

Кумато: една от звездите в света на домати, вече се произвежда и в България

Новини

11.05.2021



Няколко предприемчиви български земеделци, започват бране на реколтата от Кумато в началото на май. Сочните домати със специфичен цвят са вече доста популярни и харесвани в Западна Европа. Българският потребител, от своя страна, постоянно се информира за новото и е отворен за непознати вкусове. Затова и предприемчиви производители у нас решават да отглеждат тези специални домати, на родна земя и да предложат на клиентите достъпно гурме изживяване.

На пръв поглед, основната разлика между домати Кумато и традиционните домати, които познаваме, е необичайният им цвят. Той се променя в процеса на зреене от тъмно кафяв до златисто-зелен. Растенията от този вид естествено раждат плодове, по-тъмни на цвят и по-сладки. Това се дължи на съдържанието на фруктоза, което е по-високо спрямо традиционните червени домати. Ароматът и вкусът на домати Кумато са автентични и запомнящи се. Освен това, Кумато е по-наситено сладък от познатите сортове и се отличава с фина, леко кисела нотка. Той е едновременно твърд и сочен.

Сортът Кумато е нов за България, но изключително успешен в Испания (от където и произхожда), Франция, Белгия, Нидерландия, Швейцария, Гърция, Турция и Канада. Корените на сорта водят до 70-те години на XX век, когато испанецът Луис Ортега и неговият баща посетили земеделските площи, обработвани от тяхната фамилия в село Агра, на испанското крайбрежие в близост до Алмерия. Тогава, той забелязал промяна в домати, които растели по периферията и до които достигала по-малко вода. Те били с различен цвят и с доста по-наситен аромат. Това много му

допаднало и младият фермер решил да се опита целенасочено да отгледа домати с този специфичен вкус и цвят. Така за първи път на средиземноморския бряг се появил сортът Кумато.



Качествата на домати зависят от множество фактори, но в почти всички случаи Кумато е по-сладък от традиционните разновидности. На какво се дължи това? Преди всичко на особеностите на сорта и на условията, при които се отглежда. Освен това, всички домати Кумато се отглеждат и зреят при оптимални условия и контролът на качеството е много прецизен относно това каква продукция стига до пазара. Затова и консуматорите винаги получават гарантирано ароматни и сладки домати.

Отличителният цвят и вкус на Кумато са в резултат на целенасочените усилия на земеделците чрез традиционни методи да култивират сорт, който да носи точно тези характеристики и вкусови качества. Произходът на сорта е свързан с диворастящите домати по крайбрежието на Южна Испания, които са се адаптирали да оцеляват в условия на суша и завишена соленост на почвата и въздуха. Нови разновидности на сорта могат да се получават чрез класически техники на кръстосано опрашване. До момента обаче не са развити много такива основно поради причини, свързани с високите разходи и техническите ограничения.



Доматите Кумато са чудесен израз на способността на природата да изненадва и да твори. Те дават възможност да се внесе нови вкусове и гурме усещане в салати и ястия. Важно условие, за да се запази насладата от автентичния аромат на Кумато, е да се спазят някои изисквания, свързани със съхранението му. Всички домати Кумато са достигнали зрялост на самото растение, а не при транспортирането от мястото на отглеждане до търговската мрежа. Задължително се берат, когато са вече готови за консумация. Ако не е разрязан, домати Кумато може да се съхранява и да бъде годен до 2 седмици на стайна температура. Желателно е да не се държи в хладилник, тъй като така ще загуби част от аромата си. За максимална кулинарна наслада, тези домати трябва да се нарежат непосредствено преди консумация.

По отношение на хранителната стойност, домати Кумато също се отличават от традиционните сортове. Те са изключително полезна и здравословна храна. Редовното им присъствие в менюто е препоръчително заради богатото съдържание на ценни хранителни вещества като калий, магнезий и витамините А и С. Освен това, те съдържат малко калории (31 ккал на 150 г) и не съдържат холестерол или наситени мазнини.

Кумато е търговска марка на Syngenta Group, характеризираща конкретни плодове домати, които се отглеждат от специални хибридни растения. Производството и съхранението им се контролират на всяка стъпка от процеса, за да се гарантира постоянство на качеството за крайните клиенти. Вижте повече за Кумато: <https://www.kumato.com/en>

Tags:

Новини зеленчуци

Secondary Category:

Зеленчукови култури