

17 marca 2013 roku

Dr inż. Jan Pająk

"Strony Jana Pająk - [fruit.pl.pdf](#)"

(tj. PDF broszurka z tekstem strony internetowej o nazwie [fruit.pl.htm](#) i tytule "Tropikalne owoce strefy Pacyfiku i filozofia ich spożycia")

Wellington, Nowa Zelandia, 2013 rok,
ISBN 978-1-877458-66-8.

Copyright © 2013 by dr inż. Jan Pająk.

Wszystkie prawa zastrzeżone. Całość ani też żadna z części niniejszej publikacji nie może zostać skopiowana, zreprodukowana, przesłana, lub upowszechniona w jakikolwiek sposób (np. komputerowy, elektroniczny, mechaniczny, fotograficzny, nagrania telewizyjnego, itp.) bez uprzedniego otrzymania wyrażonej na piśmie zgody autora lub zgody osoby legalnie upoważnionej do działania w imieniu autora. Od uzyskiwania takiej pisemnej zgody na kopiowanie tej publikacji zwolnieni są tylko ci którzy zechcą wykonać jedną jej kopię wyłącznie dla użytku własnego nastawionego na podnoszenie swojej wiedzy i dotrzymają warunków że wykonanej kopii nie użyją dla jakiegokolwiek działalności przynoszącej dochód czy zawodowej, a także że skopiowaniu poddadzą całą tą broszurkę - włącznie z jej stroną tytułową oraz wszystkimi rozdziałami, tablicami, ilustracjami, itp.

Data najnowszej aktualizacji strony internetowej prezentowanej niniejszą broszurką podana jest powyżej w górnym lewym rogu. (W przypadku dostępu do kilku egzemplarzy tej broszurki rekomendowane jest czytanie egzemplarza o najnowszej dacie aktualizacji!)

Niniejsza broszurka PDF zawiera tekst wskazywanej w jej tytule strony internetowej pióra dra inż. Jana Pająk. Z kolei owe strony są formą szybkiego raportowania czytelnikom wyników badań naukowych uzyskanych przez autora tej broszurki. Ich autor jest świadomy, że badania te i ich wyniki mają unikalny charakter, jako że wcześniej nikt w całym świecie NIE podejmował badań objętych zaprezentowaną tu broszurką. Dlatego idee które broszurka ta prezentuje stanowią intelektualną własność autora tej broszurki. Wszystkie opublikowane tu idee, teorie, wynalazki, rozwiązania, wyjaśnienia, opisy, itp., posiadające wartość dowodową lub dokumentacyjną, są opublikowane tutaj zgodnie ze standardami i wymogami przyjętymi dla publikacji (raportów) naukowych. Szczególna uwaga autora skupiona była przy tym na wymogu odtwarzalności i najpełniejszego udokumentowania źródeł, t.j. aby każdy naukowiec czy hobbysta pragnący zweryfikować lub pogłębić badania autora był w stanie dotrzeć do ich źródeł (jeśli nie noszą one poufnego charakteru), powtórzyć ich przebieg, oraz dojść do tych samych lub podobnych co autor wyników.

Niniejsza broszurka jest kolejną z całego szeregu podobnych do niej broszurek w bezpiecznym formacie PDF, gratisowo oferowanych zainteresowanym czytelnikom za pośrednictwem totaliztycznej strony o nazwie [tekst 11.htm](#) - która upowszechnia PDF wersje najważniejszych i najbardziej poczytnych stron autora. Tematyka tej broszurki jest reprezentowana w najnowszej [monografii \[1/5\]](#) o następujących danych bibliograficznych:

Pająk J.: "Zaawansowane urządzenia magnetyczne", Monografia, 5 wydanie,
Wellington, Nowa Zelandia, 2007 rok, w 18 tomach, ISBN 978-1-877458-01-9

Dane kontaktowe autora, ważne w 2013 roku - tj. w przygotowania tej broszurki:

[Dr inż. Jan Pająk](#)

P.O. Box 33250, Petone 5046, NEW ZEALAND

Email: janpajak@gmail.com

Witam na stronie o tropikalnych owocach strefy Pacyfiku i o ich niezwykłych cechach.

Wszyscy znamy nasze typowe owoce, takie jak jabłka, gruszki, śliwki, pomidory, ogórki, itp. Wiemy też, że niektóre z nich niezależnie od swego wspaniałego smaku, wartości odżywczych i rozlicznych witamin, posiadają również najróżniejsze inne cechy, zdolności i wpływy zdrowotne. Przykładowo, gruszki mają tendencję do wyzwalania bólów brzucha i powodowania rozwolnienia. Jednak zbijają też w dół temperaturę i uspokajają. Jagody leśne powstrzymują biegunkę i ustalają kupę. Ogórki łagodzą i zaniżają ból gardła. Itd., itp. Czas więc poznać także najbardziej podstawowe rodzaje tropikalnych owoców, ich najważniejsze właściwości zdrowotne, oraz filozofie ich spożywania.

Część #A: Informacje wprowadzające tej strony:

#A1. Jakie są cele tej strony:

Najważniejszym celem tej strony jest opisanie kluczowych cech tropikalnych owoców ze strefy Pacyfiku. Szczególnie uwypuklone przy tym zostały ich cechy

wpływające na nasze zdrowie. Ponadto strona ta stawia sobie za cel ujawnienie też raczej mało znanej filozofii zjadania owych owoców.

#A2. Co zamotywowało mnie do przygotowania tej strony:

Nasza planeta posiada trzy strefy tropikalne, mianowicie strefę amerykańską, afrykańską, oraz strefę Pacyfiku. Aczkolwiek ludzie sadzą w tych strefach wiele podobnych owoców tropikalnych, przykładowo banany czy pomarańcze, ciągle strefy te posiadają także wiele innych owoców - które są unikalne tylko dla nich. Przykładowo w strefie Pacyfiku unikalnym jest owoc nazywany "durian", którego nie sadi się w strefie amerykańskiej ani w Afryce. Co jednak najważniejsze, w strefach tych kultura, tradycja i **filozofia jedzenia poszczególnych owoców tropikalnych jest drastycznie odmienna**. Na niniejszej stronie internetowej prezentuję owoce tropikalne występujące i jedzone w strefie Pacyfiku. Moje doświadczenia z nimi wywodzą się głównie z tropikalnej Malezji, aczkolwiek niemal wszystko co rośnie w Malezji, rośnie również w innych krajach strefy Pacyfiku, np. w Tajlandii, Wietnamie, Borneo, Indonezji, itp. Tyle, że może tam być znane pod nieco innymi nazwami, oraz jedzone w nieco odmiennej formie. Informacje o tropikalnych owocach strefy Pacyfiku spisane na tej stronie, są również charakterystyczne głównie dla kultury, tradycji i filozofii jedzenia tych owoców w strefie Pacyfiku.

Część #B: Filozofia i kultura zjadania owoców w strefie Pacyfiku:

#B1. Wpływy starożytnych Chińczyków:

Starożytni Chińczycy wcale NIE zamykali się w obrębie swoich "murów chińskich". Ich eksploracyjne flotyle podróżowały do najróżniejszych części świata, zaś ich kupcy zwozili do Chin wszystko co dobrego ówczesny świat miał im do zaoferowania. Jak to wyjaśniłem w punkcie #E1 strony newzealand.visit.pl.htm - o wiadomości od Boga zawartej w [nieprzygotowaniu Antypodów do zaludnienia](#), w starożytności flotyle eksploracyjne Chińczyków dotarły aż tak daleko jak Nowa Zelandia. Najwyraźniej jednak ostrzeżenia poznane przez Chińczyków dzięki ich znajomości tzw. "feng shui", a także zupełny brak jadalnych owoców na Antypodach, spowodował, że poza kilkoma przybyciami eksploracyjnymi, starożytni Chińczycy NIE utrzymywali kontaktów z Nową Zelandią, zupełnie zaś z daleka omijali oni Australię. Niemniej

Chińczycy od tysiącleci doskonale wiedzieli że Nowa Zelandia istnieje, oraz znali jej dokładne położenie, odnotowując w swoich kronikach każde istotne zdarzenie geologiczne Nowej Zelandii (np. odnotowali oni tam potężną eksplozję wulkaniczną która uformowała obecne jezioro Taupo). Ich filozofia zresztą była taka, że jeśli dany obszar NIE miał im nic użytecznego do sprzedania, zaś znajomość "feng shui" ostrzegała ich przed osiedleniem się na tym obszarze, wówczas starożytni Chińczycy przestawali obszar ten odwiedzać. W tym względzie Chińczycy różnili się drastycznie od barbarzyńskich Rzymian, którzy podbijali każdą ziemię która NIE była w stanie im się oprzeć - nawet choćby tylko dla samej przyjemności jej posiadania i zarządzania.

Chińczycy oczywiście byli bardzo zainteresowani w utrzymywaniu stałych kontaktów z krajami produkującymi m.in. smaczne tropikalne owoce. Dlatego kultura, filozofia i tradycja jedzenia owoców tropikalnych w strefie Pacyfiku jest silnie ukierunkowywana przez wpływy, wierzenia, filozofię, oraz wiedzę starożytnych Chińczyków. Musimy bowiem pamiętać, że Chińczycy od najdawniejszych już czasów odwiedzali te obszary, handlowali z miejscowymi ludźmi, wyznaczyli zapotrzebowanie na owe owoce, oraz uczyli miejscową ludność jak owoce te należy poprawnie spożywać.

#B2. Filozofia jedzenia owoców i innej żywności upowszechniona po świecie przez starożytnych Chińczyków:

Starożytna wiedza Chińska kwalifikuje wszystkie owoce do kilku odmiennych kategorii zależnie od tego jaki rodzaj energii w nich dominuje. Czyni ona tak zresztą ze wszelkimi innymi rodzajami potraw, a także organizmów żywych. Zgodnie z nią istnieją dwa podstawowe rodzaje energii jakie mogą być obecne w owocach, żywności, ludziach, zwierzętach, roślinach, itp. Są to: energia "**yang**" oraz energia "**yin**". Energia "yang" jest to energia "męska", która w odniesieniu do owoców oraz potraw często nazywana jest także energią "rozpalającą". Z kolei energia "yin" jest to energia "żeńska", w odniesieniu do owoców i potraw często nazywana także energią "chłodzącą". Wyniki swoich badań nad obu tymi energiami opisałem w podrozdziale H2 z tomu 4 mojej [monografii \[1/4\]](#) o danych bibliograficznych: dr Jan Pajak, "Zaawansowane urządzenia magnetyczne". (Monografia [1/4] ma już obecnie swoją nowszą wersję, oznaczaną symbolem [\[1/5\]](#). Egzemplarze owych monografii [\[1/4\]](#) i [\[1/5\]](#) upowszechniane są gratisowo poprzez niniejszą stronę internetową za pośrednictwem jej "Menu 1" i "[Menu 4](#)".) Podsumowując je tutaj w jednym zdaniu, owa męska energia "yang" jest starożytnym chińskim odpowiednikiem dla wszelkich form energii dynamicznej znanych przez dzisiejszą naukę, czyli np. dla pól dipolarnych, dla energii przepływu, dla energii przyspieszenia, itp. Z kolei żeńska energia "yin" jest starożytnym Chińskim odpowiednikiem dla wszelkich form energii statycznej znanych przez dzisiejszą naukę, czyli np. dla pól monopolarnych, dla energii ciśnienia, dla energii potencjału, itp.

(1) Jeśli dany owoc (a także osoba, roślina, zwierzę, itp.) zawiera w sobie więcej męskiej energii "yang" niż żeńskiej energii "yin", wówczas Chińczycy twierdzą, że jest on typu "yang" czyli "męskiego" lub "rozpalającego". Stąd owoce typu "yang" (a także wszelka inna żywność, ludzie, zwierzęta i rośliny typu "yang") przepełnione są nadwyżką energii "męskiej", która często nazywana jest także energią **"rozpalającą"**. Starożytna wiedza chińska zaleca, aby owoce i potrawy typu męskiego "yang" jeść w umiarkowaniu, szczególnie jeśli samemu przynależy się do kategorii "yang" (np. jeśli samemu jest się mężczyzną - chociaż należy być ostrożnym w kategoryzowaniu jedynie na podstawie płci, bowiem istnieją kobiety u których też może dominować owa męska energia "yang"). Kiedy zaś już w nich się rozsmakujemy i zechcemy zjeść dużą ich ilość, wówczas Chińczycy zalecają aby zaraz po nich zjeść równoważną energetycznie ilość owoców lub potraw typu żeńskiego "yin".

Przykładami owoców męskiego typu "yang", czyli "rozpalających", są, m.in.: durian, persimon, ginger, lychee, langsats, longan berry, nasiona lotusa (lotus seed), oraz kilka innych.

(2) Jeśli jednak dany owoc (a także osoba, roślina, zwierzę, itp.) zawiera w sobie więcej żeńskiej energii "yin" niż męskiej energii "yang", wówczas Chińczycy twierdzą, że jest on typu "yin". Stąd owoce typu "yin" (a także wszelka inna żywność, ludzie, zwierzęta i rośliny typu "yin") przepełnione są nadwyżką energii "żeńskej", która często nazywana jest także energią **"chłodzącą"**. Starożytna wiedza chińska zalecała, aby również owoce i potrawy typu żeńskiego "yin" jeść w umiarkowaniu, szczególnie jeśli samemu przynależy się do kategorii "yin" (tj. jeśli samemu jest się kobietą - chociaż należy być ostrożnym w kategoryzowaniu jedynie na podstawie płci, bowiem istnieją mężczyźni u których dominująca jest właśnie żeńska energia "yin"). Kiedy zaś już ktoś w nich się rozsmakuje i zechce zjeść ich dużą ilość, wówczas dawni Chińczycy zalecali aby zaraz po nich zjeść energetycznie równoważną ilość owoców lub potraw typu męskiego "yang". Jednak w dzisiejszych czasach zalecenie to wcale nie musi być już tak pedantycznie przestrzegane. Powodem jest, że w dzisiejszych czasach większość pożywienia zjadanego codziennie przez ludzi należy do opisywanych tutaj kategorii "rozpalającego" lub "mokro-rozpalającego" (np. "rozpalające" jest wszystko co pieczone, a także wszelkie napoje chłodzące typu "coca-cola", "lemoniada", itp.). Dlatego w dzisiejszych czasach, w naszej diecie codziennej typowo brakuje pożywienia z kategorii "chłodzącej", zaś występuje nadmiar pożywienia z kategorii "rozpalającej". Stąd codzienne spożywanie takiego "chłodzącego" pożywienia dla zbalansowania niemal wszystkiego innego co także codziennie zjadamy lub pijemy, powinno stawać się naszym priorytetem. Jeśli zaś jemy już coś "chłodzącego", wówczas nie musimy tego celowo kompensować zjedzeniem również czegoś "rozpalającego". Wszakże owo "chłodzące" pożywienie samo służy właśnie jako balans do tego co zjedliśmy już wcześniej.

Przykładami owoców żeńskiego typu "yin", czyli "chłodzących", są, m.in. (w kolejności ich mocy chłodzącej): mangosteen, ogórki, gruszki, tapioka, pomidory, kokosy, morskie kokosy, zielone banany (np. ekwadorskie), cytryny, ananasy (pinapple), starfruit, arbuzy, kasztany wodne, oraz kilka innych. (Interesującym w tym wykazie jest nasz zwykły "Europejski" ogórek, który

posiada zdolności silnie "chłodzące". Na jego temat istnieje nawet powiedzenie "as cool as a cucumber" - tj. "tak chłodny jak ogórek".) Wśród napojów, "chłodzącymi" są m.in. piwo i herbata (jednak tylko ta herbata która jest pita po "chińsku" lub po "japońsku", czyli bez cukru i bez żadnych innych dodatków).

(3) Oczywiście fakt że jakiś owoc jest typu "yang" wcale nie oznacza, że nie zawiera on w sobie wogóle energii "yin", oraz wice wersa. Typ bowiem do którego dany owoc należy decydowany jest przez panującą w nim **nadwyżkę** danej energii. W ten sposób np. durian posiada w sobie zarówno energię "yang", jak i energię "yin". Tyle że energii "yang" jest w nim wielokrotnie więcej niż energii "yin". Jeśli dany owoc zawiera w sobie tyle samo energii "yang" co energii "yin", wówczas energie te nawzajem się w nim balansują. W takim przypadku mówi się że dany owoc jest typu "**neutralnego**". Owoce oraz wszelkie inne potrawy typu neutralnego są najzdrowsze i najbardziej zalecane do jedzenia. Chińczycy twierdzą, że jeśli ktoś może i lubi, powinien w zasadzie jeść wyłącznie potrawy i owoce energetycznie neutralne. Owoców i potraw typu neutralnego można też jeść tak dużo ile się tylko zechce. Ich zjedzenia NIE trzeba też potem balansować zjedzeniem również odpowiedniej ilości owoców odwrotnego typu.

Przykładami owoców neutralnych są m.in.: papaya, żółte banany (tj. maleńkie banany o żółtym mięszeniu, rosnące głównie na wyspach Pacyfiku), pomarańcze, guava, dragon fruit, pomelo, soursop, chiku, oraz niemal wszystkie owoce europejskie rosnące na drzewach (np. jabłka, gruszki, śliwki, itp.).

(4) Starożytna wiedza Chińska wyróżnia jeszcze jedną kategorię owoców i potraw, które nazywane są przez nich "**mokro-rozpalające**" (po angielsku "wet-heating"). Zawarty jest w nich szczególnie "leпки" rodzaj męskiej energii "yang", która po wejściu do naszego systemu zatyka nasze kanały przepływu energii i nie chce już potem z nas wyjść. Stąd energia ta "rozpala" nas potem niezdrowo przez długi okres czasu, często prowadząc do niemal natychmiastowej choroby. Ponadto "leпка" natura ich energii i składników powoduje, że owoce te są wysoko tuczające. Przykładowo w okresie dojrzewania owoców "mango" w Indiach, niemal cała populacja Indii przybiera na wadze. Chińczycy zalecają aby szczególnie wystrzegać się jedzenia tych owoców i potraw, zaś jeśli już je zjadamy, aby jeść je w dużym umiarkowaniu. Wszakże jeśli zje ich się zbyt dużo, wówczas wywołają one w nas chorobę (nie wspominając już o podtuczeniu). Należy też przestrzegać zasady, aby po zjedzeniu czegoś "mokro-rozpalającego" natychmiast balansować to zjedzeniem lub wypiciem czegoś "chłodzącego" (tj. czegoś z dominacją energii "yin").

Przykładami owoców z owej kategorii "mokro-rozpalającej" są m.in.: mango, mandarynki, winogrona, rambutan, chempedak, jack fruit, oraz kilka innych. Z kolei do kategorii potraw "mokro-rozpalających" należy wszystko co jest smażone w wysokiej temperaturze i w tłuszczu (np. "frytki", smażone kurczaki, itp.).

* * *

Według starożytnej wiedzy Chińskiej, cała sztuka i filozofia jedzenia, w tym jedzenia owoców, a także cała filozofia i sztuka utrzymywania swego ciała przy zdrowiu, polega na takim spożywaniu owoców i potraw, aby obie energie "yang" and "yin" nawzajem się w nas zbilansowały. (Wszakże nawet dzisiejsze

angielskojęzyczne powiedzenie stwierdza, że "jestesmy tym co zjadamy" - po angielsku "we are what we eat".) Wyrażając to innymi słowami, **aby być zdrowym, energie naszego ciała muszą być utrzymywane w stanie nieustannego balansu.** Jeśli bowiem którakolwiek z owych dwóch podstawowych rodzajów energii zacznie znacząco dominować w nas ponad tą drugą energią, wówczas ciało zapada na chorobę. Dlatego najlepiej zjadać owoce i potrawy "neutralne". Jeśli zaś zje już się dużą ilość czegoś "rozpalającego", np. duriana, wówczas zaraz po tym powinno się także zjeść energetycznie podobną ilość czegoś "chłodzącego", np. po durianie objętościowo tyle samo mangosteen, albo dwukrotnie więcej gruszek - które chłodzą nieco mniej niż mangosteen, albo też trzykrotnie więcej słabo chłodzącego arbuza, itp. W przeciwnym wypadku, rozpalająca energia zjedzonej potrawy, w tym przykładzie duriana, u mężczyzn w których naturalnie dominuje energia "yang" może wywołać np. nocny ból gardła. Podobnie zresztą taki nocny ból gardła u tych mężczyzn spowoduje też niczym nie zbalansowana "mokro-rozpalająca" energia dużej porcji smażonych kurczaków, czy dużej porcji smażonych "frytek".

#B3. Wpływy wiedzy starożytnych Chińczyków na tradycje jedzenia w Polsce:

Powyższe warto uzupełnić informacją, że w staropolskim folklorze kucharskim również praktycznie stosowane były zasady energetycznego komponowania potraw - bardzo podobne do omówionych powyżej zasad chińskich (być może że dawna Polska odtrzymywała jakieś wpływy Chińczyków za pośrednictwem Tatarów i Mongołów). Moja matka wywodziła się po kądzieli z wielopokoleniowej rodziny zawodowych kucharek. Przykładowo jej matka, a moja babcia, była dosyć sławną kucharką która pracowała w wielu pałacach jej czasów. Także matka mojej babci była dosyć sławną kucharką pracującą w wielu kuchniach pałacowych jej czasów. Moja matka zawsze też nam powtarzała jakich potraw lub składników pokarmowych nie wolno jeść lub mieszać z jakimi innymi, jakie zaś zawsze powinny być jedzone lub mieszane razem. W głupocie i beztrosce lat młodzieńczych ani ja, ani żadne z mojego rodzeństwa, nie pospisywało sobie tych zasad. Ich tajemnicę matka zabrała więc ze sobą do grobu. Teraz zaś ogromnie "pluję sobie w brodę" z tego powodu. Jedyną lekcję jaką wyniosłem z tamtych napomnień matki, to aby unikać jedzenia potraw zaprojektowanych przez dzisiejszych "nowoczesnych" kucharzy, a głównie nastawiać się na jedzenie tradycyjnych potraw jakie znane są nam już od dawna. Powodem jest że dzisiejsi "nowocześni" kucharze komponują swoje potrawy całkowicie ignorując ową wypracowaną przez wieki empiryczną wiedzę na temat ich kompozycji energetycznej (nic dziwnego że twórczość dzisiejszych kucharzy po angielsku często nazywana jest teraz "junk food" - co można tłumaczyć jako "jadalne śmieci"). Zjedanie produktów wypocin dzisiejszych "nowoczesnych" kucharzy zwykle czyni nas tylko coraz bardziej chorymi. Natomiast stare tradycyjne potrawy były kiedyś w Polsce komponowane właśnie zgodnie z zasadami owej istotnej wiedzy empirycznej. Ich zjedanie podtrzymuje więc w nas

zdrowie. Wspominając obecnie liczne napomnienia mojej własnej matki na temat co, jak i kiedy należy jeść lub też nie jeść, to co piszę na niniejszej stronie internetowej na temat kultury i filozofii jedzenia wywodzącej się od starożytnych Chińczyków, jest jedynie odświeżeniem i sformalizowaniem wiedzy która w dzieciństwie serwowana mi była w moim własnym domu rodzinnym.

#B4. Podobna do chińskiej filozofia jedzenia zdefiniowana przez starożytnych Indyjczyków:

Niezależnie od opisanej powyżej tradycji chińskiej, oraz powtarzającej niektóre jej elementy tradycji staropolskiej, podobne tradycje istnienia podstawowych rodzajów energii zawartej w owocach i żywności stosuje również w praktyce kuchnia staroindyjska. Indyjczycy używają jednak nieco odmiennych terminów i definicji które bazują na stwierdzeniach filozofii verdyjskiej. Według nich, energia zawarta w żywności może posiadać jedną z trzech form, które Indyjczycy nazywają: **sattva** (co oznacza "neutralne", "czyste", albo "stężone"), **tamas** (co oznacza "inercyjne", "męczące", "osłabiające"), oraz **rajas** (co oznacza "energetyzujące", "gorące", "aktywne"). Formy te dosyć zgrubnie odpowiadają rodzajom energii zawartych w żywności, które starożytni Chińczycy nazywali "neutralna", "yin", oraz "yang".

Część #C: Generalne cechy tropikalnych owoców oraz ich odmiennność od owoców z innych stref klimatycznych:

#C1. Owoce to nie tylko pożywienie, ale także naturalne lekarstwo, źródło najróżniejszych dobrodziejstw, styl życia, oraz dar od Boga:

Wszyscy zapewne znamy angielskie przysłowie, "jedno jabłko dziennie trzyma lekarzy z daleka, jedna cebula dziennie trzyma wszystkich z daleka, jeden czosnek dziennie trzyma nawet wampira Drakulę z daleka" (w oryginale angielskojęzycznym *"one apple a day keeps doctor away, one onion a*

day keeps everyone away, one garlic a day keeps even Dracula away"). Przysłowie to posiada zaszyfrowane w sobie aż dwie istotne informacje, mianowicie (1) że jedzenie owoców kształtuje nasze zdrowie i samopoczucie, oraz (2) że podczas spożywania owoców wysoce pomocna okazuje się znajomość **wszystkich** ich własności i cech - a nie jedynie ich zdolności do zaspokajania naszych własnych upodobań smakowych. Niniejsza strona internetowa stara się nie tylko dokonać przeglądu najważniejszych owoców tropikalnych ze strefy Pacyfiku, ale również dla każdego z owych owoców dostarczyć te dwie istotne informacje.

Ogromnie interesujące są wyniki analizy owoców jako **daru od Boga**. Jak bowiem się okazuje, sporo owoców jest nośnikiem raczej nadprzyrodzonych cech. Przykładowo, **kokosy nigdy nie spadają na głowy ludzi**, czyli mają one jakby "ludzkie oczy" (po szczegóły patrz opisy z punktu #D1 poniżej). W tropiku w obiegu znajduje się też powiedzenie, że "dla każdej istniejącej choroby **Bóg** stworzył jakiś owoc który chorobę tą leczy".

#C2. Generalne cechy owoców tropiku:

Tropikalne owoce wykazują kilka generalnych cech, które są relatywnie odmienne od cech owoców z innych stref klimatycznych. Wymieńmy tutaj choćby najważniejsze z owych cech:

1. Uzależnienie smaku od miejsca wyrośnięcia. Większość europejskich owoców smakuje niemal tak samo niezależnie od tego gdzie one wyrosły. Przykładowo jabłko wyrosłe w Polsce smakuje niemal identycznie jak jabłko z Nowej Zelandii czy Japonii. Tymczasem smak tropikalnych owoców zmienia się drastycznie z miejscem ich wyrośnięcia. Przykładowo "durian" z Malezji jest najsmaczniejszym owocem świata. Jednak "durian" z sąsiedniej Tajlandii daje się przełknąć tylko z wielką trudnością, zaś durian z Australii jest wprost NIE do zjedzenia. Dlatego jedząc tropikalne owoce dobrze jest wiedzieć gdzie one wyrosły. Ich smak jest bowiem bardzo silnie zależny od miejsca wyrośnięcia. Dla każdego też tropikalnego owocu istnieje jakiś obszar na Ziemi w którym rośnie najsmaczniejsza odmiana tego owocu (np. najsmaczniejszy "durian" wyrasta w Malezji, najsmaczniejszy "pomelo" wyrasta w Ipoh, najsmaczniejsze "mandarynki" wyrastają w Chinach, najsmaczniejszy "persimon" wyrasta w Izraelu, itp.).

2. Silny aromat. Większość tropikalnych owoców ma bardzo silny aromat (zapach). Siłę tego aromatu każdy z nas może docenić porównując jak nieznacznie pachną np. jabłka lub śliwki, z siłą zapachu np. pomarańczy czy cytryn. Niestety, zapach ten NIE zawsze i nie do każdego jest przyjemny. Przykładowo "durian" (omawiany w punkcie #G1 poniżej) słynie NIE tylko dlatego że oficjalnie jest on najsmaczniejszym owocem świata, ale także ponieważ jest on najbardziej śmierdzącym owocem świata. W krajach w których durian wyrasta, wiele co droższych hoteli, restauracji, dalekosiężnych linii autobusowych, a także wszystkie linie lotnicze, zabraniają wnoszenia do nich duriana, a nawet karzą grzywnami jeśli ktoś usiłuje wnieść do nich ten nieprzyjemnie śmierdzący owoc.

3. Znaczący wpływ na zdrowie i samopoczucie jedzącego. W Europie

tylko niektóre owoce wpływają silnie na zdrowie i samopoczucie jedzącego. Tymczasem każdy tropikalny owoc ma bardzo silny taki wpływ. Także każdy owoc tropikalny posiada zdolność do wyleczenia co najmniej jednej ciężkiej choroby. (Na niniejszej mojej hobbystycznej stronie internetowej opisałem tą zdolność leczniczą tylko dla niektórych chorób i tylko dla niektórych owoców jakie leczą owe choroby. Nie uczyniłem tego dla wszystkich owoców i dla wszystkich chorób, bowiem to wymagałoby zbyt wielu poszukiwań na które moje hobbystyczne badania NIE otrzymują ani funduszy ani oficjalnego poparcia.) Stąd jedząc owe tropikalne owoce dobrze jest wiedzieć jaki wpływ i na co one wywierają. Faktycznie też sporo tradycyjnych metod leczenia bazuje na wykorzystaniu owego wpływu owoców tropikalnych na zdrowie i samopoczucie jedzącego - po szczegóły patrz strona [healing.pl.htm - o folklorystycznych metodach przywracania zdrowia](#).

4. Wykazywanie nadprzyrodzonych i paranormalnych własności. W poprzednim punkcie #C1 podkreślałem, że wiele owoców tropiku wykazuje się posiadaniem cech które potwierdzają iż są one rodzajem [daru od Boga](#). Niektóre z nich cechują bowiem niemal nadprzyrodzone własności (np. rozważ cechę "kokosów" że nigdy nie upadają one na głowę człowieka, czy cechę owoców "salak" że wymownie ilustrują one biblijną historię o Ewie i wężu). Inne zaś wykazują paranormalnie cechy (np. drzewo bananowe posiada wysoce rozwiniętego "ducha" który może imitować ducha ludzkiego - po szczegóły patrz punkt #D3 poniżej). Dlatego w przeciwieństwie do owoców z innych stref klimatycznych, tropikalne owoce lub tropikalne drzewa owocowe często są używane do uprawiania najróżniejszych form "magii".

Odnotuj z opisów zawartych na stronie o **teorii wszystkiego** zwanej [Konceptem Dipolarnej Grawitacji](#), że "**magia to po prostu jedna z wielu form wykorzystania praw rządzących przeciw-światem dla wywierania wpływu na zdarzenia z naszego świata**". Jeszcze innym podobnym wykorzystaniem przeciw-świata są **nadprzyrodzone zjawiska**. Przykładami nadprzyrodzonego wpływania na świat fizyczny za pośrednictwem mechanizmów działania przeciw-świata - które każdy czytelnik sam może sobie urzeczywistnić, są eksperymenty dowodzące istnienia duszy ludzkiej polegające na wyperswadowaniu tej duszy aby nadprzyrodzenie zwiększyła lub zmniejszyła ona wagę ciała w którym rezyduje. Eksperymenty te opisane są dokładnie w punktach #E7.1 i #E7.2 strony [soul proof.pl.htm - o naukowych dowodach, zdjęciach i eksperymentach, które dowodzą istnienia nieśmiertelnej duszy](#).

#C3. Cechy które są omawiane na tej stronie:

Czytając pospisywane na tej stronie informacje i folklorystyczne ciekawostki o tropikalnych owocach ze strefy Pacyfiku, w oczy zapewne rzuca się fakt, że z całego oceanu ciekawostek możliwych do zaprezentowania, ja opisuje tylko te, które wnoszą soba najwyższy potencjał moralny i nauczający.

Część #D: Opisy tych owoców strefy Pacyfiku które wykazują najróżniejsze nadprzyrodzone cechy:

#D1. Kokosy:

W wielu tropikalnych krajach palma kokosowa jest uważana za **święte drzewo** które zostało specjalnie zaprojektowane przez **Boga** aby zaspokajało ono wszelkie podstawowe potrzeby człowieka. (Odnotuj że "świętość kokosów" jest tam praktykowana podobnie jak kiedyś w Europie praktykowana była świętość "chleba powszedniego" - gdzie dawni Europejczycy przepaszali kromkę chleba jeśli przypadkowo upuścili ją na podłogę, gdzie nigdy nie wyrzucali do śmieci nawet najmniejszych okruchów chleba, a także gdzie dla wyrażenia swego szacunku do chleba mężczyźni zawsze zdejmowali czapkę na czas jedzenia. Takie właśnie manifestacje poszanowania dla "chleba powszedniego" ja ciągle pamiętam z Polski lat mojego dzieciństwa, czyli z lat 1950-tych. Sprawa świętości chleba powszedniego, a także świętości orzechów kokosowych, jest też poruszona w punkcie #F2 strony internetowej [biblia.htm - o autoryzowaniu Biblii przez samego Boga](#), oraz w punkcie #F2 strony internetowej [god proof pl.htm - o dowodach naukowych na istnienie Boga](#).) Świętość palmy kokosowej wyraża się przez to, że na małych wyspach oceanicznych na których nie rośnie nic innego poza ową palmą, faktycznie jest ona dostawcą wszystkiego. Aby zrozumieć jak ogromnie ważną funkcję palma kokosowa tam wypełnia, wystarczy przypomnieć sobie, że owe piaszczyste wyspy koralowe na których rośnie palma kokosowa otoczone są niezdatną do picia bo słoną wodą oceaniczną i typowo NIE mają one praktycznie żadnego źródła wody pitnej. Palma kokosowa jest więc tam nawet dostarczycielem wody do picia. Z kolei aby zrozumieć jak w nawet najdrobniejszych szczegółach Bóg tak zaprojektował kokosy aby możliwie najlepiej służyły one człowiekowi, wystarczy przyglądnąć się dokładniej "ergonomii" orzecha kokosowego (czym jest owa "ergonomia", opisuje to dokładniej punkt #D3.1 z dalszej części tej strony). Przykładowo skorupka tego orzecha jest tak twarda, że na wyspach koralowych gdzie brak jest gliny i metalu na garnki, to właśnie tej skorupki miejscowi używają do gotowania nad ogniem. Trzeba więc bardzo dużej siły i doskonałego narzędzia aby skorupkę tą rozłupać. (Mi rozłupanie mojego pierwszego orzecha kokosowego, dokonywane bez skonsultowania się z miejscowymi, zajęło aż parę dni dorywczej ciężkiej pracy.) Ponieważ jednak osoba w potrzebie może NIE mieć owej siły i narzędzi, w tejsze super-twardej i wytrzymałej skorupce Bóg zaprojektował trzy niewielkie miękkie otworki o średnicy typowej słomki. Ci więc co wiedzą o owych miękkich otworkach, mogą wsunąć słomkę do orzecha kokosowego prawie bez żadnego wysiłku i wypić jego zawartość bez potrzeby użycia niemal żadnego narzędzia.

Co jeszcze ciekawsze, wielkość orzecha kokosowego została ergonomicznie tak zaprojektowana przez Boga, że jeden kokos zawiera w sobie dokładną ilość "wody kokosowej" jaka jest potrzebna aby zaspokoić pragnienie jednej osoby. Gdyby kokos był chociaż trochę większy, jedna osoba NIE byłaby w stanie wypić całej jego zawartości - jego cenna woda by się więc marnowała. Gdyby zaś kokos był chociaż nieco mniejszy, jeden owoc NIE wystarczałby aby zaspokoić pragnienie jednej osoby - ponownie więc te cenne owoce by się marnowały. Dlatego owoce kokosa są precyzyjnie tak duże, jakie być powinny aby usatysfakcjonować pojedynczego człowieka.

Nic więc dziwnego że w niektórych religiach, np. w hinduiźmie, bogom składa się nawet ofiary właśnie z orzechów palmy kokosowej. Biblia stwierdza że gałęzie palmy były kładzione na ziemi przed krocącym Jezusem. Owa boskość palmy kokosowej jest tam też źródłem głębokiego wierzenia panującego w krajach w których palma ta rośnie, mianowicie że **orzech kokosowy nigdy nie upada na głowę człowieka**. Faktycznie we wielu krajach tropikalnych, np. w Malezji, miejscowi ludzie powiadają, że "palmy kokosowe mają oczy" - dlatego nigdy nie upuszczają swoich orzechów na głowy ludzi. Ja osobiście zostałem bardzo zaintrygowany tym wierzeniem. Kiedykolwiek więc miałem okazję pobytu w miejscach gdzie palma ta rośnie, wypytywałem tam miejscowych czy znają przypadek aby orzech kokosowy upadł na czyjąś głowę. Muszę też tutaj potwierdzić, że pomimo szerokiego i wieloletniego wypytywania **ja nigdy nie natknąłem się na przypadek aby ktoś znał kogoś na czyją głowę upadł orzech kokosowy**. Taki przypadek byłby zaś dosyć głośny, bowiem z powodu dużej wagi tych orzechów, a także dużej wysokości palm kokosowych, upadek kokosa na czyjąś głowę zakończyłby się zapewne zabiciem danego pechowca. Oczywiście, ów fakt braku upadku kokosów na głowy ludzkie jest czymś niezwykle i nadprzyrodzonym. Powinno się więc go tłumaczyć właśnie "świętością" owej palmy. Wszakże inne drzewa upuszczają swoje owoce zupełnie przypadkowo, w tym na głowy ludzi. Ja sam dobrze pamiętam przypadek kiedy upadające jabłko uderzyło mnie w głowę - na szczęście było dojrzałe i miękkie. W Malezji rośnie smaczny owoc właśnie o wielkości kokosów - nazywa się "durian" (opisywany poniżej w punkcie #G1). Jest też tam powszechnie wiadomym, że w okresie dojrzewania durianów ludzie albo powinni się trzymać z daleka od tych drzew, albo też zakładać na głowę kaski ochronne. Ciężkie owoce duriana spadają bowiem "statystycznie", w tym na głowy ludzkie. Nie jest więc niczym niezwykle usłyszeć tam o przypadku oberwania w głowę upadającym owocem duriana.

Najwyraźniej jednak ktoś nie mógł przetrwać owej wyjątkowości "świętej palmy" i zdecydował się objąć "naukowym ateizmem" również owe święte orzechy kokosowe. Ów ktoś zaczął więc upowszechniać kłamliwe pogłoski w imieniu nauki, że jakoby rocznie aż 150 ludzi umiera na świecie od upadków kokosów. Owe fałszywe pogłoski uczyniły upadki kokosów hipotetycznie nawet bardziej niebezpieczne od ataków rekinów. Pogłoski te były też szerzone w tak zorganizowany sposób, że na ich podstawie nawet niektóre firmy ubezpieczeniowe zaczęły opracowywać swoje "kokosowe polisy". Na szczęście dla prawdy, jacyś naukowcy postanowili dotrzeć do "badań" które dostarczyły naukowych podstaw tych twierdzeń o morderczej pladze upadających kokosów. Wyniki ich badań były potem streszczone m.in. w artykule "Lies, damn lies, and

150 coconut deaths" (tj. "Kłamstwa, wierutne kłamstwa, oraz 150 umierających od kokosów") ze strony B9 nowozelandzkiej gazety [Weekend Herald](#), wydanie datowane w sobotę (Saturday), April 12, 2008. Poszukiwania tych naukowców wykazały, że owe kłamliwe pogłoski puszczono w obieg w Australii w 2002 roku. (W świetle tego co wyjaśnione na stronie [newzealand visit pl.htm - o wiadomości od Boga zawartej w nieprzygotowaniu Antypodów do zaludnienia](#), nie powinny nas dziwić że to Antypodanie starają się przodować w wypaczaniu prawdy.) Dopiero potem były one upowszechnione po świecie przez artykuł w Daily Telegraph. Na początku referowały do publikacji jakiegoś Kanadyjskiego profesora, w której faktycznie NIE podawano żadnych danych ilościowych na ten temat, podczas gdy sam professor zaprzeczył iż kiedykolwiek zgromadził takie dane. Na przekór więc kłamstw szerzonych na ten temat pod podszywką oficjalnej nauki, faktycznie orzechy kokosowe nigdy nie spadają na głowy ludzi.

Na temat świętości palmy kokosowej wynikającej z jej celowego zaprojektowania przez Boga dla służenia ludziom, stara legenda z wysp Pacyfiku stwierdza co następuje: *"W czasach kiedy Bóg ciągle rozmawiał z ludźmi, mieszkańcy wysp koralowych poprosili Go jak następuje. Boże, ludziom mieszkającym na dużych kontynentach dałeś rozległe lasy pełne zwierzyny i różnych drzew, rzeki z pitną wodą, pola do uprawy, łąki, zboża, owoce, zwierzęta domowe, oraz metale na narzędzia i na garnki. Nam zaś dałeś puste wyspy na których oprócz piasku niczego nie ma. Daj więc nam coś, co zastąpi wszystkie te dobra które otrzymali ludzie z dużych kontynentów. Bóg dał więc wyspiarzom palmę kokosową. Ta jedna palma zastąpiła sobą wszystkie inne dobra które otrzymali ludzie z dużych kontynentów."*

Faktycznie też palmy kokosowe są najbardziej użytecznymi roślinami na Ziemi. Rosną one na piaszczystych wyspach otoczonych słonym oceanem i nie posiadających ani rzek ani jezior ze słodką wodą. Ich korzenie potrafią bowiem pobierać wodę nawet jeśli wokoło istnieje tylko słona woda oceanu. Praktycznie też każdy ich fragment posiada aż cały szereg odrębnych zastosowań. Przykładowo, pnie drewna palmowego (tzw. "trunks") używane są do budowy mostów i budynków. Liście tej palmy stosuje się do wyplatania mat i koszyków, zaś wyciągi z owych liści stosuje się w lecznictwie i gotowaniu. Sok odciągany z pnia palmy, po wygotowaniu dostarcza doskonałego "cukru palmowego" (po angielsku "palm sugar"). Z kolei sok spływający po nacięciu kwiatów palmy kokosowej stanowi natychmiast gotowy do picia słodki napój alkoholowy nazywany "toddy" - o smaku przypominającym nasz miód pitny wysokiej jakości. Z kolei ogromne jak głowy ludzkie orzechy kokosowe dostarczają cały szereg użytecznych produktów. Zewnętrzna, włóknowata osłona owych orzechów, po angielsku nazywana "husk" służy do plecienia silnych lin oraz do produkowania szczotek. Twarda skorupa zawarta pod tą osłoną (tzw. "shell") używana jest do produkcji najróżniejszych pojemników i naczyń. Jest ona tak twarda, że na wyspach nie mających gliny ani metali używana jest ona do gotowania nad ogniem. Pod skorupą tą znajduje się biała, jadalna warstwa orzecha kokosowego, tzw. "kernel". Ten kernel można jeść na surowo lub po ugotowaniu. Po roztopieniu na ogniu zamienia się on w olej jadalny z jakiego kiedyś produkowano margarynę. Można z niego też wyciskać gęstą, smaczną, "śmietankę kokosową" (po angielsku "coconut cream"), z jakiej po rozwodnieniu

produkowane jest "mleczko kokosowe" ("coconut milk"). Po wysuszeniu ów biały kernel zamienia się w tzw. "copra" z której obecnie produkowanych jest aż kilkaset najróżniejszych wyrobów kosmetycznych, farmaceutycznych i chemicznych. W końcu wolna przestrzeń zawarta w środku "kernela" kokosowego wypełniona jest smakowitą "wodą kokosową" która zawiera w sobie wszystkie składniki potrzebne ludziom do życia.

Jedną z najczęstszych form pod jakimi turyści spotykają kokosy w krajach tropikalnych jest tzw. "woda kokosowa". Woda ta jest wypijana z całych, ciągle niedojrzałych, oraz otwartych tuż przed pićm, orzechów kokosowych. Folklor ludowy tropiku twierdzi, że woda ta ma wiele korzystnych walorów. Przykładowo, oczyszcza ona i wzmacnia organizm. Uzupełnia brakujące mikroelementy i minerały. Podnosi odporność na choroby. Przyspiesza samoleczenie chorób. Itd., itp. Pod względem energetycznym woda ta jest "chłodząca". Jej picie zalecane jest więc też w przypadkach zjedzenia czegoś rozpalającego (np. smażonych potraw), a ponadto przy wielu chorobach gorączkowych. Zgodnie z artykułem [1#D1] "Coconut water therapy can work wonders" (tj. "Leczenie wodą kokosową może czynić cuda") ze strony 14 malezyjskiej gazety [New Straits Times](#), wydanie z poniedziałku (Monday), August 18, 2008, woda kokosowa dopomaga ludziom w szybszym wyzdrowieniu z najróżniejszych chorób, szczególnie wirusowych - takich jak słynna "chikungunya" opisana w punkcie #B1 strony [plague pl.htm - o morderczej zarazie przygotowywanej ludzkości](#). Powodem leczniczych zdolności wody kokosowej jest obecność w niej najróżniejszych istotnych minerałów które są pomocne w obronie naszego organizmu przed wirusami. Ponadto woda ta podobno pomaga usuwać nieczystości z wątroby - tj. organu który kontroluje temperaturę naszego ciała i który jest atakowany przez sporo wirusów - włączając ów śmiertelny wirus "chikungunya". Niektórzy zalecają również ową wodę pacjentom po terapii chemicznej używanej w leczeniu raka, jako że po owej terapii organizm bardzo potrzebuje minerałów zawartych w owej wodzie. Wodę kokosową pije się "słomką" wprost z otwartego, ciągle niedojrzałego, a stąd zielonego lub żółtego, orzecha kokosowego. Zalecane jest picie wody z co najmniej jednego kokosa dziennie.

Powinienem tutaj nadmienić, że ja osobiście spróbowałem metody przyspieszania wyzdrowienia przez picie "kokosowej wody" - tak jak to opisuje powyższy artykuł [1#D1]. Podczas wakacji w Malezji w 2008 roku jak zwykle przedobrzyłem ze spaniem przy włączonym "air-conditioner", a także przedobrzyłem z napojami silnie wychłodzonymi w lodówce. M.in. przedobrzyłem z pićm "wody kokosowej" którą bardzo lubię, a którą dla poprawy smaku silnie wychładzałem w lodówce. Niestety, "woda kokosowa" ma wysokie ciepło właściwe, a stąd po silnym wychłodzeniu jej chłód aż sprawia ból podczas picia. W rezultacie już w pierwszym tygodniu wakacji zapadłem na jakieś wirusowe przeziębienie gardła. Wprawdzie lekarz szybko wyleczył je antybiotykiem "Zithromax", jednak ciągle pozostał mi po nim paskudny, suchy, jakby chroniczny, kaszel. Przez następny miesiąc kaszlu tego nie byłem w stanie ani się pozbyć, ani chociaż go pomniejszyć. Ten kaszel spowodował też że zaprzestałem picia kokosowej wody, jako że zimno owej wody było powodem dla którego dostałem ów kaszel w pierwszym rzędzie. Kiedy więc wpadł mi w ręce powyższy artykuł [1#D1] zdecydowałem się powrócić do regularnego picia wody

kokosowej z młodych i niedojrzałych, żółtych kokosów. Tym jednak razem wodę tą piłem ciepłą - tj. prosto po zakupieniu i otwarciu kokosów na ulicznym straganie. Taka ciepła woda wcale już nie smakuje aż tak dobrze jak woda wychłodzona, ale za to jej temperatura przestaje być niebezpieczna dla zdrowia. To właśnie poprzednie picie tej wody po jej silnym wychłodzeniu w lodówce było jednym z powodów zapadnięcia najpierw na zapalenie gardła, potem zaś tego upartego kaszlu. Wypijałem po dwa kokosy dziennie. Na czwarty dzień takiego picia dało się już wyraźnie odnotować że mój chroniczny kaszel rozpoczął stopniowe zanikanie.

Podsumowując powyższe, faktycznie nie istnieje na Ziemi żadna inna roślina która dla ludzi miałaby równie wiele użytecznych zastosowań jak palma kokosowa. Nic dziwnego, że palma ta uznawana jest za **święte drzewo** podobnie jak w Europie kiedyś uznawano **świętość chleba powszedniego**.



Fot. #D1a: Malezyjska palma kokosowa z widocznymi kokosami.

* * *

Zauważ że można zobaczyć **powiększenie** każdej fotografii z niniejszej strony internetowej. W tym celu wystarczy zwykle **kliknąć** na tą fotografię. Ponadto większość tzw. browserów które obecnie są w użyciu, włączając w to popularny "Internet Explorer", pozwala na **załadowanie** każdej ilustracji do swojego własnego komputera, gdzie można jej się do woli przyglądać, gdzie daje się ją zredukować lub powiększyć, a także gdzie ją można wydrukować za pomocą posiadanego przez siebie software graficznego.



Fot. #D1b: Kluster młodych, żółtych orzechów kokosowych na malezyjskiej palmie kokosowej. Zdjęcie wykonane w styczniu 2004 roku w Kuala Lumpur, Malezja. Każdy z tych orzechów jest wielkości głowy ludzkiej. Są one ciągle niedojrzałe i w trakcie wzrostu. W pokazanym tu stanie jedynie zawarta w nich "woda kokosowa" nadaje się do picia. Po dojrzeniu ich pomarańczowa lub zielona wierzchnia warstwa zamieni się w ciemno-brązowy włóknisty kokon, tzw. "husk", w środku którego znajduje się pełnowartościowy orzech kokosowy, z zawartością opisaną nieco dalej.

W wielu tropikalnych krajach palmy kokosowe są traktowane z tym samym respektem z jakim w Europie w dawnych czasach ludzie zwykli manifestować swoje uznanie dla świętości "chleba powszedniego". Oczywiście, istnieją ważne powody dla takiego potraktowania tych palm. Faktycznie bowiem niezwykle atrybuty palm kokosowych dostarczają nam jeszcze jednego przykładu materiału dowodowego z obszaru nauk biologicznych (na dodatek do obszernego takiego materiału już zidentyfikowanego i już opisanego w punkcie #F2 strony internetowej [biblia.htm - o autoryzowaniu Biblii przez samego Boga](#), oraz w punkcie #F2 strony internetowej [god_proof_pl.htm - o dowodach naukowych na istnienie Boga](#)), który to materiał dowodzi istnienia Boga.

Atrybuty godne "świętego drzewa" wykazuje również **woda kokosowa**. Woda ta posiada bowiem aż kilka bezcennych cech. Przykładowo **jest sterylna**, zawiera wszelkie składniki niezbędne do życia, oraz jest ogromnie smaczna. Stąd w drastycznych przypadkach używana jest przez lekarzy jako zastępcza "kroplówka" dozowana z orzecha kokosowego bezpośrednio do żył osób które potrzebują pomocy lub kroplówkowego dożywienia. Woda ta jest także bardzo smaczna do bezpośredniego picia (ja uwielbiam jej smak). W Malezji nazywają ją "lions' drink" (znaczy "napój lwów") ponieważ wzmacnia ona i odżywia ciało oraz powoduje iż jej konsument czuje się jak "młody lew". Osobiście zalecam każdemu kto przebywa w krajach tropikalnych: **jeśli boisz się picia w tropiku czegokolwiek miejscowego aby nie dostać zatrucia, zamiast pić tam butelkowaną coca-colę która może powodować pogarszenie się Twojego zdrowia, raczej pij sterylną, przesmaczną, oraz wyjątkowo zdrową "kokosową wodę" która pochodzi z owoców praktycznie świętego kokosa.** Bacz jedynie aby kokos ten był otwarty w Twojej obecności, oraz aby pozwolono

Ci go pić przez słomkę wprost z orzecha - co Ci zagwarantuje że jego woda ciągle jest sterylna i świeża.

Po raz pierwszy w życiu skorupkę z orzecha kokosowego widziałem w niewielkim chociaż intrygująco dobrze zaopatrzonym muzeum jakie kiedyś znajdowało się w szklanych gablotach na korytarzach Szkoły Podstawowej nr 1 w Miliczu. (Muzeum to opisałem w punkcie #D9 strony internetowej o [Miliczu](#).) W czasach bowiem gdy ja chodziłem do szkoły podstawowej, kokosa w Polsce to nikt nawet na lekarstwo nie uświadczył. Opowiadania więc oraz dowody, że gdzieś w dalekim świecie istnieje orzech wyglądający niemal jak laskowy, jednak mający wielkość głowy ludzkiej, potrafiły naprawdę pobudzić dziecięcą wyobraźnię. Skorupka ta zainspirowała u mnie marzenia o czasach kiedy będę podróżował po dalekich tropikalnych wyspach, gdzie takie kokosy rosną, objadając się nimi do woli. (Wyobrażałem sobie wówczas, że orzechy kokosowe są jedynie większą wersją dobrze mi znanych orzechów laskowych, oraz że utrzymują one doskonały smak rodzimej leszczyny.) Jak wszystkie silne marzenia z [Wszewilek](#), marzenie to potem się wypełniło. (Wszakże [Wszewilki](#) to miejsce w którym marzenia się wypalniają.) Faktycznie też obecnie relatywnie często podróżuję po tropikalnych wyspach gdzie rosną kokosy. Często też zapijam się wodą z młodych orzechów kokosowych, którą zresztą bardzo lubię. Jednak nie jem mięszu kokosowego, bo jakoś mi nie smakuje. (Wolę raczej objadać się naszymi orzeszkami laskowymi, lub owocem malezyjskiego "duriana" pokazanego na zdjęciach "Fot. #G1a" i "Fot. #G1b" - który to "durian" jest oficjalnie uważany za najsmaczniejszy owoc świata.)

* * *

Po względem zawartej w sobie energii, orzechy kokosowe należą do owoców lekko "chłodzących". W dawnych czasach Chińczycy zalecali umiarkowanie w ich jedzeniu. Zalecali także, aby ich zjedzenie neutralizować zjedzeniem czegoś lekko "rozpalającego" - szczególnie jeśli jedząca osoba jest kobietą o zdecydowanej dominacji energii "yin". Jednak w dzisiejszych czasach zalecenie to wcale nie musi być już tak pedantycznie przestrzegane, wszakże i tak obecnie zjadamy zbyt dużo "rozpalających" potraw - jak to już wyjaśniłem w punkcie #B2 tej strony.

* * *

Tak nawiasem mówiąc, to w ostatnich czasach pojawiła się jakaś tajemnicza choroba która w tropiku uśmierca drzewa palmowe w podobny sposób jak w Europie coś uśmierca drzewa wiązowe (po angielsku zwane "elm trees"). Z jej powodu palmy znikają ostatnio w zastraszającym tempie. Opis owej tajemniczej choroby zawarty jest m.in. w artykule "What's killing the palm trees?" autorstwa Randolph'a E. McCoy, opublikowanym w czasopiśmie [National Geographic](#), wydanie z July 1988.

#D2. Orzeszki palmy olejowej:

Począwszy od około lat 1970-tych, w Malezji palmy olejowe stopniowo eliminują palmy kokosowe pokazane na zdjęciu "Fot. #D1". Wartość bowiem odżywcza małych orzeszków palmy olejowej, pokazanych na zdjęciu "Fot.

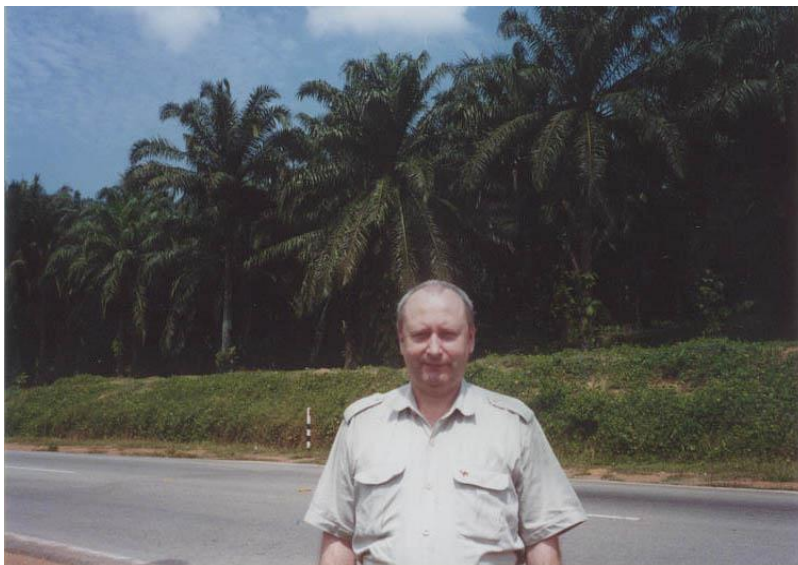
#D2b", jest jeszcze korzystniejsza niż wartość odżywcza orzechów kokosowych. Praktycznie też obecnie niemal cała produkcja oleju palmowego oraz margaryny palmowej na świecie następuje już z owej palmy olejowej, a nie (jak kiedyś) z orzechów kokosowych.

Pojedynczy orzeszek palmowy ma wielkość naszej (tj. europejskiej) niebieskiej śliwki. Jego zewnętrzna warstwa to bezużyteczna masa nieco podobna do tej z mięszu naszych "rajskich jabłek". W środku, pod tą warstwą, mieści się "shell" tego orzecha. Owa "shell" ma wielkość naszego orzecha laskowego. Jej łupina jest jednak aż tak twarda, że ja miałem trudności z jej rozbiciem młotkiem. (Nie ma szansy że ktoś mógłby ją rozłupać własnymi zębami, tak jak w Polsce czynimy to z orzeszkami laskowymi.) Wewnątrz owej łupiny mieści się "kernel" orzecha. Kernel ten ma wielkość i przybliżony smak naszych orzechów laskowych. To właśnie z niego wyrabia się wszystkie te wspinałości jakie produkowane są z palm olejowych. Obecnie obejmuje to już aż kilkaset najróżniejszych produktów dla spożycia, kosmetyki, farmaceutyki, chemii, itp. Oczywiście, najważniejszym z owych produktów jest "olej palmowy", który my potem spożywamy w formie zdrowej, wysoce odżywczej, oraz smakowitej "margaryny palmowej". Jeśli więc czytelnik jada czasami margarynę palmową, jest niemal pewnym, że pochodzi ona właśnie z kiści tropikalnych orzeszków palmowych, podobnych to tych pokazanych poniżej na zdjęciu z "Fot. #D2b".

Wiele gatunków palm objawia posiadanie kilku nadprzyrodzonych cech. Zapewne to dlatego w starożytności palmy uważano za "święte" rośliny, zaś Katolicy do dzisiaj celebrują tzw. "palmową niedzielę". Jednym z częstych przykładów tej palmowej nadprzyrodzoności jest umieranie w wysoce "zesynchronizowany sposób". Mianowicie sporo gatunków palm, umiera zaraz po przekwitnięciu i po wydaniu owoców. Co ciekawsze, niektóre z tych palm, np. słynna "talipot palm" z Indii - opisana i pokazana w punkcie #F3 totalizycznej strony [god proof pl.htm](#), precyzyjnie synchronizują ze sobą na obszarze całego świata i dla wszystkich drzew owej palmy, dokładną datę swego zaowocowania i umierania. Także opisywana tutaj "palma olejowa" synchronizuje swoje umieranie. Mianowicie, wszystkie palmy wyrosłe z nasion urodzonych tego samego roku umierają równocześnie i w doskonałej synchronizacji ze sobą. Ich równoczesna śmierć następuje zwykle kiedy palmy te liczą około 27 do 30 lat. W rezultacie np. w Malezji można czasami zobaczyć obszary plantacji owej palmy olejowej na których wszystkie palmy będąc posadzone w tym samym czasie, również owocują i umierają w tym samym czasie. Aby tu zobaczyć zdjęcie fragmentu takiego synchronicznie wymarłego lasu palmowego [kliknij na niniejszy link](#) (szerszy opis zdjęcia jakie po tym kliknięciu tu się ukazuje znajduje się pod "Fot. #F2" ze strony [god proof pl.htm](#)). Owa synchronizacja umierania stwarza "nadprzyrodzony składnik" w życiu palm olejowych. Ponieważ ów "nadprzyrodzony składnik" jest jedną z owych fascynujących tajemnic natury, które pośrednio potwierdzają istnienie Boga a jednocześnie których NIE jest w stanie racjonalnie uzasadnić ani wyjaśnić dzisiejsza ateistyczna nauka, ja ów nadprzyrodzony składnik życia palm opisuję dodatkowo aż na kilku totalizycznych stronach - np. patrz punkt #F4.4 ze strony [stawczyk.htm - o niezwykłościach wsi Stawczyk](#), czy też punkcie #F3 ze strony [god proof pl.htm - o dowodach naukowych na faktyczne istnienie](#)

Boga.

Warto tu dodać, że istnieją także inne tropikalne rośliny, które także synchronizują ze sobą umieranie. Ich przykładem może być jedna z odmian bambusa.



Fot. #D2a: Ja (tj. [dr Jan Pajak](#)) sfotografowany na skraju plantacji palm olejowych. Począwszy od około lat 1970-tych, w Malezji można jechać całymi kilometrami przez lasy złożone wyłącznie z owej palmy olejowej. Faktycznie lasy takich plantacji palmy olejowej są w Malezji równie powszechne i równie rozległe, jak lasy sosnowe są w Polsce. Tyle tylko, że palmy olejowe wykazują się posiadaniem rodzaju nadprzyrodzonej cechy polegającej na umieraniu w sposób wysoce zesynchronizowany, natomiast europejskie sosny prowadzą banalnie zwykłe życie.

Jak doskonale to zapewne pamiętamy z obrządków Katolików, kiedyś palmy uważano za "święte drzewa". Stąd las palmowy widoczny za moimi plecami jest też rodzajem "świętego lasu". Można więc zadawać sobie pytanie, czy palmowa margaryna jest aż tak zdrowa ponieważ pochodzi z takiego "świętego lasu".



Fot. #D2b: Odcięty z drzewa palmowego i opadła na ziemię cała kiść dojrzałych owoców palmy olejowej. Jak widać to z powyższego zdjęcia,

wygląda ona nieco podobnie jak nasze kiście winogronowe. Kiść taka waży kilkanaście kilo oraz zwykle jest długa na ponad pół metra. Składają się na nią dosłownie setki małych orzeszków palmowych. Każdy pojedynczy taki orzeszek palmowy z owej kiści jest wielkości i koloru naszej niebieskiej śliwki (takiej jeszcze niezupełnie dojrzałej i częściowo czerwonej).

#D3. Banany:

Niemal każdy z nas zna banany. W krajach tropikalnych są one jednym z najbardziej podstawowych owoców. Należą one też do grupy kilku "świętych owoców" które **Bóg** zaopatrzył w szczególne cechy - np. patrz punkt #D3.1 poniżej. Przykładowo, wszystkie owe "święte owoce" zawierają w sobie wszelkie składniki jakie człowiekowi potrzebne są do życia w warunkach klimatycznych dla których owoce te są stworzone. Każdy z nich daje się spożywać na wiele odmiennych form i sposobów. Każdy posiada własności lecznicze. Każdy jest dostosowany dla wielu odmiennych użyć - nie zaś tylko do jedzenia. Każdy też z nich przygotowany został do rodzenia w odmiennych warunkach klimatycznych. Oprócz bananów, do grupy owych "świętych owoców" należą również kokosy, daktyle, oraz soja.

W strefie Pacyfiku rosną i zjadane są najróżniejsze odmiany bananów, nie zaś tylko jedna odmiana "ekwadorska" którą kupić można w sklepach Europy i Polski. Każda z owych odmian bananów smakuje inaczej. Każdą z nich też je się w odmienny sposób i w innych okolicznościach. Najszerzej znany sposób jedzenia bananów jest tym jaki często pokazują na starych filmach. Polega on na jedzeniu bananów na surowo - jedynie po obraniu ich ze skórki. (Odnotuj, że na owych starych filmach skórka z banana porzucana jest na chodniku, tak aby filmowy "czarny charakter" mógł się potem na niej poślizgnąć.) W krajach tropikalnych z rejonu Pacyfiku w taki sposób "na surowo" zjada się tylko dwie odmiany bananów. Odmiany te to: (1) średniej wielkości (tzw. "zielone") banany ekwadorskie, jakie typowo kupić sobie można w sklepach Europy i Polski, a także (2) miniaturowe (tzw. "żółte") banany miejscowe z wysp Pacyfiku. "Zielone" banany ekwadorskie mają miąższ biały i są raczej pozbawione smaku. Z kolei owe "żółte" miniaturowe banany wysp Pacyfiku mają miąższ żółto-pomarańczowy, są bardzo słodkie, oraz posiadają silny, chociaż przyjemny smak bananowy (tj. ich smak jest kilka razy silniejszy niż smak bananów ekwadorskich). Pozostałe odmiany bananów, a jest ich aż cały szereg, zjada się głównie po upieczeniu lub po ugotowaniu.

Niezależnie od jedzenia bananów na surowo, te ogromnie popularne owoce jedzone są w wielu innych postaciach. Ja osobiście najbardziej lubię dwie z nich, mianowicie "banana milk shake" (tj. koktail bananowy), oraz "banana fritters" (tj. fryty bananowe). "**Banana milk shake**" to ogromnie smaczny koktail bananowy, otrzymywany po rozdrobnieniu w mikserze kuchennym jednego owocu bananowego razem z około pół litra mleka dosłodzonego do smaku (tj. z dodanymi ok. 2 łyżkami stołowymi cukru). Z kolei "**fryty bananowe**" to rodzaj deseru bardzo popularnego w ekskluzywnych tropikalnych restauracjach. Wykonywany jest on poprzez zanurzenie obranego ze skórki owocu

bananowego w rzadkim cieście identycznym do tego które w Polsce używane jest do pieczenia naleśników, oraz następnym wrzuceniem tego oblepionego ciastem banana do gotującego się oleju. Z oleju wyjmuje się go natychmiast po tym gdy wierzchnia warstwa ciasta nabierze złocistego koloru - takiego jak mają nasze dobrze upieczone "frytki" ziemniaczane. Frytki bananowe je się na gorąco wraz z lodami waniliowymi (jedna porcja lodów na każdą frytę). Przed jedzeniem frytki te polewa się dodatkowo płynnym syropem karmelowym. Smakują wspaniale - radzę spróbować.

Mieszkańcy tropikalnych krajów stwierdzają jednak, że **bananów nie powinno się jeść jeśli ma się kaszel lub katar**. Intensyfikują one bowiem wytwarzanie "śluzu" w gardle, oraz nasilają kaszel lub kichanie. W bardzo podobny zresztą sposób działają "**pomarańcze**", których również nie powinno się jeść w przypadku posiadania kaszlu lub kataru. Irytują one bowiem płuca, oskrzela i nos, a stąd pobudzają kaszel i kichanie.

Wszystkie odmiany bananów mają cechę regulowania i rozwalniania produktów układu trawiennego. Działają więc podobnie do owoców "kiwi", a zupełnie odwrotnie do owoców "persimon" opisanych w punkcie #I1 poniżej (wszakże "persimony" powodują zestalenie się kupy). Banany są przy tym łagodniejsze i bezpieczniejsze od nowoczesnych medykamentów. Na dodatek są one "naturalnym" środkiem rozmiękczającym kupę. Odwrotnie więc niż nowoczesne medykamenty, nie powodują one żadnych niepożądanych skutków ubocznych. Stąd do dzisiaj często używane są one przez niektóre matki, jeśli ich dziecko dostaje zatwardzenia. W przeszłości, jeśli ktoś dostawał zatwardzenia, wówczas zwykle objadał się bananami. (Ja osobiście wolę w tym celu używać owoców zwanych "kiwi" a opisanych poniżej w punkcie #E2, które mają większą moc niż banany, a stąd które u dorosłych stabilizują kupę znacznie szybciej i efektywniej.)

W tropikalnej Malezji dostępnych jest zresztą wiele więcej owoców, które podobnie do bananów posiadają zdolność rozmiękczenia kupy i przeczyszczania ludzkiego ustroju. Kolejnymi przykładami takich owoców (po bananach) jest "mango" opisane w punkcie #H1 poniżej, a także dostępny w niemal każdym kraju i relatywnie tani owoc "kiwi". Najbardziej jednak efektywnymi z owych przeczyszczających owoców są: (1) dziki owoc z malezyjskiej dżungli, w Malezji zwany "jering", oraz (2) jeszcze jeden dziki owoc z malezyjskiej dżungli, zwany "petai" - opisywany w punkcie #F5 tej strony. Oba one mają tę cechę, że jeśli zje się któryś z nich na surowo, wówczas dodatkowo przeczyszcza on również pęcherz moczowy. Jeśli jednak zje się je oba naraz, wówczas ich połączone działanie jest tak potężne, że całkowicie blokują one oddawanie moczu. Dlatego folklor ludowy Malezji zabrania jedzenie ich obu naraz.

Owoce bananowe są również podstawą do podobno "bezwyrzeczeniowej i bezstresowej diety odchudzającej". Dieta ta opisana była m.in. w artykule "Japanese go bananas over new diet" (tj. "Japończycy wariują za bananową dietą odchudzającą"), ze strony B2 nowozelandzkiej gazety [The Dominion Post](#), wydanie z czwartku (Thursday), October 23, 2008. Ta bananowa **dieta odchudzająca** powoduje chudnięcie w wyniku niemal bezbolesnego i bezwyrzeczeniowego rozpoczynania każdego dnia od zjedzenia, natychmiast po wstaniu z łóżka, jednego surowego banana popitego szklanką ciepłej wody (o temperaturze pokojowej). Potem zaś przez całą resztę dnia można już jeść i pić

co się tylko zechce - pod warunkiem jednak że nie zostało to posłodzone cukrem. Znaczący, że dieta ta wcale NIE wymaga jedzenia tego czego wcale się NIE lubi, ani nie wymaga głodowania. Jedynym jej wymogiem jest zjedzenie owego banana rano oraz potem powstrzymanie się od słodzenia tego co się zjada i pije - dieta ta zabrania bowiem spożywania cukru. A ciągle powoduje ona chudnięcie. Jest więc nieco podobna do koreańskiej diety odchudzającej na bazie "kim-chi", opisanej w punkcie #B2 strony [korea.pl.htm - o tajemniczej, fascynującej, moralnej, postępowej Korei](#).

Mleczkowaty sok z drzewa bananowego (nie należy jednak mylić drzewa z owocami) jest **silną trucizną** o działaniu podobnym do słynnej "kurary" - patrz jego opisy pod "Fot. #D3". W przeciwieństwie jednak do morderczej trucizny z nowozelandzkiego drzewka "tutu", opisanej w punkcie #K1 strony [newzealand.pl.htm - o tajemnicach i ciekawostkach Nowej Zelandii](#), która zabija natychmiast bez względu na to jak się nią kogoś potraktuje, mleczkowaty sok drzew bananowych zabija tylko jeśli dostaje się do krwioobiegu. Natomiast po zjedzeniu jest on zupełnie nieszkodliwy. Zupełnie nieszkodliwe są też owoce bananów i sok z owoców banana.

Pod względem energii "yang" i "yin", banany zależnie od swej odmiany przynależą aż do kilku kategorii. Przykładowo, żółte banany Pacyfiku reprezentują rzadki rodzaj owocu "neutralnego", tj. takiego który nie jest ani "yang" ani też "yin". Można go więc jeść bez przeszkód w dowolnych ilościach i nie trzeba martwić się jak potem zbalansować jego energię. W obszarze Pacyfiku nazywają je żółtymi bananami, ponieważ ich miąższ jest żółtego koloru. Z kolei zielone banany (ekwadorskie) są kategorii "yin" czyli "chłodzącej". W obszarze Pacyfiku ludzie nazywają je "zielonymi bananami", ponieważ przed dojrzewaniem ich wierzchnia skórka jest zielonego koloru (po dojrzewaniu, skórka ta staje się niemal tak samo żółta jak skórka miniaturowych (żółtych) bananów Pacyfiku).



Fot. #D3: Drzewo bananowe. Powyższe zdjęcie nie tylko pokazuje jak wygląda pień i ogromne gładkie liście owego drzewa, ale pokazuje również jak wygląda kwiat bananowy (patrz ów fioletowy jakby stożek), a także jak wyglądają pierścienie maleńkich bananów które stopniowo wyrastają tuż za owym kwiatem w miarę jak ten stożkowaty kwiat się wydłuża, pierścieniowo kwitnie, oraz jest zapylany. (Odnótuj, że każde drzewo bananowe kwitnie

tylko jeden raz w życiu. Pokazany tutaj kwiat bananowy NIE jest więc łatwy do zobaczenia w tropiku, bowiem na każdym drzewie bananowym pojawi się tylko jeden raz w okresie całego życia owego drzewa - zwykle gdy drzewo to ciągle jest relatywnie młode.)

Wiele składowych drzewa bananowego używanych jest przez ludzi żyjących w tropiku. Oczywiście najszerzej używane są tam smakowite, słodkie, oraz wysoce pożywne banany, czyli owoce tego drzewa. Czasami ludzie ścinają także kwiat tego drzewa i jedzą ten kwiat jak rodzaj chrupkiego warzywa (po przyprawieniu robią z niego rodzaj sałatek). Ogromne i gładkie liście bananowe używane są w tropiku zamiast talerzy. Do dzisiaj w Malezji można zjeść w niektórych restauracjach, czasami nawet wysoce ekskluzywnych, różne dania podawane na owych liściach bananowych. Trzeba wówczas jednak pamiętać, że dania te je się palcami. Jak ja bowiem kiedyś przykro się przekonałem, jeśli ktoś użyje dla tych dań noża lub widelca, ostrza tych stojadeł przebiją cienki liść bananowy. W rezultacie egzotyczne sosy jakimi nasyczone są te dania spływają na spodnie owego niedoświadczonego, psując potem cały wieczór (a czasami i całe ubranie).

W dawnych czasach wykorzystywano także soki jakie krążą w pniu bananowym. Soki te są bowiem piorunująco trujące. W krajach więc gdzie rosną banany używane są one w takiej samej funkcji, jak słynna "kurara" z Amazonii. Znaczą nasączane są nimi zatrute strzały, które po wystrzeleniu w zwierzęta lub we wrogów natychmiast je zabijają. Aby było ciekawiej, owe soki bananowe są trujące tylko jeśli dostają się do obiegu krwionośnego. Jeśli zaś się je zje, soki żołądkowe je rozpuszczają i nie czynią one żadnej szkody zjadającemu. Dlatego kiedyś były one używane do zatruwania strzał używanych w polowaniu. Zabijały one zwierzęta, które następnie mogły być bezpiecznie zjadane. Na temat piorunującego efektu trującego bananowego soku, moi znajomi z "Universiti Malaya" (School of Medicine) w Kuala Lumpur wykonali kiedyś badania medyczne. Wyniki tych badań zostały opublikowane w następującym artykule naukowym: S.K. Lee, L.L. Ng, S.I. Lee: "Experiments with Banana Trunk Juice as a neuromuscular blocker", The Australian Journal of Experimental Biology and Medical Science, Vol. 58, 1980, pp. 591-594.

Wspominając tutaj o kurarze z Amazonii, powinienem także wyjaśnić, że w Malezji rośnie drzewo, którego soki po wygotowaniu produkują truciznę pokrewną owej słynnej kurarze. Owa Malezyjska wersja kurary jest równie śmiertelna jak oryginalna kurara pochodząca z dżungli tropikalnej Amazonii. Produkowana jest ona z soków drzewa, które rośnie w dżunglach Malezji i nazywa się "**drzewo lpoh**" (odnotuj że nazwa "lpoh" jest również nazwą sporego miasta w Malezji - miasto to nazwano zostało właśnie po owym drzewie, którego przy mieście lpoh rosły kiedyś duże ilości). Podobnie jak to czynili krajowcy z Amazonii z oryginalną kurarą, również lokalni myśliwi z dżungli Malezyjskiej nasycali kurarą z "drzewa lpoh" maleńkie strzały wystrzeliwane z dmuchawek. Jeśli zaś taka zatruta strzała choćby drasnęła polowane zwierzę, zwierzę to natychmiast padało jakby uderzone zostało piorunem. Jednak mięso takiego zwierzęcia zabitego kurarą jest jadalne i NIE wyrządza jedzącym żadnej szkody. Zdjęcia tropikalnego drzewa lpoh, a także dalsze informacje o truciznie "kurara", zaprezentowane zostały w punkcie #F1 strony internetowej [healing_pl.htm - o remediach, uzdrawianiu, oraz niezwykłych cechach roślin](#). Z kolei zdjęcie użycia

"dmuchawek" z których wystrzeliwane są zatrute strzały z kurarą pokazane jest na kilku stronach internetowych, np. na stronach pajak.fateback.com, czy pajak.20m.com.

W krajach tropikalnych drzewa bananowe używane są także dla całego szeregu okultystycznych celów oraz do magii. Zgodnie bowiem z wierzeniami, mają one ogromnie silnego ducha, który porównywany jest do [ducha ludzkiego](#). Zgodnie też z owymi wierzeniami, duch drzew bananowych może podobno straszyć równie efektywnie jak duch ludzki. Dlatego w tropiku zwykle wycina się te drzewa natychmiast po tym jak zakończą one owocować - a owocują one tylko jeden raz w życiu. Chodzi bowiem o to aby ich duchy nie czyniły ludziom problemów. Z popularnych zastosowań okultystycznych, takie przeowocowane drzewa bananowe, obok drzew zwanych "peepal tree", zwykle używane są w starożytnych (magicznych) ceremoniach hinduistycznych zwanych "**mock weddings**". (Owe "mock weddings" to rytualne śluby w których jednemu ze współmałżonków horoskopy naznaczyły śmierć wkrótce po ślubie. Dlatego podczas takiego rytualnego małżeństwa, owa śmierć jest magicznie przenoszona na drzewo. W rezultacie drzewo umiera zamiast współmałżonka, podczas gdy współmałżonek jest w stanie żyć aż do wieku starczego.) Opis owych "mock weddings" zawarłem w podrozdziale 14.4 z tomu 5 mojej najnowszej [monografii \[1/5\]](#). Z kolei przykład prasowego potraktowania znanej indyjskiej aktorki filmowej i byłej Miss Świata, niejkiej Aishwarya Rai, która właśnie "wyszła za drzewo", opisany został w artykule "With this ring, I tree wed" (tj. "Z pomocą tego pierścienia zawieram małżeństwo z drzewem"), ze strony B3 nowozelandzkiej gazety [The New Zealand Herald](#), wydanie datowane w piątek (Friday), February 2, 2007. Jednym z zagadnień jakie w owym artykule poruszono chociaż nie wyjaśniono tam dlaczego, było oskarżenie wysunięte przez jakieś stowarzyszenie ochrony przyrody, że drzewo owo poddano niezasłużonemu prześladowaniu.

#D3.1. Dlaczego niektórzy wskazują banany jako jeszcze jeden naturalny dowód na istnienie Boga:

Zjadając kolejny owoc banana warto też zwrócić uwagę na te jego cechy, za które spora grupa ludzi uważa ten właśnie owoc za jeden z bardziej oczywistych naturalnych [dowodów na istnienie Boga](#). W kilku słowach wyjaśnię więc tutaj skąd się bierze ów pogląd.

Zdaniem wielu ludzi [silnie wierzących w Boga](#), owoce mają takie same znaczenie w udokumentowaniu istnienia Boga, jak np. obrazy mają w udokumentowaniu istnienia malarzy którzy z jakichś istotnych powodów nie mogą osobiście uścisnąć nam ręki. Ludzie ci wierzą bowiem w stwierdzenia [Biblii](#), że owoce zostały celowo tak zaprojektowane przez Boga aby możliwie najlepiej służyły ludziom. To właśnie dlatego ludzie ci wskazują sporą liczbę cech użytkowych wykazywanych przez poszczególne owoce, które zdają się istnieć tylko dlatego aby ułatwiać życie ludziom, a stąd istnienia których to cech nie daje się wyjaśnić czystym przypadkiem czy tzw. "ewolucją". Na niniejszej stronie wskazuję aż kilka z takich cech poszczególnych owoców których istnienie daje się wyjaśnić jedynie inteligentnym zaprojektowaniem tych owoców przez Boga. Przykładem takich cech mogą być owe trzy miękkie dziurki w twardej skorupie

orzecha kokosowego, opisane w punkcie #D1 tej strony, przez które ludzie mogą wypijać wodę kokosową bez potrzeby rozbijania twardej skorupy tego orzecha. Innym przykładem jest wysoce symboliczny wygląd i użycie owocu "salak" opisywanego w punkcie #D4 tej strony.

W owocach banana wskazuje się cały szereg owych cech dowodzących ich inteligentnego zaprojektowania przez Boga. Ich przykładami mogą być już wzmiankowane w punkcie #D3 powyżej ich smakowitość i szczególne wartości odżywcze, ich zdolności lecznicze, a także ich przydatność do jedzenia w całym szeregu postaci - np. na surowo, po ususzeniu, po ugotowaniu lub upieczeniu, jako frytki, z lodami, w koktailach, itp. Wyraźnie celowo zaprojektowana specjalnie na użytek ludzi została także "ergonomia" bananów. Nazwa "ergonomia" jest przyporządkowana do bardzo nowoczesnej dyscypliny naukowej, rozwijanej przez naukę ludzką dopiero ostatnio. Dyscyplina ta bada jak należy projektować obiekty używane przez ludzi aby obiekty te w możliwie najdoskonalszy sposób służyły człowiekowi. Jak też się okazuje, zaprojektowanie owoców banana jest szczytem ergonomicznej doskonałości. Przykładowo, opakowanie banana - czyli jego skórka, jest zaprojektowane podobnie jak najbardziej nowoczesna puszka konserwowa. Skórka ta bowiem nie tylko doskonale konserwuje zawartość (tj. miążs owocu banana), ale także - jak nowoczesna puszka konserwowa, jest doskonale dostosowana do jej łatwego "otwarcia" przez ludzi. Przykładowo, specjalnie pogrubiony i łatwy do uchwycenia ogonek banana wypełnia tę samą rolę jaką w nowoczesnych puszkach konserwowych wypełnia pierścień do otwierania tych puszek. Skórka ta ogromnie też łatwo obiera się wzdłuż owocu banana, higienicznie odsłaniając jedzącemu zawartość w miarę zjadania. A trzeba pamiętać że naturalna ewolucja powinna utrudnić, zamiast ułatwić, owo obieranie - aby chronić przed zniszczeniem nasiona zawarte w środku. W dojrzałych bananach u podstawy ogonka naturalnie formuje się poprzeczne pęknięcie które ułatwia zainicjowanie obierania skórki - podobnie jak w dzisiejszych puszkach konserwowych producenci dokonują celowych nacięć na wieczku aby ułatwić otwieranie tych puszek. Średnica banana jest dokładnie dostosowana do wymiarów otwartych ust ludzkich, aby ułatwiać jego odgryzanie kęsami. Ponadto nawet łukowaty kształt banana został celowo zaprojektowany aby ułatwić jego trzymanie ręką i wsuwanie do ust podczas jedzenia.

#D4. Owoce "salak" jako "zachcianki" ciężarnych kobiet, oraz ich niemal nadprzyrodzony związek z biblijnym wężem kuszącym Ewę w Raju:

Istnieje jeden owoc, którego nadprzyrodzone cechy wprost rzucają się w oczy. Jego nadprzyrodzoność manifestuje się poprzez wysoce symboliczne zachowania ciężarnych kobiet. Mianowicie, istnieje niezwykle dziwny związek

tropikalnego owocu zwanego "salak", z biblijnym opowiadaniem o kuszeniu Ewy przez węża. Opiszmy jednak tu wszystko po kolei.

Jak jest to powszechnie wiadomym, podczas stanu ciężarnego kobiety czasami miewają słynne tzw. **"zachcianki"** (po angielsku "cravings"). Interesującym dla owych "zachcianek" zdaje się być, że takim ciężarnym kobietom zawsze się "zachciewa" coś do zjedzenia, co jest niby proste czy banalne, jednak w danym momencie czy sytuacji było ogromnie trudne do zdobycia, oraz co w danej sytuacji wprowadza jakieś inspirujące jakości. Przykładowo, typową zachcianką polskich kobiet zwykł być niepokonalny smak w środku zimy na zjedzenie świeżych poziomek w śmietanie. (To doprowadziło do rozwoju "zimowych" odmian poziomek i technik ich cieplarnianego produkowania.) Z kolei typowym "crawing" kobiet z Nowej Zelandii, zwykło być zjedzenie śledzia. ("Śledzie", na przekór swojej rzekomej pospolitości, są rybą która żyje w morzach północnych. Stąd kiedyś była ona ogromnie trudna do zdobycia w Nowej Zelandii położonej na południowym krańcu świata. Owe "zachcianki" kobiet z Antypodów inspirowały więc żywsze kontakty kolonistów z ich byłą ojczyzną.)

Niezwykłym, jeśli nie wręcz nadprzyrodzonym zjawiskiem jest, że typową "zachcianką" ciężarnych kobiet z tropikalnych krajów okolic Malezji są niezwykle owoce lokalnie nazywane "salak". [Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wyglądają owe owoce "salak".](#) Oprócz bycia trudnymi do zdobycia, owoce te posiadają niemal nadprzyrodzoną symboliczną wymowę. Mianowicie, w taki sam sposób jak każda komunia w kościele katolickim przypomina Ostatnią Wieczerzę Jezusa, również każda "zachcianka" zjedzenia owych owoców "salak" ogromnie wymownie ilustruje sobą i przypominają ludziom historię z [Biblii](#) na temat kuszenia Ewy przez węża. Z tego powodu ja osobiście gorąco radzę każdemu przebywającemu w tropiku aby sobie zakupił kilka owoców "salak" i osobiście się przekonał co czasami Bóg czyni aby nam podsunąć dyskretne potwierdzenie że [Biblia zawiera prawdę i faktycznie jest autoryzowana przez samego Boga](#). Wrażenia bowiem jakie się przeżywa w chwili spróbowania owoców "salak" oraz w wyniku uświadomienia sobie ich symbolicznej i nadprzyrodzonej wymowy, są NIE do zapomnienia.

Najbardziej niezwykłą cechą owoców "salak" jest, że wszystko na ich temat służy przypomnieniu nam owej biblijnej historii Ewy i węża. Przykładowo, z wyglądu owoce te dokładnie przypominają głowę węża. Ich skórka ma konsystencję skóry węża i w dotyku czuje się dokładnie jak skóra węża. Podczas obierania owocu ze skóry, ich skórka oddziera się od mięsu tak jak skóra węża. Po obdarciu skórka ta oglądana z osobna wygląda dokładnie jak skóra węża. Sam mięsz owocu "salak" podzielony jest na dwie połówki które po obraniu przypominają górną część oraz dolną szczękę głowy węża. Kolor mięsu tego owocu jest różowawy - dokładnie taki jak surowe mięso węża. W każdej połówce owocu salak zawarta jest duża zielonawa pestka czyniąc mięsz owego owocu niemal równie niewarty jedzenia jak mięso węża. Zapach mięsu tego owocu przypomina sobą zapach nieco nadpsutego, niemytego ciała - podobny jest więc do zapachu mięsa węża. Na dodatek owoce "salak" wcale NIE mają ani interesującego smaku ani niczego co logicznie by je kwalifikowało jako "zachcianki". Faktycznie są one słodko-kwaśne, mi swoim smakiem nieco przypominając europejskie pożeczki. Ponadto, po zjedzeniu pozostawiają one w

ustach dosyć nieprzyjemny posmak jakby kory. Owoce te wcale też nie mają ani cennych wartości odżywczych ani cech. Na dodatek ich wygląd i cechy są naprawdę odpychające. Jak się więc okazuje, jedyne co "salak" mają do siebie stając się "zachciankami" ciężarnych kobiet, to że wszystko w nich służy przypomnieniu biblijnej historii węża kuszącego Ewę w Raju, a także że są one bardzo trudne do zdobycia i inspirujące - podobnie jak "zachcianki" kobiet z wszystkich innych regionów świata.



Fot. #D4: Niezwykły owoc ze strefy Pacyfiku zwany "salak". Jego nadprzyrodzoną cechą jest, że został on jakby specjalnie zaprojektowany aby ilustracyjnie przypominał ludziom biblijną historię o Ewie i wężu - po szczegóły patrz opisy z powyższego punktu #D4. (Kliknij na powyższe zdjęcie aby zobaczyć je w powiększeniu.)

Powyższe zdjęcie pokazuje cztery całe owoce "salak" ustawione w górnej części talerza. Należy odnotować, że wyglądają one jak głowy węży. Pod nimi pokazano jak wyglądają segmenty tego owocu po ich obraniu z "wężowej skórki" (fragment samej ich skórki też pokazano). Zdjęcie uwidacznia też wygląd niejadalnych pestek owego owocu, oraz fragment segmentów owocu w których ciągle tkwią owe pestki.

#D5. Jak sprawdzić wierzenie że "intelekty które celowo marnują owoce lub inną żywność, będą kiedyś pozbawione tego co

marnują":

W dawnej Polsce uznawano świętość wszelkiej żywności, w tym owoców. Podobna świętość wszelkiej żywności i jadalnych owoców była też uznawana w folklorach ludowych wielu innych krajów. W Polsce nawet powtarzano sobie kiedyś wierzenie, że **ludzie którzy marnują jakkolwiek żywność, będą potem pozbawieni tego co zmarnowali**. Wierzenie owo opisane zostało dokładniej w punkcie #I2 odrębnej strony internetowej o nazwie [przepowiednie.htm](#). Odnosi się ono zarówno do indywidualnych osób, jak również do tzw. "intelektów zbiorowych" - przykładowo do całych instytucji. Niestety, jak dotychczas nikt NIE sprawdzał obiektywnie, empirycznie i naukowo, czy wierzenie to faktycznie spełnia się w życiu z żelazną konsekwencją. Wszakże aby owo wierzenie faktycznie działało w rzeczywistym życiu, koniecznym jest aby świat w którym żyjemy był stworzony i rządzony przez sprawiedliwego **Boga** - tak jak ujawniają to punkty #B1 i #B2 strony o nazwie [changelings.pl.htm](#). Tymczasem oficjalna nauka, która do dzisiaj utrzymuje absolutny monopol na wszelkie badania, czerpie swoje liczne korzyści z faktu iż wyznaje ateizm. Dlatego nauka owa NIE jest zainteresowana w badaniu czegokolwiek co mogłoby pozwolić na ujawnienie ludziom, że na przekór jej negatywnym twierdzeniom, **Bóg jednak istnieje**. Tymczasem sprawdzenie w/w wierzenia warte byłoby zachodu. Wszakże weryfikowałoby ono naukowo i empirycznie działanie w praktyce tzw. **praw moralnych**. Istnieją wszakże liczne przesłanki teoretyczne, opisane przykładowo na stronie [soul proof.pl.htm](#), jakie sugerują że powyższe wierzenie powinno się wypełniać w rzeczywistym życiu. Ponadto, w dzisiejszych czasach telewizji i internetu mamy już techniczną możliwość aby je sprawdzić. Wszakże od czasu do czasu świat dowiaduje się o przypadkach, że ktoś celowo marnuje owoce lub żywność. Wystarczy więc potem obserwować losy tego kogoś przez szereg następnych lat i sprawdzić czy owo wierzenie faktycznie na nim się wypełni. Znaczy, czy faktycznie ów ktoś, kto celowo marnował jakiś rodzaj owoców lub żywności, z upływem lat faktycznie zazna braku tego co kiedyś marnował. Przykładowo, jeśli ów ktoś jest całą instytucją (intelektem zbiorowym) żyjącą powiedzmy z eksportu owoców, to czy owa instytucja kiedyś "zbankrutuje" ponieważ odcięta zostanie w jakiś sposób od dostępu do owoców które uprzednio marnowała.

Na szczęście niezależnie od owej wrogiej Bogu starej "ateistycznej nauki ortodoksyjnej" (tj. owej ciągle monopolistycznej nauki której uczymy się w szkołach i na uczelniach), od jakiegoś czasu na Ziemi działa też już nowa "konkurencyjna" wobec starej, tzw. "totaliztyczna nauka" - opisywana np. w punkcie #C1 strony o nazwie [telekinetyka.htm](#) czy w punkcie #A2.6 strony o nazwie [totalizm.pl.htm](#). Ta zaś nowa "nauka totaliztyczna" jest zainteresowana w poznaniu całej prawdy o Bogu. Dlatego obiektywnie, naukowo i bada ona prawdy na temat Boga na dostępnym jej empirycznym materiale dowodowym. Jednym zaś z tematów którego zbadanie ona podjęła, jest m.in. także empiryczne sprawdzenie opisywanego tutaj wierzenia. W niniejszym punkcie opiszę więc dokładnie jeden znany mi z takich przypadków marnowania żywności, a ściślej marnowania owoców zwanych "kiwi" - tj. owoców których pożywność i własności lecznicze opisane są w punkcie #I2 tej strony. Owo

marnowanie z całą pewnością objęte jest działaniem tzw. praw moralnych. Wszakże miało ono miejsce w połowie 2009 roku - czyli w czasach kiedy to na świecie szalało bezrobocie i depresja ekonomiczna, zaś nasza planeta roiła się od niedożywionych ludzi. Marnowanie tych owoców miało też miejsce w samej Nowej Zelandii - gdzie żywność jest szczególnie droga w porównaniu do zarobków normalnych ludzi i gdzie przez sporą część roku jeden kilogram owoców "kiwi" kosztuje niemal tyle samo co najniżej zarabiający robotnicy otrzymują tam za godzinę ciężkiej pracy fizycznej. Ponadto opisane tutaj artykuły ukazały się w czasach kiedy z powodu depresji ekonomicznej oraz narastającej drożyzny, spora liczba bezrobotnych Nowozelandczyków, do kategorii których ja sam też się wówczas zaliczałem, tylko z wielką trudnością mogła sobie pozwolić na zakup jakichkolwiek owoców. Oto owe przykłady artykułów z nowozelandzkich gazet, które omawiają właśnie **celowe niszczenie owoców "kiwi"**.

Pierwszy z artykułów który chciałbym tutaj zarekomendować do przeczytania, to "Kiwifruit dumped to pop up price" (tj. "Owoce kiwi niszczone aby podwyższyć cenę") ze strony C1 nowozelandzkiej gazety The Dominion Post, wydanie z czwartku (Thursday), April 9, 2009. Pozwolę sobie zacytować tutaj trzy zdania z tego dosyć sporego artykułu: "Ogrodnicy owoców kiwi, uderzeni przez światowy spadek w zapotrzebowaniu, zmuszani są do zniszczenia miliona skrzynek, lub 3.6 milionów kilogramów zielonego owocu eksportowego. Szczegóły tego niszczenia są wyjaśnione w liście od "Zespri" - markietera eksporterów tego przemysłu, do 3000 nowozelandzkich ogrodników późno tego miesiąca, wyznaczając im liczby jakie mają być zniszczone. ... Zespri naczelny dyrektor stwierdził w swoim liście, że alternatywą byłoby zmniejszenie wartości o około 20 centów za skrzynkę." (W oryginale angielskojęzycznym: "Kiwifruit growers, hit hard by a global slump in demand, have to destroy a million trays, or 3.6 million kilograms of green export fruit. Details of the dumping are outlined in a letter from the industry's export marketer Zespri, to 3000 New Zealand growers late last month allocating them their quota to be destroyed. ... Zespri chief executive said in the letter that the alternative would be a reduction in value of about 20c a tray.")

Drugi z owych artykułów który też chciałbym tutaj zarekomendować do przeczytania, to "Zespri's 'dump fruit' bid angers growers" (tj. "Zamiar 'niszczenia owoców' przez Zespri wzbudza gniew ogrodników") ze strony C3 nowozelandzkiej gazety The Dominion Post, wydanie z soboty (Saturday), April 11, 2009. Tutaj też pozwolę sobie zacytować dwa zdania z tego dosyć sporego artykułu: "Decyzja dyrekcji Kiwifruit jest protekcyjnym nonsensem. ... importer z zachodniego USA który potrzebuje nasze owoce musi teraz sprowadzać owoc kiwi z Chile, podczas gdy nasze owoce gniją na poroślu - to nie ma sensu." (W oryginale angielskojęzycznym: "The Kiwifruit Board's decision is protectionist nonsense. ... western US importer wanting our fruit will now have to take kiwifruit from Chile while our fruit rots on vines - this does not make sense.")

Zainspirowany powyższymi artykułami zacząłem uważnie śledzić dalsze losy owej monopolistycznej nowozelandzkiej instytucji zwanej "Zespri", która podjęła decyzję aby zniszczyć olbrzymią ilość owoców "kiwi". Kiedy też w połowie 2012 roku powróciłem do aktualizowania niniejszego punktu, sytuacja z owocami "kiwi" była już aż tak tragiczna, że bez czekania co się stanie dalej wolno mi już

wówczas było konkludować, iż **"opisywane tutaj wierzenie-ostrzeżenie faktycznie działa w rzeczywistym życiu, znaczą osoby lub instytucje które niszczą żywność lub owoce faktycznie w jakiś czas później doświadczają brak tego co niszczyły"**. W dalszej części tego punktu będę raportował w kolejności chronologicznej jak rozwijały się dalsze losy "Zespri" i jej owoców "kiwi".

Historycznie pierwsze artykuły które jakby rozpoczynają opisy stopniowo nasilanej reakcji Boga na zapędy monopolistycznej nowozelandzkiej instytucji zwanej "Zespri" aby marnować owoce "kiwi", a stąd jakie warto przeczytać, to: "Beetles found in imported kiwifruit" (tj. "owady znalezione w importowanym owocu kiwi") ze strony A9 gazety [The New Zealand Herald](#), wydanie ze środy (Wednesday), February 2, 2011 - który ponownie potwierdza import tego owocu z Włoch przez Zespri, gdzie ma ona własne sady, ale skąd też podobno przybyła do Nowej Zelandii mordercza choroba tych owoców która zabija winorośla kiwi; "Turners & Growers continue to attack Zespri's export monopoly after poll results" (tj. "firma Turners & Growers kontynuują swój atak na monopol eksportowy Zespri po wynikach plebiscytu") ze strony C1 nowozelandzkiej gazety [The Dominion Post](#), wydanie z poniedziałku (Monday), April 18, 2011 - który ujawnia jak beznadziejna jest niepopierana przez rząd walka o obalenie monopolu owocowego na owoce kiwi; czy "Fight to block kiwi fruit bug's spread" (tj. "walka o zablokowanie rozprzestrzeniania się bakterii wyniszczającej owoce kiwi") ze strony A8 gazety [The New Zealand Herald](#), wydanie z wtorku (Tuesday), September 27, 2011 - który raportuje o beznadziejnej już walce sadowników owocu kiwi z chorobą zwaną PSA która została "zaimportowana do NZ z Włoch, a która wyniszcza winorośla produkujące te owoce; "Last of the gold next year", strona A5 ("In brief") gazety [Weekend Herald](#), wydanie z soboty (Saturday), December 3, 2011 - który lakonicznie informuje że po obecnym sezonie winorośla "złotego owocu kiwi" będą musiały zostać powycinane z powodu morderczej choroby jaka się rozprzestrzeniła po kraju jak ogień niszcząc i bankrutując sadowników tego owocu; "Critic's gold kiwifruit may prove a saviour" (tj. "złoty owoc kiwi od krytyka może okazać się zbawcą"), ze strony C3 nowozelandzkiej gazety [The Dominion Post](#), wydanie ze środy (Wednesday), January 18, 2012 - który artykuł ujawnia niemal już otwartą interwencję Boga w obalenie monopolu Zespri - bowiem tylko Bóg mógł spowodować opisywaną w owym artykule sytuację, że kiedy winorośla złotej odmiany owocu kiwi należącej do monopolisty Zespri wymierają z powodu ataku choroby zwanej PSI, winorośla podobnej złotej odmiany owoców kiwi chodowane przez inną firmę zwaną "Turners & Growers" (która to firma od wielu już lat walczy o obalenie monopolu Zespri) rosną aż tak wspaniale, że mogą one uratować nowozelandzki eksport owoców kiwi.

* * *

Nie wiem jak jest to z czytelnikiem, jednak ja osobiście nawykłem do sytuacji, że jeśli **Bóg** podejmuje jakieś działanie, wówczas zwykle czyni to po bardzo długim namyśle i przygotowaniach. Powolność działań Boga utrwalona jest zresztą nawet w znanym powiedzeniu "Bóg **nierychliwy** ale sprawiedliwy". Było więc dla mnie dużym zaskoczeniem kiedy w zaledwie około miesiąc po wydaniu nakazu o niszczeniu owoców kiwi w Nowej Zelandii, na temat firmy która wydała ów nakaz pojawił się artykuł o tytule "Zespri drops \$80m as euro, yen strengthen"

(tj. "Zespri straciło 80 milionów dolarów po wzmocnieniu euro i jena") ze strony C3 nowozelandzkiej gazety [The Dominion Post](#), wydanie z wtorku (Tuesday), May 5, 2009. W artykule tym można było m.in. przeczytać się, cytując: "Californijscy ogrodnicy wystąpili do sądu o odszkodowanie z Zespri i z HortResearch, domagając się odszkodowania za ich plon złotego owocu kiwi, który hodowali na licencji z Zespri. W Chile, choroba verticillium zdewastowała połowę chilijskiej produkcji złotego owocu kiwi dla Zespri, zaś bakteria uszkodziła 25 procent porośli Zespri'sowego złotego owocu kiwi we Włoszech." (W oryginale angielskojęzycznym: "Californian growers have filled a damages claim in court against Zespri and HortResearch, seeking damages for the failure of its gold kiwifruit crop, grown under licence for Zespri. In Chile, verticillium disease has savaged half of Zespri's Chilean gold kiwifruit production this year and bacteria has affected 25 per cent of Zespri's gold kiwifruit vines in Italy.")

We wtorek, dnia 12 maja 2009 roku firma Zespri ponownie przykuła uwagę publikatorów. Mianowicie dziennik wieczorny z programu 3 telewizji nowozelandzkiej około godziny 18:30 raportował o niszczycielskim gradobiciu które zniszczyło sporą część owoców kiwi na plantacjach z obszaru Nowej Zelandii nazywanego "Bay of Plenty" (który to obszar jest rodzajem "zagłębia owocu kiwi"). Gradobicie to było też raportowane w artykule "Zespri sees good year ahead for gold fruit" ze strony C4 nowozelandzkiej gazety [The Dominion Post](#), wydanie z soboty (Saturday), May 23, 2009. Artykuł ten stwierdza, m.in., cytując: "... strategia zniszczenia 1.5 miliona skrzynek eksportowego zielonego owocu kiwi aby podtrzymać wysokie ceny nie byłaby już dłużej potrzebna po tym jak gradobicie z Bay of Plenty uszkodziło co najmniej 2.26 miliona skrzynek owoców kiwi." (W oryginale angielskojęzycznym: "... the strategy of dumping 1.5 million trays of export green kiwifruit to hold prices up would no longer be needed after hail in the Bay of Plenty damaged at least 2.26 million trays of kiwifruit.")

Kolejną publikacją na temat Zespri która przykuła moją uwagę był artykuł "Attack on Zespri monopoly" (tj. "Atak na monopol Zespri") ze strony C1 nowozelandzkiej gazety [The Dominion Post](#), wydanie z piątku (Friday), June 5, 2009. W artykule tym opisywano jak innej nowozelandzkiej firmie o nazwie "Turners and Growers" rząd już trzykrotnie uniemożliwił przełamianie monopolu Zespri na eksport owoców Kiwi.

Problem monopolu Zespri stopniowo zaczął indukować obawy również i na międzynarodowej arenie. Przykładowo artykuł o tytule "Zespri defensive salvo sends fur flying" ze strony B2 gazety [The New Zealand Herald](#), wydanie ze środy (Wednesday), November 25, 2009, opisuje jak w sprawie monopolu Zespri rząd USA zwrócił się do Nowej Zelandii za pośrednictwem "World Trade Organisation" z życzeniem "proszę wyjaśnić". (W tym samym dniu temat międzynarodowego niepokoju i zainteresowania monopołem nowozelandzkiej Zespri omawiany był także w gazecie [Otago Daily Times](#).)

**#D6. Zwierzęta, rośliny, owoce, itp.,
wykazują znacznie więcej**

nadprzyrodzonych cech, jednak ta strona tylko przypomina o ich istnieniu, zostawiając ich omówienie "części #F" strony [stawczyk.htm](#):

Niniejsza strona jest o wszelkich mniej znanych aspektach tropikalnych owoców. Ponieważ zaś "nadprzyrodzoność" jest jednym z owych aspektów, strona ta omawia go skrótowo w niniejszej części. Szczególnie, że jednym z tematów moich badań naukowych są właśnie tzw. "nadprzyrodzone zjawiska". Stąd sporo ze stron internetowych jakie opublikowałem niemal w całości poświęconych jest omawianiu "nadprzyrodzoności". Tam też odsyłam czytelników zainteresowanych owym tematem. Przykładowo, cała "część #F" odrębnej strony o nazwie [stawczyk.htm](#) poświęcona jest omówieniu nadprzyrodzonych cech dzikich zwierząt (np. węży, rekinów, czy niedźwiedzi), domowych zwierząt, oraz niektórych roślin (np. palm, bambusów, czy drzew gumowych). Z kolei w punkcie #D1 strony o nazwie [newzealand_pl.htm](#) opisane są kamienie które w nadprzyrodzony sposób same czasami wychodzą sobie na spacer.

Do nadprzyrodzonych zjawisk należą również m.in. niewyjaśnione zdolności szczególnych drzew i kamieni z Malezji, znanych tam pod generalną nazwą "Datuk" - po ich opisy patrz punkt #D1 strony [malbork.htm](#) lub punkt #G9 strony [ufo_pl.htm](#). Nadprzyrodzoność wykazują także posągi, słupy totemowe, czy strażnicy jakich opisy zawarte są w punktach #D2 i #D3 strony [malbork.htm](#).

Nadprzyrodzony charakter mogą mieć też niektóre wybryki natury, szczególnie te opisywane w punktach #I3 do #I5 strony [day26_pl.htm](#), czy w punktach #B2 i #B7 strony [seismograph_pl.htm](#).

Część #E: Opisy "neutralnych" owoców strefy Pacyfiku - czyli owoców najbardziej rekomendowanych do zjadania zgodnie z chińską filozofią ich jedzenia:

#E1. Papaya:

Owoc w Malezji nazywany "papaya" (gdzie indziej zwany też "paw-paw") jest jednym z najczęściej jedzonych tam owoców. Jest on też praktycznie najtańszym owocem. Zwykle ma on kształt i wygląd zewnętrzny przejrzatego europejskiego ogórka (tj. ogórka trzymanego na polu aż do jesieni na nasiona). Typowo jednak papaya jest znacznie większa od ogórka. Najmniejsze owoce papaya są

zwykle tak duże jak największe europejskie ogórki.

Ciekawostką owoców papaya są owe czarne nasiona znajdujące się w środku, jakie wyglądają jak nasiona polskiej czeremchy. Normalnie nasion tych się nie zjada, a starannie je się usuwa z owocu tuż przed jedzeniem. (Nabawiają one bowiem jedzącego dosyć nieprzyjemnych sensacji żołądkowych.) Jeśli jednak tropikalna dziewczyna przypadkowo zaszła kiedyś w niechcianą ciążę, wówczas opychała się właśnie owymi czarnymi nasionami z papaya. Nasiona te zawierają bowiem w sobie jakieś składniki, które sprawiają że po ich zjedzeniu ciężarne kobiety muszą poronić swoją ciążę. W dawnych czasach owoce papaya zastępowały więc dzisiejsze "skrobanki" i medyczne przerywanie ciąży. Obecnie jednak coraz rzadziej używane są owe "ludowe remedia", zaś kobiety w tropiku przerywają ciążę w taki sam sposób jak kobiety Europejskie, czyli poprzez udanie się do odpowiedniego szpitala.

Jeden z lekarzy Malezyjskich z jakim dyskutowałem ową zdolność nasion papaya do przerywania ciąży, twierdził że nasiona te zawierają związki chemiczne z grupy po angielsku nazywanej "prostaglandins". Związki te używane są w medycynie właśnie do powodowania skurczów womb'a (uterus'a). Stąd są one w stanie spowodować poronienie.

Powyższe warto uzupełnić informacją, że zdolność do powodowania porzucania ciąży posiadają także niedojrzałe i bardzo kwaśne ananasy. Dlatego kobiety chcące przerwać niechcianą ciążę w przeszłości czasami objadały się także zielonymi i kwaśnymi ananasami.

Folklor ludowy z Singapuru twierdzi, że owoce papaya mają zdolności przeciw-rakowe. Obiegowy email dotyczący ich zdolności do zapobiegania zapadaniu na raka może być przeglądnęty po kliknięciu na następujący guzik

Wysoce poszukiwane zdolności lecznicze posiadają NIE tylko same owoce papaya, ale także i liście krzewu rodzącego te owoce. Jest tak ponieważ **w liściach krzewu papaya zawarte są jakieś składniki które w ludzkim organizmie powodują raptowną produkcję białych ciałek krwi**. Stąd osoby które mają deficyt białych ciałek krwi, np. ponieważ właśnie przeszły przez porakową tzw. "chemoterapię", lub ponieważ właśnie załapały śmiertelną tropikalną chorobę zwaną "dengue" (patrz opis choroby "dengue" podany w punkcie #B1 strony o nazwie [plague pl.htm](#)), zwykle wzmacniają swój organizm poprzez dwukrotne wypicie jednej łyżki stołowej soku z liści papaya w odstępach około 3 dni od siebie (przy bowiem większych dawkach tego soku, np. jednej łyżki stołowej wypitej każdego dnia, jego działanie byłoby zbyt trudne do wytrzymania przez organizm ludzki). Takie wypicie dwóch łyżek stołowych tego soku podobno wystarcza aby u ludzi właśnie leczących raka przygotować ich białe ciałka krwi do następnej sesji wyniszczającej je "chemoterapii". Przygotowanie owej jednej łyżki stołowej soku z liści papaya dokonywane też musi być w ściśle określony sposób. W tym celu zrywa się kilka zdrowych liści z krzewu papaya. Potem je się starannie myje w czystej wodzie. Po wytarciu z wody tłucze się je w moździerzu. Potem wkłada się ich potłuczoną masę w jakieś czyste płótno i wyciska z niego łyżkę soku. Sok musi być pity na świeżo - zaraz po wyciśnięciu (tj. NIE wolno go np. gotować, lub przechowywać na późniejsze użycie). Sok ten smakuje i śmierdzi okropnie - jest bowiem wyjątkowo gorzki i jakby zatęchły. Wypicie więc nawet tylko jednej jego łyżki stołowej stanowi nie lada wyczyn. Niemniej osoby w potrzebie dla własnego dobra pokonują opory i niechęć swoich

ust i wypijają ten sok. Aby ułatwić sobie owo wypicie, do soku można dodać trochę miodu. W krajach w których papaya NIE rośnie, a stąd trudno tam nagle zdobyć zielone liście tego krzewu, można nabyć w sklepie ciągle niezbyt dojrzałe owoce papaya, których skóra jest nadal zielona (a nie już pożółkła - jak na dojrzałym owocu pokazanym poniżej na "Fot. #E1"), poczym zamiast z zielonych liści, ów leczniczy sok wycisnąć ze skórek takiego nadal zielonego, niedojrzałego owocu papaya. Oczywiście, ponieważ liście a nie owoce, są najlepszym dawcą owego soku, zaś krzew z liśćmi daje się wyhodować z nasion papaya w mieszkaniu i doniczce nawet z chłodnego kraju, jeśli więc ktoś na długo przed czasem wie już że takie liście będą mu wkrótce potrzebne, wówczas powinien zasadzić sobie krzew papaya we własnym mieszkaniu. (Wszakże nasiona papaya daje się pozyskać z dojrzałego owocu papaya jaki można sobie zakupić w supermarkecie - tyle że przed ich zasianiem trzeba pamiętać aby najpierw je wysuszyć, bowiem zasiane kiedy ciągle mokre prawdopodobnie NIE zakiełkują.) Warto przy tym odnotować, że w przypadku załapania morderczej choroby topikalnej "dengue", lub w przypadku trudności z przetrwaniem przez całą porakową "chemoterapię" z powodu braku wymaganej liczby białych ciałek krwi, picie takiego soku z liści papaya może nawet uratować życie.



Fot. #E1: Przecięty na połowę i ułożony na talerzu tropikalny owoc w Malezji nazywany "papaya", w innych zaś regionach świata zwany "paw-paw". (Odnotuj że słowo "paw" w języku angielskim zwykle oznacza szponiastą "łapkę" - szczególnie taką jaką mają koty. Z powodu owej dwuznaczności słowa "paw", istnieje nawet angielskojęzyczny dowcip dla dzieci na temat owocu "paw-paw". Dowcip ten zapytuje: "what is a paw-paw" - tj. "czym jest paw-paw"? Odpowiedź powinna być: "the end of a leg-leg in a cat-cat" - tj. "koniec nogi-nogi u kota-kota".)

Do niedawna papaya była najtańszym owocem tropikalnych krajów, chociaż jednocześnie jest bardzo smaczna. Jej taniość wynikała z faktu, że w przeciwieństwie do innych owoców, faktycznie jest ona owocem z rodzaju jakby gigantycznego warzywa, a nie z drzewa. Na dodatek owe wysokie krzewy dają wysokie plony. Je się w niej ów czerwony miąższ pod jej twardą skórą. Smak owoców papaya nieco przypomina mi smak europejskiej słodkiej marchewki

upieczonej na otwartym ogniu. Jednak gdzieś od 2010 roku po krajach Pacyfiku upowszechniła się wiedza o zdolności tych owoców do wyciszania raka i do zapobiegania zachorowaniom na raka. W rezultacie, zarówno spożycie, jak i ceny owoców papaya od owego roku strzeliły tam wysoko w górę.

* * *

Sok z owoców papaya używany jest także w celach kosmetycznych. Wykazuje on bowiem zdolności do wybielania skóry. Stąd tropikalne piękności które pomimo częstego wystawiania się na działanie silnego słońca pragną posiadać białą skórę, zmywają się właśnie sokiem z papaya, lub używają mydła zawierającego sok owocu papaya.

Po względem zawartej w sobie energii, "papaya" należy do owoców "neutralnych". Chińczycy twierdzą, że można zjadać dowolne jej ilości i to bez żadnych niekorzystnych następstw.

#E2. Pomelo:

Pomelo jest to ogromny owoc. Jego wielkość przekracza wielkość głowy ludzkiej. [Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wygląda stragan z owocami "pomelo".](#) Owoc ten należy do tej samej rodziny co "grapefruit". Jest jednak od niego słodszy. W środku wygląda on nieco podobnie do gigantycznej cytryny, w której błony pomiędzy poszczególnymi segmentami są grube jak pasek i nie dają się przegryźć. Przed jedzeniem trzeba owoc ten najpierw poobierać ze skóry i błon międzysegmentowych. Pozostająca ziarnista struktura jest jadalna, o słodko-gorzkiemu smaku. W środku zawiera ona gorzkie pestki podobne do gigantycznych pestek cytryny - które nie nadają się do jedzenia. Jak każdy inny owoc tropikalny, także smak "pomelo" drastycznie zależy od miejsca w jakim on wyrósł. Najsmaczniejsze "pomelo" rosną w okolicach malezyjskiego miasta Ipoh. (Tj. tego samego "Ipoh" które zostało tak nazwane po drzewie "Ipoh" z jakiego produkowana jest odmiana trucizny "kurara" używana w regionie Pacyfiku.) Jeśli więc ktoś będzie w Malezji, zalecam aby po raz pierwszy w życiu spróbował właśnie "pomelo" z Ipoh. Tylko bowiem tamtejsze owoce smakują naprawdę wyśmienicie. Dopiero kiedy wie już się jak naprawdę powinny one smakować, można je też spróbować z innych okolic.

Po względem zawartej w sobie energii, "pomelo" należy do owoców "neutralnych". Chińczycy twierdzą, że można zjadać dowolne jego ilości i to bez żadnych niekorzystnych następstw.

#E3. Soursop:

Owoc "soursop" oryginalnie pochodzi z Brazylii, z drzewa nazywanego tam "Graviola". Dlatego w Brazylii owoc ten nazywany jest "Graviola", zaś po hiszpańsku - "Guanabana". Nazwa "soursop" jest jego nazwą angielską. "Soursop" wygląda jak gigantyczny, zielony, niejadalny kasztan

euuropejski. ([Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wygląda pojedynczy owoc "soursop".](#)) Średnica typowego owocu "soursop" wynosi około 20 cm.

Jeśli jedzony jest na surowo, owoc ten ma kwaśno-słodki smak. Ja osobiście nieznacznie go lubię, ponieważ dla mnie jest zbyt kwaśny. Jednak mój brat, który lubi kwaśne owoce, zawsze się nim zachwyca. Na szczęście, słodkość "soursop'u" kompensuje jego poczucie kwaśności, tak że ja także jestem w stanie go jeść, chociaż za nim nie przepadam. Jada się go po pokrojeniu na grube listki, wyjadając łyżeczką papkowatą, wodnistą zawartość wypełniającą jego wnętrze. Jadalna jest cała zawartość w środku, za wyjątkiem zielonej skórki. Zawartość ta ma konsystencję białego budyniu, tyle że budyń nigdy nie jest kwaśno-słodki, zaś ów owoc jest - i to mocno.

Owoc "soursop" jest też używany do sporządzania najróżniejszych soków którymi w tropiku mogą się delektować co odważniejsi wizytujący. Soki te typowo są dosładzane, stąd wcale nie smakują aż tak kwaśno. Jeśli ktoś sporządza je samemu, we własnym domu i ze świeżych owoców (co dla Europejczyków jest rekomendowane z powodów higienicznych), wówczas smakują one najlepiej jeśli dosładzane są miodem z dzikich tropikalnych pszczoł. (Soki kupowane na ulicach dosładzane są cukrem.) Najsmaczniejsze są soki sporządzane z mieszaniny owoców "soursop" oraz owoców "guava".

W 2009 roku wpadł mi w ręce jeden z owych "listów obiegowych" cyrkulowanych w internecie. List ten powołuje się na badania podobno opublikowane w "Journal of Natural Products" oraz na sprawdzenia przeprowadzone w "Catholic University of South Korea". Zgodnie z nimi, chemikalie zawarte w owocach "soursop" mają podobno zabijać komórki raka grubego jelita około 10,000 silniej niż powszechnie używany w chemoterapii lek zwany "Adriamycin". Tekst owego listu obiegowego zawiera więc zachętę "Kiedy następnym razem masz smak na jakiś sok, napij się soku z 'soursop' ". Oczywiście, ja NIE jestem medykiem ani NIE mam warunków aby zweryfikować stwierdzenia z temtego listu obiegowego. (Kopię tego listu mam jednak w swoim komputerze i chętnie udostępnię ją na życzenie.) Dlatego NIE je jestem w stanie potwierdzić ani zaprzeczyć, czy jego stwierdzenia opisują naukowe fakty, czy też są np. jedynie sprytną reklamą jakiegoś plantatora owoców "soursop". Wiem jednak że sok z owoców "soursop" smakuje przepysznie (szczególnie jeśli posłodzony jest miodem i zmieszany z sokiem z guava), choćby więc tylko z tego powodu rekomenduję aby nim się zapijać kiedykolwiek czytelnik ma ku temu okazję.

Po względem zawartej w sobie energii, "soursop" należy do owoców "neutralnych". Chińczycy twierdzą, że można objadać się nim do woli.



Fot. #E3: Stragan z tropikalnym owocem zwanym "soursop" (w górnym-prawym rogu zdjęcia widać też fragment owocu "jackfruit"). Owoc "soursop" jest ulubionym owocem tropikalnym mojego brata. Brat go wprost uwielbia zjadać na surowo. Ma on bardzo silny kwaśno-słodki smak. Ja zaś nie bardzo za nim przepadam, chociaż nie mam nic przeciwko jego jedzeniu na surowo. Jednak uwielbiam posłodzony miodem sok z "soursop" - szczególnie jeśli sok ten jest zmieszany z sokiem z "guava".

* * *

Swoją drogą jest ogromnie ciekawe dlaczego dwaj bracia (tj. ja i mój brat), którzy powinni mieć taką samą kompozycję genetyczną, oraz którzy oboje wychowani zostali w tych samych warunkach środowiskowych i na tych samych potrawach swojej matki, mają tak odmienne preferencje smakowe. Wszakże zgodnie z wszelkimi teoriami dzisiejszej nauki, oboje z bratem powinniśmy albo lubić, albo też oboje nie lubić, ten kwaśny owoc.

#E4. Ciku (chiku):

Owoc "ciku" (dawniejsza pisownia jego nazwy brzmiała "chiku") jest wielkości wszystkim zapewne znanego owocu "kiwi", albo średniej wielkości gruszki. Jest on ogromnie słodki. Jego słodkość jest aż tak silna, że ja osobiście nie jestem w stanie go jeść - dla mnie jest on bowiem zbyt słodki. Faktycznie podczas jedzenia jego słodkość aż szczypie w ustach - w podobny sposób jak szczypie też w ustach nadmierna słodkość niektórych odmian tureckich słodyczy. Jednak miejscowi ludzie, którzy od dzieciństwa są nawykli do tej nieopisanej słodkości, uwielbiają jego smak. Ma on też dosyć silny smak jakby dzikiego owocu. Do smaku tego trzeba więc przywyknąć aby zacząć owoc ten lubić.

Oglądana z zewnątrz skrzynka owoców ciku leżąca na targowisku mi przypomina wygląd skrzynki pełnej niemytych, zabłoconych ziemniaków o dosyć regularnych wymiarach i kształcie. [\(Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wygląda skrzynka pełna owoców "ciku".\)](#) Tyle że ich jakby "zabłocony" wygląd wynika z naturalnej (maskującej) koloratury skórek tych owoców.

Pod względem zawartej w sobie energii, "chiku" należy do rzadkich owoców "neutralnych". Chińczycy twierdzą, że można zjadać dowolne jego ilości i to bez żadnych niekorzystnych następstw. Ta jego neutralność energetyczna, w połączeniu z wyjątkowo silną słodkością powoduje, że miejscowi ludzie którzy go lubią zwykle objadają się nim do woli.



Fot. #E4: Nieopisane słodki owoc tropikalny obecnie nazywany "ciku", zaś dawniej pisany "chiku". W górze zdjęcia pokazano jeden cały owoc, zaś poniżej owoc przecięty wzdłużnie na połowę z jedną połówką przeciętą poprzecznie. Owoc ten jest nieco podłużny jak miniaturowa piłka do rugby. Jego wielkość jest zbliżona do owocu "kiwi", owocu "passion fruit", lub do średniej wielkości gruszki (tzw. "ulegałki"). Zawarty w środku miąższ jest soczysty o brązowym kolorze, wyglądając jak syrop lub miód. Klei się też od słodkości. Owoc zawiera też czarne, podłużne, twarde, niejadalne pestki (jedna z nich widoczna na zdjęciu) wyglądające jak czarne pestki z dyni.

#E5. Guava:

Guava jest to rodzaj jakby okrągłej tropikalnej gruszki. Jej powierzchnia jest jednak niemal zawsze nierówna i poślizgowana jak ta lewa na zdjęciu. Jeśli zaś już urodzi się gładka guava, taka jak ta pokazana po prawej stronie zdjęcia z "Fot. #E5", wówczas miejscowi niechętnie ją kupują, bo gładka powierzchnia u niej oznacza mniej ciekawy smak. Guava ma nie tylko wielkość dużej, okrągłej gruszki, ale również i dosyć silny smak jakby niedojrzałej choć aromatycznej gruszki. Przy jedzeniu jest twarda i wysoce aromatyczna. Sama jednak nie bardzo nadaje się do zjedzenia. Dlatego jada się ją zawsze po obraniu ze skóry i pocięciu na plasterki oraz po posypaniu każdego plasterka dosyć grubą warstwą utartej kwaśno-słodkiej wysuszonej śliwki Chińskiej. Owa utarta śliwka nadaje owocom guava bardzo interesującego smaku. Podobnie jak smak większości owoców tropikalnych, smak guava jest trudny do opisanego. W regionie Pacyfiku ludzie jedzą dosyć sporo guava z powodu jej aromatyczności, niskiej ceny, a

także ponieważ jest ona owocem energetycznie "neutralnym".

Po względem zawartej w sobie energii, "guava" należy do owoców "neutralnych". Chińczycy twierdzą, że można zjadać dowolne jego ilości i to bez żadnych niekorzystnych następstw.



Fot. #E5: Interesujący owoc nazywany "guava". Pokazane zostały dwa owoce leżące w tylnej części talerza. Sam ten owoc nie jest przyjemny w jedzeniu. Jednak nabiera on ciekawego smaku jeśli posypie się go utartą śliwką. W dolnej części talerza widoczne są cztery ocukrzone suszone śliwki z Chin. Po utarciu tych sliwek na tarce, zwykle posypuje się nimi zjadane kawałki obranego owocu guava. Same te śliwki zresztą też są doskonałe w smaku i Chińczycy czasami częstują nimi gości. Mają one kwaśno-słodki, wysoko aromatyczny smak. Po ususzeniu ich powierzchnia staje się ocukrzona. Cukier ten jednak jest skryształizowanym cukrem zawartym w samych śliwkach, a nie przypadkiem cukrem dodawanym do nich podczas suszenia.

#E6. Dragon fruit:

Mi osobiście "dragon fruit" wyglądem przypomina jedną z odmian polskiego buraka pastewnego, w jakiej liście wyrastają z jakby rodzaju główki. Jest on też wielkości przeciętnego takiego buraka, chociaż ma kształt bardziej zaokrąglony niż stożkowaty. Po obraniu z niejadalnej skóry jest on biały z jakby czarną makowatą zawieszoną w środku swego mięszu. Posiada bardzo nikły smak, stąd trzeba się do niego przyzwyczaić aby zacząć doszukiwać się smaczności w jego zjedaniu. Przy pierwszym jedzeniu zwykle wydaje się że wogóle nie ma on żadnego smaku.

"Dragon fruit" jest również sadzony w tropikalnej Ameryce, szczególnie zaś w Meksyku. Jest on tam znany pod odmienną nazwą "Indian fig" (tj. "figa indyjska").

Po względem zawartej w sobie energii, "dragon fruit" należy do owoców

"neutralnych". Chińczycy twierdzą, że można zjadać dowolne jego ilości i to bez żadnych niekorzystnych następstw.



Fot. #E6a: Ulubiony owoc Wietnamczyków zwany "dragon fruit".



Fot. #E6b: Oto wygląd owocu "dragon fruit" po obraniu ze skóry i przygotowaniu do jedzenia. Z wyglądu w środku przypomina mi on watę obsypaną ziarenkami maku. Faktycznie też w jedzeniu smakuje nieco jak "mokra, miękka wata" pozbawiona jakiegokolwiek smaku.

Część #F: Opisy "chłodzących" owoców strefy Pacyfiku - czyli owoców neutralizujących następstwa dzisiejszych

smażonych potraw:

#F1. Mangosteen:

Tropikalne owoce "mangosteen" mają bardzo ciekawy smak i interesujące własności. [\(Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wyglądają owoce "mangosteen".\)](#) Są one jednymi z tych tropikalnych owoców których spróbowania każdemu bym gorąco rekomendował.

Owoce mangosteen z zewnątrz wyglądają jak dzikie jagody z polskich lasów powiększone do wielkości typowego europejskiego jabłka. Jednak widoczna na zdjęciu ich fioletowo-brązowa skorupka zewnętrzna jest gruba na jakieś 5 mm (czyli jak gruba skórka pomarańczowa). Po obraniu z tej grubej skorupki pozostaje z nich białe jądro wielkości gołębiego jajka. Jądro to jest jadalne. Składa się ono z małych segmencików, podobnie jak owoc mandarynki. Każdy segmencik zawiera w środku zielone, miękkie, niejadalne ziarenko wielkości grochu, które po rozgryzieniu daje dosyć nieprzyjemny smak niedojrzałej fasoli. Owoc ten trzeba więc jeść ostrożnie, aby nie rozgryźć owych zielonych ziarenek. Mangosteen ma cierpko-słodki smak, nieco podobny do smaku mandarynek, chociaż znacznie przyjemniejszy i bardziej orzeźwiający. Smakuje wyśmienicie. Jeśli ktoś wybiera się do tropikalnych krajów, gorąco polecam spróbowanie również i tego owocu. Pamiętaj jednak należy aby kupić go dużo, bowiem z jednego kilograma tych owoców, po obraniu ich z grubej skóry zostaje nam do jedzenia zaledwie garść ich jadalnych jąder.

Podczas obierania i jedzenia mangosteen trzeba pamiętać o jednej ich nieprzyjemnej cesze. Mianowicie ich sok. Na przekór że jest on biały, po spryskaniu na odzież posiada on zdolności trwałego brązowego barwnika. Niczym go też potem nie daje się już zmyć ani wywabić. Dlatego owoc ten trzeba obierać i jeść bardzo ostrożnie, aby nie poplamić sobie ubrania jego sokiem. Plamy te zostaną bowiem już na zawsze.

W folklorze tropikalnych krajów wysuszona i sproszkowana skóra owoców "mangosteen" jest uważana za lekarstwo dobre na praktycznie każdą chorobę. Skórka ta ma więc cechy podobne do owej słynnej przed 2-gą wojną światową polskiej medycyny na wszystkie choroby, zwanej "**kuramina**". Ja osobiście nigdy nie sprawdzałem na sobie leczniczych własności skórki z mangosteen, z prostej przyczyny że NIE miałem dostępu do wysuszonej i sproszkowanej jej wersji, ani podczas wakacji nigdy NIE miałem warunków aby skórkę tą samemu sobie wysuszyć i sproszkować. Słyszałem jednak opisy jak w ogromnie prosty sposób skórkę tą przygotować do medycznych zastosowań. Mianowicie, przed zjedzeniem właśnie zakupionych owoców "mangosteen" należy poobcinać nożem ich grube, zielone ogonki i grube przyogonkowe liście, tak że pozostają nam wyłącznie całe owoce w owej niebieskiej skórce. Następnie owe całe owoce należy dokładnie wymyć (aż kilka razy) - typowo bowiem ich skóra jest relatywnie brudna na zewnątrz. Po wymyciu należy obierać owoce ze skórki, zjadając ich białą, jadalną część, zaś pozostałą po tym pustą skórkę rozdrabniając na możliwie małe fragmenty aby ułatwić ich wysuszenie. Fragmenty te następnie

należy wysuszyć. Po wysuszeniu trzeba je albo zmielić na proszek, albo też rozbić na proszek w moździerzu. Proszek ten daje się potem przechowywać przez długie okresy czasu w celu użycia jako lekarstwo w razie potrzeby. Po załapaniu jakiejś choroby niektórzy zjadają łyżkę owego proszku dziennie w stanie suchym. Na sucho jest on jednak gorzki w smaku i nieprzyjemny do przełknięcia. Dlatego aby poprawić ten smak wielu ludzi miesza go z dowolnym rodzajem soku jaki właśnie mają pod ręką i wypija z owym sokiem. W soku jest on bowiem znośniejszy do przełknięcia.



Fot. #F1: Dwa owoce "mangosteen" pokazane w zbliżeniu. Owoce te w sensie zawartości energetycznej reprezentują przeciwieństwo "duriana" (tj. durian zawiera męską energię "yang", podczas gdy mangosteen zawierają żeńską energię "yin". Dlatego jeśli ktoś po zjedzeniu duriana ciągle chce spać w nocy, musi zneutralizować męską energię duriana poprzez zjedzenie podobnej ilości owoców mangosteen. Mangosteen są także rekomendowane do jedzenia w celu zbanasowania codziennego poboru męskiej energii "yang" która zawarta jest w dużych ilościach w większości potraw i napojów, jakie w dzisiejszych czasach są typowo zjadane przez nas na codzień.

Odnótuj że owoce "mangosteen" pokazane są również na zdjęciu "Fot. #11".

* * *

Po względem zawartej w sobie energii, "mangosteen" należą do owoców silnie "chłodzących" ("yin"). W dawnych czasach Chińczycy zalecali umiarkowanie w ich jedzeniu. Zalecali także, aby ich zjedzenie neutralizować zjedzeniem czegoś "rozpalającego" - szczególnie jeśli jedząca osoba jest kobietą. Jednak w dzisiejszych czasach nadmiernego objadania się przez ludzi jadłodajniową żywnością o "rozpalającym" charakterze, to stare zalecenie wcale nie musi być już tak pedantycznie przestrzegane - jak to wyjaśniłem we wstępie do tej strony.

#F2. Custard apple (Malaysian name

"buah nona"):

Jest to dosyć niezwykły owoc. Faktycznie jego konsystencja w środku jest podobna do budyniu. Budyń zaś po angielsku nazywa się "custard" - stąd nierze się angielska nazwa tego owocu "custard apple", co można tłumaczyć jako "jabłko budyniowe". Natomiast w języku Bahasa Malaysia owoc ten nazywa się "buah nona" (jego nazwę wymawia się jak jeden wyraz "błanona") - co można tłumaczyć jako "żeński owoc".

"Custard apple" posiada dwie wersje, "dziką" i "udomowioną". Jego wersja udomowiona pokazana jest na "Fot. #F2a", zaś "dzika" wersja malezyjska na "Fot. #F2b". Owoce ten ma wielkość typowego jabłka. Obie wersje są przy tym podobnej wielkości. Jednak powierzchnia tego owocu wygląda jak powierzchnia owocu "dzikiej jeżyny" powiększonego do wielkości jabłka. Odmiana "udomowiona" ma przy tym bardziej gładką skórkę i występuje tylko w zielonym kolorze. "Dzika" wersja malezyjska jest bardziej podobna do jeżyny, oraz może występować także w niebieskim kolorze. Ma też mniej mięsna w środku i więcej czarnych pestek. Smak tego owocu jest słodki z cierpkim odcieniem kwasowości. Jest on bardzo przyjemny i smacowy w jedzeniu.



Fot. #F2a: Interesujący owoc nazywany "custard apple". Powyżej pokazana jest "udomowiona" odmiana hodowana obecnie w tropikalnej części Australii. Owa udomowiona odmiana "custard apple" ma więcej mięsna i mniej pestek niż "dzika" odmiana hodowana w Malezji. Jednak smak obu odmian jest w przybliżeniu taki sam.



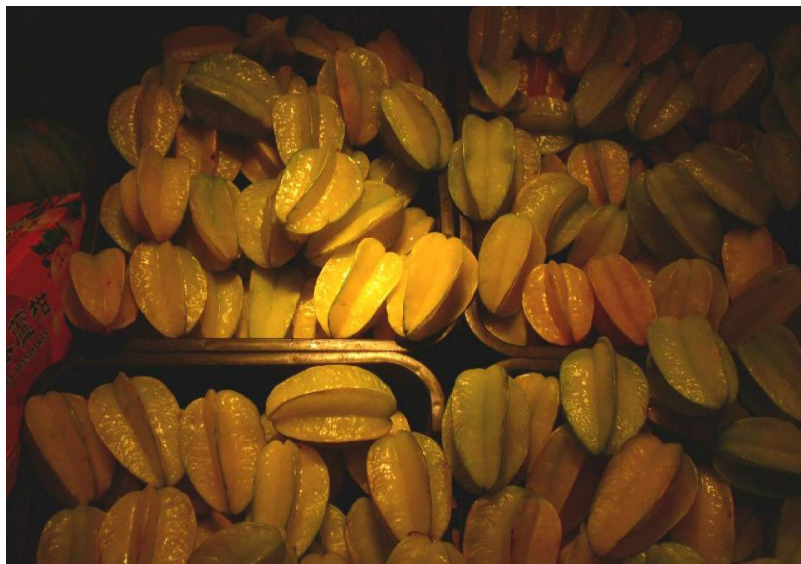
Fot. #F2b: Oto "dzika" malezyjska odmiana "custard apple", pokrewnego temu pokazanemu na "Fot. #F2a". Jak ze zdjęcia tego widać, w Malezji dostępne są aż dwa rodzaje tego owocu. Różnią się one kolorem. Jeden rodzaj po dojrzeniu ma kolor niebieski, inny zaś rodzaj po dojrzeniu ciągle ma kolor zielony. Oba te rodzaje smakują niemal identycznie i bardzo podobnie do odmiany australijskiej pokazanej na zdjęciu "Fot. #F2a".

#F3. Starfruit:

Starfruit jest kwaskowaty. Posiada on też bardzo silny smak "zieleniny". Ja osbiście go nie lubię jako owocu jedzonego na surowo. Lubię jednak sok z niego - jeśli sok ten zostaje dosłodzony. Sok ten ma bowiem dosyć orzeźwiający aromat i jest bardzo przyjemny podczas picia, chociaż pozostawia potem w ustach ów posmak "zieleniny".

Starfruit jest słynny ze swojej zdolności do obniżania ciśnienia krwi. Dlatego jest ulubionym owocem ludzi z nadciśnieniem.

Po względem zawartej w sobie energii, "starfruit" należy do owoców "chłodzących". W dawnych czasach Chińczycy zalecali umiarkowanie w ich jedzeniu. Zalecali także, aby ich zjedzenie neutralizować zjedzeniem czegoś "rozpalającego" - szczególnie jeśli jedząca osoba jest kobietą. Jednak w dzisiejszych czasach zalecenie to wcale nie musi być już tak pedantycznie przestrzegane - jak to wyjaśniłem we wstępie do tej strony.



Fot. #F3: "Starfruit". (Nazwę "starfruit" daje się tłumaczyć na polski jako "gwiazdzisty owoc".) Nazwa tego owocu wywodzi się z jego kształtu. Szczególnie jeśli pokroi się go w plasterki w kierunku prostopadłym do jego osi centralnej. Owe plasterki wyglądają wówczas jak złociste gwiazdki o średnicy plasterka z naszego jabłka. Ich kolor jest również bardzo piękny, bo jakby złocisty - podobny nieco do koloru typowego miodu. Z uwagi na piękny gwiazdzisty kształt i kolor tych plasterków, w restauracjach krajów tropikalnych plasterki tego owocu często używane są do ozdabiania innych potraw. Oczywiście, oprócz wnoszenia wartości zdobniczej, są one także jadalne.

#F4. Air jambu:

Air jambu z zewnątrz wyglądem przypomina czerwoną odmianę niewielkich stożkowatych jabłek. [Kliknij tutaj aby zobaczyć jak owoce "air jambu" wyglądają.](#) Jednak po rozkrojeniu okazuje się że poza grubą solidną skórką jego cała reszta jest wypełniona jakby białą, luźną watą. Najbliższe co moim zdaniem opisywałoby jego smak to polskie kwaśne wiśnie - tyle że podczas jedzenia ma się wrażenie jakby gryzło się jadalną watę o smaku kwaśnych wiśni. Ja osobiście NIE przepadam za tym owocem, chociaż wiem że istnieją koneserzy którzy go uwielbiają.

Pod względem ceny, air jambu należy do grupy przeciętnie kosztujących owoców. (Tj. na przekór jego niezbyt interesującego smaku, wcale NIE jest on tani.)

Po względem zawartej w sobie energii, owoc "air jambu" należy do owoców "yin" czyli "chłodzących". Ponieważ w dzisiejszych czasach ludzie typowo zjadają nadmierne ilości niczym nie zbalansowanej żywności "rozpalającej" (tj. "yang"), częste jedzenie owoców "chłodzących", do których "air jambu" należy, jest zdrowe i wysoce rekomendowane.

#F5. Petai:

Nazwa "petai" przyporządkowana jest do rodzaju zielonych owoców rosnących w bardzo długich zielonych strąkach które mi przypominają strąki z drzewa akacji. ([Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wygląda skrzynka pełna strąków "petai".](#)) W owych strąkach znajdują się zielone owoce o kształcie eliptycznych dysków, lub typowych pigulek aptecznych. ([Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wyglądają indywidualne fasolki ze strąków "petai".](#)) Owoc ten można jeść na surowo - jednak większość ludzi preferuje go po ugotowaniu. Mi jego smak przypomina rodzaj dużej fasoli która w Polsce znana jest pod nazwą "bobu". Owoc ów należy do grupy silnie śmierdzących, tyle że w przeciwieństwie np. do owocu "duriana", smród "petai" zaczyna się odczuwać dopiero po jego rozgryzieniu. (Tj. świeży owoc jako taki zdaje się NIE śmierdzieć, aż do czasu gdy go się rozgryzie lub zacznie gotować.) Smrodem tego owocu potem przenika kał i mocz jedzącego. Dlatego wejście do toalety w której ktoś kto uprzednio zjadł "petai" oddał właśnie mocz lub kał staje się niemal niemożliwe. Owoc ten powoduje także bardzo silne zabarwienie moczu. To zapewne z tych powodów folklor ludowy twierdzi, że owoc "petai" oczyszcza dokumentnie wnętrze ciała jedzącego.

Owoc "petai" jedzony jest bardziej z powodów medycznych, niż dlatego że ktoś go naprawdę lubi. Przyczyny jego nagminnego zjadania dla zdrowia wyjaśniono w doskonałym artykule[1#F5] na temat tego owocu. Artykuł ten nosi tytuł "Petai power" (tj. "Moc owocu petai"). Ukazał się on na stronach U6 i U7 w dodatku "Streets" do malezyjskiej gazety [New Straits Times](#), wydanie z soboty (Saturday) July 26, 2008. Zgodnie z owym artykułem [1#F5], **owoc petai ma całą masę składników które są ogromnie korzystne dla ludzkiego zdrowia.** Przykładowo, owoc ten zawiera aż trzy rodzaje cukrów generujących energię, tj. sucrose, fructose i glucose. Jest więc doskonały np. dla sportowców. Ponadto, jeśli porównać go np. z jabłkiem, owoc petai ma 4 razy więcej protein, 2 razy więcej carbohydrates, 3 razy więcej fosforu, 5 razy więcej witaminy A i żelaza, oraz 2 razy więcej innych witamin i minerałów.

Zgodnie z powyższym artykułem [1#F5], prawdziwa moc owego owocu leży jednak w jego **zdolności do leczenia licznych chorób**. Pokażny wykaz chorób, które według owego artykułu ów owoc albo leczy albo też załagadza, obejmuje m.in.: (1) depresja (w której on pomaga ponieważ zawiera m.in. "tryptophan" - rodzaj proteiny którą nasze ciało przemienia w "serotonin" jaka pomaga nam się odprężyć, poprawia nasze samopoczucie, oraz indukuje poczucie szczęścia), (2) PMS (pre-menstrual tension) - witamina B6 zawarta w tym owocu reguluje poziom glukozy w krwi, co poprawia samopoczucie, (3) anemia - jego bogactwo żelaza stymuluje produkcję hemoglobiny, (4) ciśnienie krwi - wysoka zawartość potasu przy niskim poziomie soli powoduje zbijanie ciśnienia krwi, (5) koncentracja uwagi - potas tego owocu zwiększa też skoncentrowanie uwagi i ułatwia naukę, (6) zatwardzenie - korzystna dla jelit włóknista struktura tego owocu eliminuje konstypację, (7) kac - koktail "petai-mleko-miód" eliminuje kaca, (8) zgaga - petai eliminuje kwasy żołądkowe, (9) poranne wymioty - jedzenie

petai też je eliminuje, (10) nerwowość - jego witamina B uspokaja system nerwowy, (11) nadwaga - wysoka zawartość petai w carbohydraty zapobiega nadwadze, (12) wrzody - jego miękka konsystencja łagodzi i ten problem, (13) SAD (Seasonal Affective Disorder) - petai pomaga ponieważ zawiera tryptophan - tj. naturalny poprawiacz samopoczucia, (14) napięcia - potas z petai normalizuje bicie serca a więc obniża poczucie napięcia, (15) wylew krwi (stroke) - podobno badania wykazały że regularne jedzenie petai eliminuje ryzyko wylewu krwi o 40%, (16) ukąszenia komarów - pocieranie miejsca ukąszenia wewnętrzną częścią skórki tego owocu eliminuje opuchliznę i irytację, (17) kurczaki - wystarczy przykleić owoc petai plastrem do kurczaka aby ją zniszczyć. Jak powyższe sugeruje, petai jest rodzajem ludowego lekarstwa pomocnego niemal na wszystko.

Po względem zawartej w sobie energii, owoc "petai" należy do owoców "yin" czyli "chłodzących". Znaczący jest on w stanie odziżyć zarówno fizyczną, jak emocjonalną temperaturę np. kobiet w ciąży. Podobno w Holandii kobiety w ciąży zjadają petai aby ich dzieci rodziły się z niską temperaturą.

Część #G: Opisy "rozpalających" owoców strefy Pacyfiku - czyli owoców co do których zalecane jest umiarkowane jedzenie:

#G1. Durian - czyli oficjalnie najsmaczniejszy owoc świata (a jednocześnie "najbardziej śmierdzący owoc świata"):

Malezyjski "durian" jest oficjalnie uznawany za "najsmaczniejszy owoc świata". W Malezji nazywają go także **królem owoców**.

Durian jest owocem wielkości głowy ludzkiej. Jego wygląd zewnętrzny przypomina z grubsza widok zielonej, kolczastej łuski naszego niedojrzałego kasztana. Podobnie też jak łuska kasztana daje się rozszcześcić na dwa czy trzy segmenty, również skorupa duriana rozszcza się na trzy do sześciu segmentów. W każdym takim segmencie zawarty jest jakby nasz kasztan, otoczony papkowatą żółtawą substancją, o konsystencji podobnej do naszych lodów jadalnych. Je się właśnie ową papkowatą substancją. Ma ona wspaniały, słodkawy, niebiański smak. Jednak smaku tego nie daje się opisać, z prostej przyczyny że nie istnieje już nic innego co miałoby podobny smak, a stąd do

czego smak duriana dałoby się porównać.

Oprócz wprost niebiańskiego smaku, durian ma także to do siebie, że okropnie on śmierdzi. Jego smród jest tak silny, że większość hoteli i linii lotniczych z krajów tropikalnych zabrania wnoszenia tego owocu na ich teren. Dla nienawykłych do niego ludzi, smród duriana jest tak okropny, że zwykle nie mogą się zmusić aby włożyć go do ust. Jeśli jednak ktoś się przełamie w sobie i spróbuje tego niebiańskiego owocu, jego smak jest tak doskonały, że potem smród ten przestaje przeszkadzać. Faktycznie też z czasem człowiek się do niego przyzwyczaja. Smród ten nie jest zresztą wcale taki nieprzyjemny - podobnie zresztą jak wcale nie jest nieprzyjemny smród naszego czosnku. Tyle tylko, że jest on okropnie silny. Właśnie z powodu tego silnego smrodu, różni pisarze przyrównują zjedzenie duriana do "delektowania się najsmaczniejszym kremem świata w publicznej toalecie". Inni zaś opisują odczucia przy jedzeniu duriana jako podobne do zjedzenia lodów czosnkowych (rozumianego w sensie intensywności doznań zapachowych, a nie smakowych, jako że smak duriana nie ma nic wspólnego ze smakiem czosnku, podobnie zresztą zapach duriana nie ma nic wspólnego z zapachem czosnku). Ja uwielbiam jedzenie tego owocu. Osobiście też wiem że żadne opisy nie są w stanie oddać wrażeń doznawanych podczas jego jedzenia. Duriana trzeba po prostu samemu spróbować.

Ze sprawą smrodu duriana wiąże się także dosyć ciekawe zjawisko wygaszania tego smrodu. Jak się okazuje, aby silny zapach duriana nie roznosił się po dżungli i nie przyciągał do niego zbyt wielu zwierząt, skorupka duriana wytwarza jakiś enzym który chemicznie eliminuje całkowicie ten zapach. Po objedzeniu się więc durianem, wystarczy potem napić się wody jaką uprzednio trzeba wlać na chwilę do skorupki tego owocu i zamieszać. (Wodę tą pije się wprost ze skorupki duriana.) Natychmiast po jej wypiciu durian przestaje w nas śmierdzieć. Możemy tylko pomarzyć aby podobnie było z zapachem czosnku, tj. aby wystarczyło się napić wody ze skorupki czosnkowej by spowodować że zapach czosnku całkowicie w nas zaniknął.

Po względem zawartej w sobie energii, "durian" należy do owoców silnie "rozpalających". Chińczycy zalecają umiarkowanie w jego jedzeniu. Należy też zadbać aby zjedzenie owoców duriana zaraz potem zneutralizować zjedzeniem czegoś silnie "chłodzącego", np. równej ilości owoców "mangosteen".



Fot. #G1a: Stragan z oficjalnie najsmaczniejszymi owocami świata, czyli malezyjskim "durianem". Zdjęcie ze stycznia 2004 roku. Durian często zwany jest też "królem owoców". Faktycznie nie istnieje inny owoc na świecie, którego smak byłby tak samo sławny, jak ów powyższego duriana z Malezji. Pamiętać jednak należy, że oprócz Malezji, owoce duriana rosną także w kilku innych lokacjach, np. w Tajlandii czy w Australii. Pechowo jednak tak jakoś się składa, że w przeciwieństwie do owoców z Polski, wszystkie owoce tropikalne drastycznie zmieniają smak jeśli tylko wyrosną w innych okolicach. Dlatego inne niż malezyjskie odmiany duriana nie są już tak smaczne jak słynny durian malezyjski (niektóre z nich mogą nawet smakować wręcz okropnie). Przykładowo ja osobiście tak rozczarowałem się do smaku odmiany tajlandzkiej duriana, że po kilku próbach obecnie całkowicie zaprzestałem kupowania tej odmiany - uważam jej zakup za wyrzucanie pieniędzy. Dlatego jeśli ktoś zdecyduje się spróbować smaku duriana, gorąco zalecam aby przy pierwszej próbie był to obowiązkowo durian właśnie z Malezji - pokazany powyżej oraz na zdjęciu "Fot. #G1b". Osobiście gwarantuję, że jego smak nikogo nie rozczaruje. Inne zaś odmiany duriana, np. tajlandzką lub australijską, można próbować dopiero po tym jak już się wie jak durian powinien smakować.



Fot. #G1b: Oto jak ja (tj. [dr Jan Pajak](#)) wyglądam kiedy opycham się owocami malezyjskiego "duriana", czyli oficjalnie najsmaczniejszego owocu świata. Oczywiście, gdybym samemu zjadł tyle duriana jak to widoczne z liczby skorupki pokazanych na powyższym zdjęciu, prawdopodobnie nie mógłbym spać przez całą noc, zaś energia tego owocu wynosiłaby mnie na dachy pobliskich budynków.

#G1.1. Cechy owoców duriana:

Owoc duriana posiada ogromnie dużo męskiej energii "yang". Po jego zjedzeniu energia ta dosłownie rozsadza jedzącego. Energia ta ma już tak utartą opinię wśród miejscowych, że jeśli filigranowe i ogromnie kształtne kobiety malezyjskie zobaczą jakiegoś mężczyznę objadającego się durianem, wówczas zaczynają otwarcie chichotać, wyobrażając sobie zapewne co się stanie wkrótce potem.

Owoc duriana jest afrodyzjakiem. Działa on bardzo podobnie jak pigułki "viagra". W Malezji na jego temat panuje nawet rodzaj ludowego przekonania, że jeśli kobieta zacznie karmić owocem duriana swojego mężczyznę, wówczas ma ona coś frywolnego na myśli. Owoc ten posiada w sobie tak dużo energii, że po zjedzeniu kilku jego segmentów trzeba zapomnieć o spaniu - po prostu ich energia roznosiła nas będzie przez całą noc. Chyba że męską energię "yang" duriana, zneutralizuje się zjedzeniem równej ilości żeńskiej energii "yin" zawartej np. w owocu "mangosteen".

Durian zwiększa zagrożenie bólem gardła. Dlatego nie powinno się go zjadać jeśli ktoś nie czuje się dobrze - szczególnie jeśli go już boli gardło.

Durian jest również słynny ze swojego braku tolerancji dla alkoholików. Jeśli bowiem zje się duriana, nie wolno pić żadnego alkoholu, oraz wice versa. W przypadku gdy ktoś nie wykaże respektu dla antyalkoholowej skłonności tego owocu i np. po zjedzeniu duriana napije się piwa, lub np. po wypiciu wódki zje duriana, wówczas ma gwarancję pełnej przygód najbliższej przyszłości. W najmniej bowiem intensywnym przypadku durian spowoduje u niego silne wymioty jakie niemal wyrzucą jego wnętrzności podszewską na wierzch i odwodnią mu organizm. W silnych zaś przypadkach, po wymiotach pojawi się ból gardła podobny do tego jaki ludzie o nadwyżce rozpalającej energii "yang" w ich organizmach doznają po zjedzeniu smażonych potraw (czyli potraw także przesyconych rozpalającą energią "yang").

Czy istnieje związek pomiędzy durianem a moją rodzinną wioską zwaną **Wszewilki** - której strona internetowa jest dostępna poprzez "Menu 2"? Tak istnieje! Kiedy jako młody chłopiec biegałem kiedyś po Wszewilkach, marzyłem wówczas że gdy dorosnę polecę do dalekich krajów aby objadać się tam takimi egzotycznymi owocami jak właśnie durian. Tajemnicza moc zawarta we Wszewilkach i w położonym koło tej wioski "czakramie ziemi", spowodowała też że tak jak wszystkie inne silne marzenia z Wszewilek, również i to zostało urzeczywistnione. Objadam się więc teraz nie tylko durianem, ale i wieloma innymi egzotycznymi owocami tropikalnymi, jakie ilustruję i opisuję na niniejszej stronie internetowej. **(Tak na marginesie, to proponuję odnotować z opisów **Wszewilek**, że owa wieś, czy też zlokalizowany w jej pobliżu czakram energetyczny Ziemi, posiada jakąś tajemniczą moc urzeczywistniania wszystkich silnych marzeń. Wszewilki urzeczywistniły bowiem nie tylko moje marzenia, ale również silne marzenia wszystkich tych którzy na jakimś etapie swojego życia mieszkali w owej wsi, lub którzy chociaż odwiedzili Wszewilki aby wyzwolić w owej niezwyklej wsi zrealizowanie jakichś swoich silnych marzeń.)**

#G1.2. Kompendium najważniejszych informacji o malezyjskiej wersji owoców duriana:

W Malezji durian owocuje zwykle pomiędzy czerwcem (June) oraz sierpniem (August). Dobry urodzaj na owoce malezyjskiego duriana pojawia się w latach kiedy w marcu i kwietniu, czyli w czasach gdy ów owoc zakwita, panuje słoneczna pogoda i NIE ma tam deszczu. Jeśli danego roku jest dobry urodzaj, ceny duriana mogą być aż tak niskie jak 1 Ringgit za nierasowy owoc, czyli za tzw. "kampung durian". ("Kampung durian" to nazwa dla dzikiej odmiany tego owocu.) Przy kiepskim urodzaju jeden owoc może kosztować około 20 Ringgit. (Odnotuj że jeden malezyjski Ringgit jest w przybliżeniu równy jednemu polskiemu złotemu.) Typowo jednak płaci się około 10 Ringgit za jeden owoc. Dla jego pierwszego spróbowania wystarczy kupić tylko jeden owoc. Jeśli jednak się okaże że go polubimy, wówczas jedna osoba zjada zwykle dwa do trzech owoców na jedno posiedzenie. Jeden owoc duriana waży typowo pomiędzy 600 gram a 3 kilogramy, jednak zawiera on tylko pomiędzy około 60 do 300 gram jadalnej masy. Owoce duriana kupuje się nierozłupane, kiedy nadal są one zawarte w ichnich kolczastych skorupkach. Dlatego ich kupowanie można porównywać do kupowania "kota w worku" - co się kupiło kupujący dopiero się dowiaduje kiedy rozłupie zakupiony owoc i zacznie go zjadać. Wybranie więc smacznego owocu z całej ich sterty oferowanej na straganie typowo jest wielką sztuką w jakiej Europejczycy są zawsze beznadziejni. Dlatego najlepiej poprosić kogoś miejscowego (np. straganiarza) aby dla nas wybrał najsmaczniejszy owoc dostępny na danym straganie. Ponadto trzeba też poprosić straganiarza aby nam "otwarł" tasakiem (zwanym "parang" po miejscowemu) zakupiony owoc, bo w przeciwnym wypadku sami połamiemy sobie aż kilka noży zanim zdołamy go otworzyć.

W punkcie #C2 powyżej wyjaśniam, że smak praktycznie wszystkich tropikalnych owoców jest silnie zależny od miejsca gdzie owoce te wyrosły. Ponieważ zaś Malezja jest dużym krajem, zależnie gdzie dany durian wyrósł, jego smak będzie nieco odmienny. Z tego powodu wśród owoców duriana które można kupić w Malezji, wyróżnia się cały szereg tzw. "**varieties**" (tj. "odmian"). Malezyjskie ministerstwo rolnictwa (Malaysian Department of Agriculture) posiada nawet specjalne biuro, w którym poszczególni plantatorzy duriana mogą rejestrować swoje owoce - jeśli te wykazują wyraźnie odmienny smak od innych durianów już zarejestrowanych tam uprzednio. Od 1934 roku, kiedy biuro to ustanowiono, aż do 2008 roku, zarejestrowano tam już ponad 190 odmian duriana. Każda nowo-rejestrowana odmiana tego owocu otrzymuje "oficjalną nazwę" na którą się składa właśnie numer kolejny z owego krajowego rejestru durianów, poprzedzony literą D. Stąd "oficjalne nazwy" malezyjskiego duriana brzmią D1, D2, D3, ..., D190, itd. Oprócz takiej "oficjalnej" nazwy, niektóre owoce mają też lokalne "ludowe" nazwy opisowe. Dlatego jeśli kupuje się duriana, typowo ma się do wyboru pomiędzy kilkoma jego odmianami sprzedawanymi na danym straganie. Jedną z owych odmian będzie oczywiście ów najtańszy tzw. **(0) Kampung durian**- czyli odmiana smakowo jeszcze niezarejestrowana ("kampung durian" znaczy "wsiowy durian"). Po rozłupaniu ta odmiana może się okazać posiadaniem dowolnego smaku. Natomiast z odmian smakowo już zarejestrowanych, najpowszechniej znane są jak następuje: **(1) D13** o kolorze przypalonego pomarańcza, którego smak jest słodki oraz niezbyt silny (dlatego

nadaje się on dobrze do spróbowania duriana po raz pierwszy), **(2) D101** o kolorze pomarańczowym, relatywnie słodki i kremowy, **(3) D1** o kolorze jaskrawo żółto-zielonym i o mlecznym smaku, **(4) D24** (zwany też "Sultan") o kolorze jasno żółtym i o nieco gorzkawym choć kremowym smaku, **(5) XO** o żółto-zielonym kolorze i o gorzkawym choć delikatnym smaku jakby naalkoholizowanym, **(6) Mao Shan Wang** o jasno-żółtym kolorze i o gorzko-słodkim smaku z lepką kremową konsystencją, **(7) Red Prawn** o pomarańczowo-czerwonym kolorze i o lepkiem, słodkim smaku. Oczywiście, powyższe to tylko niektóre ze znanych odmian duriana. Jak to bowiem wyjaśniłem powyżej, w Malezji zarejestrowanych jest już ponad 190 odmian smakowych tego owocu.

Doskonały artykuł obszernie opisujący owoce duriana ukazał się pod sugestywnym tytułem "Get thorny" (tj. "Stań się kolczastym") na stronach 4 i 5 dodatku "LifeStyle" do singapurskiej gazety [The Sunday Times](#) (by Singapore Press Holdings Limited Co.), wydanie z niedzieli, July 13, 2008. Ów tytuł za pomocą "gry słów" subtelnie referuje do afrodyzjakowych zdolności duriana, chociaż bezpośrednio opisuje on jedynie wysoce kolczastą skorupę tego owocu. Wszakże języku angielskim wyrażenie "get horny" (tj. "stać się rogatym"), używane jest dla opisanego kogoś kto właśnie nabawił się silnego "seksualnego pociągu" do przeciwstawnej płci. (Singapur importuje ogromne ilości duriana z Malezji. Przykładowo, w 2004 roku Singapur zaimportował 26300 ton duriana, zaś w 2007 roku - 17360 ton.)

#G1.3. "Mutton bird" - czyli jeszcze jeden okropnie śmierdzący smakołyk (tym razem z Nowej Zelandii):

W Nowej Zelandii istnieje rodzaj smacznego ptaka morskiego wielkości małej kury, nazywanego tam "mutton bird" (czyli "ptak owca" - podobno wytwarza on w locie rodzaj "beczenia" jak owca). Zapach owego ptaka jest równie silny jak zapach duriana, tyle że ptak ten śmierdzi rybami, zaś zapachu duriana nie daje się do niczego przyrównać. Zapach owego "mutton bird" jest tak silny, że miejscowi żartują iż wokół niego ze smrodu nawet muchy zdychają w locie. Ptaka tego można nabyć (już ugotowanego) w sklepach rybnych w południowej części Nowej Zelandii, głównie zaś w mieście Invercargill (gdzie ja mieszkałem w latach 1983 do 1988). Kiedy wyemigrowałem do Nowej Zelandii nie wiedziałem jednak, że ptak ten śmierdzi aż tak okropnie. Kiedyś kupiłem więc go sobie aby spróbować jak smakuje i przyniosłem do swojego mieszkania aby tam go zjeść. Chociaż zjadłem go natychmiast (w sklepach rybnych z Invercargill sprzedają go ugotowanego, gorącego, razem z frytkami, tak że jest on gotowy do jedzenia) w przeciągu około 10 minut jakie mi to jedzenie zajęło, moje mieszkanie tak przesiąknęło jego ciężkim zapachem rybnym, że potem przez wiele miesięcy nie byłem w stanie zapachu tego się pozbyć. Ów "mutton bird" także smakuje wyśmienicie. Ponadto, zawarta w nim szeroka gama minerałów jakich nasz organizm desperacko potrzebuje, powoduje że kiedy raz go się spróbuje, nasz organizm domaga się aby zjeść go ponownie (tj. po pierwszym spróbowaniu jego zjedanie staje się wówczas niemal nałogiem). Kiedykolwiek więc miałem ku temu okazję, np. kiedykolwiek przejeżdżałem przez Invercargill, zawsze kupowałem sobie tam jednego takiego ptaka do zjedzenia. Tyle że już potem zawsze jadłem

go w parku na ławce. (Niestety, w stanie ugotowanym i gotowym do zjedzenia nie można go dostać na północy Nowej Zelandii, gdzie obecnie mieszkam, zaś z powodu jego smrodu ugotowanie go samemu we własnym domu NIE wchodzi nawet w rachubę.) Tak więc tam nawykłem do jedzenia wysoce śmierdzących smakołyków, że kiedy w Malezji po raz pierwszy próbowałem duriana, jego zapach nie robił na mnie już niemal żadnego wrażenia.

Ów "mutton bird" jest też opisany w punktach #K3 i #K4 odrębnej strony internetowej [newzealand visit pl.htm - o wiadomości od Boga zawartej w nieprzygotowaniu Antypodów do zaludnienia](#). Razem z szeregiem innych już mi znanych "śmierdzących smakołyków świata", jest on tam omówiony jako rodzaj "turystycznej atrakcji" Nowej Zelandii.

#G2. Langsat:

Langsat rośnie w pękach jak nasze winogrona. Właściwie to zdjęcie "Fot. #G2" pokazuje kilka luźnych owoców (odpadniętych z kiści) na pierwszym planie, oraz całą jakby "kiść winogronową" tych owoców ułożoną w tylnej części talerza. Każde grono tego owocu jest wielkości dużej śliwki. Po obraniu z cienkiej, białawej skórki, w środku znajduje się jakby segmenciki podobne do tych z małych mandarynek, wykonane jednak z bezbarwnej i jakby wysuszonej galarety. W środku owych jadalnych bezbarwnych segmencików zawarte są zielone jakby pestki wielkości naszego grochu, jakich nie powinno się rozgryzać bowiem mają gorzki smak. Podczas jedzenia jadalna część tego owocu jest słodka, chociaż jednocześnie lekko kwaskowata. Smakuje wyśmienicie i orzeźwiająco w gorącym klimacie tropiku.

Pod względem zawartej w sobie energii, "langsat" należą do owoców "rozpalających". Chińczycy zalecają umiarkowanie w ich jedzeniu. Należy też zadbać aby ich zjedzenie neutralizować natychmiastowym zjedzeniem czegoś "chłodzącego".



Fot. #G2: Bardzo smakowity owoc malezyjski zwany "langsat".

Langsat jest tylko jednym z kilku odmiennych tropikalnych owoców dostępnych w Malezji, które wyglądają bardzo podobnie do siebie, jednak smakują nieco odmiennie. Owoce te obejmują, m.in.:

1. Langsat - opisany powyżej w punkcie #G2. Ma on białawą, bardzo cienką, skórę. Jego smak jest bardzo przyjemny, słodko-kwaśny.

2. Duku - opisany w punkcie #G3 poniżej. Wygląda również bardzo podobnie do "langsat", chociaż ma on lekko różowawą oraz relatywnie grubą, skórę. Jego smak jest bardzo słodki - znacznie słodszy od "langsat".

3. Longan berry - opisany w punkcie #G4. Przez Chińczyków nazywany jest on "dragon eye" (nie wolno przy tym mylić białego, grono-podobnego "dragon eye" (tj. "smoczego oka") z czerwonym, burako-podobnym "dragon fruit" (tj. "owocem smoka") pokazanym na zdjęciu #E6). Longan berry jest o połowę mniejszy od Langsat. Jego skórka jest bardzo cienka i krucha. Ma on też w środku dużą, czarną pestkę o gładkiej, szklistej powierzchni, oraz o wielkości pestki z europejskich czereśni.

4. Lychee - opisany w punkcie #G5 poniżej. Te owoce są nieco większe niż wszystkie opisane poprzednio (tj. większe niż langsat", "duku", czy "longan berry"), są niemal idealnie okrągłe, zaś ich skorupkowata skórka też wygląda nieco inaczej. Już więc nawet swoim wyglądem pokazują one że należą do zupełnie innej rodziny.

5. Rambai - opisany w punkcie #H5 tej strony. [\(Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wyglądają owoce "rambai".\)](#) Ma on słodko-kwaśny smak, jak europejskie czerwone porzeczki. W przeciwieństwie też do wszystkich bardzo podobnych do siebie owoców opisanych poprzednio (tj. w przeciwieństwie do "langsat", "duku", "longan berry", czy "lychee"), które można jeść na kilogramy i nic odmiennego potem się NIE odczuwa, owoce "rambai" zawierają substancje i minerały które wywierają wyraźnie odnotowalny wpływ na ludzkie ciało. Wpływ ten opisuję częściowo w punkcie #H5 poniżej.

#G3. Duku, dukong, duku-langsat:

Istnieje cała rodzina podobnych do siebie owoców, każdy z których ma jednak nieco odmienny smak. Do owej rodziny należą owoce "duku", "dukong", oraz "duku-langsat".

Owoc "duku" wygląda niemal identycznie do "langsat". [\(Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wyglądają owoce "duku".\)](#) Jest jednak bardziej słodki, chociaż ma bardzo grubą skórę.

Owoc "dukong" jest z kolei podobny do "duku", a stąd i do "langsat". [\(Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wyglądają owoce "dukong".\)](#) Wszystkie one należą wszakże do tej samej rodziny. Dla mnie osobiście "dukong" i "langsat" zewnętrznie wyglądają nieodróżnialnie podobnie. Ja odróżniam je dopiero po ich nieregularnych pestkach wyglądających jak podeformowane ziarna niedojrzałego (zielonego) grochu. Pestki "langsat" są zielone i gorzkie w smaku (a więc nieprzyjemne po rozgryzieniu i niemożliwe do przełknięcia), pestki zaś "dukong" są żółte i kwaśne (a więc tolerowalne po rozgryzieniu i nawet możliwe do

przełknięcia). "Dukong" ma jednak bardziej kwaskowaty i orzeźwiający smak niż "duku", oraz zawiera w sobie znacznie więcej soku.

Powinienem dodać, że istnieje również hybryd zwany "duku-langsat". Jest to owoc powstały poprzez skrzyżowanie "langsat" z "duku". Ma on nieco grubszą skórę niż "langsat" (choć cieńszą niż "duku"), za to jest słodszy od "langsat" (choć kwaśniejszy niż "duku").

#G4. "Longan berry" (tj. "smocze oko"):

Też rośnie on w kiściach jak nasze winogrona. Należy do tej samej grupy tropikalnych owoców "jagodowych" co pokazany poprzednio "langsat". Jest jednak nieco mniejszy od owocu "langsat". Ma bowiem wielkość typowej europejskiej wiśni. Jego skórka jest twarda niemal jak skorupka jajka. Z lewej strony talerza widać kilka kawałków takich skórek pozostających po jego obraniu. W środku, pod ową skórą, posiada galaretowaty, bardzo słodki miąższ z czarną okrągłą pestką w swym środku. Pestka ta ma wielkość pestki z wiśni lub czereśni. Z uwagi na jej doskonale czarny kolor i gładkość powierzchni, w dawnych czasach pestka ta była używana dla symulowania oczu w imitacji smoka używanego w tradycyjnym chińskim tańcu nazywanym "dragon dance". Właśnie z powodu takiego użycia pestek tego owocu, sam owoc nazywa się "dragon eye" czyli "smocze oko".

Longan berry (tj. "smocze oko") jest bardzo smacznym owocem. Jest on bardzo słodki, kruchy i soczysty. Jego jedzenie jest przyjemnością. Obiera się też bardzo łatwo z kruchej skórki pękającej pod naciskiem palców jak skorupka jajka.

Po względem zawartej w sobie energii, "dragon eye" należą do owoców typu "yang", czyli "rozpalających". Chińczycy zalecają umiarkowanie w ich jedzeniu. Należy też zadbać aby ich zjedzenie neutralizować natychmiastowym zjedzeniem czegoś "chłodzącego".



Fot. #G4: Bardzo smakowity owoc malezyjski zwany "longan berry". Słowo

"longan" pochodzi z języka chińskiego (dialekt kantoniski) i oznacza "smocze oko" (po angielsku "dragon eye"). Z kolei słowo "berry" pochodzi z języka angielskiego - gdzie jest używane do opisu wszelkiego rodzaju "jagód". Białego, grono-podobnego owocu "longan berry" (tj. "smoczego oka") nie wolno mylić z czerwonym, burako-podobnym "dragon fruit" (tj. "owocem smoka") pokazanym na zdjęciu #E6a powyżej. Longan berry jest o połowę mniejszy od Langsat. Jego skórka jest bardzo cienka i krucha. Ma on też w środku dużą, czarną pestkę o gładkiej, szklistej powierzchni, oraz o wielkości pestki z europejskich czereśni lub wiśni.

Powyższe zdjęcie pokazuje wygląd całych owoców "smocze oko", jak również wygląd wszystkich składników tego owocu. I tak na górze zdjęcia widać całe owoce. Mają one zwykle kolor jasno-brązowy z jakby brązowymi prążkami. Ich wielkość jest podobna do naszej wiśni. Poniżej widać: (po lewej) skórki obrane z tych owoców, (w środku) owe owoce już bez skórki - najwyższy z nich przekrojony poziomo aby pokazać jego pestkę, (po prawej) dwie czarne pestki wyjęte z owych owoców. Ich pestki są niejadalne.

#G5. Lychee:

Jest to rodzaj tropikalnych owoców który świat zna najlepiej z ich wersji w puszkach. Są one bardzo słodkie i doskonale nadają się do przemysłowego puszkowania.

Pod względem energetycznym lychee należy do owoców silnie rozpalających. Znaczący przedmiot twierdzą, że jego moc rozpalająca odniesiona do jednostki wagi jest nawet większa niż u duriana.

Część #H: Opisy "mokro-rozpalających" owoców strefy Pacyfiku - czyli owoców których nadmierne zjedzenie może spowodować chorobę:

#H1. Mango:

Mango jest dużym owocem podobnym do ogromnej żółtej śliwki. Posiada ono bardzo dużą pestkę otoczoną twardymi włóknami. Jego skóra jest też niejadalna. Dlatego przed spożyciem na surowo trzeba je obrać ze skóry oraz usunąć ową włóknistą pestkę. Cokolwiek wówczas nam zostanie, jest do zjedzenia.

Mango jest bardzo słodkie i szeroko znane ze swojej zdolności do szybkiego tuczenia ludzi. Ponieważ ja uwielbiam jego smak, zwykle podczas wakacji w tropiku to właśnie ono jest głównym powodem mojego przytycia. Jest smaczne jedzone na świeżo. Jeszcze zaś smaczniejsze (i bardziej tuczące) podane po polaniu słodką śmietaną.

Mieszkańcy tropiku twierdzą, że jedzenie owoców mango powoduje rozwolnienie u jedzącego. Dlatego zwykle mango jest celowo zjadane jako rodzaj łagodnego lekarstwa - jeśli ktoś ma zatwardzenie. Oczywiście, je się je również w przypadku normalnej sytuacji. Natomiast unika się jego jedzenia, jeśli ktoś ma już rozwolnienie - wszakże wówczas zmieni ono rozwolnienie w biegunkę.

Owocu mango NIE trzeba ilustrować. Każdy bowiem zna wygląd żółtej europejskiej śliwki. Jeśli zaś śliwkę taką powiększy się w myślach do wielkości największego znanego nam pomidora, wówczas otrzyma się właśnie wygląd owocu mango.

Po wzgędem zawartej w sobie energii "mango" należy do owoców "mokro-rozpalających". Chińczycy zalecają umiarkowanie w jego jedzeniu. Należy też zadbać aby ich zjedzenie neutralizować natychmiastowym zjedzeniem czegoś "chłodzącego".

#H2. Chempedak:

Owoc "chempedak" należy do grupy najsmaczniejszych owoców tropikalnych. Gorąco zalecam jego spróbowanie.

Owoc ten jest relatywnie duży. Faktycznie to owoc pokazany na poniższym zdjęciu jest jednym z najmniejszych jakie dotychczas spotkałem, a ciągle wystaje on poza granice dużego talerza na owoce. W normalnym przypadku owoc ten ma długość ponad pół metra, zaś jego średnica może przekraczać 30 cm. Po otwarciu wygląda w środku jak duża kiszka wypchana mokrymi wiórkami, w których to wiórkach co jakiś czas pochowane są jadalne "kasztań". Każdy taki jadalny owoc faktycznie wygląda jak brunatny niedojrzały kasztan, tyle że na zewnątrz otoczony jest jadalnym, włóknistym mięszem brązowego koloru. Ową miękką, jadalną część obgryza się od owego niby kasztana, zaś sam kasztan typowo wyrzuca. (Kasztan ten jednak też jest jadalny, tyle że NIE na surowo.) Smak owocu jest unikalny i nie daje się porównać do niczego innego. Jest on słodki i egzotyczny. Smakuje wyśmienicie i dosłownie rozplywa się w ustach. Smakuje tak doskonale, że kiedy ja zaczynam go jeść, wówczas bez względu na to jak dużo by go nie było, nie jestem w stanie zakończyć jedzenia aż cały zostanie zjedzony. Owoc ten jest niemal bezwonny, z jedynie lekkim aromatem o słodkawym zapachu unikalnym dla niego i trudnym do opisanie.

Po zjedzeniu owocu chempedak na surowo, pozostaje po nim cała kupa kasztanów. Kasztany te także są jadalne, tyle że NIE na surowo. Aby je zjeść trzeba je albo prażyć w gorących węglach - tak jak praży się europejskie jadalne kasztany, albo też je ugotować - tak jak gotuje się mieszanki niektórych warzyw, np. kalafiorów, kapusty, marchwi, itp. To zaś wiąże się z określonym kłopotem - dlatego w większości przypadków ludzie kasztany te po prostu wyrzucają. Jeśli jednak ktoś podejmie trud prażenia owych kasztanów, wówczas są one nawet

smaczniejsze, zaś ich zapach nawet aromatniejszy, od europejskich słodkich kasztanów. Z kolei jeśli się je ugotuje jak warzywa, wówczas smakują one jak pyszne grzyby o twardej konsystencji. Gotowanie tych kasztanów jest jednak trudniejsze od prażenia, bo trzeba je gotować w aż dwóch fazach. Najpierw gotuje się je w wodzie całe, w formie w jakiej pozostają po zjedzeniu owocu chempedak. Po ugotowaniu trzeba je obrać z twardej skórki i pokroić na plasterki. Potem trzeba je ponownie "dusić" (gotować) na patelni z jakimiś surowymi warzywami (np. kalafiorami, kapustą, marchwią, itp.) w sporej ilości wody. Dopiero po owym duszeniu z mieszanką surowych warzyw i przypraw nadają się one do jedzenia w formie mieszanki warzywowej. Smakują wówczas jak pyszne grzyby.

Po względem zawartej w sobie energii "champedak" należy do owoców "mokro-rozpalających". Chińczycy zalecają umiarkowanie w jego jedzeniu, które faktycznie warto przestrzegać. Należy też zadbać aby ich zjedzenie neutralizować natychmiastowym zjedzeniem czegoś "chłodzącego".



Fot. #H2a: Tropikalny owoc zwany "chempedak". Podobnie jak w przypadku duriana, oraz innych owoców tropikalnych, smak tego owocu silnie zależy od miejsca gdzie on wyrasta. Najsmaczniejsze "chempedak" rosną w Malezji w okolicach "Genting Highland" i "Malacca". Jednak owe najsmaczniejsze są ogromnie trudne do zdobycia i trzeba mieć dobre znajomości aby móc kupić sobie jeden z nich. Jednak ich smak jest warty zachodu, bowiem dosłownie rozpływają się one w ustach. Niestety, te same owoce ale wyrosłe w innych regionach mają już przeciętny smak i nie dają się nawet porównać do tych najsmaczniejszych.



Fot. #H2b: Owocnik tropikalnego owocu zwanego "chempedak" już po otwarciu. Widoczne są jego jadalne części (owoce) zawarte w środku.



Fot. #H2c: Owoce tropikalnego drzewa "chempedak" już po wyjęciu z owocnika i podane na talerzu w formie gotowej do jedzenia.

#H3. Jackfruit albo "nangka":

Owoce "jackfruit" lokalnie zwane "nangka" są bardzo podobne do owoców "chempedak". [\(Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wygląda owoc "jackfruit".\)](#) Są jednak od nich mniej smaczne, chociaż tańsze i bardziej pospolite. W Malezji można je kupić praktycznie wszędzie, tj. na targowiskach, w supermarketach, a także już usmażone na przydrożnych straganach. Mięsz "jackfruit" jest pomarańczowy (podczas gdy mięsz "chempedak" jest brązowawy).

Owoce "nangka" albo "jackfruit" mają przeciętny smak, chociaż dosyć przyjemny i ja osobiście je lubię zjadać. Smakują one jednak zupełnie odmiennie niż "chempedak" (tj. nieporównanie mniej ciekawie). Ich cechą jest też, że są

bardzo ciężko-strawne, zaś po zjedzeniu zalegają w żołądku całymi dniami jakby ktoś najadł się cegieł. W Malezji można je dostać praktycznie na każdym straganie, nie ma więc trudności w ich spróbowaniu. Trzeba jednak uważać aby jeść je natychmiast po wyjęciu z kokona, bowiem potem szybko się psują - dla Europejczyka zaś zjedzenie takiego zepsutego-starego owocu zwykle oznacza zatrucie pokarmowe oraz konieczność spędzenia reszty wakacji w ubikacji (jak to opisałem w punkcie #J1 poniżej).

Z poza-kulinarnych właściwości "nangka" albo "jackfruit" na uwagę zasługuje ich **zdolność do leczenia przewlekłego kaszlu**. Niewielu bowiem ludzi wie o tej ich zdolności. Tymczasem folklor Malejów twierdzi, że nic tak dobrze nie leczy przewlekłego kaszlu, jak zjedzenie dużej porcji tych owoców. Osoba z Malezji która mnie poinformowała o tym folklorystycznym twierdzeniu zapewniała mnie również, że miała kiedyś przewlekły (chroniczny) kaszel, który opierał się wszelkim medykamentom i wszelkim jej wysiłkom aby go uleczyć, jednak który zdołała wyleczyć właśnie poprzez zjedzenie w przeciągu dwóch dni dwóch 100 gramowych porcji tych owoców - zaraz potem jak przypadkowo dowiedziała się od kogoś o ich leczniczych właściwościach. Podobno wymogiem zachowania ich kaszel-leczących cech jest, że owoce "nangka" ("jackfruit") zjada się na surowo natychmiast po ich wyjęciu z kokona, oraz że NIE są one myte przed zjedzeniem (normalnie bowiem wiele osób po zakupie najpierw owoce te myje ze względów higienicznych, a dopiero potem je zjada). W 2010 roku tak się złożyło, że przyleciałem do Malezji kiedy właśnie trapił mnie paskudny, przewlekły kaszel i faktycznie kaszel ten wyleczyłem zjadeniem sporej ilości owocu "nangka" - tak jak opisuję to dokładniej w punkcie #F3 i w podpisie pod "Fot. #F3" ze strony o nazwie malbork.htm.

Z tego co pamiętam, to typowo w Europie bardzo rzadko zjadamy owoce w formie innej niż na surowo. Oprócz używania ich do sporządzania zup, kompotów, marmolad i dżemów, oraz jako wypełnienia do najróżniejszych ciast, tylko jabłka czasami zjada się po uprzednim ich upieczeniu w rodzaju jakby naleśnika. Czasami też harcerze pieką sobie marchew nad ogniskiem. Tymczasem w krajach tropikalnych, niezależnie od jedzenia opisanych tu owoców na surowo, oraz niezależnie od ich używania do takich samych celów jak w Europie, niemal wszystkie owoce zjada się tam także po ich uprzednim ugotowaniu lub pieczeniu. Jednym z takich owoców często zjadanych po upieczeniu, jest opisywany tutaj "jackfruit" - jadany tam w wielu najróżniejszych formach. W Malezji można go np. kupić na straganach obtoczony w mące i upieczony w oleju jak nasze frytki. Smakuje wówczas wyśmienicie. Podobnie obtoczone w mące i upieczone jak frytki sprzedawane są tam owoce "chempedak" opisane w poprzednim punkcie, najróżniejsze odmiany bananów, a także kilku innych opisanych na tej stronie owoców.

Po zjedzeniu owoców "jackfruit" pozostaje po nich cała kupa kasztanów. Kasztany te też są jadalne, tyle że NIE na surowo. Gotuje się je i praży w dokładnie taki sam sposób jak kasztany pozostałe po zjedzeniu owoców "chempedak" opisanych w poprzednim punkcie. Po ugotowaniu lub prażeniu smakują one też niemal dokładnie tak samo jak kasztany owocu "chempedak".



Fot. #H3: Przydrożne stoisko z Malezji sprzedające tropikalne owoce zwane "nangka" albo "jackfruit". ("Nangka" jest nazwą tego owocu w języku Malejów, natomiast "jackfruit" jest angielską nazwą tego samego owocu.) Właściwie to owoce "nangka" zwane też "jackfruit", są bardzo podobne do tropikalnych owoców zwanych "chempedak" - pokazanych na "Rys. #H2". Oba te rodzaje owoców są tak do siebie podobne zarówno zewnątrz i wewnątrz, że normalny Europejczyk zwykle nie potrafi ich od siebie odróżnić. Różnice są jednak odnotowalne. Np. owe zielone kokony owoców "nangka" są niemal dwa razy większe niż kokony u "chempedak", bo około pół metra (50 cm) długie, oraz około 20 cm średnicy. Kokony "chempedak" mają też jakby niewielkie, tępe kolce na zewnętrznej skórce, natomiast "nangka" albo "jackfruit" mają skórę gładką bez kolców, chociaż też wyglądająca jak skóra węża. Z kolei miąższ "chempedak" jest brązowy, podczas gdy miąższ "nangka" - pomarańczowy. "Chempedak" mają silny zapach - którego NIE wszyscy lubią, zaś "nangka" są niemal bez zapachu. (Kliknij na powyższe zdjęcie aby oglądnąć je w powiększeniu, albo też [kliknij tutaj aby zobaczyć jak inne stoisko z owocem "jackfruit" wygląda w zbliżeniu.](#))

Odnótuj, że oprócz kształtnej malezyjskiej sprzedawczynie oraz typowej ulicy Kuala Lumpur, po lewej stronie powyższego zdjęcia stoiska przydrożnego są widoczne dwie połówki właśnie sprzedawanego dużego owocnika "nangka". Po prawej stronie stoiska widać niejadalną skórę i bezużyteczne pozostałości owocników pozostałe po wyjęciu z nich smakowitych owoców. Natomiast w górnej części stoiska widać rząd plastikowych torebek z już powyjmowanymi, gotowymi do zjedzenia owocami nangka. (Cena takiej jednej torbki o wadze około 100 gram, w 2008 roku wynosiła 2 Ringgit.)

Po otwarciu owoce "jackfruit" wyglądają niemal identycznie jak owoce "chempedak" pokazane na zdjęciach "Fot. #H2b" i "Fot. #H2c". Jedyna różnica w wyglądzie to ich pomarańczowy kolor. Jednak różnica w smaku jest zasadnicza.

* * *

Po względu na zawartą w sobie energię "jackfruit" należą do owoców "mokra-rozpalających". Chińczycy zalecają umiarkowanie w ich jedzeniu. Należy też zadbać aby ich zjedzenie neutralizować natychmiastowym zjedzeniem czegoś

"chłodzącego".

#H4. Rambutan i "pulasan":

"Rambutan" rośnie w kolczastych osłonach podobnych do osłon w jakich rosną nasze kasztany. Ma on też przybliżoną wielkość małego kasztana w kolczastej osłonie. Tyle że osłony rambutana po dojrzewaniu zmieniają kolor z zielonego na ciemno-czerwony. Po obraniu z owej czerwonej osłony, w środku znajduje się galaretowaty, przezroczysty owoc o wielkości jajka gołębiego. W środku owocu zawarta jest podłużna pestka, dosyć podobna do pestki z daktyla. Pestka ta jest chrupka i jadalna. Można ją jeść w całości. Niektórzy lubią jej zjedanie, chociaż przez większość konsumentów tego owocu jest ona po prostu wyrzucana. Jedzony jest przez nich tylko galaretowaty, przezroczysty owoc.

Rambutan posiada bardzo do siebie podobnego krawniaka w postaci malezyjskiego owocu zwanego "pulasan". Słowo "pulasan" w języku malezyjskim oznacza "ukręcać". Wywodzi się ono z faktu, że aby dostać się do owocu zawartego w jakby kolczastej osłonie, osłonę tą trzeba "ukręcać" oboma rękami. Przy takim "ukręcaniu" osłona ta pęka, otwierając dostęp do jadalnego owocu zawartego w jej środku. Osłonę owocu "pulasan" można odróżnić od osłony owocu "rambutan" po tym, że ma ona grubsze jakby "igły". U rambutana "igły" te są tak cienkie jak włosy. Jednak "igły" u obu tych owoców są miękkie i nie ranią rąk podczas otwierania. Smak obu tych owoców (tj. rambutan i pulasan) jest niemal identyczny i dla Europejczyka pozostaje on nieodróżnialny od siebie. Miejscowi twierdzą jednak, że "pulasan" jest słodszy i dorodniejszy. Dlatego też zwykle jest droższy.

Po względem zawartej w sobie energii, "rambutan" oraz "pulasan" oboje należą do owoców "mokro-rozpalających". Chińczycy zalecają więc umiarkowanie w ich jedzeniu. Należy też zadbać aby ich zjedzenie neutralizować natychmiastowym zjedzeniem czegoś "chłodzącego".



Fot. #H4: Tropikalny owoc malezyjski nazywany "pulasan". Należy on do tej

samej rodziny co "rambutan". Faktycznie dla Europejczyka jego wygląd i smak jest nieodróżnialny od owocu "rambutan". W środku talerza widoczne są 3 całe owoce. W dole pokazane są 2 owoce po obraniu ich z kolczastej osłony (podobnej do osłony naszego kasztana). W górnej części zdjęcia widać dwie puste takie osłonki pozostałe po wyjęciu z nich owocu.

Pokazany na tym zdjęciu owoc "pulasan" jest ogromnie podobny do owocu zwanego "rambutan". Tyle że "kolce" na jego osłonie są nieco grubsze niż w rambutanie. Rambutan zaś jest jednym z bardziej popularnych owoców tropikalnych.

Rambutan i pulasan są owocami sezonowymi. (Podobnie jak truskawki w Polsce.) To zaś oznacza, że NIE można ich kupić w każdym dniu roku, a jedynie w czasie kiedy właśnie jest na nie sezon. Jeśli jest się w tropiku w ich sezonie, warto sobie ich pojeść. Mają one bowiem doskonały, dosyć unikalny, słodko-kwaskowaty, orzeźwiający smak. Można też je zakupić na niemal każdym straganie.

#H5. "Rambai":

"Buah rambai" jest to ogromnie rzadki i trudny do zdobycia owoc tropikalny. [Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wyglądają owoce "buah rambai".](#) Miejscowi w Malezji nazywają go "buah rambai", ponieważ słowo "buah" znaczy "owoc" - stąd "buah rambai" dosłownie znaczy "owoc rambai". Muszę się tutaj przyznać, że chociaż na niego "polowałem" przez wiele lat, po raz pierwszy udało mi się go spróbować dopiero w sierpniu 2008 roku. Jego smak mi osobiście przypominał smak bardzo słodkich polskich czerwonych pożeczek - tj. jest słodko-kwaskowaty z owym charakterystycznym przyjemnym w jedzeniu posmakiem pożeczki. Niestety, w owocu tym jest niewiele do jedzenia. Niemal całe jego wnętrze wypełnione jest bowiem przez dwie duże, płaskie pestki podobne do pestek dyni, pokryte jedynie odrobiną jadalnej, mlecznej galarety. Stąd miejscowi koneserzy zjadają go z owymi pestkami. Pestki te mają jednak po dwa ostre czubki, które wcale NIE zachęcają do ich połykania. Dlatego osoby takie jak ja, które zechcą spróbować jego smaku, jednak NIE mają odwagi połykać jego ostrych pestek, muszą nastawić się że raczej można go sobie tylko polizać, a NIE pojeść. Na dodatek owa jadalna galareta jest jakby przypisywana do pestek jakąś włóknistą substancją. Jeśli więc się NIE chce połykać jej razem z pestkami, wówczas jest sporo uciechy w obdzieraniu pestek z owych jadalnych włókien i galarety.

Swoim wyglądem zewnętrznym mi osobiście "rambai" przypomina brudne, podstarzałe winogrona - w środku których zawarta jest jakby mleczna galareta z dwoma dużymi płaskimi pestkami. Zewnętrznym wyglądem jest on więc dosyć podobny do "langsai". [Kliknij tutaj aby zobaczyć jak wyglądają owoce "rambai".](#)

Jak to wyjaśniam w punkcie #G2 tej strony, w tropiku istnieje wiele innych owoców o wyglądzie bardzo podobnym do "rambai". Poza "rambai", wszystkie owe inne owoce można jeść na kilogramy, zaś nasze ciało niemal NIE odczuwa żadnej różnicy. Jednak "rambai" jest inny. Zawiera on substancje i minerały,

które wywierają wyraźnie odnotowalny wpływ na nasze ciało. Ja wpływu tego NIE nazwałbym negatywnym. Przykładowo, folklor twierdzi że jednym z jego objawów jest odprężający sen. Podobno "rambai" jest jakby naturalną "tabletką nasenną". Ja osobiście wkładam wiele wysiłku umysłowego w moją twórczą pracę. Wynik tego jest taki że mój sen NIE należy do najlepszych. Spróbowałem więc działania "rambai" jako owej naturalnej "tabletki nasennej". Jak się okazało, owoc ten wcale NIE zwałił mnie z nóg ani NIE spowodował natychmiastowego zaśnięcia. Faktycznie po jego zjedzeniu miałem trudności z zaśnięciem takie jak zwykle. Jak zwykle też aż kilka razy budziłem się w nocy. Jednak na przekór tego następnego dnia czułem się bardziej wypoczęty niż zwykle, zaś mój umysł pracował lepiej. Coś więc jednak jest w owym "rambai".

Ja osobiście rekomendowałbym ostrożne spróbowanie "buah rambai" z uwagi na jego dziwny wpływ na układ trawienny. Wpływ ten najlepiej jest oddany przez Chińczyków którzy mają zwyczaj nazywania wszystkiego po imieniu i to w raczej dosadny sposób. Chińczycy kolokwialnie owoc ten nazywają "osi son" - co dyplomatycznie się wyrażając oznacza "kwaśna kupa". Otóż po najedzeniu się tego owocu ma się właśnie wrażenie że nasza kupa jest "kwaśna". I to wcale w tym celu NIE trzeba nazjadać się jego twardych pestek. Dziwnie, bowiem owoc ten ani NIE utwardza ani też NIE rozmiękcza naszej kupy. Wcale też NIE powoduje np. dodatkowego biegania do ubikacji. Jednak po wyjściu do toalety faktycznie ma się wrażenie jakby kupa ta stała się "kwaśna". Choćby więc tylko po to aby doświadczyć owego dziwnego wrażenia, warto spróbować ów nietypowy owoc. Wszakże jest on potem źródłem wielu sensacji i uciechy raczej niezwykłego rodzaju.

Część #1: Owoce ciepłych krajów (niekoniecznie "tropikalne") których cechy też warto poznać:

#1. Persimon:

Owoce "persimon" nie przez każdego są lubiane. Powodem jest, że sporo z nich posiada niezbyt unikalny smak - szczególnie jeśli wyrastają one bez wystarczającej ilości słońca (np. w Nowej Zelandii). Takie niedosłonecznione persimonki faktycznie też smakują trochę podobnie jak europejska czerwona marchewka upieczona w ogniu harcerskiego obozu. Jeśli jednak wyrastają one w dobrze nasłonecznionym obszarze, np. w Izraelu, ich smak zaczyna być doskonały.

Owoce "persimon" rosną w krajach strefy umiarkowanej, nie zaś tropikalnej. Przykładowo rosną one w Chinach, Tajwanie, Korei, Nowej Zelandii, Izraelu, USA, Włoch, oraz całym szeregu innych krajów. Jednak kraje tropikalne ze strefy

Pacyfiku importują duże ich ilości ponieważ zostały one tam rozpragowane przez Chińczyków którzy zjadają je często w celach leczniczych.

Owoce "persimon" mają wysoce przydatną cechę regulowania (zagęszczania) produktów układu trawiennego i czynienia tych produktów bardziej stałymi i solidniejszymi. Ich niezwykłość polega przy tym na tym, że utwardzając nieco kupę nigdy nie powodują one zatwardzenia. Działają więc nieco odwrotnie do owoców bananowych i do mango. Jeśli więc w przeszłości ktoś miał rozstrojony żołądek i nieregularną lub zbyt rzadką kupę, wówczas zwykle objadał się suszonymi "persimonami". (Powodem dla którego objadał się suszonymi persimonami, a nie świeżymi, jest że suszone są dostępne o każdej porze roku, podczas gdy świeże można zakupić jedynie w ich sezonie.)

Po względem zawartej w sobie energii, "persimon" należą do owoców "yang" czyli "rozpalających". Chińczycy zalecają umiarkowanie w jego jedzeniu. Należy też zadbać aby ich zjedzenie neutralizować zjedzeniem czegoś "chłodzącego".



Fot. #11: Mieszanina trzech rodzajów tropikalnych owoców. Obejmuje ona (od lewej): (1) wielkie jak głowa ludzka "pomelo" o zielonkawym kolorze ("pomelo" pokazane jest także na zdjęciu "Fot. #E2"), (2) okrągłe "mangosteen" wielkości średniego jabłka (te poniżej, wyglądające jak europejskie jagody, ale o wielkości jabłka), oraz (3) owoce "persimon" (te wyżej, po prawej, o wyglądzie i kolorze małych dyni wielkości naszego typowego jabłka). Jedną z najsmaczniejszych wersji owoców "persimon", importowaną z Izraela, zwana jest też "shanon fruit".

#12. Owoc "kiwi" (tj. "kiwi fruit" - zwany także "Chinese gooseberry"):

Faktycznie "kiwi fruit" nazywa się "Chinese gooseberry" - co znaczy "chiński agrest". Oryginalnie wywodzi się on bowiem z Chin. Jednak nie mając własnych owoców jadalnych - tak jak to wyjaśnia punkt #C1 na stronie o

nazwie [newzealand visit pl.htm](http://newzealand.visit.pl.htm), Nowozelandczycy tylko "podebrali" ów "chiński agrest" na swój własny owoc i przemianowali jego nazwę na owoc "kiwi". Obecnie pretendują, że jest on ich "rodzimy" owocem. Podobnie jak "persimon" z punktu #I1 powyżej, także "kiwi" jest owocem krajów umiarkowanych, np. Chin, Nowej Zelandii, Włoch, itp.

Podobnie jak europejski "agrest", w naturze owoc "kiwi" też występuje w dwóch zasadniczych odmianach "naturalnych", mianowicie w odmianie "żółtej" (taż nazywanej "złotą") - która jest bardzo słodka, oraz w odmianie "zielonej" - która typowo jest znacznie kwaśniejsza. Niestety, jest on też podatny na formowanie licznych mutacji z pomocą tzw. "inżynierii genetycznej". Stąd w Nowej Zelandii za pośrednictwem owej inżynierii genetycznej ostatnio zaczęto mnożyć również liczne jego "nienaturalne" odmiany - np. odmianę "niebieską". Plantacje owocu "kiwi" typowo dają bardzo obfite plony. Dlatego w krajach gdzie jest on produkowany należy on do najtańszych owoców. Przykładowo w Nowej Zelandii w jego "sezonie" można tam kupić kilogram "zielonej" odmiany (tj. tej kwaśniejszej) owoców "kiwi" w cenie poniżej jednego miejscowego dolara. (Jednak poza sezonem owoc ten jest raczej drogi.) Odmiana "żółta" - ta słodsza, zwykle kosztuje co najmniej dwa razy więcej od odmiany "zielonej".

Owoc "kiwi" jest naprawdę doskonały do regulacji (rozmiękczenia) naszej kupy. Żaden inny owoc NIE jest aż tak efektywny jak "kiwi" jeśli ktoś ma zaparcie. Ponadto podczas eliminowania zapań NIE wprowadza on sobą żadnych niepożądanych skutków ubocznych. To dlatego jego działanie już raz wspominałem w punkcie #D3 o bananach. Jeśli więc ma się częste zatwardzenia, nic tak szybko, efektywnie, oraz naturalnie ich nie eliminuje jak właśnie zjedanie sporej ilości owocu "kiwi". "Kiwi" jest też dosłownie upakowany witaminą C oraz różnymi ważnymi dla zdrowia mikroelementami. To zaś w zestawieniu z jego niezbyt wysoką ceną powoduje że warto się nim objadać kiedy ma się taką możliwość. W przypadku zaś potrzeby zdrowotnej w czasie gdy brak nam tego owocu, zamiast niego użyć też możemy europejskiego agrestu który pobudza bardzo podobne następstwa.

Po względem zawartej w sobie energii, owoc "kiwi" należy do owoców "yin" czyli "chłodzących". Ponieważ w dzisiejszych czasach ludzie typowo zjadają nadmierne ilości niczym nie zbalansowanej żywności "rozpalającej" (tj. "yang"), częste jedzenie tanich owoców "chłodzących", takich jak "kiwi", jest zdrowe i wysoce rekomendowane.

Część #J: Inne niezwykle owoce i korzenie tropikalne których niezwykle cechy warto poznać:

#J1. Życiodajna tapioca:

Tapioca (czytaj "tapioka") faktycznie wcale nie jest owocem. Jest ona rodzajem jadalnego korzenia, czyli jakby tropikalną odmianą naszego buraka czy marchwi pastewnej. [\(Kliknij tutaj aby zobaczyć jak taki korzeń tapioca wygląda.\)](#) Niemal jedyne co ją łączy z tropikalnymi owocami, to fakt że na targowiskach z tropikalnych krajów owa "tapioca" sprzedawana jest zwykle na tych samych straganach na których sprzedają tam poprzednio opisywane owoce. Tyle, że w niektórych częściach świata tapioca może być znana pod odmienną nazwą (np. w Fijii nazywają ją "cassava"). Tropikalny korzeń "tapioca" ma jednak jedną zasadniczą zaletę, która zdecydowała że go tak dokładnie opisuję na niniejszej stronie poświęconej owocom. Mianowicie, tapioca jest w stanie zaoszczędzić nam wielu cierpień. W sposób niemal natychmiastowy leczy ona bowiem nawet najsilniejszą biegunkę. Biegunka zaś w krajach tropikalnych jest jednym z nazacieklejszych wrogów Europejczyków. Można ją tam dostać praktycznie od wszystkiego, np. od wypicia nieprzegotowanej wody, od użycia miejscowego lodu, od nalania wypijanego napoju do szklanki umytej przez miejscowych, a nawet od zjedzenia owocu który został rozkrojony kilka godzin wcześniej (dlatego Europejczycy nie powinni jeść w tropiku owoców, które nie zostały rozkrojone w ich obecności, znaczy tuż przed zjedzeniem). W tropiku zaś mikroorganizmy które powodują biegunkę są ogromnie złośliwe. Kiedyś potrafiły one nawet uśmiercić nieostrożnego przybysza z Europy. Jeśli więc dostanie się tam biegunki, wówczas niemal wrywa ona z nas wnętrzości. Dokumentnie też psuje nasz pobyt w tropiku. Wszakże po jej dostaniu, praktycznie całą resztę swoich wakacji, a także całą drogę powrotną w samolocie, zwykle spędza się później w toalecie. Wobec tropikalnej biegunki, europejskie nowoczesne medykamenty są też niemal zupełnie bezradne. Nie są jej w stanie wyleczyć. Ale tapioca może. Ja osobiście zawdzięczam korzeniowi tapioca wiele zaoszczędzonych cierpień, jeśli nie wiele pobytów w szpitalu, a być może nawet ocalone życie. Sporo bowiem razy podczas moich profesur w tropiku miałem paskudne zatrucia pokarmowe i okropnie silne biegunki. W jednym przypadku rozważałem już nawet napisanie testamentu. Jednak tapioca zawsze w końcu je leczyła i to w mgnieniu oka. Dlatego piszę tutaj o tym życiodajnym korzeniu. Warto bowiem aby wszyscy poznali jej życiodajne własności.

Jeśli ja sam w tropiku dostaję biegunki, wówczas natychmiast staram się uczynić co następuje. Najpierw udaję się na najbliższe targowisko z owocami i warzywami oraz zakupuję tam sobie jeden korzeń tapioca o średniej wielkości (tj. około 1 kg). Po powrocie do miejsca zamieszkania obieram tapioca z zabrudzonej glebą skóry - tak jak normalnie czynię to z ziemniakami, kroję ją na mniejsze części - tak jak to czynię z ziemniakami przed gotowaniem, a następnie wkładam ją do garnka z wodą (też tak jak to czynię przy gotowaniu ziemniaków) oraz solę do smaku. Potem tapiokę tą gotuję w wodzie aż się rozgotuje w rodzaj płynnej, gęstej, galaretowatej zupy. (W dawnych czasach polscy kucharze ten rodzaj zupy nazywali "polewka". Po dodaniu do niej kilku przypraw i odrobiny śmietany, zupa ta może nabrac naprawdę doskonałego smaku. Oczywiście, dla wyleczenia biegunki, wcale nie trzeba jej czynić aż tak smakowitą, a wystarczy że do korzenia tapioca doda się jedynie wody i soli.) Po sprawdzeniu że "polewka"

ta jest dosolona do smaku (jeśli nie, wówczas ją dodatkowo dosalam), wypijam ją jak zupę, wyjadając równocześnie nierozgotowane resztki tapioca które zostały się po ugotowaniu. (Normalnie owa polewka i nierozgotowana reszta tapioki okazują się mieć bardzo przyjemny smak - chyba że ją albo przesoliłem, albo zapomniałem posolić.) Aby skutecznie wyleczyć biegunkę potrzebuję wypić i zjeść około pół litra tej gęstej polewki z kawałkami tapioca, czyli skonsumować jej objętościowy odpowiednik dla jednego typowo jedzonego przez siebie posiłku. W krótkim czasie po tym wypiciu polewki i zjedzeniu stałej tapioki, moja biegunka zanika "jakby ktoś ją ręką odjął". Dla upewnienia się że wyleczenie jest trwałe, po kilku godzinach - kiedy ponownie zgłodnieję, powtarzam zabieg jedzenia i picia podobnej ilości polewki i kawałków tapioca.

Oczywiście, Anglicy mają powiedzenie "prevention is better than cure" (tj. "zapobieganie jest lepsze od leczenia"). W tropiku lepiej więc zapobiegać zatruciu pokarmowemu, niż je potem leczyć. Zapobiegać zaś mu można poprzez pozostawanie bardzo ostrożnym co się tam je i pije. Przykładowo, na przekór że każdego roku spędzam swoje wakacje właśnie w tropiku, oraz że objadam się tam i zapijam miejscowymi łakociami do woli, ja osobiście nie miałem już tam zatrucia pokarmowego ani biegunki od czasu gdy przyjąłem zasadę że jem tam i piję tylko to o czym logika mi podpowiada że jest to sterylne. Znaczą: (1) jem tam tylko to co wiem że zostało zagotowane lub upieczone tuż przed podaniem mi do zjedzenia, (2) upewniam się aby jeść tylko owoce które zostały otwarte lub rozkrojone tuż przed jedzeniem - najlepiej w mojej obecności, (3) nie spożywam miejscowej zimnej wody ani lodu, (4) z lokalnie przygotowanych napoi piję tylko gorące, niedawno zagotowane napoje, napoje butelkowane lub "can'owane", lub też wodę z właśnie otwartych kokosów (której sterylność opisuję w punkcie #D1 tej strony). Owe proste zasady, połączone z pedantycznym utrzymywaniem higieny i czystości poprzez np. dokładne mycie rąk przed jedzeniem, mycie zjadanych owoców, wyparzanie czy choćby tylko wycieranie serwetką naczyń i stojadeł przed użyciem, skutecznie chronią przed zatruciem i kłopotami żołądkowymi.

Proszę odnotować, że lecznicze własności korzeni tapioka opisane są również na stronie internetowej healing.pl.htm - o [folklorystycznych metodach naturalnego uzdrawiania](#), na której pokazane jest także zdjęcie kilku owych korzeni. Krótko wspomniane są one też na stronie plague.pl.htm.



Fot. #J1: Nie, to wcale nie jest "tapioca". Korzenie tapioki pokazane są na zdjęciu "Fot. #B1" z odrębnej strony internetowej o [uzdrawianiu \(kliknij tutaj aby zobaczyć taki korzeń tapioka\)](#). Powyższe zaś zdjęcie pokazuje "persimony". Trzy z nich są świeże, czyli są to te same owoce które również w stanie świeżym pokazane były na zdjęciu "Fot. #I1" powyżej. Z kolei dalsze dwa persimony z powyższego zdjęcia są pokazane już po suszeniu. (Jak widać po wysuszeniu zamieniają się one w białe, okrągłe "placki", ocukrzone swoim własnym naturalnym cukrem.) W takim wysuszonym stanie można je zakupić w sklepach spożywczych tropikalnych krajów. Są one tam powszechnie dostępne, ponieważ suszone persimony przez Chińczyków używane są w celach leczniczych. Mianowicie regulują one i utwardzają kupę. Działają więc nieco podobnie jak tapioca, tyle że ich działanie jest znacznie łagodniejsze od działania tapioca.

Ja od dłuższego już czasu staram się sfotografować tapioca i pokazać jej wygląd na swoich stronach internetowych. Pechowo jednak zawsze z jakichś powodów mi się to nie udaje. Dlatego tutaj tylko opiszę jej wygląd. Z wyglądu tapioca przypomina europejskiego buraka cukrowego, albo oblepioną błotem ogromną marchew pastewną. Ma ona kształt stożkowy z grubsza przypominający ogromną marchew. Rośnie wszakże pod ziemią tak jak nasza marchew lub buraki. Jest jednak od typowej marchwi znacznie większa. W najszerszym miejscu jej średnica może bowiem przekraczać 10 cm. Jej powierzchnia jest też ciemno-szara tak jak błoto. Pokryta jest bardzo chropowatą ciemno-szarą skórą i zwykle cała oblepiona cieniutkimi korzonkami oraz resztkami gleby w której rośla.

Chińska nazwa dla tapioca brzmi "mook si", co tłumaczy się jako "drewno". Ponieważ tapioca rośnie w glebie jak nasze buraki, dla Chińczyków symbolizuje ona "zakopane drewno" czyli czyjąś "trumnę". Z tego powodu w okolicach ważnych świąt, takich jak np. Chiński Nowy Rok, Chińczycy nie lubią widoku "tapioka". Jej widok traktują wówczas jako "zły omen" sugerujący czyjąś śmierć. W okolicach Chińskiego Nowego Roku, Chińczycy nie sprzedają więc tapioca na swoich straganach. Ponieważ zaś są oni jedynymi którzy sprzedają tą roślinę, zaś ja ostatnio przebywam w tropiku zawsze właśnie w okolicach Chińskiego Nowego Roku, to wyjaśnia dlaczego nie jestem tu w stanie pokazać jej zdjęcia.

Tapioca jest rośliną tropikalną. W Polsce zapewne nie można jej zakupić w

stanie świeżym, aby skorzystać z jej doskonałych własności wyciszania biegunki. Na szczęście wysuszona i sproszkowana tapioca eksportowana jest z krajów tropikalnych do wielu krajów świata (np. do Nowej Zelandii). Tyle że znana jest tam pod nieco inną nazwą. Nazywa się ją tam "krochmalem z tapioki" (po angielsku "tapioca starch"). W Nowej Zelandii taką wysuszoną i sproszkowaną wersję tapioca importowaną z Tajlandii zdołałem zakupić pod nazwą "Tapioca Starch" - co na język polski tłumaczy się właśnie jako "krochmal z tapioki". Uczyniłem to kiedy po powrocie z wakacji w tropiku, podczas których zdołałem uchronić się od nawet najłżejszego zatrucia pokarmowego, niespodziewanie dostałem zatrucia i paskudnej biegunki już w Nowej Zelandii po zjedzeniu czegoś w restauracji "Mac Donald". Aby więc po kilku dniach spędzonych w toalecie wyleczyć tą paskudną biegunkę właśnie za pomocą tapioca sprawdzonej już wielokrotnie w działaniu, zacząłem w sklepach nowozelandzkich desperacko poszukiwać tej życiodajnej rośliny. Znalazłem ją w formie "krochmalu z tapioki" (tj. "tapioca starch"). Natychmiast zagotowałem kilka jej łyżek rozpuszczonych w wodzie otrzymując rodzaj galaretowatej zupy, niemal identycznej do owej "polewki" którą otrzymuje się z rozgotowania świeżego korzenia tapioca - jak to wyjaśniłem w prawej kolumnie od tego miejsca. Po wypiciu około pół litra tej "polewki" ponownie biegunka zniknęła "jakby ręką odjął". Czyli ów "tapioca starch" (tj. "krochmal z tapioki") okazał się równie efektywny w leczeniu biegunek jak świeża tapioca. Warto więc wiedzieć o owej życiodajnej cesze korzeni tapioca i krochmalu tapiokowego. Może to bowiem zaoszczędzić nam wielu cierpień i kłopotów.

Tapioka posiada cały szereg zalet nad metodami leczenia biegunki przez dzisiejszą (oficjalną) medycynę ortodoksyjną. Przykładowo, jej efekty są natychmiastowe i piorunujące. Praktycznie nie znam żadnego innego lekarstwa które leczyłoby biegunkę tak szybko i tak skutecznie jak ona. Jest lekarstwem "naturalnym", dla którego nie odnotowałem aby pozostawiało po sobie jakikolwiek efekt uboczny. (Dla porównania, np. o węglu wiadomo, że posiada cechy rakotwórcze. Jednak ów węgiel jest jednocześnie jednym z "lekarstw" które na biegunkę oferuje nam medycyna ortodoksyjna.) Tapioka wcale też nie smakuje jak lekarstwo, a jak przyjemna "polewka" którą jest w stanie tolerować nawet najwybredniejsze podniebienie.

Pod względem zawartości energetycznej, "tapioca" należy do pożywienia silnie "chłodzącego" ("yin"). W dawnych czasach Chińczycy zalecali umiarkowanie w jego jedzeniu. Zalecali także, aby jego zjedzenie neutralizować zjedzeniem czegoś "rozpalającego" - szczególnie jeśli jedząca osoba jest kobietą. Jednak w dzisiejszych czasach nadmiernego objadania się przez ludzi jadłodajniową żywnością o "rozpalającym" charakterze, to stare zalecenie wcale nie musi być już tak pedantycznie przestrzegane - jak to wyjaśniłem we wstępie do tej strony.

#J2. Niezwykły afrykański "cudowny owoc" który kwaśne zamienia na słodkie:

W zachodniej Afryce rośnie niezwykle owoc. Popularnie nazywany jest on "miracle fruit" czyli "cudowny owoc". Jeśli się go zje, wówczas zmienia on w naszych ustach smak wszystkiego co kwaśne na słodkie. Po jego zjedzeniu można więc pić ocet litrami mając uczucie że pije się słodkie wino, lub objadać się cytrynami mając uczucie że się zjada słodkie mandarynki. Ów niezwykle owoc oficjalnie nazywa się **synsepalum dulcificum**. Można go sobie zamówić z pomocą internetu, za pośrednictwem którego sprzedaje się coraz większe jego ilości. Ja jego opis znalazłem w artykule "Miracle fruit can sweeten lemons" (tj. "cudowny owoc może osłodzić cytryny"), ze strony A18 nowozelandzkiej gazety "[Weekend Herald](#)", wydanie datowane w sobotę (Saturday), June 7, 2008.

Opisywany tutaj "cudowny owoc" ma kształt i wielkość małego żółdza europejskiego. Znaczący, ma kształt małej, wydłużonej elipsoidy o jaskrawym kolorze ([kliknij tutaj aby zobaczyć na zdjęciu jak on wygląda](#)). Jak mały on jest, czytelnik może to ocenić poprzez porównanie jego wielkości do wielkości dłoni mojej znajomej która go sfotografowała na swoim własnym ręku. "Cudowny owoc" pokazany na powyższej fotografii wyrósł w malazyjskim "Agricultural Park" - jaki otwarty jest dla wizytujących w odległości około 10 km od miasta "Kota Kinabalu" - czyli od stolicy malezyjskiej prowincji Sabah na tropikalnej wyspie Borneo.

Warto odnotować że zjedzenie dużych ilości kwaśnych potraw jest bardzo dobre dla zdrowia. Istnieje nawet wiele wysoce efektywnych "diet" odchudzających które bazują na jedzeniu dużych ilości jakiejś kwaśnej (zwykle fermentowanej) potrawy. Jedną z takich diet odchudzających opisana jest w punkcie #B2 strony [korea pl.htm - o tajemniczej, fascynującej, moralnej i postępowej Korei](#). Inna taka dieta odchudzająca polega na piciu każdego dnia określonej ilości octu lub soku z cytryny. Jest jednak poważny problem z owymi dietami. Wszakże nasze poczucie smaku NIE znosi wszystkiego co silnie kwaśne. Dlatego taki owoc który zmienia kwaśne na słodkie ma wartość złota w dzisiejszym świecie pełnym grubasów którzy by chętnie stosowali "kwaśną dietę" - jednak nie znoszą smaku kwaśnego.

Część #K: Podsumowanie, oraz informacje końcowe tej strony:

#K1. Podsumowanie tej strony:

W Europejskiej kulturze przywykliśmy, że jeśli zachorujemy wówczas idziemy do lekarza który szprycuje nas antybiotykami. Jeśli zaś owe antybiotyki nie pomogą, wówczas albo spędzamy resztę życia pokaszlując, kwękając, lub nieustannie używając inhalatorów, albo też odchodzimy na rentę inwalidzką i przeprowadzamy się do szpitala. Tymczasem w tropikalnych kulturach model życia wcale tak nie wygląda. Zresztą nawet takim być tam nie może, bowiem

ludzie nie mają tam pieniędzy na lekarzy, antybiotyki, ani szpitale. Dlatego w większości przypadków ludzie zważają tam na to co i jak jedzą. Wszakże większość chorób się wywodzi się właśnie z jedzenia. Jak też się okazuje, są oni znacznie zdrowsi oraz znacznie szczęśliwsi od Europejczyków. Być więc może warto zacząć się dokładniej przyglądać ich filozofii jedzenia oraz ich metodom leczenia się poprzez jedzenie. Wszakże angielskie powiedzenie stwierdza coś w rodzaju "to co zjadamy czyni nas tym czym jesteśmy" (w oryginale "we are what we eat"). Niniejsza strona internetowa dostarczyła podstawowych informacji na temat filozoficznych fundamentów i ciekawostek ich jedzenia.

#K2. Polskie literki:

W tekście tej strony starałem się używać polskich literek. Szybko jednak odnotowałem, że nie każdy serwer poprawnie koduje i przesyła owe litery. Ponadto komputery zdają się wyświetlać poprawnie polskie literki tylko jeśli albo używają systemu operacyjnego "Windows XP", lub jeśli ich Internet Explorer został na nie ustawiony. (Aby ustawić swoją przeglądarkę "Internet Explorer" na poprawne odczytywanie polskich liter, trzeba kliknąć na pozycję w jej menu oznaczoną "Widok" (po angielsku "View"), zaś potem na opcję oznaczoną "Kodowanie" (po angielsku "Encoding"). Kiedy zaś otworzy się submenu "Dalsze" ("More") z odmiennymi alfabetami, wybrać trzeba i włączyć kliknięciem alfabet oznaczony "Srodkowoeuropejski (Windows)" (po angielsku "Central European (Windows)").) Gdyby jednak i takie ustawianie nie pomogło, wówczas na wszelki wypadek informuję, że jeśli u kogoś w miejscu literek na ekranie pojawiają się jakieś dziwne znaczki, to zapewne oznacza, że jego komputer nie wyświetla prawidłowo polskich literek. W takim przypadku dobrze jest wiedzieć, że wyświetlane znaczki oznaczają co następuje:

"ą" = "a" z ogonkiem, "Ą" = "A" z ogonkiem,
"ć" = "c" z kreską, "Ć" = "C" z kreską,
"ę" = "e" z ogonkiem, "Ę" = "E" z ogonkiem,
"ł" = "l" przekreślone, "Ł" = "L" przekreślone,
"ń" = "n" z kreską, "Ń" = "N" z kreską,
"ó" = "o" z kreską, "Ó" = "O" z kreską,
"ś" = "s" z kreską, "Ś" = "S" z kreską,
"ź" = "z" z kreską, "Ź" = "Z" z kreską,
"ż" = "z" z kropką, "Ż" = "Z" z kropką.

Oto wykaz polskich literek jakie mogą wystąpić w moich tekstach:

ą ć ę ł ń ó ś ź ż (małe polskie literki)

a c e l n o s z z (łacińskie i angielskie odpowiedniki małych polskich literek)

Ą Ć Ę Ł Ń Ó Ś Ź Ż (duże polskie litery)

A C E L N O S X Z (łacińskie i angielskie odpowiedniki dużych polskich liter).

Powinienem tutaj dodać, że po odnotowaniu mizernych efektów moich eksperymentów z użyciem polskich literek, wcale teraz się nie spieszę z przeredagowaniem na polskie literki tej części stron totalizmu które oryginalnie pisane były alfabetem angielskim (łacińskim).

#K3. Jak zreplikować tę stronę w swoim własnym komputerze:

Dla niektórych czytelników zainteresowanych zagadnieniami poruszonymi na niniejszej stronie internetowej, korzystne może się okazać posiadanie we własnym komputerze repliki niniejszej strony internetowej wraz z wszelkimi używanymi na niej ilustracjami, tekstami, linkami, itp., oraz późniejsze przeglądanie tej strony bezpośrednio z własnego komputera, a nie z internetu. Wszakże w przypadku posiadania takiej własnej repliki, nie jest się już zależnym od dostępu do internetu w przypadku każdej chęci ponownego zaglądnienia do tej strony lub oglądnięcia czy wydrukowania którejs z użytych tutaj ilustracji. Czekanie na otwarcie się niniejszej strony jest także wówczas nieporównanie krótsze niż czekanie na jej otwarcie się z internetu. Nie jest też wtedy już konieczne znoszenie owego potopu najróżniejszych subtelnych przeszkód, które zdają się prześladować moje strony internetowe niemal tak jakby strony te były celowo sabotażowane przez jakichś złośliwych "małych pozieleniałych UFOonautów". Dla tych więc czytelników którzy zechcą sporządzić sobie replikę niniejszej strony internetowej w swoim własnym komputerze, niniejszym opisuję krok po kroku, jak tego dokonać. Opis ten wyjaśnia dokładnie jak się przygotowuje tzw. "źródłowy" duplikat niniejszej strony, czyli duplikat wykonany w języku programowania zwanym "HTML", w którym strona ta oryginalnie została zaprogramowana. Taki "źródłowy" duplikat jest na tyle użyteczny, że może on zostać potem spożytkowany dla nauczania się jak programować i zakładać własne strony internetowe na dowolnym serwerze. (Wiadomo bowiem, że browsery, w tym "Internet Explorer", pozwalają także na relatywnie łatwe sporządzanie "obrazowych" kopii dowolnych stron. Jednak owe kopie obrazowe nie mogą być użyte dla zainstalowania na innych serwerach. Ponadto nie nadają się one do stopniowego uzupełniania ich zawartości o dalsze strony, ilustracje czy linki zreplikowane z innych stron internetowych.) Nauczenie się więc z poniższej instrukcji jak sporządzać takie dokładne kopie "źródłowe", jest pierwszym krokiem w kierunku nauczania się jak programować, zakładać, oraz przeglądać własne strony internetowe. Oto owa instrukcja postępowania:

#0. Gotowa replika źródłowa? (i to bez banerów). Jedna mała informacja, zanim w punktach #1 do #9 poniżej przytoczę dokładną procedurę sporządzania sobie samemu źródłowej repliki niniejszej strony. Mianowicie, pod niektórymi adresami podanymi w "Menu 3", taka źródłowa replika niniejszej strony, wraz z wszystkimi jej folderami, plikami, ilustracjami, itp., a na dodatek pozbawiona banerów reklamowych, czeka w formacie ZIP, gotowa do załadowania do Twojego własnego komputera. Wszystko co musisz uczynić aby ją sobie załadować, to w "Menu 1" kliknąć na pozycję "[źródłowa replika tej strony](#)". Spróbuj to uczynić, bowiem taka źródłowa replika być może jest nawet dostępna pod niniejszym adresem. Kiedy zaś taka replika w ZIP załaduje się już do Twojego komputera, jedyne co należy uczynić to UNZIPować ją na Twój dysk twardy. Po UNZIPowaniu uformuje ona odrębny folder, w którym znajdziesz nowy folder o nazwie "a_pajak", zaś w owym nowym folderze będą zawarte

gotowe do użycia wszystkie pliki, podfoldery i ilustracje, wymagane dla uruchamiania i oglądania niniejszej strony. (W przypadku jeśli masz już na swoim dysku twardym folder zwany "c:\a_pajak" z innymi moimi stronami źródłowymi, wystarczy abyś z owego nowego foldera "a_pajak" poprzeczował wszystkie pliki i podfoldery do posiadanego już wcześniej foldera "c:\a_pajak".) Po tej informacji, wróćmy teraz do owej procedury przygotowania przez Ciebie samego źródłowej repliki niniejszej strony. Oto ona:

#1. Stworzyć nowy folder (zbior/directory) o nazwie **a_pajak** (lub "archive_pajak") na dysku twardym "c:\\" swojego komputera. Folder ten będzie zawierał niniejszą stronę internetową wraz z używanymi przez nią ilustracjami, a ewentualnie także dowolne inne moje strony wraz z ich ilustracjami. W tym celu wystarczy uruchomić "Windows Explorer", oraz stworzyć nim folder nazywany "a_pajak" na swoim dysku twardym. Folder ten będzie później używany do przechowywania wszystkich tych moich stron internetowych oraz używanych przez nie ilustracji, które ktoś zechce zawsze mieć pod ręką.

#2. Stworzyć nowe pod-foldery (podzbiory/subdirectories) we wnętrzu foldera "a_pajak". Owe pod-foldery będą zawierały poszczególne rodzaje tekstów i ilustracji ukazywanych za pośrednictwem niniejszej strony internetowej. Oto wykaz nazw pod-folderów (podzbiorów) wykorzystywanych przez niniejszą stronę internetową:

flags - zawiera on sześć plików o nazwach de_flag.gif, es_flag.gif, fr_flag.gif, it_flag.gif, pl_flag.gif, uk_flag.gif w których zawarte są flagi Niemiec, Hiszpanii, Francji, Włoch, Polski i Anglii używane przez niniejszą stronę internetową oraz strony do niej pokrewne. Pliki te najłatwiej uzyskać poprzez zdobycie dowolnych obrazów owych flag zapisanych w formacie *.gif, oraz następane przemianowanie nazw tych plików na nazwy wskazane powyżej.

fruit - zawiera on ilustracje tropikalnych owoców.

images - zawiera on tylko dwa zdjęcia tej strony, tj. 2 i 4(b) (są to moje własne zdjęcia wykonane w różnych zakątkach świata).

W celu stworzenia tych pod-folderów wystarczy uruchomić "Windows Explorer", oraz wygenerować nim owe podfoldery we wnętrzu foldera "a_pajak", nadając im wskazane powyżej nazwy.

#3. Zachować kod źródłowy tej strony w swoim folderze "a_pajak". W tym celu trzeba "kliknąć prawym przyciskiem" swojej myszy kiedy się wskazuje na jakikolwiek obszar zadrukowany tej strony (np. wskazuje tutaj). Małe menu powinno się pojawić, które ma pozycję "View Source" (tj. "pokaż źródło"). Kliknij na tą pozycję, tak że kod źródłowy tej strony pojawi się w edytorze tekstu nazywanym "Notepad". Kliknij na "File" menu w tym "Notepad" i wybierz opcję "Save As..." (tj. "zachowaj jako"). Zachowaj kod źródłowy ze swojego "Notepad" używając nazwy pliku "fruit_pl.htm" jako "File name" tego kodu dla niniejszej strony, zaś podając foldera "c:\a_pajak" jako "Save in" miejsce dla zachowania tego kodu. Odnotuj że strony wywoływane z tej strony należy zachwywać pod nieco innymi nazwami, np.: "fruit.htm" dla angielskojęzycznej wersji tej strony, "oscillatory_chamber.htm" dla strony o komorze oscylacyjnej, itp.

#4. Zachować ilustracje. Kliknij prawym przyciskiem myszy na każdą ilustrację z tej strony lub ze stron z nią związanych, potem wybierz opcję "Save Picture As". Wszystkie ilustracje owoców unikalne dla tej strony zachowaj w subfolderze "fruit". Fotografie 2 i 4(b) zachowaj w subfolderze "images". (Odnotuj

że każda ilustracja wskazuje u dołu ekranu przeglądarki subfolder w jakim musi być zachowana.)

#5. Wyświetlić tą stronę w swoim komputerze. Po zachowaniu tej strony, daje się ona wyświetlić w dowolnej chwili we własnym komputerze, poprzez zwykłe wycelowanie na plik "fruit_pl.htm" (tj. wycelowanie na kod źródłowy tej strony) używając w tym celu "Windows Explorer", oraz następnie podwójne kliknięcie na owym pliku. (Można też ją wyświetlić poprzez wycelowanie na nią "Windows Explorer" i przyciśnięcie klawisza "Enter".) Strony związane z niniejszą hyperlinkami, można wyświetlać albo poprzez kliknięcie na owe hyperlinki kiedy ta strona jest pokazana na ekranie komputera, albo też poprzez kliknięcie z "Windows Explorer" odpowiednio na "magnocraft.htm", "oscillatory_chamber.htm", itp.

#6. Ustawić kody polskich literek. Trzecia linia źródłowego programu HTML niniejszej strony oryginalnie jest zaprogramowana na kod polskich literek w moim własnym komputerze i WINDOWS XP. Stąd ma ona postać: META HTTP-EQUIV="Content-type" CONTENT="text/html; charset=CP-1250" Jednak nie w każdym komputerze i nie dla każdej wyszukiwarki linia ta spowoduje poprawne wyświetlanie polskich literek. Dlatego jeśli u Ciebie czytelniku zamiast polskich literek wyświetlane są jakieś "krzaczk", zapewne to oznacza że w kodzie źródłowym tej strony powinieneś sobie zmienić ostatni człon owej linii na odpowiedni dla Twojego komputera i/lub Twojej wyszukiwarki. Dlatego spróbuj w linii tej symbol CP-1250 zmienić np. na symbol iso-8859-1 lub na symbol iso-8859-2 sprawdzając czy kod ten spowoduje poprawne wyświetlenie polskich literek (w celu tego sprawdzenia kliknij w "Internet Explorer" na: Widok/Kodowanie/Dalsze/Srodkowoeuropejski(Windows) albo na: View/Encoding/More/CentralEuropean(Windows) - tak jak to opisane w punkcie "polskie literki").

#7. (Warunkowo) pousuwać banery. Darmowe serwery z jakich ja zwykle korzystam, typowo wprowadzają kody banerów reklamowych do kodu źródłowego stron jakie na nich są wystawiane (często kody tych banerów reklamowych zawierają też dokuczliwe błędy celowo wprowadzane przez UFOonautów jakie starają się utrudniać oglądanie moich stron). Jeśli banery te, lub zawarte w nich błędy, kogoś wyraźnie irytują, wówczas w kodzie źródłowym zachowanym we własnym komputerze daje się je pousuwać. Aby powycinać te bannery, należy najpierw otworzyć "kod źródłowy" tej strony używając np. edytpora tekstu zwanego "Notepad" jaki znajduje się praktycznie w niemal każdym dzisiejszym komputerze. Potem w programie źródłowym danej strony należy zidentyfikować kody tych banerów (albo przez znalezienie adresu danego banera referowanego w owym kodzie źródłowym i zaczynającego się od "http://...", albo też poprzez wypatrzenie komentarza oznakowującego początek i koniec banera i zwykle zaczynającego się od słów "banner insertion ..."). Po zidentyfikowaniu który fragment kodu strony ukrywa w sobie dany baner, kod ten należy zwyczajnie wydeletować. Warto tutaj zaznaczyć, że jeśli ktoś zdoła się nauczyć jak znajdować i wycinać takie banery reklamowe, faktycznie nauczy się również jak przeprogramowywać istniejące strony internetowe, czyli jak sporządzać "kody źródłowe" własnych stron.

#8. (Warunkowo) aktualizować swoją replikę tej strony. Jeśli kogoś szczególnie interesują opisy zawarte na niniejszej stronie internetowej, wówczas

co jakiś czas (np. co kilka miesięcy) warto sprawdzać w internecie, czy opisy te nie zostały dodatkowo udoskonalone. Jeśli zaś się odkryje, że internetowa wersja tej strony została wyraźnie udoskonalona, wówczas tą udoskonaloną wersją można z łatwością zastąpić posiadaną przez siebie nieco starszą replikę. W tym celu wystarczy nazwę swojej starej repliki poprzedzić np. słowem "stara_", a następnie na jej miejsce skopiować i zachować nową wersję tej strony pod oryginalną nazwą jaką nosi ona w internecie, a jaką wskazałem w punkcie #3 powyżej.

#9. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości w owym replikowaniu, warto zaglądnąć na odrębną stronę w całości poświęconą dokładnemu wyjaśnieniu powyższej procedury replikowania moich witryn internetowych we własnym komputerze. Owa dodatkowa strona uruchamiana jest z [Menu 2](#)" gdzie występuje pod nazwą [Replicate](#)".

#K4. Jak dzięki stronie "[skorowidz.htm](#)" daje się znaleźć totalizyczne opisy interesujących nas tematów:

Cały szereg tematów równie interesujących jak te z niniejszej strony, też omówionych zostało pod kątem unikalnym dla filozofii totalizmu. Wszystkie owe pokrewne tematy można odnaleźć i wywoływać za pośrednictwem [skorowidza](#) specjalnie przygotowanego aby ułatwiać ich odnajdowanie. Nazwa "skorowidz" oznacza wykaz, zwykle podawany na końcu książek, który pozwala na szybkie odnalezienie interesującego nas opisu czy tematu. Moje strony internetowe też mają taki właśnie "skorowidz" - tyle że dodatkowo zaopatrzony w zielone [linki](#) które po kliknięciu na nie myślą natychmiast otwierają stronę z tematem jaki kogoś interesuje. Skorowidz ten znajduje się na stronie o nazwie [skorowidz.htm](#). Można go też wywołać z "organizującej" części "Menu 1" każdej totalizycznej strony. Radzę aby do niego zaglądnąć i zacząć z niego systematycznie korzystać - wszakże przybliży on setki totalizycznych tematów które mogą zainteresować każdego.

#K5. Emaila [autora](#) tej strony:

Aktualne adresy emailowe autora tej strony, tj. oficjalnie [dra inż. Jana Pajak](#), zaś kurtuazyjnie **Prof. dra inż. Jana Pajak**, pod jakie można wysyłać ewentualne uwagi, własne opinie, lub informacje jakie zdaniem czytelnika autor tej strony powinien poznać, podane są na stronie internetowej o nazwie [pajak_jan.htm](#) (dla jej wersji w języku HTML), lub o nazwie [pajak_jan.pdf](#) (dla wersji strony "pajak_jan.pdf" w bezpiecznym formacie PDF - które to bezpieczne wersje PDF dowolnych stron autora mogą też być ładowane z pomocą linków z punktu #B1 strony o nazwie [tekst 11.htm](#)).

Prawo autora do używania **kurtuazyjnego** tytułu "Profesor" wynika ze zwyczaju iż "z profesorami jest jak z generałami", znaczy **raz profesor, zawsze już profesor**. Z kolei w swojej karierze naukowej autor tej strony był profesorem aż na 4-ch odmiennych uniwersytetach, tj. na 3-ch z nich był tzw. "Associate Professor" w hierarchii uczelnianej bazowanej na angielskim systemie uczelnianym (w okresie od 1 września 1992 roku, do 31 października 1998 roku) - który to Zachodni tytuł stanowi odpowiednik "profesora nadzwyczajnego" na polskich uczelniach. Z kolei na jednym uniwersytecie autor był (Full) "Professor" (od 1 marca 2007 roku do 31 grudnia 2007 roku - tj. na ostatnim miejscu pracy z naukowej kariery autora) który to tytuł jest odpowiednikiem pełnego "profesora zwyczajnego" z polskich uczelni.

Proszę jednak odnotować, że dla całego szeregu powodów (np. mojego chronicznego deficytu czasu, prowadzenia badań wyłącznie na zasadzie mojego prywatnego hobby naukowego, pozostawania niezatrudnionym i wynikający z tego mój brak oficjalnego statusu jaki pozwalałyby mi zajmować oficjalne stanowisko w określonych sprawach, istnienia w Polsce aż całej armii zawodowych profesorów uczelnianych - których obowiązki zawodowe obejmują m.in. udzielanie odpowiedzi na zapytania społeczeństwa, itd., itp.) począwszy od 1 stycznia 2013 roku **ja przyjąłem żelazną zasadę, że NIE odpowiadam na żadne emaile wysyłane do mnie przez czytelników moich stron** - o czym niniejszym szczerze i uczciwie informuję wszystkich zainteresowanych. Stąd jeśli czytelnik ma sprawę która wymaga odpowiedzi, wówczas NIE powinien do mnie pisać, bowiem w takiej sytuacji wysłanie mi emaila domagającego się odpowiedzi w świetle ustaleń **filozofii totalizmu** byłoby **działaniem niemoralnym**. Wszakże spowodowałoby, że czytelnik doznałby zawodu ponieważ z całą pewnością NIE otrzymałby odpowiedzi. Ponadto taki email odbierałby i mi sporo "energii moralnej" ponieważ z jego powodu i ja czułbym się winnym, że NIE znalazłem czasu na napisanie odpowiedzi. Natomiast w/g totalizmu "moralnym działaniem" w takiej sytuacji byłoby albo niezobowiązujące mnie do odpisania przesłanie mi jakichś informacji które zdaniem czytelnika są warte abym je poznał, albo też napisanie raczej do któregoś z zawodowych profesorów polskich uczelni - wszakże oni są opłacani z podatków obywateli między innymi za udzielanie odpowiedzi na zapytania społeczeństwa, a ponadto wszyscy oni mają sekretarki (tak że korespondencja NIE zjada im czasu który powinni przeznaczać na badania).

#K6. Kopia tej strony jest też upowszechniana jako broszurka z serii [11] w bezpiecznym formacie PDF:

Niniejsza strona dostępna jest także w formie broszurki oznaczonej symbolem [11], którą przygotowałem w "PDF" (od "Portable Document Format") - obecnie uważanym za najbezpieczniejszy z wszystkich internetowych formatów, jako że do niego normalnie wirusy się NIE doczepiają. Ta klarowna broszurka

jest gotowa zarówno do drukowania, jak i do wygodnego czytania z ekranu komputera. Ciągłe ma ona też aktywne wszystkie swoje [zielone linki](#). Stąd jeśli jest czytana z ekranu komputera podłączonego do internetu, wówczas po kliknięciu na owe linki otworzą się linkowane nimi strony lub ilustracje. Niestety, ponieważ jej objętość jest około dwukrotnie wyższa niż objętość strony internetowej jakiej treść ona publikuje, ograniczenia pamięci na sporej liczbie darmowych serwerów jakie ja używam, NIE pozwalają aby ją na nich oferować (jeśli więc NIE załaduje się ona z niniejszego adresu, ponieważ NIE jest ona tu dostępna, wówczas należy kliknąć na któryś odmienny adres z [Menu 3](#), poczym sprawdzić czy stamtąd już się załaduje). Aby otworzyć ową broszurkę (lub/i załadować ją do własnego komputera), wystarczy albo kliknąć na następujący zielony link

[fruit_pl.pdf](#)

albo też z którejś totalizycznej witryny otworzyć sobie plik nazywany tak jak w powyższym linku.

Jeśli zaś czytelnik zechce też sprawdzić, czy jakaś inna totalizyczna strona właśnie studiowana przez niego, też jest już dostępna w formie takiej PDF broszurki, wówczas powinien sprawdzić, czy wyszczególniona ona została w linkach z "części #B" strony o nazwie [tekst 11.htm](#). Owe linki wskazują bowiem wszystkie totalizyczne strony, które już zostały opublikowane jako takie broszurki z serii [11] w formacie PDF. Życzę przyjemnego czytania!

#K7. Copyrights © 2013 by Dr Jan Pająk:

Copyrights © 2013 by Dr Jan Pająk. Wszelkie prawa zastrzeżone. Niniejsza strona stanowi raport z wyników badań jej autora - tyle że napisany jest on popularnym językiem (aby mógł być zrozumiany również przez czytelników o nienaukowej orientacji). Niektóre idee zaprezentowane na tej stronie są unikalne dla badań autora i dlatego w tym samym ujęciu co na tej stronie (oraz co w innych opracowaniach autora) idee te uprzednio NIE były jeszcze publikowane przez żadnego innego badacza. Jako taka, strona ta prezentuje idee które stanowią intelektualną własność jej autora. Dlatego jej treść podlega tym samym prawom intelektualnej własności jak każde inne opracowanie naukowe.

Zdjęcia tropikalnych owoców jakie tutaj prezentuję, a także opisy ich smaku, wielkości, wyglądu i składu, są mojego autorstwa. Ja sam (tj. [dr inż. Jan Pająk](#)) jestem więc nośnikiem praw copyright do tych fotografii i opisów. Oczywiście, ja nie miałbym nic przeciwko temu gdyby któryś z czytelników zreprodukował wybrane z owych zdjęć czy opisów w jakimś swoim opracowaniu upowszechnianym pod swoim własnym nazwiskiem - pod warunkiem jednakże że w takim przypadku przytoczyłby on przy owej reprodukcji jakiś grzecznościowy zwrot potwierdzający mój wkład do rozpracowania tego tematu, np. zwrot w rodzaju "**kurtezji dr inż. Jana Pająk**" (albo po angielsku "courtesy of Dr Jan Pająk"). Podobnie autor zastrzega sobie, aby podczas powtarzania w innych opracowaniach jakiegokolwiek idei zaprezentowanej na niniejszej stronie (np. że 7-dniowy tydzień jest używany w oryginalnych kalendarzach i folklorach każdego

narodu świata), powtarzająca osoba oddała pełny kredyt autorowi tej strony, poprzez wyraźne wyjaśnienie iż idea ta jest powtórzona ze strony dra inż. Jana Pajaka, poprzez wskazanie internetowego adresu niniejszej strony pod którym idea ta i strona oryginalnie były opublikowane, oraz poprzez podanie daty najnowszego aktualizowania tej strony (tj. daty wskazywanej poniżej).

Mniej znane ludziom cechy i filozoficzne aspekty jedzenia owoców tropikalnych opisuję tu na podstawie ludowych opowieści na ich temat zasłyszanych w tropikalnych krajach gdzie owoce te rosną i gdzie spożywa się je na codzień. Większość tych cech i filozoficznych aspektów poznałem podczas moich profesur w Malezji i na tropikalnej wyspie Borneo w latach 1993 do 1998. Przytaczając te ludowe opowieści ja NIE staram się tu weryfikować na ile są one prawdziwe, chociaż jeśli znany jest mi materiał dowodowy potwierdzający poprawność określonych stwierdzeń, wówczas materiał ten wskazuję.

* * *

**If you prefer to read in English
click on the flag**

(Jeśli preferujesz język angielski
kliknij na poniższą flagę)



Data założenia niniejszej strony: 26 grudnia 2004 roku
Data najnowszego jej aktualizowania: 17 marca 2013 roku
(Sprawdź w adresach z [Menu 4](#) czy istnieje już nowsza aktualizacja)
[licznik](#)