

De paraguayo/nectarine/perzik

Perzik

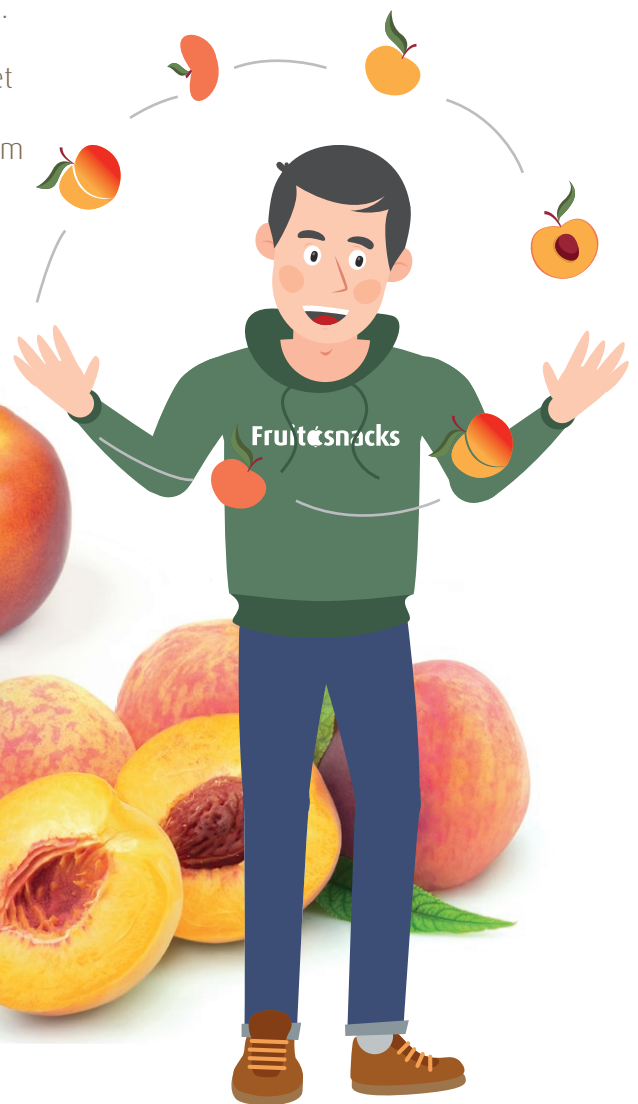
De perzik, een klassieker in het lijstje van fruitsoorten en bij iedereen bekend. De pluizige schil is volgens velen een nadeel aan de perzik.

Nectarine

De nectarine is een spontaan opgetreden mutatie van de perzik. Het grootste verschil ligt bij de schil van deze vrucht. De schil van de nectarine is namelijk glad en maakt het daarom ook aangenamer om deze gewoon op te eten.

Paraguayo

Klinkt de naam paraguayo je niet bekend in de oren? Dan heb je misschien wel al gehoord van de platte perzik! Fan van heel zoet fruit? Kies dan zeker voor de paraguayo, want deze is nog zoeter dan de perzik!



Fruittips!

Zorg ervoor dat ze niet in direct zonlicht worden geplaatst, omdat dit de rijping kan versnellen en de kwaliteit van de vrucht kan verminderen.

Bewaar ze niet samen met andere vruchten, zoals appels of bananen, omdat deze ethyleengas afgeven dat de rijping kan versnellen.

Als je de vruchten wilt invriezen, snijd ze dan eerst in stukjes en plaats ze in een luchtdichte container of zak. Bevries ze onmiddellijk nadat ze zijn gesneden om de kwaliteit te behouden.

Bewaartip

Om de kwaliteit en smaak van perziken, nectarines en paraguayos te behouden, zijn er enkele tips voor het bewaren:

- Bewaar ze niet in de koelkast totdat ze rijp zijn. Plaats ze in plaats daarvan op een koele, droge plaats, zoals een fruitschaal of op het aanrecht.
- Zodra ze rijp zijn, kunnen perziken, nectarines en paraguayos enkele dagen in de koelkast worden bewaard om de houdbaarheid te verlengen. Bewaar ze in een papieren zak om vocht vast te houden en plaats ze in het groentevak.

Wist je dat...

... In sommige culturen de perzik wordt beschouwd als een symbool van onsterfelijkheid en een lang leven.

... Perziken vaak in de volksmond “de vrucht van de zomer” worden genoemd vanwege hun sappige en zoete smaak.

... Perziken een goede bron zijn van vitamine C, kalium en vezels.

... In tegenstelling tot perziken de nectarine een gladde schil heeft zonder de kenmerkende “pluisjes” die op de schil van een perzik te vinden zijn.

... Nectarines gevoelig voor kneuzingen en moeten voorzichtig worden behandeld om schade te voorkomen.

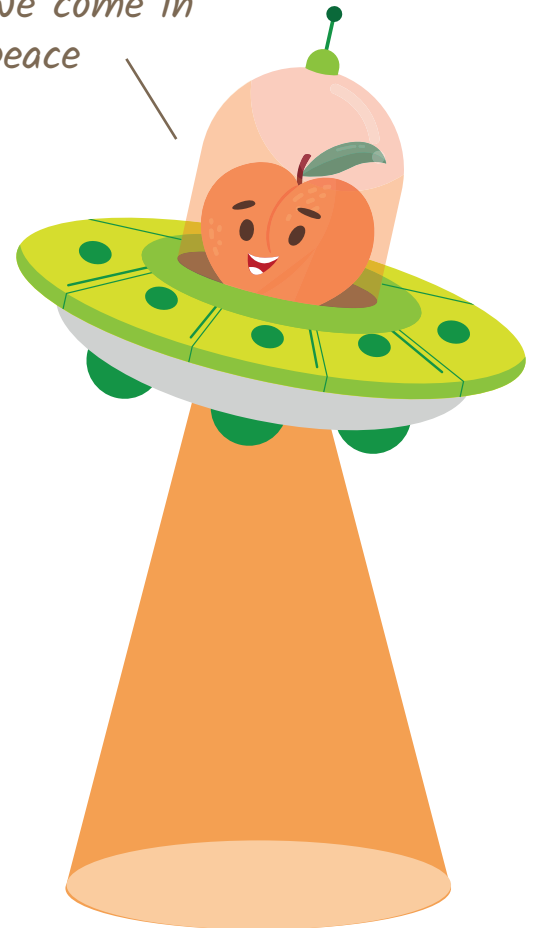
... De paraguayo is een variëteit van de perzik en behoort tot dezelfde familie als perziken en nectarines.

... De schil van de paraguayo meestal rood en geel gestreept is, en het vruchtvlees vaak geel of oranje is.

... De paraguayo veelzijdig in de keuken is en kan worden gebruikt in zowel zoete als hartige gerechten, zoals taarten, salades, smoothies en salsa's.

... De oorsprong van de nectarine niet helemaal duidelijk is, maar het wordt verondersteld dat het een natuurlijke mutatie is van de perzik.

We come in
peace



Beschikbaarheid: Perziken, nectarines en paraguayos zijn seizoensgebonden vruchten die meestal in de zomer verkrijgbaar zijn. De exacte periode waarin deze vruchten beschikbaar zijn, kan variëren afhankelijk van het klimaat en de geografische locatie.

Het is ook belangrijk om te weten dat verschillende variëteiten van deze vruchten op verschillende tijdstippen beschikbaar zijn. Zo zijn sommige soorten perziken en nectarines bijvoorbeeld verkrijgbaar in het late voorjaar of het vroege najaar, terwijl andere variëteiten alleen in het midden van de zomer verkrijgbaar zijn.