



IRS

Meu Azerbaijão

Texto de Andrey VASILIEV,
Foto de Fergana KASIMOVA

A COMIDA DOS DEUSES





O nome em latim do caqui é de origem grega e se traduz em “a comida dos deuses”. E, tendo provado o caqui cultivado no Azerbaijão pelo menos uma vez, você concordará com isso – sendo uma fruta muito suculenta e doce. No final do outono, assim que as folhas começam a cair pequenos sóis são acesos nos jardins do Azerbaijão - o caqui amadureceu. No entanto, um bom agricultor não tem pressa em colher os frutos. Somente quando a textura sob a casca laranja e brilhante se torna gelatinosa, é quando é o momento certo que caqui pode ser colhido. Essa fruta maravilhosa pode, também, ser uma decoração de mesa. O caqui de jardim, em contraste com o caqui do Cáucaso, cujos frutos têm pouco mais de dois centímetros, parece ser originário da China, onde é cultivado há muitos séculos. Suas mudas chegaram ao Azerbaijão depois de viajar pela metade do mundo no final do século XIX. E já no século XX, era cultivada na maioria das regiões da República, disputando o tamanho da colheita, a qualidade da fruta e a fertilidade das variedades. Mas os tipos de caqui mais comuns são: fuyu, khachia, khiakume, zanj-mar, tanenashi e jiro. Existem variedades para qualquer tipo de gosto: aroma do mel, o doce do açúcar, sabor suave ou azedo, e tamanho grande ou pequeno ... E o mais incrível: a fruta é subtropical, e a árvore resiste ao frio, aguentando a geadas de até 12-15 graus negativos. E mesmo que a árvore esteja congelada e o tronco morto, os brotos irão nascer da raiz



durante a primavera. O caqui também é muito nutritivo. Duas frutas podem substituir a refeição do almoço. Para as mulheres que cuidam do peso, é uma salvação. Em 100 gramas de caqui tem cerca de 70 kcal, porém, após comer um ou dois caquis, você vai se sentir saciado por muito tempo. O caqui também é amplamente utilizado na culinária - para saladas, pratos de carne de aves aquáticas e sobremesas (geleias, marmelada, bolos, tortas, doces, biscoitos)... bem como na produção de várias bebidas. A polpa do caqui pode ser usada na panificação, misturada com requeijão cremoso, suco de laranja, mel e como tempero para saladas. Esta fruta também é usada para preparar geleia, sorvete e bebidas, e também é consumida na forma desidratada. Os caquis secos e cristalizados são uma iguaria que poucas pessoas irão

recusar. O caqui é rico em vitaminas contendo vitaminas C, P, beta-caroteno, vitaminas B, além de iodo, potássio e magnésio. Ele estimula suavemente o processo de digestão por meio das fibras, reduz os níveis de colesterol e absorve impurezas prejudiciais. O caqui também tem propriedades tônicas. Melhora o apetite, aumenta a eficiência e acalma o sistema nervoso. A sua baixa acidez tem um efeito benéfico nas úlceras pépticas, doenças hepáticas e renais, bem como no

sistema digestivo. Suas propriedades antibacterianas protegem e matam vários vírus no corpo. As vitaminas (C, PP, E, A) e oligoelementos (cálcio, potássio, ferro, fósforo, manganês, magnésio, iodo, cobre) contidos no caqui ajudam na deficiência de vitaminas, baixo nível de glóbulos vermelhos e escorbuto. O iodo contido no caqui compensa sua deficiência no corpo em caso de disfunção da glândula da tireoide. O caqui também é amplamente utilizado como cosmético facial. Os caquis contêm duas vezes mais oligoelementos úteis do que as maçãs. O caqui é cultivado em várias regiões do país, mas o mais gostoso é do distrito de Balakan. Mais de 10 variedades de caqui são cultivadas lá. A variedade de caqui - caqui de chocolate, também chamado de "khyrnik" - é especialmente apreciada. O caqui ocupa um dos principais destaques na exportação de produtos agrícolas do Azerbaijão. Por exemplo, o primeiro lugar na exportação é ocupado pelo tomate, o segundo lugar é o caqui. Os principais mercados para a exportação do caqui do Azerbaijão são: Rússia, Ucrânia, Cazaquistão e Arábia Saudita. A receita de exportação de caqui em 2019 foi de U\$D 114 milhões. A grande demanda por caqui do Azerbaijão na última década estimulou os agricultores locais a expandir seu cultivo de caqui. De



modo a aumentar a produção de produtos competitivos e voltados para a exportação, bem como expandir a geografia de suprimentos estrangeiros, a Associação de Produtores de Caqui foi criada em 2017. Em um futuro próximo, está prevista a exportação de caqui para a Eslováquia, a República Tcheca e outros países europeus. Desde 2017, o Festival Anual de Caqui é realizado na cidade de Balakan, no Azerbaijão. No parque central realizam-se eventos festivos que duram 2 dias, onde são oferecidos aos hóspedes diversos produtos de caqui, exposições, apresentações de grupos folclóricos, músicos e cantores, e programas de animação. O caqui foi celebrado por muitos poetas, pois esses lindos frutos brilhantes pendurados em galhos secos em contraste com o fundo do céu azul e frio deslumbrante são um símbolo do outono. “A comida dos Deuses” agrada e cura. Portanto, quando você vier ao Azerbaijão, experimente o caqui daqui. Isso fará com que suas impressões deste país sejam ainda mais doces. ✨



