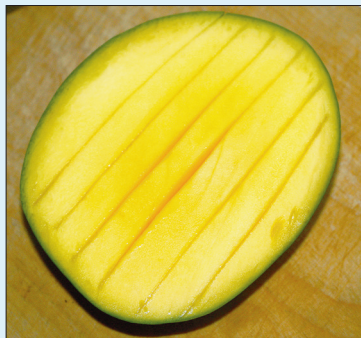


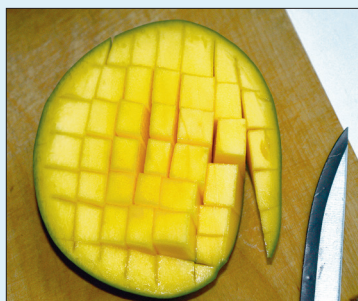
MANGO KOORIMINE



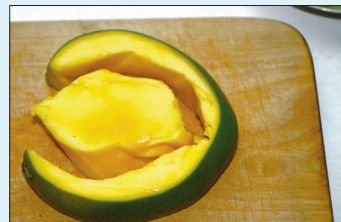
Mango viili on natuke lapik, seega asetage ta lõikelauale püstiselt – nii saab lõigata seemnega paralleelselt, mitte risti. Lõigake terava noaga üks külg maha. Sarnaselt toimige ka teise poolega.



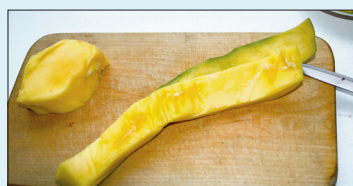
Viilutage mangopoolik nii, et koort katki ei lõika.



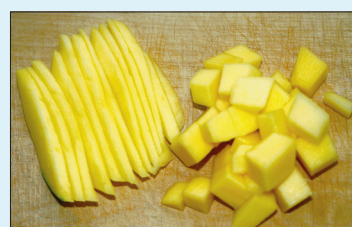
Seejärel tehke ristipidi lõiked ning alles nüüd lõigake viljaliha võimalikult koore lähedalt koore küljest lahti.



Nüüd jääb veel üle järelejäänud tükikesest, milles ka seeme sees, viljaliha ära lõigata. Lõigake ettevaatlikult viljaliha seemne ümbert ära. Ei maksa meelt heita, kui lõige ei tule väga sirge, oluline on ju ikka võimalikult palju söödavat kätte saada.



Eemaldage koor ning tükeldage viljaliha.



Nüüd sõltub sööja eelistusest, kas paremad on kuubikud või peened viilud.

HEA TEADA

Milline on hea mango

- Mango valikul ei maksa lähtuda tema värvist – neid on nii rohelisi, punakaid, kui täpilisi. Siin tuleb appi võtta käed ning katsuda, küps mango vetrub õrnalt, kui sõrmega vajutada.
- Kui poest on õnnestunud saada küpseid mangosid, säilitage neid külmkapis. Kõvad mangod seevastu jätke toatemperatuurile, nii valmivad nemadki.
- Puuvilja võib serveerida tuhksuhkru, jogurti, vahucoore või jäätisega.
- Magustoiduna serveerides, puistake värsket puuvilja

üle tuhksuhkruga, see muudab viljaliha kaunilt läikivaks.

- Kes julgeb, võib proovida uudset salatit ning segada omavahel hapukapsa ja mango, kus viimane lisab salatile magusa nüansi. Soovi korral võib lisada natuke oliiviõli ning väikese tükeldatud sibula.
- Mango on hea lisand jogurtijookidesse. Sobib kasutada väikeste kuubikutena või hoopiski püreestada segu saumikseriga ühtlaseks.
- Küps mango maitseb kõige värskemini vahetult pärast puhastamist, ilma et sellega peaks ette võtma mingeid kokakunsti imesid.