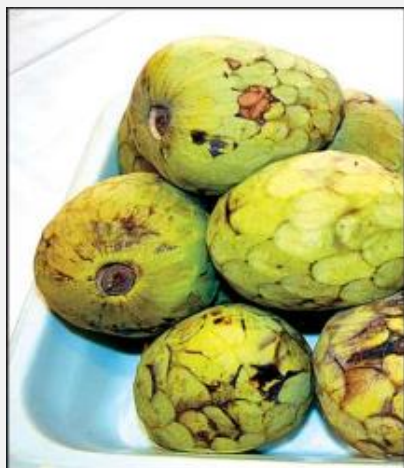


چری مویا

بزرگ و استوایی به طول ۴ تا ۸ اینچ و به شکل مخروط یا قلب است. پوست نازک آن صاف و دارای نقش هایی شبیه به اثر انگشت است یا این که از لوب هایی شبیه به فلس پوشیده شده است.



بزرگ و استوایی به طول ۴ تا ۸ اینچ و به شکل مخروط یا قلب است. پوست نازک آن صاف و دارای نقش هایی شبیه به اثر انگشت است یا این که از لوب هایی شبیه به فلس پوشیده شده است. این میوه سبز یا برنزی رنگ است و با رسیدن شدن تقریباً به رنگ سیاه در می آید. درگوشته سفید، آبدار و معطر آن دانه هایی سیاه شبیه به بادام جای گرفته اند. بافت گوشته شبیه به فرنی است و طعم آن ترکیبی از طعم های آناناس، پاپایا و موز است.

چری مویا از خانواده Annonaceae و نام علمی آن *Annona cherimola* است. بیش از ۵۰ نوع چری مویا وجود دارد. گفته می شود که این میوه نخستین بار در دره های کوه های آند در اکوادور، کلمبیا و پرو روییده و بومی این کشورها است. دانه های چری مویا نخستین بار در سال ۱۸۷۱ به ایالات متحده در ایالت کالیفرنیا برده شدند و در جنوب سانتا باربارا کاشته شدند. در حال حاضر کالیفرنیا تنها تولید کننده چری مویا در ایالات متحده است که البته به ایالت های دیگر صادر نمی شود. این میوه امروزه در بسیاری از نقاط استوایی و نیمه استوایی دنیا کشت می شود که از آن جمله می توان به اِسالوادور، مکزیک، مالزی، فیلیپین و ویتنام اشاره کرد.

درخت همیشه سبز چری مویا انبوه است و رشد سریعی دارد و در مناطق نیمه استوایی یا معتدل رشد می کند. برگ های آن بزرگ و به رنگ سبز تیره هستند و بخش زیرین آن ها بافتی مخملی دارد و آوندهای آن ها برجسته هستند. درخت های چری مویا در انواع مختلف خاک رشد می کنند، ولی اگر خاک خوب زهکشی شده و حاصلخیز باشد بهتر رشد می کند. این درخت در آب و هوای گرم و شرجی رشد نمی کند. آن چه مورد پسند آن است نور مستقیم آفتاب، هوای ساحلی سبک و شب هایی خنک است. می تواند اندکی یخ زدگی را تحمل کند و برای این که به خوبی بار بدهد به هوای خنک هم نیاز دارد.

درخت چری مویا با کاشت دانه یا پیوند زدن تکثیر می شود. درختی که از دانه رشد کرده باشد پس از پنج یا شش سال میوه می دهد، ولی درخت های

پیوندی پس از سه یا چهار سال به بار می نشینند. گل های قهوه ای مایل به سبز درخت چری مویا نخست به صورت گل های ماده به مدت ۳۶ ساعت باز می شوند و سپس نقش گل های

نر را ایفا می کنند. با این حال آن ها را به صورت دستی گرده افشانی می کنند. چری مویاها هنگامی که هنوز سفت هستند از درخت چیده می شوند، چون اگر تا رسیده شدن روی درخت بمانند معمولاً ترک برمی دارند و خراب می شوند.

چری مویا منبع خوبی از ویتامین C است. با توجه به این که گوشته تنها بخش خوراکی آن است باید پیش از خوردن، پوست و دانه های آن را جدا کرد. چری مویای نرسیده در دمای اتاق رسیده می شود و در این حالت به سرعت ترش می شود. بنابراین می توان آن را یک تا دو روز در یخچال نگهداری کرد و چون میوه نرم و حساسی است باید در حمل آن دقت کرد. بهترین حالت این است که این میوه سرد مصرف شود. می توان گوشته آن را با قاشق خارج کرد یا برش داد و در سالاد میوه از آن استفاده کرد. همچنین می توان از آن پوره تهیه کرد و انواع پودینگ و دسرهای یخ زده را با آن تزئین کرد. در تهیه بستنی، شربت یا میلک شیک نیز از چری مویا استفاده می شود.