



# Datlid peibutavad sööjat magususega

**Kohalik datlihimuline leiab polettidel peamiselt kuivatatud või konserveeritud vilju, harva on võimalik osta värskeid datleid.**

Jalad vees, pea taevatuules. See iidne araablaste ütlus iseloomustab hästi datlipalmi kasvutingimusi. Ega ilmaasjata pole loo nimitegelane pälvinud teisigi austavaid nimetusi nagu “oaasi kuningas” ja “elu puu”.

Datlipalm hakkab vilju moodustama juba suhteliselt noores eas – 6–8aastaselt. Rohke saagi saamiseks peab aga ootama vähemalt paarkümmend aastat, alles siis küünib koristuskõlblike viljade aastane kogumass ühe puu kohta pea saja kiloni.

## Viljad ja seemned

Hea saagikus on ka eeldatav põhjus, miks juba iidse Egiptuses seostati datleid viljakuse ja küllusega. Õit-

semisest viljade valmimiseni kulub datlitel kuni pool aastat. Kuna viljad valmivad ebaregulaarselt, tuleb neid järk-järgult koristada, mis, arvestades tööde kõrguspiiri, on suhteliselt raske toiming.

Datlipalmi vili on dattel – botaaniliselt ühe seemnega pikliku kujuga mari, mille keskmine pikkus ulatub 5–6 cm-ni. Kõva mittedöödav seeme moodustab küpselt viljast kuni kuuendiku.

Datlite kasvatamise piirkondades leiavad kasutust ka seemned. Röstitud ja jahuks jahvatatud seemnetest valmistavad kohalikud datlikasvatajad kohvi aseainet, samuti saab seemnetest pressida datliõli.

Meil müüakse lõviosa datlitest kuivatatult, kusjuures viljad on kas lahtiselt kotis või paiknevad korrapäraselt koos viljavartega alusel. Aretustöö tulemusena on saadud nii heledaid (kuldkollaseid) kui ka tumedaid (tumepruune) datlisorte, viljad võivad olla kas õhukese või paksu kesta-

ga. Lisaks eeltoodule saab datleid jao- tada ka pehmeteks, poolkuivadeks ja kuivadeks ehk kõvadeks.

## Magusad kui mesi

Datlisortide viljade biokeemiline koostis võib olla küllaltki erinev. Meil müüvad kuivatatud magusad datlid paistavad silma glükoosi ja fruktoosi kõrge sisaldusega, selle koguhulk viljades võib küündida isegi kuni 65 protsendini. Just nende suhkrute koosinemine muudab datlid ka eriti magusaks suutäieks, sest fruktoos on looduslikult kõige magusam suhkur. Meile nii tavalist suhkrut sahharoosi leidub nendes datlisortides imevähe, kõigest protsendi piires.

Sellistest ülimagusatest datlitest saab eri valmistusvõtetega teha siirupit ja nn datlimett. Samuti saab nende viljade püreed kasutada tavalise suhkru asendajana toitudes.

Samas leidub selliseidki datlisorte, mille kuivatatud viljade suur suhk-