



Pagal Charlotte Foltz Jones

„Visko pasitaiko. Penkiasdešimt atsitiktinių atradimų“

„Razinos“

RAZINOS

Vynuogės nuostabios. Tačiau džiovintos, susiraukšlėjusios ir parudusios jos – dar puikesnės. Uogos tokios skanios, kad gavo atskirą pavadinimą – razinos.

Niekas nežino, kas pirmasis pastebėjo vertingąsias razinų savybes. Tačiau greičiausiai jos buvo atrastos atsitiktinai. Niekas sąmoningai nepalikė sultingų vynuogių džiuoti ir ruduoti saulėje.

Manoma, kad razinos buvo atrastos Tolimuosiuose Rytuose, kur jos ypač vertintos. Bet koks maistas, kuris nesugedavo saulėje, buvo labai vertingas.

Priešistoriniai piešiniai Prancūzijoje rodo, kad razinos Pietų Europoje buvo populiarios jau prieš tūkstančius metų. Jos naudotos kaklo papuošalams gaminti. 1000 m. pr. Kr. Izraelio gyventojai razinomis mokėdavo mokesčius. Romėnų gydytojai tikėjo, kad razinos gydo visas ligas – nuo apsinuodijimo grybais iki senatvės požymių.

1870 metais daug žmonių augino vynuoges San Choakino slėnyje Kalifornijoje. Dauguma amerikiečių tuo metu nė nebuvo girdėję apie razinas.

1873 metai šiame regione buvo labai karšti. Rinkėjai nespėjo nuimti derliaus – dalis vynuogių sudžiuvo saulėje.

Uogos buvo prarastos.

Vienas augintojas džiovintų vynuogių derlių nuvežė bakalėjininkui į San Franciską. Bakalėjininko pirkėjams patiko razinų skonis ir „naujos“, atsitiktinai atrastos, uogos tapo naujos didžiulės industrijos Kalifornijoje pradžia. Šiomis dienomis beveik visos Jungtinėse Valstijose suvalgomos razinos yra auginamos už trisdešimties mylių nuo Fresno, Kalifornijoje. Šioje šalyje gaunamas trečdalis visame pasaulyje sudžiovinamų razinų.

Razinose gausu geležies, kuri ypač reikalinga augančiam vaiko organizmui. Jos taip pat turi kalio, magnio, kalcio, fosforo, B grupės vitaminų. Vėsiai laikomos razinos išliks šviežios, skanios ir maistingos, nepridedant jokių konservantų.

Mažos. Patogios nešiotis su savimi. Nekietos. Tačiau svarbiausia – razinos yra gardžios!