

Фестиваль ананаса в Таиланде: факты, рецепты

Июнь в Таиланде является началом сезона фруктов. В это время поспевают десятки вкусных плодов, а жители страны, благодарные природе за урожай, устраивают многочисленные фестивали.

Первым из них является фестиваль ананаса, проходящий в провинции Лампанг 2 июня. Этой традиции уже не один десяток лет, однако каждый год тайцы проводят три дня фестиваля с неизменной радостью.

Традиции фестиваля

Ежегодно фестиваль ананаса в Таиланде начинается с огромной ярмарки, на которую владельцы ананасовых плантаций привозят более восьмидесяти сортов этого фрукта. Стоит он во время ярмарки сущие копейки, а пробовать и вовсе можно бесплатно. Объясняется это тем, что основной доход продавцы получают не от туристов, и не от горожан, пришедших на ярмарку, а от своих коллег по цеху, заключающих оптовые сделки на поставки ананасов и товаров для их выращивания и переработки.



Ярмарку открывают красочным шоу, во время которого по улице движутся многочисленные тележки с фруктами, украшенные цветами и яркими лентами, а также сотни танцующих и поющих людей.



Кстати, все время фестиваля люди в этой провинции устраивают многочисленные соревнования, в том числе спортивные, игровые, музыкальные и другие. Призами обычно являются неизменные ананасы и небольшие денежные суммы.

Мисс Ананас

На третий день фестиваля здесь проходит еще одно яркое действо — выбор Мисс Ананас года. Не стоит думать, что девушка должна быть похожа на символ праздника или надеть его костюм. Все проходит, как обычный конкурс красоты, во время которого молодые тайки соревнуются в обаянии, талантах и умении нравиться.



По итогам выбирается одна, которая закрывает фестиваль и остается обладательницей почетного титула до следующего июня.

Для чего полезен и с чем его едят

Ананас не зря так популярен в Европе и Азии — его полезных свойств хватит сразу на несколько видов фруктов, а экзотический вкус нравится большинству детей и взрослых.

Основная польза ананаса заключается в содержании таких веществ, как витамины А, В и С, йод, железо, магний и марганец, цинк, кальций, калий, клетчатка и других. Он благотворно влияет на работу кишечника, щитовидной железы, почек и печени, а также укрепляет иммунную систему. Современные модницы ценят ананас за его способность «сжигать жиры», а также за грубые волокна сердцевины, очищающие пищеварительный тракт.



Есть ананас можно как сам по себе (желательно свежий, а не консервированный или сушеный), так и в составе салатов и горячих блюд.

Он является отличным составляющим для диетического фруктового салата, но, стоит помнить, что этот продукт противопоказан тем, у кого гастрит. Если же у вас с желудком все в порядке, смешивайте порезанный кубиками ананас с цитрусовыми, яблоками и клубникой и наслаждайтесь вкусным и полезным результатом.

Кроме того, под ананасом можно запекать птицу, например индейку или курицу, получая сочное, нежное и некалорийное блюдо. А вот сочетание ананаса с морепродуктами на пиццах и в салатах является хоть и полезным, но весьма специфическим, поэтому подойдет только любителям экзотики.



Как видите, этот фрукт так полезен и интересен, что праздник ему посвящен не зря. Если вы мечтаете попробовать десятки видов ананасов, сорванных несколько часов назад, отправляйтесь в Таиланд, а если подобной поездки пока не предвидится, просто купите себе этот яркий фрукт и насладитесь частичкой тропиков у себя дома.