



Migdalele

În comerț, întâlnim migdalele în nenumărate variante de prezentare, de exemplu cu coajă, descojite, opărite și descojite, măcinate, prăjite, crude, sărate, rase, tocate și sub formă de fulgi. O specialitate caracteristică serbărilor populare și târgurile de Crăciun sunt „migdalele prăjite”, care constă în migdale prăjite cu zahăr și diverse condimente. Migdalele sunt conținute, însă, și în multe gustări, prăjituri și deserturi. Ele se folosesc la prepararea marțipanului și la obținerea unui ulei alimentar de o calitate deosebită.

Puțină istorie

Migdalul, pomenit deja în jurul anului 1700 î. Ch., creștea în acea vreme în zona Palestinei. De acolo, s-a răspândit spre vest, precum și spre sudul și centrul Europei. În jurul anului 100 d. Ch., romanii aveau obiceiul de a arunca cu migdale asupra perechilor proaspăt căsătorite, pentru a avea garanția unor urmași numeroși și sănătoși. După o legendă grecească, migdalul ar fi luat naștere dintr-o picătură din sângele zeiței Cybele.

Înscrisuri din Anglia, datate 1600 d. Ch., relatează despre migdali. În secolul 17, migdalul a ajuns pentru prima dată în California, prin intermediul călugărilor franciscani spanioli. Clima umedă și răcoroasă din împrejurimile mănăstirii situate pe coasta oceanului, nu i-a oferit totuși condiții optime de creștere. Abia în secolul următor, copacii au fost plantați, cu succes, în zona continentală.