



**Geslacht:** *Awarra ASTROCARYUM VULGARE*  
**Familie:** *Arecales*  
**Soort:** *Arecaceae (Palmae)(Palmenfamilie)*  
**Synoniemen:** *Awarra palm, tucum palm, tucuma palm (Engels), cumare, tucuma (Spaans), aoura (Frans)*  
**Stam:** *Embryophyta (Landplanten)*  
**Klassering:** *Spermatopsida (Zaadplanten)*  
**Nuttige bestanddelen:** *vruchten, zaden, bladeren*

De **awarra** (*astrocaryum vulgare*) is een middelgrote palm uit het Amazone-regenwoud van ruim 15 meter hoog. Op de zandgronden van de savannes en laaglanden van Suriname komt de awarra vooral voor. *Bioniq* importeert de **awarra-olie** (*astrocaryum segregatum*) uit deze gebieden van Suriname.

De palm behoort evolutionair gezien tot de éénzaadlobbige planten, wetenschappelijk *commeliniden* genaamd. De awarra is tevens een bedektzadige en behoort daarmee tot de grootste en belangrijkste groep landplanten. Bedektzadig wil zeggen dat de zaden omgeven zijn door vruchtvlies, terwijl éénzaadlobbig betekent dat de stuifmeelkorrels slechts één kiemopening hebben. De stam van de awarra is ringvormig gesegmenteerd. Het bovenste gedeelte ervan is bezet met zwarte stekels van wel 10 tot 12 centimeter lang. De bladeren hebben de vorm van een veer en kunnen tot 5 meter lang worden. Ook die zijn met stekels bezet.

Tijdens de bloei produceert de palm bloemtrossen van wel 3,5 meter lang. De trossen groeien omhoog en zijn eveneens met stekels bedekt. Aan de steelzijde van de bloemtrossen bevinden zich de vrouwelijke bloemen en erboven de mannelijke. Wanneer de vruchten volwassen zijn weegt een dergelijke tros al gauw 100 pond.

#### Inheems gebruik van palm en vezels

Indianen vervaardigen uit de stam wandelstokken. Van de jonge nog niet geopende bladeren, die zeer buigzaam zijn, worden hangmatten, manden, waaiers en hoofddeksels gevlochten. Omdat de vezels bestand zijn tegen rot en andere schade werden ze in voorbije eeuwen op zeilschepen gebruikt.

Indiaanse kinderen gebruiken awarra-vruchten ook wel om mee te tolleren.

#### Awarra-vruchtvlies

De vorm van de awarra-vrucht is rond tot ovaal met een grootte van gemiddeld 5 centimeter (kippenei). Het vruchtvlies rond de harde pit is een dunne laag van slechts 5 millimeter dik. De kleur van het vruchtvlies varieert van dof oranje naar roodbruin. Het is draderig en bevat weinig sap, maar het geurt fruitig en smaakt enigszins naar abrikoos.

Het vruchtvlies bevat eetbare olie die rijk is aan beta-caroteen, vitamine A van 50.000 IE per 100 gram vruchtvlies. Dit gehalte is driemaal zo hoog als in worteltjes. Juist vanwege dit hoge gehalte kan awarra-olie helpen de oogziekte xerophthalmie (of ophthalmoxerosis) te genezen.

Daarnaast bevat het vruchtvlies koolhydraten, eiwit en vet.

Het roodachtige vruchtvlies levert een tamelijk sterke, gele kleurstof die ook geschikt is voor het bereiden van maaltijden. In de Surinaamse keuken wordt de kleurstof gebruikt om er bijvoorbeeld rijst mee geel te kleuren. Ook wordt het draderige vruchtvlies gegeten of tot moes gestampt (*awarra-oko*).

#### Awarra-zaden

In het midden van de vrucht zit een grote zwarte pit die zo hard is dat de pit wel meer dan een jaar nodig heeft om te ontkiemen. De pit heeft een soort eivorm en is puntig. Rond de pit zit de dunne laag vruchtvlies van 5 millimeter. De harde pit bevat voor ongeveer 45% een wit vet dat naar cocosolie ruikt. Het vet smelt bij 33 graden Celsius. Dit smeltpunt is ongeveer gelijk aan dat van cacao-vet. Het awarra-vet kan daardoor worden gebruikt als vervangmiddel van de dure cacao-vet.

Behalve vluchtige vetzuren bevat het witte vet ook oliezuur en laurinezuur. In onrijpe awarra-zaden is dit vet nog vloeibaar.

#### Awarra-olie

Uit de zwarte zaden (pitten) bereiden de Indianen een fijne olie, waarmee lichaam en haar wordt ingewreven. Daarnaast wordt deze olie gebruikt voor het bereiden van maaltijden. Tijdens het bewaren wordt de awarra-olie kleurloos, maar droogt niet in.

Om de olie te winnen kraken de Indianen de gedroogde pitten en stampen de inhoud ervan tot moes. De moes wordt met water gekookt. Tijdens het koken komt de awarra-olie boven drijven en wordt dan afgeschepd.

Gevallen, rotte vruchten worden eveneens gebruikt voor de olieproductie. Die olie wordt niet gebruikt als spijsvet, maar om het haar ermee in te vetten of de jachtboog. Deze mindere kwaliteit olie wordt zelfs gebruikt voor het oplossen van verf.

#### Awarra-zeep

Deze zeep maakt de huid na gebruik zijdezacht. Awarra-zeep is daardoor zeer geschikt voor een droge huid. Belangrijke bestanddelen van de zeep zijn onder meer awarra-olie en krappa-olie.

