

Хлебное дерево



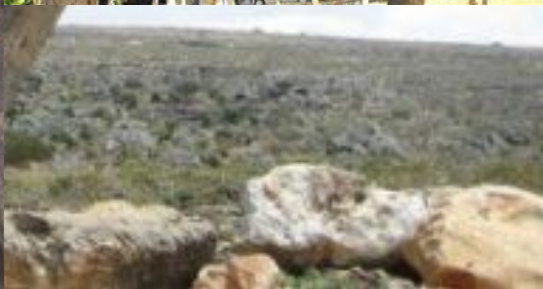
В умеренной зоне тесто делают из муки, которую в свою очередь перемалывают из зерен пшеницы, ржи и других злаковых.



А из чего же делают хлеб в тропических странах? Особенно это касается удаленных от материков океанических островов.



Оказывается, хлеб там делают из плодов хлебного дерева.



Хлебное дерево представляет собой огромное дерево, высотой до 26 метров. По внешнему виду артокарпус напоминает огромный дуб с огромными овальными и рассеченными от краев к центру листьями. Растет оно достаточно быстро и начинает плодоносить через 5 лет.



Родиной считается остров Новая Гвинея, который находится к северу от Австралии. На данный момент широко распространено по всей тропической и экваториальной части земного шара. Является важным продуктом в сельском хозяйстве для большинства жарких стран.



Мелкие зеленоватые цветы опыляют мыши-крыланы, которых привлекает ароматный запах.



Созревшие плоды крупные и располагаются на концах веток. Диаметр плода может достигать 30-40 см массой до 4-х кг.



Напоминает огромную дыню с шишкообразной кожурой (плод артокарпуса чем то даже похож на хлебную булку или батон, отсюда и название). Кстати, хлебное дерево при благоприятных климатических условиях приносит до 200 плодов в год!



**Как же используют плоды?
Если они недозрелые, еще
зеленого цвета, то люди их
пекут как мы картошку,
либо используют так же,
как мы используем овощи.**



Если же плод созрел и стал зеленовато-желтым, то тогда использование его гораздо разнообразней. Созревшие плоды едят сырыми, вкус их описать невозможно.



Также их пекут, засушивают, варят, растирают, делают тесто. Самым вкусным считаются блины из хлебного дерева. Еще одно интересное использование плодов хлебного дерева – сухари. Сохраняются они очень долго и являются хорошим подспорьем «на черный день».



**Вот такой хлеб у наших
"южных братьев" (и
сестер). А говорят, хлеб
на деревьях не растёт!!!**

