

## ...niektóre warzywa są owocami

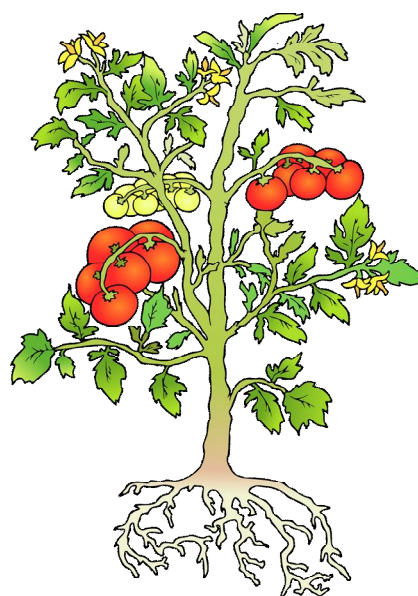
Już widzę wasze zdziwione miny - jak to warzywa są owocami? Za chwilę przekonacie się, że to wcale nie takie rzadkie zjawisko.

Zastanówmy się najpierw, co to są owoce? Ci z was, którzy chodzą już do szkoły, poznali pewnie budowę rośliny. Większość roślin składa się z kilku części. Pod ziemią znajduje się korzeń, który utrzymuje roślinę w podłożu, a także pobiera z niego wodę i sole mineralne. Wyżej znajdziemy łodygę i liście. Wraz ze wzrostem rośliny pojawiają się na niej pąki kwiatowe, z których następnie rozwijają się kwiaty. Owady, poszukując pyłku i nektaru, siadają na kwiatkach i zapylają je. Z zapylonego kwiatu zaczyna rozwijać się owoc, kryjący w sobie nasiona nowej rośliny.

Przejdźmy się więc po ogródku. Oto krzak pomidora. Na niektórych łodyżkach widać małe, niepozorne kwiaty, ale cóż to? Na innych pojawiły się już niewielkie, zielone owoce, a gdzieś tam czerwienięją całkiem spore, czerwone kule.

A co z ogórkami, dynią, fasolką, bakłażanem? Zgadliście! One też mają jadalne owoce, a przecież zwykle mówimy o nich „warzywa”. Z nazwą „owoce” bowiem kojarzą się nam słodkie jabłka, maliny, gruszki, porzeczki, czereśnie, śliwki i wiele innych pyszności z sadu i ogrodu. Ludzie zwykli tak nazywać większość tych części roślin, które jadano dawniej głównie na surowo.

Nazwa „warzywa” powstała natomiast od słowa warzyć, czyli gotować. W dawnej Polsce mówiło się „gospodyni uwarzyła zupę”, teraz powiemy „ugotowała zupę”. Nikt się nie zastanawiał, z której części rośliny przyrządza się jedzenie, a nauki przyrodnicze dopiero rozwijały się i nie były powszechnie znane. Wszystkie rośliny nadające się do gotowania nazywano warzywami, bez względu na to, jaką ich część wykorzystywano. Tak więc warzywami są: bulwy ziemniaków, nasiona grochu, korzeń pietruszki, marchwi czy buraka, liście szpinaku i kapusty, kwiaty kalafiora czy brokułów, łodygi szparagów, owoce pomidorów, itd.



Taki kuchenny podział roślin używany jest do dziś, chociaż wiemy, że można ugotować (uwarzyć) również zupę owocową, a na surowo schrupać marchewkę. Owoce nadal kojarzą nam się ze słodyczą i pysznym sokiem, warzywa zaś z surówką czy zupą.

Obecnie kucharze często mieszają w swoich przepisach różne składniki i ciągle wymyślają jakieś nowe, smakowite potrawy. Na naszych stołach pojawiają się w dużej ilości nowe gatunki owoców i warzyw z różnych stron świata, zjadane w rozmaitej formie.

Pamiętajcie więc, że - czy chrupiecie kiszzonego ogórka, czy też pochłaniacie zupę pomidorową - zjadacie owoc i warzywo jednocześnie.

