do hoteli - można napotkać tabliczki z przekreślonym kolczastym kształtem i napisem "no durian".

Nie można podróżować z nim samolotem ani wnieść do autobusu. To jedyny owoc, który je tygrys, bowiem pachnie - jak twierdzą niektórzy - padliną.

Słodki, mdły odór

Podczas podróży przez Borneo na duriana natknęliśmy się w Serian. Na jednym z placów wznosił się jego pomnik - król w postaci kolczastej kuli z ogonkiem spoczywał na postumencie otoczonym przez niewysoki klomb. Tuż obok znajdował się targ, a na nim sterty durianów. Postanowiliśmy zmierzyć się z wyzwaniem. Gdy sprzedawca rozpołowił jeden z kolczastych owoców, natychmiast rozszedł się słodki, mdły odór, kojarzący się ze zgniłą cebulą...

Ci, którzy nie zetknęli się z durianem, mogą powątpiewać, czy nadaje się do jedzenia przez człowieka - ze względu na ostry zapach i niezwykły smak. Z kolei jego miłośnicy, a takich nie brakuje, twierdzą, że mogą jeść go na śniadanie, obiad i kolację, i za każdym razem delektować się jego

Reklama



Podróże

Trzy osoby i jedna krowa

Są jeszcze takie miejsca w Europie

Miniatury w fabryce

Ciekawostki

Granica i bobry

Budomierz

Król nie musi pachnieć

Zapiski z Borneo

Najgłębsza w Polsce

Wielka Jaskinia Śnieżna w Tatrach ma już ...

Między Krakowem a Szklarską Porębą

W artykule "Między Krakowem a Szklarską ...

Tysiąc lat medyny

By odkryć puls wiekowego serca Tunisu, trzeba ...

Vamos a Colcita!

Wyprawa G-Shock Capac Ngan



smakiem. Jedno jest pewne, nie można wobec niego pozostać obojętnym.

Durian jest owocem występującym tylko w południowo-wschodniej Azji. Nie uprawia się go na innych kontynentach, mimo że klimat północnej części Ameryki Południowej lub środkowej Afryki byłby dlań idealny. Istnieją doniesienia, że niewielka uprawa durianów występuje w Zanzibarze. W Tajlandii zaś wyhodowano - dla celów eksportowych - nową odmianę duriana, o nazwie Mon Thong. To jedyna odmiana nadająca się do transportu na duże odległości - owoce zrywa się kilka tygodni przed tym, nim dojrzeją (można je wtedy przechowywać bez obawy o utratę smaku). Klasyczne odmiany duriana, występujące w Malezji i Indonezji (głównie na Sumatrze i Borneo), muszą bowiem dojrzeć na drzewie, a zbierane są dopiero wtedy, gdy same zaczynają opadać. Powinny być zjedzone jak najszybciej, najlepiej w ciągu pierwszych 6 godzin, ostatecznie w ciągu dnia, bowiem później tracą zapach i konsystencję.

Zmutowane duriany

Hodowcy próbują uzyskać nowe odmiany duriana, minimalizując jego ofensywny zapach, m.in. przeszczepiając pędy starszych drzew na małe krzaczki, niższe niż 70 cm. Dzięki tym eksperymentom, wysła się już królewskie owoce do zachodniej Kanady, zwłaszcza do Vancouver gdzie mieszka sporo Azjatów, pochodzących z południa Chin. Jednak zmutowane duriany, podobnie jak banany Del Monte, mimo iż wyglądają na półkach supermarketów jak oryginalne owoce, z całą pewnością nimi nie są.

Znawcy twierdzą, że durian jest jak wino lub ser. To potrawa dla smakoszy i koneserów. Miłośnicy duriana potrafią ponoć rozróżnić smak, w zależności od regionu pochodzenia owocu.

Na smakoszy duriana najłatwiej natknąć się na Borneo i Sumatrze (uchodzą za jego kolebkę), gdzie można odkryć setki niesklasyfikowanych jeszcze odmian. Miłośnicy sztucznego tajskiego Mon Thong, o słodkim smaku i stałym żółtym miąższu, byłiby zaskoczeni, jak inny smak i strukturę może mieć naturalny owoc.

Znawcy najbardziej cenią duriany o białawoszarym, włóknistym miąższu, który otoczony jest masą przypominającą krem, o słodko-gorzkiem, lekko orzechowym smaku. Jeżeli włókna nie są pomarszczone, owoc będzie mniej kremowy, o bardziej miodowym smaku. Czasami zdarzają się też kombinacje gorzko-słodkie o żółtym miąższu.

Pochodzi od kolca

Durian to nazwa pochodzenia indonezyjskiego. Wywodzi się od słowa "duri", które oznacza kolec. Durian znaczy więc kolczasty. I rzeczywiście jest jak nabita gwoździami kula.

Choć duriany owocują przez cały rok, to jednak tylko jedna trzecia z nich nadaje się do jedzenia. Lepiej więc "króla" nie zanosić do domu, bo może się okazać, że jest przejrzały, zgniły lub w przypadku, gdy dojrzewa poza drzewem, bez smaku. Dlatego też lepiej zdać się na wybór eksperta, zwanego "durian tukan" (jest to zawsze mężczyzna, bowiem kobiety nie są dopuszczane do ich sprzedaży).

Zapachem nie możemy się sugerować, bowiem niektóre odmiany - jeszcze zamknięte - wydzielają go, choć nie są dojrzałe. Inne dopiero wtedy, gdy zaczynają przejrzeć. Niektóre zaś wydzielają zapach dopiero po otwarciu owocu. Toteż "tukan" który wie, z jakiej części plantacji, a nawet, z którego drzewa pochodzi owoc, zawsze wybierze właściwy. Otwiera go czubkiem noża, ukazując jego zawartość. Jeżeli kupujący nie jest zadowolony, składa go ponownie w całość i otwiera kolejny.

Malezję pożegnaliśmy lodami durianowymi oraz - na lotnisku - słodyczami, zgadnijcie o jakim smaku?

ELŻBIETA TOMCZYK-MICZKA