

Els sabors del món

4a
edició



3#

Litxi

(Litchi chinensis Sonn.)

Parts consumides: fruits

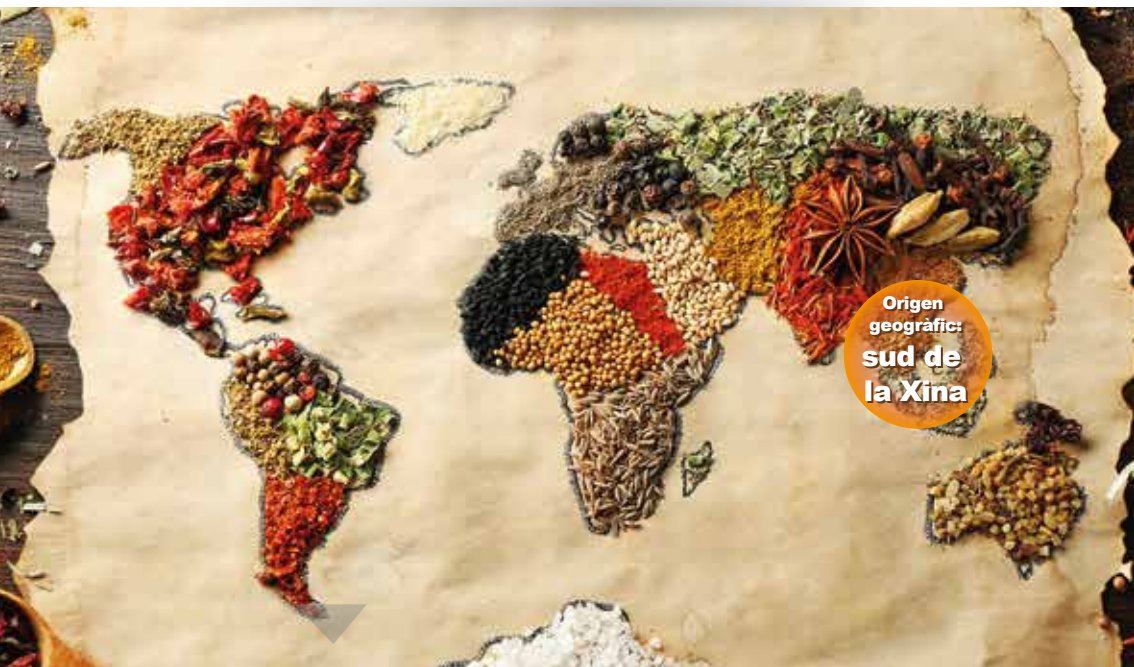
Descripció

El litxi (*Litchi chinensis*) és un arbre propi del clima tropical, del sud de la Xina, de la família de les sapindàcies com ara el longan i el rambutan. El fruit també s'anomena litxi. És un arbre de mida mitjana i fulla perenne. Existeixen moltes varietats de litxis, cosa que en fa una mica confusa la identificació i nomenclatura, especialment perquè una mateixa varietat de cultiu plantada en climes diversos pot produir fruits ben diferents.

El fruit es forma de juliol a octubre, uns 100 dies després de la floració. És una drupa que fa de 3 a 4 centímetres de llarg i 3 centímetres de diàmetre. La part exterior del fruit està coberta per una cobertura rugosa vermella fàcil de llevar. La part interior s'assembla a un gra de raïm molt gros i és dolça. Al bell mig del fruit hi ha una única llavor marró, no comestible, que fa uns 2 centímetres de llarg i 1,5 centímetres de diàmetre.

Entre fogons

El liti es pot menjar cru, en conserva i assecat. Cru, es pot menjar directament, afegint-lo a amanides o farcit de diverses formes, normalment amb ingredients salats per contrastar amb la dolçor del fruit. També se'n fan begudes (amb alcohol o sense), vinagres i melmelades. També es poden usar en pastisseria així com acompanyant plats cuinats. Els fruits en almívar se serveixen amb diverses postres orientals mentre que els assecats (al sol) es mengen com si fossin panses o com a remei medicinal casolà.



Origen geogràfic:
sud de la Xina

Ric en:

Especialment vitamina C, polifenols i, en menor grau, minerals (coure, potassi, magnesi i fòsfor)

Aliments similars

Longan, rambutan i pruna

Sabies que...

Era la fruita preferida dels emperadors de la dinastia Tang o l'antiga Xina i va ser molt lloat pels poetes d'aquella cultura?

Organitza:

FONDO COMERC

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Diputació
Barcelona
xarxa de municipis



Grup de Recerca
Universitat de Barcelona

