



Salat-euterpepalmi vilikonnas valmib kuni 900 vilja.

Assai – vili, mis nutab

Brasiilias Amazonase vihmametsades on üks tähtsamaid toidutaimi salat-euterpepalm (*Euterpe oleracea*), kelle viljad on oluline komponent kohalike elanike toidus.

Viimastel aastatel on palmi viljad kogunud kuulsust ka kodut kaugemal ning muutunud nõutud kaubaartikliks loodus- ja tervisetoodete turul mitmel pool maailmas.

Salat-euterpepalmi vilju tuntakse nimetusega *acai* või assai. Vilja nimetus on kohandatud kohalikest tupianikeelsest sõnast *iwaca'i*, tähendades tõlkes vilja, mis nutab. Niinimetatud assai pisarad ehk viljadest saadud mahl ja ekstrakt on väga hinnalised loodustooted, mis moodustavad mitme Brasiilia hõimu toidust üle 40%.

Salat-euterpepalm kuulub palmiliste (*Palmae*) sugukonna seitsmeliigilisse perekonda. Euterpepalmid on looduslikult levinud Väikestest Antillidest ja Kesk-Ameerika lõunaosast läbi Brasiilia kuni Peruu ja Boliiviani.

Euterpepalmid kasvavad kõige meelsamini üleujutatud tõusualadel. Oma erilise nim on palmipeerekond saanud Vana-Kreeka muusa Euterpe järgi, kes oli vabameelsete kunstide ning loojate jumalanna ja muusika muusa.

Salat-euterpepalm on 15–30 m kõrgune saleda tüve ja sulgjate lehtedega graatsiline palm. Tema lehed on kuni 3 m pikad. Väikesed hallikasvalged õied on koondunud suurtesse, umbes 90 cm pikkustesse õisikutesse.

Vilikonnas valmib 500–900 vilja. Vili on väikese viinamarja suurune kerajas mustjasvioletne luuvili, mille ümbermõõt keskmiselt 25 mm. See sisaldab ühte 7–10 mm suurust seemet, mis moodustab viljast 80%.

Igapäevatoit kohalikele

Salat-euterpepalmi viljaliha on väga vähe, see ümbritseb seemet umbes 1 mm paksuse kihina. Valminud vilja väliskest on mustjasvioletne.

Palm kannab vilja kaks korda aastas. Assaid on iseloomusta-

tud kui šokolaadi- ja kirsimaitsest ning kerge mulla kõrvalmaitsega vilja. Tarvitatakse nii värsked kui külmutatud vilju, peale selle tehakse neist ka mahla ja püreed. Mahlale lisatakse soovi korral suhkrut või mett ning maniokijahu.

Assaimahl on toitev ja jõududev jook, mis kuulub euterpepalmi kodumaal inimeste igapäevasele toidulauale. Mahl annab kohalikele elanikele toimetulekuks vajalikku energiat, elujõudu ja tervist.

Brasiillased tarbivad assaist tehtud püreed nii soolaste kui magusate roogade koostises. Assaipüreed lisatakse pajaroogadele, putrudele või magustoitudele, seda kasutatakse ka jäätise ja maiustuste maitsestamiseks.

Assaimahlast valmistatakse likööri, veine ja kohalikke rituaalseid jooke. Maitsev assaivein ja -mahl on kohalikele elanikele olulisim metsasaadus ja tuluallikas puidu kõrval.

Kuna üleilmne nõudlus assaisaaduste järele on viimastel aastatel kiiresti kasvanud, on tekkinud vajadus hakata euterpepalme laialdasemalt kasvatama ning nende vil-