



گل‌های این درخت رنگ سفید دارند و بوی خوبی می‌دهند. آن‌ها فقط برای یک شب باز می‌شوند و صبح پژمرده می‌شوند. خفاش‌ها گرده‌افشانی گل‌های درخت لوبیا بستنی را انجام می‌دهند. میوه‌ی لوبیا بستنی غلاف مانند است و هر غلاف دانه‌های سیاه رنگی دارد که در یک خمیر سفیدرنگ قرار گرفته‌اند. حالا غلاف چیست؟ میوه‌ی بعضی گیاهان غلاف دارد. یعنی یک ردیف از میوه‌ها به طور گروهی داخل پوسته‌ای قرار می‌گیرند. مثل باقالی و نخود سبز. غلاف‌های لوبیا بستنی کمی ضخیم هستند اما به راحتی با انگشت‌های دست باز می‌شوند. وقتی غلاف را باز می‌کنید، قسمت‌های سفید و شفاف را می‌بینید که دور ۱۰ تا ۲۰ دانه را گرفته‌اند. به این قسمت‌های سفید پالپ می‌گویند. پالپ همان گوشت میوه است. این پالپ مزه‌ی بستنی وانیلی می‌دهد. پالپ‌ها پخته نمی‌شوند زیرا با حرارت از بین می‌روند. حتماً باید آن‌ها را خام بخورید. در دهان‌تان بگذارید و طعم خوش مزه‌ی آن‌ها را حس کنید، نوش جان. پالپ لوبیا

بستنی را در سالاد می‌ریزند، حتی به شربت هم اضافه می‌کنند. دانه‌های لوبیا بستنی را نباید خام بخورید، آن‌ها وقتی پخته شوند، پروتئین زیادی دارند. شما می‌توانید دانه‌ها را برشته و پودر کنید و این پودر را به تخم‌مرغ و قهوه اضافه کنید و حتی مثل آرد استفاده کنید. این دانه‌ها کلسیم و فسفر دارند و برای استخوان و دندان خیلی مفید هستند.

غلاف‌های لوبیا بستنی خوراکی نیستند

میوه‌ی لوبیا بستنی ویتامین A.B.C (آ، بی و سی) دارد و برای سیستم ایمنی بدن خیلی مفید است. برگ‌های لوبیا بستنی را اگر بجوشانید و جوشانده‌اش را بخورید، برای سردرد خیلی مفید هستند و حتی جلوگیری از سرطان هم استفاده می‌کنند. خیلی از مردم از برگ‌ها برای بستنی غذای مهمی برای پرنده‌ها و میمون‌ها است. حالا که با این بستنی جنگلی آشنا شدید، دل‌تان می‌خواهد آن را مزه کنید؟ به نظر شما مزه‌ی لوبیا بستنی با بستنی وانیلی که آخرین بار خوردید فرق دارد یا به همان خوش مزگی است؟

