

# Хлебное дерево



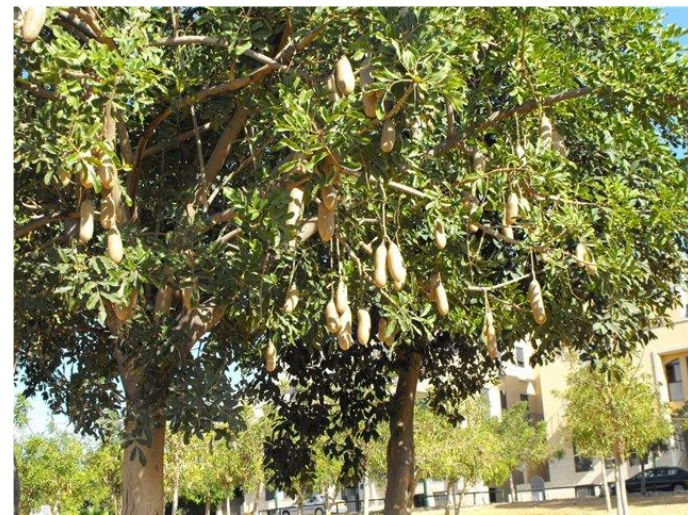
*В умеренной зоне тесто делают из муки, которую в свою очередь перемалывают из зерен пшеницы, ржи и других злаковых.*



*А из чего же делают хлеб в тропических лесах?  
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 артокартус 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 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!!!*

