**Жожоба** – плоды колючего, листопадного кустарника, растущего в Закавказье, Средней и Юго-Восточной Азии, в Японии и Китае. Плоды ююбы – небольшие, желто-красные, мясистые; по содержанию витамина С близки к шиповнику. Используются в кухне народов Китая, Японии, Индокитая в свежем и особенно подвяленном виде, так как от лежания они делаются более ароматными. Входят в состав многих пряностей, киселей, муссов, варений. Индийские имена: репейник ,колючка, одиночка,путешественник, конгонская колючка, простак, преграда.

Плоды продолговатые, 1-3 см в диаметре, весом 145 миллиграмм , цвета оранжево -зеленого; мякоть желтая. Семена, сморщенные, твердые, в плоду – 1 семя. Фрукты тонизируют и обладают отхаркивающим свойством. Также считается, что их можно использовать для охлаждения и в качестве тоника. Они применяются как противоядие при отравлении аконитом и тошноте. Также они используются наружно в качестве примочек и накладываются на раны.

**Звездное яблоко**

Происхождение: Центральная Америка. Красивое быстрорастущее вечнозеленое дерево высотой 8-10 м с коротким стволом и густой кроной. Существует две формы звездного яблока – с темно-пурпурной кожицей и пурпурной мякотью и зеленой кожицей и белой мякотью. Кожица тонкая, гладкая, блестящая, поддерживается внутренней коркой толщиной 5-10 мм для разновидности с пурпурными плодами и 3-5 мм для разновидности с зелеными плодами. Мякоть белого цвета, мягкая и очень сладкая, окружает 6-11 студенистых ячеек, которые при поперечном разрезе напоминают лучи звезды, исходящие из центра – отсюда и название фрукта. Внутри плода находятся до 10 семян длиной около 2 см. Лучшие плоды содержат меньшее количество семян, с незанятыми ячейками. Семена кажутся черными, но при высыхании становятся светло-коричневыми.

Плоды созревают в период с начала весны до начала лета (в некоторых тропических районах они образуются круглый год). Плоды не опадают при созревании, поэтому при сборе урожая их осторожно срезают вместе с веточкой. Собирать необходимо только зрелые плоды, иначе они окажутся вяжущими и несъедобными. При созревании они становятся слегка морщинистыми и немного мягкими при надавливании.

Плоды можно хранить до 3-х недель в холодильнике. Кожица и кожура плода несъедобны (они занимают около 1/3 от объема плода). Избегайте попадания на мякоть горького латекса, содержащегося в корке.

Перед употреблением фрукт необходимо охладить и разрезать пополам. Мякоть можно есть ложкой прямо из плода, избегая семян и семенных ячеек. Сок цитрусовых существенно улучшает вкус мякоти. На Ямайке измельченная мякоть звездного яблока смешивается с манго, ананасом, цитрусовыми, другими фруктами и кокосовым молоком и в замороженном виде подается как великолепный десерт. Также можно смешать мякоть с апельсиновым соком, небольшим количеством сахара, тертым мускатным орехом и ложкой хереса – получится десерт «клубника со сливками». Эмульсия из ядра семян имеет легкую горечь и используется для приготовления нуги и других сладостей.

**Гуава**. Родиной этого фрукта являются страны тропической Америки. В далеком прошлом аромат дерева гуавы заставлял думать испанцев, будто они попали в земной рай. С тех пор историки, путешественники и ученые пытаются описать и повторить этот чудесный запах. Плоды этого дерева напоминают маленькие яблочки, полные внутри твердых косточек. Относится к группе сладких фруктов. Созревшие плоды необходимо употреблять с кожурой для улучшения пищеварения и стимуляции работы сердца. Ежедневное употребление гуавы нормализует давление, поэтому считается жизненно важным для организма человека фруктом. Археологические раскопки, проведённые в Перу, показали, что местные жители выращивали гуаву несколько тысяч лет тому назад. Позже растение было культивировано во всех тропических и некоторых субтропических регионах мира.

Клементин (лат. Citrus clementina) — гибрид мандарина и апельсина-королька из подвида bigarage, созданный в 1902 году французским священником и селекционером отцом Клеманом.

Плоды по форме напоминают мандарин, но более сладкие. Листья плотные, некрупные, на коротком, чуть крылатом, черешке с зазубринками по краю и острым концом. В пазухах листьев имеются небольшие колючки.

Личи (синонимы: лиджи, лайси, лиси, лиджи китайское, «китайская слива») Родина личи – Китай, откуда оно распространилось во все страны Юго-Восточной Азии, а также во многие страны Африки, например, ЮАР (особенно в провинциях Натал и Трансвааль) и Америки. Наибольшие площади под личи, однако, до сих пор в Китае. Существует много сортов личи – более 100. Китайцы сохраняют плоды личи в засоленном виде внутри бамбуковых стеблей. Кроме того, в Китае, Индии, во Вьетнаме и в других странах применяют сушку личи вместе с кожурой. У высушенных плодов кожура превращается в твердую скорлупу, внутри которой свободно перекатывается высушенная мякоть вместе с семенами. Эти высушенные плоды называют орехом личи. Еще в 11 веке китайцы упоминали личи в книгах, называя их китайскими орешками и утверждая, что по вкусу личи немного схожи с изюмом.

Личи используются для приготовления традиционного китайского вина, соков, газированных напитков, в виде салатов, консервированных фруктов, в качестве начинки к пирожкам и прочей выпечки. Данный фрукт отлично сочетается с рыбой, используется при приготовлении кисло-сладкого соуса, который подается к мясным блюдам.

Личи не только вкусен, но и полезен. В нем содержится витамин С, витамины В1, В2, много белков, пектиновые вещества, железо, фосфор, калий, магний.

Считается, что личи благотворно сказывается на работе пищеварительной системы и рекомендуется при анемии. Сок личи используется как тонизирующее средство, кроме того, он способен быстро утолить жажду, поэтому его часто и используется в качестве прохладительных напитков.

**Магический фрукт**. Происхождение: Западная Африка

Вечнозеленый куст высотой до 1,5 м покрыт продолговатыми темно-зелеными листьями, растущими по спирали. Мелкие белые цветы диаметром 5-7 мм распускаются практически круглый год, с небольшим перерывом на 1-2 зимних месяца. Фрукт ярко-красный, продолговатый, длиной 2-3 см, внешним видом напоминает барбарис. Внутри содержится одна косточка. Плоды созревают через 3-4 недели после цветения. Их необходимо употреблять в пищу сразу после сбора, при хранении они теряет свои свойства.

Плоды имеют уникальное свойство воздействовать на вкусовые рецепторы, отключая на время восприятие кислого вкуса, при этом все остальные вкусовые ощущения остаются. Лимон, съеденный после этого фрукта, кажется сладким, при этом цитрусовый вкус и аромат полностью сохраняются. Эффект остается в течение одного-двух часов. Фрукт сам по себе не сладкий, но может использоваться как натуральный подсластитель, его рекомендуют употреблять людям, сидящим на диете и испытывающим непреодолимую тягу к сладкому. Плоды можно замораживать для дальнейшего использования.

**Оранжело**. Гибриды грейпфрута и апельсина называются оранжело.

**Папайя.** Родиной папайи является юг Мексики, Центральная Америка и север Южной Америки, но выращивается она сейчас во всех тропических странах.

Основное применение папайи — использование в пищу. Обычно её едят в сыром виде, без кожицы и семян. Неспелые плоды тушатся, а также используются при приготовлении карри и в салатах. Также плоды выпекают на огне, от чего от папайи начинает исходить запах хлеба, отсюда одно из названий — хлебное дерево.

Папайя содержит много фермента, называемого папаин (протеаза, смягчающая мясо) и других белков. Свойство сока папайи разрушать жесткие волокна мяса использовали в Южной Америке в течение тысяч лет. Эти ферменты выпускаются также в виде таблеток и применяются при пищеварительных расстройствах. Осторожность следует проявлять при сборе плодов, так как папайя выпускает сок-латекс, способный вызывать у многих людей раздражение кожи, а также аллергические реакции. Сбор латекса, содержащего папаин, производится из зеленых плодов в возрасте 2-3 месяцев и продолжается до начала их пожелтения. Для этого лезвием делают 3-4 неглубоких (1-2 мм) надреза на конце плода. Собранный сок тут же отправляется на сушку. С одного растения при двукратной подсечке в месяц собирают 40-50 г латекса, а в год – 500-600 г. Латекс можно извлекать из вегетативных частей папайи. Плоды папайи и её листья также содержат алкалоид карпаин, обладающий глистогонным действием, который в больших дозах может быть опасен.

Плод папайи – ягода, по форме, строению, вкусу и даже химическому составу напоминающая дыню. Отсюда и другое название растения – «дынное дерево». Масса плода достигает 6-7 кг, у культурных сортов – 1-3 кг. Толстая зеленая кожура плодов при созревании становится золотисто-желтой. Съедобная часть плода – мякоть оранжево-желтого цвета. Внутренняя полость заполнена большим количеством семян – 700 и более.

Сохранились воспоминания испанских мореплавателей, которые впервые увидели растения папайи. Высокие деревья с голыми стволами без ветвей. На самом верху ствола ажурные листья в виде зонтика, а под ними густо висели плоды, по виду и вкусу напоминающие уже известные им дыни. Отсюда пошло одно из названий папайи – «дынное дерево».

**Розовый лимон** – один из самых красивых сортов цитрусовых.

Фрукты зеленые c желтыми полосатыми прожилками и розовой мякотью.

Произрастает на маленьком кустарнике. Чувствителен к влажности – поэтому при выращивании в горшке следите за тем, чтобы на почве не было избытка влаги.

Кустрарник востихитетелен во время цветения – фиолетовые цветы контрастируют с зеленой листвой и фруктами.

Розовый лимон – единственный сорт лимона, который используется при производсте розового лимонада.

**Танжерин** – не ботанический термин, и выделение танжеринов из общей массы мандаринов нестрогое. Как правило, танжеринами называют красно-оранжевые яркие мандарины, сладкие, с легко отделяющейся тонкой кожицей.

Вообще гибриды танжеринов с другими цитрусовыми называются танжело.

Первые танжело были получены в 1897 году также во Флориде.

**Унаби – китайский финик**. Для созревания плодов необходимо долгое и теплое лето. Главное достоинство растения – плоды. По форме они напоминают финики, в зависимости от подвида от 2 до 5 см длиной, с очень сочной и вкусной зеленовато-белой мякотью с ярко выраженным привкусом сушёных яблок, вначале бледно-жёлтые, при созревании становятся коричневыми и очень сладкими. Мякоть плодов обладает лекарственными свойствами: делает сосуды эластичнее, нормализует кровяное давление, укрепляет сердечную мышцу и весьма полезна для больных гипертонией. Хороший медонос. Содержание витамина С в плодах унаби в 20-25 раз выше, чем в плодах лимона. Плоды употребляют в сыром виде, также их сушат, вялят, делают из них варенье, цукаты, сиропы, компоты, кисели, муссы. По калорийности плоды приравнивают к хлебным продуктам.

Если пожевать листья унаби, то на некоторое время теряется способность ощущать сладкий вкус – кусок сахара или ложка сахарного песка, взятые после этого в рот, ощущаются как камешек или обыкновенный песок – совершенно безвкусными.

**Фейхоа.** Спелые плоды фейхоа темно-зелёного цвета, внутри прозрачные, мягкие на ощупь, с ароматом клубники и киви. Плоды богаты йодом (в 1 кг свежих плодов содержится 10 мг йода) и витамином С, чем наиболее ценны для человека.

Плоды фейхоа используют в кулинарии, приготавливая компоты, варенья, джемы и салаты, после очистки перемалывают и смешивают с сахаром (без дальнейшего консервирования, готово к употреблению сразу, один из самых простых способов приготовления), используют для начинки в печёностях и употребляют в сыром виде.