

Το Αβοκάντο της Σαρακοστής

Το αβοκάντο είναι ένα από τα καλύτερα τρόφιμα για την εποχή της νηστείας. Θα μπορούσα να το αποκαλέσω ως το πιο σημαντικό «όπλο» στη μάχη της νηστείας. Μπορείς με αυτό να φτιάξεις πλούσιες κρέμες και σάλτσες που θα σε κάνουν να μην λιμπιστείς πολλές από τις αγαπημένες σου μη νηστίσιμες τροφές. Αν νηστεύεις και δεν έχεις φάει ποτέ αβοκάντο, δεν ξέρεις τι χάνεις και πόσο πιο εύκολη θα γίνει η νηστεία με αυτή την μικρή προσθήκη στη διατροφή σου!



Έχω γνωρίσει πολλούς που νηστεύουν αυστηρά όλη την Σαρακοστή, που όταν ανακαλύπτουν το αβοκάντο νιώθουν σαν να μπαίνουν σε έναν διαφορετικό κόσμο που απλά δεν είχαν υπόψη. Από την άλλη υπάρχουν πολλοί που χάρη στο αβοκάντο νηστεύουν όχι μόνο την εποχή της Σαρακοστής αλλά ολόκληρο το χρόνο. Οι αυστηρά χορτοφάγοι ή vegans χρησιμοποιούν κατά κόρον το αβοκάντο στη διατροφή τους.

Λίγα λόγια για το Αβοκάντο

Το αβοκάντο έχει σχήμα αχλαδιού. Βγαίνει από μεγάλα δέντρα όπως τα πορτοκάλια και η συγκομιδή γίνεται περίπου την ίδια εποχή, δηλαδή τον χειμώνα. Έχει μία φλούδα που μπορεί να είναι κοκκώδες, λαμπερή ή απαλή και δεν τρώγεται. Η φλούδα βγαίνει εύκολα όταν το αβοκάντο ωριμάσει. Το χρώμα του είναι σκούρο πράσινο και σε κάποιες περιπτώσεις μωβίζει ελαφρώς, ανάλογα με την ποικιλία.

Πλούσιο σε καλά λιπαρά

Σε αντίθεση με τα άλλα φρούτα, το αβοκάντο περιέχει πολλά λιπαρά. Μοιάζει διατροφικά πάρα πολύ με την ελιά! Σκεφτείτε μία ελιά σε μεγένθυση με πλούσια βουτυρώδη σάρκα. Είναι γεμάτο μονοακόρεστα ευεργετικά λιπαρά που κάνουν καλό στη καρδιά. Εκτός από τα καλά λιπαρά περιέχει και πολλά μικροθρεπτικά συστατικά όπως το μαγνήσιο και το κάλιο. Τα λιπαρά όμως ανεβάζουν την θερμιδική του αξία για αυτό δεν συνηστάται να τρώγεται σκέτο όπως τρώμε τα άλλα φρούτα. Το ότι όμως είναι πλούσιο θερμιδικά είναι καλό. Σημαίνει ότι με τα χρήματά σου αγοράζεις περισσότερη θρεπτική αξία!



Μην το φας ανώριμο

Όταν αγοράζεις το αβοκάντο μπορεί να είναι σκληρό και άγουρο. Για να φαγωθεί πρέπει να μαλακώσει αφήνοντάς το στον πάγκο της κουζίνας ή μέσα σε χαρτοσακούλα μαζί με μήλο ή μπανάνα. Το αβοκάντο είναι έτοιμο για φάγωμα όταν πιέζεται ελαφρά η σάρκα του και υποχωρεί στο εσωτερικό.

Η τιμή του Αβοκάντο

Στο τέλος του Χειμώνα έχουμε στην Αγορά τα ελληνικά Αβοκάντο Κρήτης που είναι πολύ πιο οικονομικά από τα εισαγόμενα που φτάνουν στην Ελλάδα εποχές που εδώ δεν υπάρχει παραγωγή. Το αβοκάντο την εποχή της Σαρακοστής είναι οικονομική επιλογή, αν υπολογίσουμε την τιμή ανά κιλό σε σχέση με την θρεπτική του αξία. Το αβοκάντο μπορεί να κάνει κάτω από 3 ευρώ στο σούπερ μάρκετ αλλά στην Βαρβάκειο αγορά της Αθήνας το βρίσκεις γύρω στο 1,5 ευρώ και ακόμα πιο φθηνά αν πρόκειται για πολύ ώριμα αβοκάντο. Μη συγκρίνεται τις τιμές με άλλα φρούτα όπως πχ τα μήλα και οι μπανάνες. Το αβοκάντο είναι εντελώς διαφορετικό υλικό όσον αφορά τη συσταση και τα θρεπτικά του στοιχεία. Πιο σωστό είναι να συγκρίνεις την τιμή του με την μαργαρίνη και το βούτυρο. Και εδώ που τα λέμε, σε σχέση με τις φυτικές μαργαρίνες είναι καλύτερη επιλογή αφού πρόκειται για φυσικό φυτικό τρόφιμο που το αγοράζεις στη μορφή που το δημιούργησε η φύση.

Το Αβοκάντο στη Νηστεία

Αν βάλεις το αβοκάντο έξυπνα στην διατροφή σου τη Σαρακοστή, δε θα σου λείψουν ούτε η μαγιονέζα, ούτε το βούτυρο, ούτε το γιαούρτι, ούτε το κρεμμύδες τυρί. Με το αβοκάντο μπορείς μέχρι και να φτιάξεις θρεπτικό dressing σαλάτας για εκείνες τις μέρες της νηστείας που κάποιος δεν τρώνε ούτε λάδι. Τι μπορείς λοιπόν να κάνεις με το αβοκάντο;

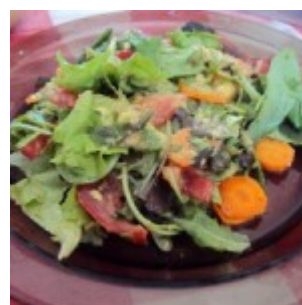
Αβοκάντο αντι για μαγιονέζα

Βάζεις ώριμο αβοκάντο στο μούλτι μαζί με λεμόνι, αλάτι, πιπέρι. Το χτυπάς να γίνει κρέμα. Αν θες προσθέτεις μυρωδικά ή μπαχαρικά. Λάδι δε θέλει. Το αβοκάντο είναι πολύ λιπαρό από μόνο του. Σε αυτή τη κρέμα μπορείς να προσθέσεις ψιλοκομμένο κρεμμύδι, πολύχρωμες πιπείρες ή ότι άλλο λαχανικό θέλεις για να το κάνεις πιο πλούσιο. Μπορείς να το χρησιμοποιήσεις σαν βάση για νηστίσιμο τζατζίκι με σκόρδο, άνηθο και αγγούρι. Μπορείς να το χρησιμοποιήσεις σαν βάση για ρωσική σαλάτα. Μπορείς μαζί με κέτσαπ να φτιάξεις σάλτσα για σαλάτα του σεφ.



Αβοκάντο για αλάδωτη σαλάτα.

Στην παραπάνω κρέμα μπορείς να προσθέσεις λίγο νερό μαζί με λίγο ακόμα χυμό λεμονιού ή ξύδι, και να κάνεις ένα υπέροχο υγρό dressing για σαλάτα. Την πυκνότητα την καθορίζεις εσύ ανάλογα με το πόσο νερό θα βάλεις. Το καλό με το αβοκάντο είναι ότι μπορεί να ανακατευτεί με νερό χωρίς να «κόψει». Μία τέτοια συνταγή θα βρεις στο bletsas.gr



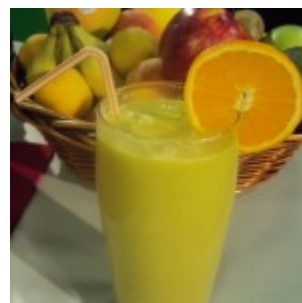
Αβοκάντο σε νηστίσιμα γλυκά

Με το αβοκάντο μπορείς να φτιάξεις υγιεινά και νηστίσιμα μπισκότα, κεικ, κρέμες σοκολάτας και παγωτά. Το πιο εύκολο επιδόρπιο που μπορείς να φτιάξεις είναι κρέμα σοκολάτα. Βάζεις 1 ώριμο αβοκάντο με 1 κουταλιά μαύρο κακάο και 1 κουταλιά μέλι στο μούλτι και χτυπάς. Δοκιμάζεις και αν το θες πιο γλυκό βάζεις κι άλλο μέλι. Γιαμ γιαμ!!



Αβοκάντο σε Smoothies

Τα Smoothies έχουν μέσα γάλα ή γιαούρτι και έτσι δεν αποτελούν νηστίσιμες επιλογές. Μπορείς όμως να φτιάξεις φανταστικά θρεπτικά και πλούσια smoothie χωρίς γαλακτοκομικά χρησιμοποιώντας ώριμο αβοκάντο. Ανακάτεψε στο μπλέντερ τη σάρκα του αβοκάντο με χυμό και φρούτα για να αποκτήσεις την υφή που επιθυμείς. Σε μερικούς αρέσουν να πηχτά smoothies που μπλοκάρουν τα καλαμάκια. Με το αβοκάντο μπορείς να το πετύχεις αυτό. Αν θες απο την άλλη κάτι πιο ρευστό, βάλε περισσότερο χυμό!



Αν θες να διαβάσεις περισσότερες πληροφορίες, να δεις βίντεο και να βρεις συνταγές για αβοκάντο μπες στο site avocados.gr ή στο avocado-diet.com Πολλά πράγματα εκεί είναι στα Αγγλικά αλλά υπάρχει ολόκληρη ενότητα με κείμενα στα Ελληνικά. Καλό ψάξιμο!

The Avocado Diet

World's Most Nutritious Fruit...

by FT Bletsas

