Durian - Durio zibethinus

Durian - Durio zibethinus

Plante:

Stort tre, blir opp til 45 m høye, men dyrkede trær er vanligvis mye mindre. Bladene er elliptiske til avlange, tilspissede, inntil 25 cm lange og 7,5 cm brede. De er grønne og glinsende på oversiden, sølv- eller bronsefargede på undersiden. Blomstene er rosa til gule eller grønn-hvite, med en kraftig duft. Durian har kauliflori, dvs. at blomstene utvikler seg direkte på stammen eller på store tykke greiner. Blomstene vokser i klaser, de åpner seg om natten og blir hovedsakelig pollinert av flaggermus. Ellipseformete frukter som kan bli mer enn 25 cm lange og flere kilo tunge. De har et hardt, tornete skall. Frøene blir inntil 3,5 cm lange. Fruktskallet sprekker opp i fem segmenter når frukten er moden, og det kremaktige, hvite eller gulaktige fruktkjøttet kommer til syne. Smaken på fruktkjøttet er søt og krydret.

Durian krever tropisk klima med relativt mye nedbør spredt gjennom hele året. Trærne vokser best i næringsrik jord som er rik på organisk materiale, og med en pH på 6-7. Durian formeres fra frø, eller med poding. Frøene mister raskt spireevnen. Frøformerte planter har stor variasjon. Det finnes over 300 navngitte kultivarer av durian i Thailand, men bare noen av disse dyrkes kommersielt.

Bruk:

Av durianfrukten er det fruktkjøttet som har størst verdi, og som brukes som mat. Det kan hermetiseres i sukkerlake for eksport, eller tørkes for lokal bruk eller eksport. Umodne frukter kan kokes hele og spises som en grønnsak. Fruktene har en kraftig lukt som de fleste oppfatter som ubehagelig. Frøene kan spises etter at de er kokt eller ristet. Også unge blad og skudd blir av og til kokt som en grønnsak. Durianfrukt er i Norge klassifisert som handelsvare.

Virkning:

I vestlig urtemedisin regnes fruktkjøttet for å være afrodisierende. Ellers brukes fruktkjøttet og frøene som mat.

Hjelper mot:

Brukes folkemedisinsk i Asia ved innvollsorm, feber, gulsott, opphovninger og gulsott. Durian anvendes ellers som et generelt middel ved sykdom. I Vesten brukes durian i midler mot impotens og skrantende seksualliv hos menn.

Generelt:

© Viten.org

Planteslekta Durio består av 27 arter. Det er alle store, alltidgrønne trær, som finnes utbredt i tropisk regnskog i Burma og Indonesia. Slektsnavnet Durio kommer av det malayiske navnet duryon, som betyr tornete, og viser til de store piggete fruktene. Og tornete er de til gangs. Du kan drepe et menneske med å kaste en durianfrukt i hodet på det.

De piggete fruktene avgir en meget sterkt lukt når de er modne, og de er kjent som "stinkfrukter", "stinknøtter" eller "treost". I naturen vil lukten tiltrekke seg tigere, elefanter og andre store pattedyr, som sørger for frøspredningen. Duften kan reduseres litt ved å grave ut det kremaktige fruktkjøttet fra skallet før man spiser det. Smaken er beskrevet som en blanding av banan, karamell og vanilje med en aning løk, eller som ananas med kremost. Modne frukter forringes raskt, og de bør få modne på treet. På grunn av fruktenes forferdelige stank, er det forbudt på transportere dem på offentlige transportmidler.

Alle delene av treet brukes i folkemedisinen i Malaysia, men de kjemiske innholdsstoffene i durianplanten er lite kjent. Fruktkjøttet sies å være effektivt mot innvollsorm. Et avkok av bladene og roten blir foreskrevet som et febersenkende middel. Bladsaften smøres på hodet til feberpasienter. Bladene brukes i medisinske bad for mennesker med gulsott. Avkok av bladene og frukten påføres opphovninger og hudsykdommer. Asken av fruktskallet inntas etter fødsler. Å spise durian blir påstått å kunne hjelpe til å gjenskape helsen hos syke, noe som gjelder både dyr og mennesker.

Lokalbefolkningene i alle land der durian blir dyrket kan fortelle at frukten gjør kroppen varm. De sier at hvis du spiser durian før du legger deg vil du ikke trenge dyne. Frukten vil ellers kunne hjelpe til å åpne luftveiene, ved at man hoster opp slim fra lungene. Fruktkjøttet har blitt brukt som et afrodisiakum i Indonesia, Sumatra, Molukkene, Celebes og i Borneo, og spises for å få bedre seksualliv. Påstandene om at durianfrukten er god for seksuallivet blir av mange imidlertid bare sett på som et godt salgstriks. Durian er en av ingrediensene i to norske produkter som markedsføres som potensmidler, "Golden Dragon 24" fra Meier Consult og "Natural Vital" fra BioFORM.

Det er viktig å spise durian når den er helt fersk, og på grunn av den sterke lukten de avgir, bør ikke fruktene lagres. Man må ikke kjøpe durian i utlandet og tro man skal frakte dem med seg hjem på flyet, da durian i bagasjen er bannlyst av flyselskapene. Man må heller ikke få fruktsaft på klærne eller duken. Til tross for disse advarslene bør man ikke unnlate å prøve disse fruktene når man er i Sørøst-Asia, for mange synes de smaker svært godt. Elskere av durian kaller frukten for "kongen blant fruktene". Frukten kan være svært vanskelig å finne i Norge, men fra tid til annen tar en og annen innvandrerforretning den inn. I Indonesia selges den overalt, og det er bare å gå etter lukten.

Durian spises best rå. Fruktkjøttet kan spises som det er, eller det kan brukes i matlaging, for eksempel til å lage iskrem eller milkshaker, syltetøy eller kaker. I Asia blir durian ofte servert med klissete ris. Duriannøtter kan ristes eller kokes, og spises som nøtter. Unge skudd og umodne frukter kan kokes og spises som en grønnsak.

Andre navn:

- Familie: Bombacaceae
- Latin: Durio zibethinus
- Engelsk: Durian
- Norsk: Durian
- Svensk: Durian
- Dansk: Durian
- Tysk: Durian
- Fransk: Durian

© Viten.org

- Spansk: Durián

© Viten.org