

Nie wystarczy opłukać

4 sierpnia 2020

Pamiętacie jak to kiedyś było? Mama mówiła myj owoce przed jedzeniem, a babcia, że niekoniecznie potrzeba, bo jak zjem takie jabłko prosto z drzewa to będę zdrowsza. Hmm! To nie dzisiaj.

Babcia się nie martwiła spryskiwanymi chemikaliami, bo wtedy ich prawie nie stosowano. Jeśli już, to bieliło się wapnem pnie drzew, aby robactwo nie włąziło na koronę drzewa, a potem nie atakowało owoców. I to bielenie drzewek wapnem było skuteczne. Poza tym jeszcze do dziś mam w pamięci wiosenny sad, z pobielonymi na biało pniami. Potem wymyślono lepsze metody chroniące przed robaczywym owocem. To przed tymi 'lepszymi metodami' przestrzegała mnie matka, nakazując myć owoce przed jedzeniem. To nie o naturalny brud chodziło. A potem wymyślono jeszcze lepsze metody. Do tego stopnia, że takie owoce, nawet delikatne jak maliny, jada przez pół świata, i nie marnieją. Nie tylko to, ale i żadna muszka owocowa się ich nie chwyta – tyle na nich trucizny. I tę truciznę należy zmyć, ale takie tradycyjne mycie pod bieżącą wodą z kranu jest już niewystarczające. Obecnie owoce (a i jarzyny też) należy moczyć przez co najmniej 15 minut w wodzie z odrobiną sody oczyszczonej (baking soda) i łyżeczką octu. A jeśli sądzicie, że to takie zbędne ceregiele, to zróbcie eksperyment, i zobaczcie co się stanie z wodą po 15 minutach takiego mycia. Gwarantuję, że woda będzie żółtawa, z brązowym osadem pływającym na wierzchu. Jeśli dobrze nie wymyjecie owoców, to tę brązową zawiesinę po postu zjecie. No cóż, nie można mieć wszystkiego na raz. Jeśli mamy dostęp do w miarę tanich winogron i truskawek przez okrągły rok, to muszą one być sprowadzone z dalekich krajów, gdzie nie ma ani śniegu, ani mrozu.

W zeszłym tygodniu pisałam o smakach i zapachach lata, i prosiłam o podzielenie się swoimi ulubionymi zapachami i

smakami. Odpowiedzi nadeszło sporo. Do końca lata jest jeszcze trochę czasu, więc będę dzielić się co tydzień tymi smakami i zapachami lata nadesłanymi przez czytelników.

Pan Bolek K. z Markham napisał, że dla niego niepowtarzalny zapach kojarzący się z latem, to zapach zielonych liści i łodyg pomidorów. Sprawdziłam na działce u córki. Faktycznie, coś niesamowitego. Aromat roztartego liścia pomidora ma niewiele wspólnego ze smakiem i zapachem samego pomidora. Nie zwracałam dotąd na ten zapach uwagi – a warto! Bardzo odświeżający i unikalny. Dostępny tylko wtedy kiedy rosną pomidory na krzaczku. A jeśli chodzi o smak, to porzeczki. Porzeczki były kiedyś bardzo popularne, ale jakoś ostatnio wyszły z mody. Jeszcze je można dostać na początku lata, ale tylko lokalnie na straganach, albo farmerskich targach. Są wyśmienite! Unikalny smak cierpko kwaśno słodki czyni z nich letni rarytas.

Ja osobiście, dodałabym to tej listy smak agrestu, który jest coraz trudniejszy do zdobycia. No nic. Poczekam do przyszłego roku, bo w tym to z powodu Covid-19 wszystko, absolutnie wszystko jest w sklepach ogrodniczych wykupione, i zasadzę krzak agrestu. Zapewne wywoła wspomnienia z odległych czasów, gdy nie tylko można było owoce agrestu jeść prosto z krzaczka, ale i o Covid-19 nikt nie słyszał.

Autorstwo: Michalinka

Źródło: Goniec.net