

TAPO



- Крахмалистый клубень тропического растения с жесткой, коричневой, ворсистой кожей и твердой, бледной мякотью. Широко используют в кухне Среднеземноморья и Юго-Восточной Азии. Его варят или запекают.



- Клубни таро содержат 18—20 % мелкозернистого крахмала, 0,5 % сахара и более 3 % белка. У диких видов и некоторых культурных клубни и листья содержат рафиды щавелевокислого кальция, которые вызывают жжение во рту и распадаются при варке.
- Для приготовления гавайского густого пюре клубни отваривают в воде, чтобы удалить их горьковатый вкус, разминают и некоторое время подвергают сбраживанию. Съедобны и молодые крупные темно-зеленые листья. Их отваривают, как репу или спаржу, а также готовят из них распространенный на Карибах суп callaloo с кокосовым молоком, окрой, ямсом и перцем чили.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!