

Ontdek kaki fruit: een exotische vrucht uit Spanje

Van het vroege najaar tot het begin van de winter is het het seizoen van de kaki. Ken jij Kaki al? Een exotische vrucht met een mooie diep oranje-rode kleur en getooid met een vrolijk kroontje. De smaak van deze fruitsoort is anders dan we gewend zijn van een fruitsoort. Als de vrucht heel rijp is en zacht, dan is deze vrucht extreem zoet maar ook verfrissend. Smaakt mooi subtiel als honing en de textuur doet denken aan een mix van abrikozen of mango. Nieuwsgierig geworden naar deze supervrucht vol voedingsstoffen uit Spanje?

Hoe eet je kaki?

Kaki kun je op verschillende manieren eten. De vrucht is net als een appel eetbaar met of zonder schil. Het voordeel van biologisch is dat je 'm ook gewoon met schil kunt eten, makkelijk uit het vuistje. Of snijd hem in stukjes voor door een salade, de havermout of yoghurt. Een heel rijpe kaki barst van het sap en eet je het beste zoals een kiwi: opensnijden en uitlepelen. Een rijpe kaki is te herkennen aan zijn oranje vluchtvlies. Onrijpe kaki's bevatten veel tannine wat niet zo aangenaam smaakt en in grote hoeveelheden bovendien giftig is voor mens en dier. De kaki wordt daarom met CO2 behandeld. Als je het fruit lekker laat rijpen verminderen de tannines van nature én kun je van de heerlijk zoete smaak genieten.

Oorsprong Kaki

De kaki, ook bekend onder de naam persimmon of sharonfruit, komt oorspronkelijk uit het Verre Oosten: Japan, Thailand, Korea en behoort tot de Ebenaceae-familie. Hij groeit in gebieden met een warm klimaat. Maar ook dichterbij bij huis wordt kaki met succes geteeld zoals van onze biologische teler HaciendasBio in Spanje.

HaciendasBio

De biologische kaki van HaciendasBio is geteeld in de Extremadura-boerderijen van La Albuera en La Floriana, een idyllisch en vruchtbaar gebied vol leven met een afwisselend bergachtig landschap en enorm vruchtbaar door de nabijheid van de rivier de Guadiana.

Al zo'n 10 jaar werkt Odin samen met deze leverancier. HaciendasBio is opgericht in 2001 door de boeren Jose Ramon Rituerto en Paco Casallo, en is een van de eerste 100% biologische en biodynamische groenten en fruit producent in Spanje. Het doel van Jose en Paco was van af het begin af aan om gezond voedsel te produceren door middel van biologische en biodynamische landbouw.

Belangrijk voor hun is de continue verbetering van bodemvruchtbaarheid en het streven naar een compleet, stabiel, divers en evenwichtig ecosysteem vol leven en biodiversiteit. Een ecosysteem waarin gezondere planten en gewassen groeien en leven, in samenwerking met de natuur: sterk genoeg om op eigen kracht te groeien zonder de hulp van synthetische stoffen of bestrijdingsmiddelen. Ook speelt respect voor de rol van mensen een belangrijke rol. Tegenwoordig produceert HaciendasBio meer dan 2.400 hectare biologische groenten en fruit op meer dan dertig boerderijen.

Kijk voor inspirerende recepten op [Odin.nl](https://odin.nl)