樹番茄 上市!

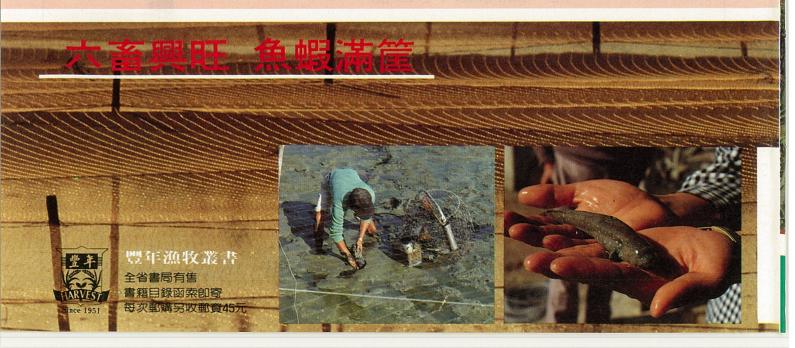
溫秀嬌



長在樹上的樹番茄

由台東區農業改良場試種在海端鄉利稻村的樹番茄,目前已經 在台東縣農會超級市場試銷,每500公 克約11~12粒,售價30元。因為本次產 品以試作為主,非經濟生產,因此能供 應市場的數量有限,大約只能供應 200 台斤。

這種"長在樹上的番茄",是行政 院農委會在民國75年,自中南美洲哥倫 比亞波哥大引進的,隨即在本省選取數 個地區試種,其中交由台東區農業改良 場試種的部份,自民國76年起試種在海 拔1,076公尺的利稻村莊,經過3年不 斷觀察結果,認為這種水果尚能適應本



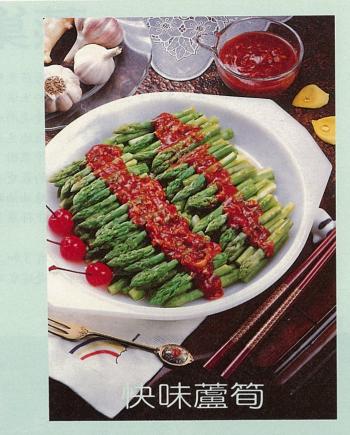
省海拔高一點的山區,發育甚佳,產量高,而且風味也不錯,因此,今年試著 把這種新興果品介紹給消費大衆。

樹番茄原產於秘魯的安列斯山,英 文名字為 Tree tomato 。屬茄科, 樹番茄屬。是一種常綠果樹,生長快速 ,外形如小型的灌木,適合在熱帶較高 海拔地區栽培。

樹番茄有黄色果實及紅色果實 2種 系統,果皮薄,平滑具靱性,較番茄果 實稍硬,果肉橙黄色,汁多,種子也多 ,風味甜酸,帶一點辛辣,一般以黄色 系統果實較甜。果實採收後,可貯藏於 冷藏庫10周以上。

目前台東改良場試種的樹番茄外觀和大小頗似雞蛋,顏色為橙黄色,富含維他命 C及A。食用方式有如番茄,可做果汁、沙拉、黄爛或做成果凍、果醬、醃漬物等,也可將鮮果切成薄片,加糖,置冰箱中隔夜食用。製成果汁風味特殊,類似柑桔、百香果和鳳梨等的綜合味道,果汁色澤澄黃色,應是深具發展潛力的果汁原料。

樹番茄的果皮靱性很強,以흋開沸水浸2~5分鐘,即可輕易剝除果皮。 台東改良場將其果實洗淨後殺菁去皮, 打成果汁,週濾後稀釋3.5倍,加糖 (果實與糖比例1.5:1),然後裝罐 、脱氣、封罐、殺菌、冷却,即為樹番 茄果汁罐頭。



材料:綠蘆筍 500 公克。

調味料:薑末1大匙、蒜末1大匙 、番茄醬3大匙、糖1大匙、麻油1小 匙。

作法:1.綠蘆筍洗淨,去皮、切段 ,入沸水中煮約1分鐘後撈起,浸入冷 開水待涼,瀝乾水分,存放冰箱。

2.沾上攪拌均匀的調味料供食,爽 脆可口。 李 | 寶

