

CÁC LOẠI HOA QUẢ MÙA HÈ "HIẾM CÓ KHÓ TÌM"

Quả Jabuticaba mọc trên thân, dưa sừng Kiwano, Ackee... là những loại quả lạ có hình dạng và mùi vị vô cùng độc đáo.

Mùa hè chính là mùa của các loại hoa quả. Nhưng bên cạnh những loại quả nhiệt đới thường thấy ngoài chợ hay trong siêu thị, còn có những loại hoa quả với vẻ ngoài khá độc đáo đồng thời vẫn mang giá trị dinh dưỡng cao.

1. Quả Aguaje

Loại quả được bao phủ bởi một lớp "vảy" màu đỏ này với tên gọi là Aguaje mọc phổ biến trong các khu rừng nhiệt đới thuộc Amazon. Aguaje mọc trên thân cây dạng cọ và khi chín có vị gần giống cà rốt. Nhưng điều đáng chú ý hơn cả là Aguaje mang giá trị dinh dưỡng cao.

Aguaje chứa lượng vitamin A cao gấp 3 lần cà rốt. Dầu Aguaje cũng chứa hàm lượng beta-caroten cao cùng với axit oleic (loại axit được tìm thấy trong dầu oliu) và các axit béo thiết yếu mà cơ thể con người không thể tự tổng hợp.

Aguaje gần đây nổi lên như một nguồn thu mới cho nhân dân trong vùng nhờ vào lượng vitamin dồi dào. Không chỉ vậy, dầu Aguaje chứa hàm lượng chống nắng SPF tự nhiên đáng kinh ngạc mà ta có thể sử dụng để lọc tia cực tím và điều trị bỏng.

Nhưng theo lời của những người dân địa phương, loài quả này chứa đầy oestrogen (kích thích tố nữ) và nó là loại thực phẩm khiến tỉ lệ nữ giới của thành phố Iquitos, Peru đông gấp 5 lần nam giới. Đàn ông nơi đây được cảnh báo không nên ăn quá nhiều Aguaje để tránh nguy cơ... ngực nở nang như phụ nữ.

2. Quả Jabuticaba

Mặc dù có kích thước tương đương với quả mận nhưng ít ai ngờ loại quả Brazil này lại mang hương vị của những trái nho. Điều đặc biệt đáng chú ý ở loại quả này còn là thói quen phát triển kỳ lạ - mọc trên thân gỗ.

Không giống những loại nho khác mọc thành chùm hay trên giàn, nho Jabuticaba mọc chi chít trên thân cây và cành cây.

Theo một số nhà nghiên cứu, mục đích của cách sinh trưởng kì lạ này được cho là nhằm cản trở việc leo lên cây của các loài động vật.

Quả Jabuticaba có màu tím, nhiều nước và thường được dùng để làm mứt hoặc rượu. Ngoài ra loại quả này cũng được dùng để chữa bệnh hen và tiêu chảy.

Có lẽ chính bởi quả mọc ra từ thân cây nên hoa của cây Jabuticaba cũng mọc từ thân, đem lại cho loài cây này một vẻ ngoài độc đáo.

3. Dưa Kiwano

Quả dưa mang dáng vẻ "ngoài hành tinh" này phát triển ở Nam Phi, California và New Zealand. Với biệt danh "dưa có sừng", dưa Kiwano được xem là tổ tiên của các loài dưa trồng khác.

Khi chín, bề ngoài Kiwano có màu vàng và mọc nhiều sừng lởm chởm, trong khi ruột bên trong có màu xanh với vị chát.

Dưa Kiwano có thể ăn được nhưng thường được sử dụng làm đồ trang trí trên bàn ăn hơn là làm thực phẩm. Có lẽ một phần là bởi vị của dưa Kiwano khá chát và được so sánh như sự kết hợp của dưa chuột, chanh và... chuối.

Tuy nhiên, ở Châu Phi loại dưa này lại được coi là một loại thức ăn truyền thống có tiềm năng cải thiện an ninh lương thực và nguồn dinh dưỡng của người dân.

Cùng với dưa chuột Gemsbok, Kiwano là nguồn nước duy nhất ở sa mạc Kalahari trong mùa khô. Nếu đến thăm châu Phi chắc chắn bạn sẽ được thưởng thức loại quả kì thú này.

4. *Monstera deliciosa*

Có nguồn gốc từ các khu rừng mưa của Trung Mỹ, *Monstera deliciosa* trong giống như một trái bắp hơn là trái cây.

Được mệnh danh là "quái vật của các loại quả", *Monstera deliciosa* có độ dài khoảng 30cm với vỏ ngoài bao phủ bởi vô số những "tấm gạch" hình lục giác nhỏ.

Loại quả kì lạ này có thể trở nên rất nguy hiểm nếu không được ăn đúng cách. Khi chưa chín, *Monstera deliciosa* chứa axit Oxalic, có thể gây ngứa rát, đau đớn, sưng tấy phồng rộp, mất giọng nói và thậm chí là chết người.

Loại quả này chỉ thật sự an toàn sau khi nó chín, khi mà lớp vỏ bên ngoài tự vỡ vụn để lộ phần thịt trắng bên trong. Thịt quả này được ví như sự kết hợp giữa dưa và chuối.

5. *Ackee*

Được gọi là "bộ não thực vật", *Ackee* nổi bật bởi hình dáng bên trong nhăn nheo và màu vàng như một bộ não vậy. Có nguồn gốc từ vùng nhiệt đới thuộc Tây Phi, loại trái cây này được nhập khẩu và trồng ở Jamaica, Haiti và Cuba.

Ackee là một trong những món ăn chính trong bữa ăn ở Jamaica và cũng là "quốc quả" của đất nước này. Cá ướp muối với *Ackee* là một đặc sản khó có thể bỏ qua khi đến Jamaica.

Tuy nhiên nếu không được ăn đúng cách *Ackee* cũng có thể khiến người ăn bị ngộ độc, hôn mê, thậm chí tử vong. Đó là do khi trái này chưa chín có chứa chất độc gọi là hypoglycin.

Khi chín và tự tách vỏ, phần thịt ăn được của *Ackee* cũng luôn nằm cạnh phần hạt đen có độc. Chính vì thế mà bất cứ ai cũng phải luôn cẩn trọng khi động đến loại quả này.

6. Quả da rắn (hay Salak)

Salak là một loài cây cọ có nguồn gốc ở Indonesia. Cây Salak có thân ngắn với lá dài khoảng 6m, mỗi lá có cuống dài 2m, trên đó có gai dài 15cm. Loại quả này có thể bóc vỏ dễ dàng. Salak thường có 3 múi, 2 to và một nhỏ, mỗi múi chứa một hạt màu đen.

Quả Salak thường mọc thành chùm từ gốc cây và được gọi là quả da rắn vì nó có vỏ vảy màu nâu đỏ trông giống rắn. Nhân quả Salak có vị ngọt, hơi giòn và có tính axit.