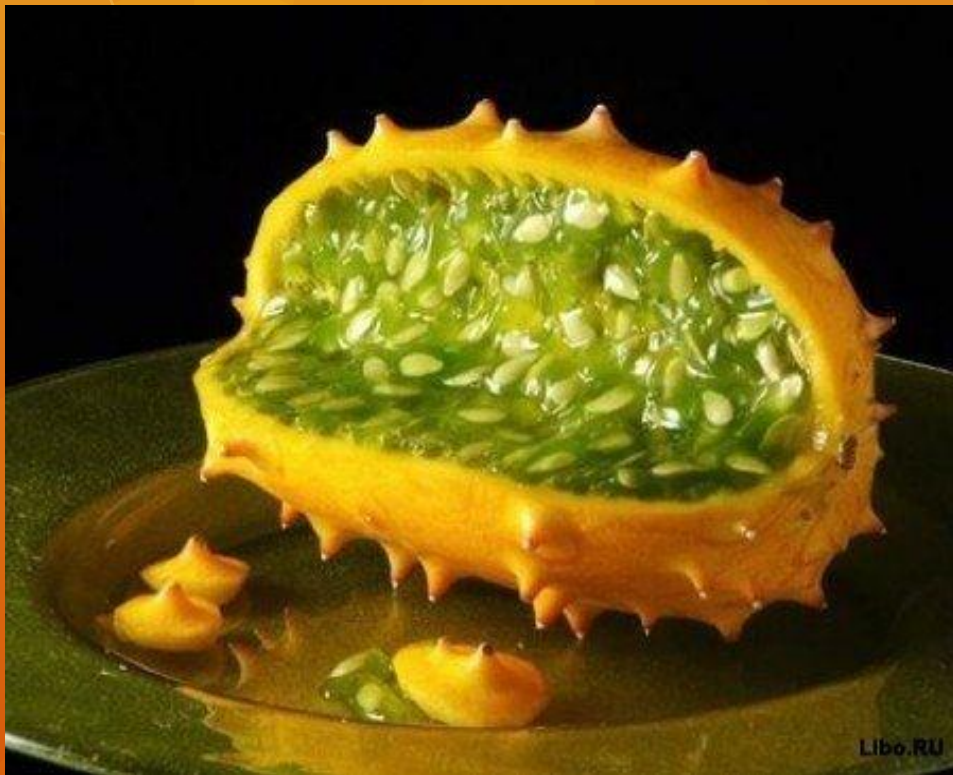


Самые экзотические овощи.



Дыня Кивано (*Cucumis metuliferus*)

Дыня Кивано (антильский огурец, рогатая дыня, ангурия). Кивано, земляк киви, родом из Новой Зеландии. Внешне плод напоминает желто-оранжевый огурец с многочисленными рогами. На самом деле, кивано не такой грозный, каким кажется: колючки мягкие, корка неплотная. Лучший способ поедания фрукта — разрезать его пополам и выхлебать зеленую мякоть. Кивано похож на огурец и лимон одновременно — освежает. Он содержит витамины группы РР, а витамина С в нем хоть отбавляй. Средний вес плода 300 г, средняя длина 12 см. Плоды необычайно декоративны и могут применяться

Фиолетовая морковь



Фиолетовая морковь

Не одно поколение людей убеждено в том, что морковь бывает только оранжевого цвета, однако фиолетовый – первоначальный, исконный цвет этого овоща. The Times сообщает, что окрас моркови обусловлен бета каротином с некоторым добавлением пигмента альфа каротина. Они содержат фиолетовый пигмент антоцианин, который действует как антиоксидант.

Фиолетовая морковь изображена на рисунках, сделанных в египетском храме ещё 2000 лет до нашей эры. В десятом веке фиолетовая морковь выращивалась в Афганистане, Пакистане, северном Иране. В четырнадцатом веке в южную Европу ввозились малиновая, белая и жёлтая разновидности. Выращивалась также чёрная, красная и зелёная морковь.

Недавно голландские растениеводы изучили полезные свойства фиолетовой моркови. Они считают, что овощ фиолетового цвета обеспечивает организм дополнительной защитой от

Красные огурцы



Эти овощи лишь условно называются «красными огурцами». На самом деле, с классическими огурцами они не имеют ничего общего. Они не имеют своего вкуса и используются больше в декоративных целях.

Этот овощ по внешнему виду очень напоминает огурец, хотя цвет он имеет ярко-красный. Но на вкус он просто «никакой». На самом деле, этот плод относится к семейству тыквенных растений и носит название «красный огурец» или «тладианта сомнительная». Это чудо было привезено в Европу из Юго-Восточной Азии и считается больше декоративным растением, чем съедобным. Однако, если вы посадите эту красоту на своей даче, то через пару лет весь ваш огород будет представлять собой сплошные заросли красного огурца.

Чёрный помидор.



Новый сорт черных помидоров получил название «кумато». Это родственник дикого растения *Lycopersicon cheesmanii*. По размеру он такой же, как и обычные помидоры, но слаще, и кожура у него коричнево-черного цвета. Потребовалось шесть лет научных исследований, чтобы улучшить этот овощ и начать его продажу в Европе. Когда помидоры впервые выращивались ацтеками и инками в VIII веке, они были не только красными, но и желтыми, зелеными, красными, белыми и черными. Выращивались они там, где сейчас расположен Эквадор, Боливия, Чили, Перу и Мексика.

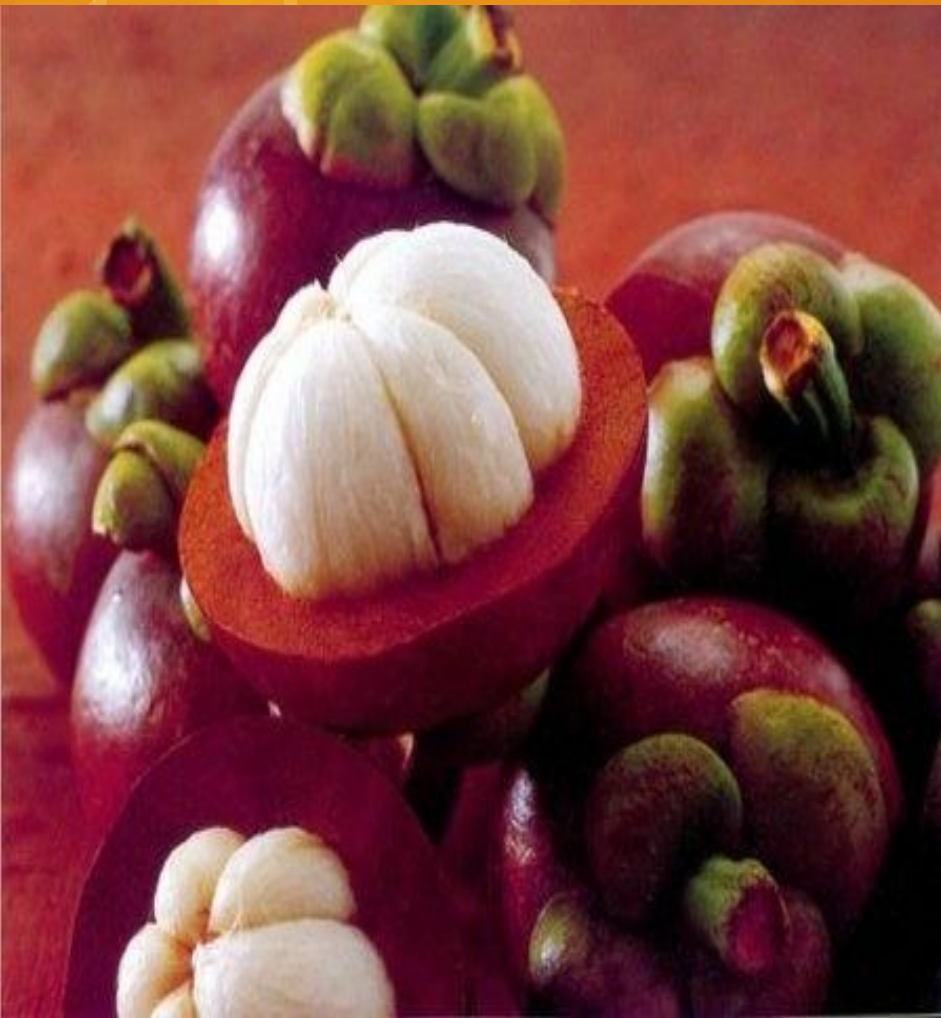
Эта помесь помидора с ежевикой способна на 30% продлить жизнь мышам, подверженным раку толстой кишки. Кроме преимуществ, которыми обладают и обычные помидоры –

Саподилла.



Саподилла (Sappodilla). Также известна как слива-саподилла, древесный картофель, naseberry или chiku. Изначально этот фрукт выращивали в Южной Америке. В 16 веке саподиллу завезли в Таиланд испанские завоеватели во время колонизации Филиппин. Плод -по внешнему виду отдаленно напоминает киви - продолговатый или круглый фрукт овальной формы, с коричневой кожей и красновато-коричневой, сладкой и сочной мякотью. Внутри плода находятся несколько черных зернышек, они не употребляются в пищу.

Гуанаба.



Гуанабана. Гуанабана – один из самых крупных экзотических плодов, его вес может достигать 12 килограмм. По виду гуанабана напоминает зеленую дыню, вытянутую, но мохнатую. Растет эта экзотика в тропической Америке. Вкус этого плода не приторно-сладкий, а освежающий, с пикантной кислинкой. Он прекрасно утоляет жажду, мякоть просто тает во рту, оставляя восхитительное послевкусие.

Его весьма рекомендуют диетологи, так как регулярное употребление этого фрукта способствует снижению веса. Но гуанабана поможет не только толстячкам. Она лечит от артрита, подагры, ревматизма, а также улучшает работу печени. Говорят, что порция гуанабаны прекрасно