

ЦИТРУСОВ ЫЕ

M-M-M!



Цитрусовые культуры это вечнозеленые деревья или кустарники относящиеся к роду Citrus. На латинском языке слово цитрус означает - лимонное дерево.

Высота деревьев редко превышает 12 м. Листья яйцевидные, в пазухах листьев находятся колючки. Растение имеет очень ароматные цветы. Плоды сочные, с плотной кожурой, у многих видов съедобные.

Родиной этих растений являются южные склоны Гималаев (апельсин), Индия, Малайзия и Фиджи (грейпфрут), Южный Китай и Южный Вьетнам (мандарин). Происхождение лимона неизвестно, вероятно, родиной его является Индия.

Цитрусовые культуры выращиваются в Южной Америке, в США, Северной Африке, Южной Европе и в области Средиземного моря. Возделывают их плантационным способом. На территории России цитрусы выращивают только в районе Сочи, где в защищенных от ветра местах могут встречаться мандариновые деревья. На территории бывшего союза цитрусовые распространены в странах Закавказья.

УПОТРЕБЛЕН

ИЕ

Плоды цитрусов употребляются в свежем виде. Помимо употребления в свежем виде из плодов готовят соки, компоты, варенье, цукаты, мармелад, конфеты. Они входят в состав разнообразных ликеров, смешанных напитков.

В качестве пряности цитрусы используются в приготовлении различных сладких блюд, печенья, соусов, рыбы, птицы и блюд из риса. Из плодов изготавливаются фруктовые салаты. Сироп и сок из цитрусовых считается наиболее полезным и вкусным напитком.

Высушенная лимонная корка (цедра) служит пряностью с освежающим вкусом и стойким ароматом. Для того чтобы цедра сохранилась наилучшим образом срежьте корку тонким слоем стараясь не задеть внутренний белый слой. Лимонную цедру можно состругивать на мелкой терке и использовать в качестве пряности и в сыром виде. Если лимон обдать кипятком или положить на несколько секунд в горячую воду аромат лимонной цедры станет намного сильнее. Лимонная цедра придает изделиям, особенно из теста, освежающий аромат. Добавляют ее и в овощные супы, щи, борщи, мясные к рыбные блюда, в заливные блюда и холодное.

Лимонным соком улучшают вкус различных блюд, например, шницеля по-венски, жареной рыбы, холодных закусок, салатов и т. п. Сок лимона можно использовать в кулинарии вместо уксуса, хозяйкам это дает дополнительные возможности.

ХИМИЧЕСКИЙ

СОСТАВ

Химический состав цитрусовых фруктов. У разных видов этих растений химический состав схож, практически во всех цитрусовых присутствуют сахар, органические кислоты, витамины, пектиновые вещества, минеральные соли, макро и микроэлементы, фитонциды, эфирные масла и другие полезные вещества. В одном лимоне или например апельсине содержится до 100 мг витамина С. Витамин С в цитрусовых не разрушается при длительном их хранении и даже при переработке. Еще в цитрусовых содержится и другой ценный витамин - витамин Р, который очень важен для укрепления кровеносной системы и благотворно влияет на деятельность щитовидной железы. Больше всего витаминов содержится в молодых частях растения: побегах, плодах, листьях.

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Были известны еще в древности. Цитрусы способствуют образованию желудочного сока и улучшают работу желчного пузыря, оказывают благоприятное воздействие на пищеварительный процесс. Благодаря большому количеству витамина С, эти плоды защищают организм человека от разных простудных заболеваний, способствуют быстрому выздоровлению, а регулярное их употребление в пищу укрепляет иммунитет. Фармакологические свойства цитрусовых плодов немного различаются, например, лимон используют при профилактике и лечении вирусных инфекций, грейпфрут способствует укреплению кровеносных сосудов и защищает от инфаркта, апельсин нормализует работу кишечника и т.д.

В народной медицине используется и **сок цитрусовых фруктов**, который обладает способностью убивать вредные микроорганизмы и останавливает их рост, в нем содержатся ценных биологически активные вещества способствующие укреплению здоровья человека.

ЭФИРНЫЕ МАСЛА ЦИТРУСОВЫХ ФРУКТОВ

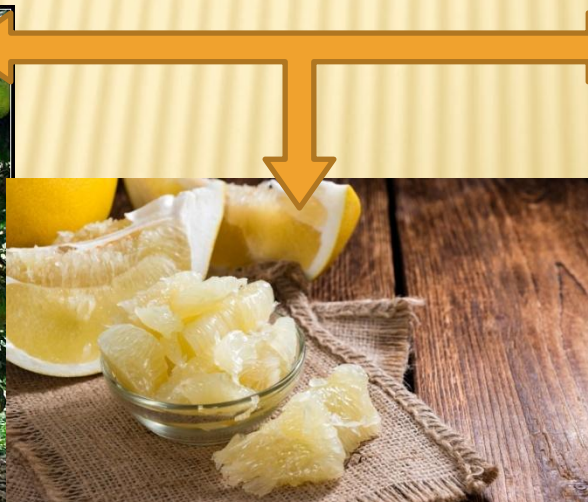
Используют для массажа, добавляют в воду при приеме ванны. Оно благотворно влияют на нервную систему, стимулируют деятельность желудочно-кишечного тракта, оказывают противовоспалительное, стимулирующее, болеутоляющее действие, снижают артериальное давление. Благодаря антисептическим свойствам эфирное масло эффективно для лечения заболеваний кожи.



ПОМЕЛО [ПОМ ЭЛО]

Это один из немногих диких цитрусов, окультуренных человеком. Также на его основе создано множество гибридов (например, апельсин и грейпфрут). От своих собратьев он отличается более грубой кожурой, внушительными размерами и волокнистой мякотью. Однако он намного слаще тех же апельсинов и лимонов.

В Китае помело считается символом благоденствия и часто преподносится в дар на главные праздники. И это неслучайно. Он нормализует обмен веществ, способствуя очищению организма и снижению веса. Также он подходит как профилактическое средство при гипертонии, болезнях сердца и раке. Он не рекомендуется при склонности к аллергическим реакциям.



НЕ ПУТАТЬ С М... ..

[пом его]



АГЛИ

Агли это гибрид который объединяет в себе грейпфрут, апельсин и мандарин. Родом Агли фрукт из Ямайки. Выращивается в штате Флорида. В переводе с английского слово ugly означает уродливый, название фрукт получил за свой не очень красивый внешний вид. Кожура фрукта грубая, морщинистая, зеленовато-желтая. Зато мякоть этого фрукта очень сочная и вкусная, сочетающая в себе сладость мандарина и тонкой пикантный вкус грейпфрута. Фрукт употребляют в свежем виде и в кулинарии.



БИГАРАДИ Я

Бигарадия или **Померанец** это гибрид полученный путем скрещивания мандарина и помело. Родиной растения считается Юго-Восточная Азия. Плод ягодообразный, слегка сплюснутый. В кулинарии применяется цедра плодов, эфирные масла и настои из цветков и листьев бигарадии, их добавляют в конфеты, мармелады, десертные блюда, настойки, ликеры, а также используют в качестве добавок в мясные и рыбные блюда. Используется цедра и для подкрашивания и ароматизации напитков. В свежем виде плоды померанца обычно не употребляют из-за сильного аромата парфюмерии, которым отдает сок бигарадии.



Бергамот или Апельсин-

бергамот это гибрид полученный путем скрещивания померанца (сорт горького апельсина) и лимона.

Название «бергамот» получил в честь итальянского города Бергамо, где его впервые начали культивировать.

Родиной растения считается Юго-Восточная Азия. Плод бергамота грушевидной формы, имеет кисло-горький вкус. Из бергамота делают мармелад и варят цукаты.

Эфирное масло, извлеченное из плодов и цветков, используется в парфюмерии и в кондитерском производстве. Кожица бергамота используется в парфюмерии из-за ее способности объединяться с различными ароматами, формируя букет ароматов, которые дополняют друг друга. В свежем виде бергамот не употребляется.



Гаянима родом из Индии. В диком виде встречается в Центральной и Южной Индии. Плод размером с большой лимон, очень ароматный. Аромат фрукта напоминает запах имбиря или эвкалипта. Гаянима имеет очень кислый, пикантный вкус. В кулинарии этот фрукт используют при приготовлении маринадов.



Грубокожистый лимон или **Дикий лимон** родом из Китая и Индии. Культивируется в Южной Азии, Латинской Америке, Японии. Плоды дикого лимона крупные и круглые, желтого цвета. В кулинарии их используют так же как и лимоны обыкновенные; готовят цукаты, джемы, мармелад, используют для ароматизации кондитерских изделий и напитков. Ломтиками лимона украшают блюда из рыбы, мяса и морепродуктов. Сок дикого лимона в кулинарных целях используют для улучшения вкусовых качеств рыбных и мясных блюд, холодных закусок и салатов, добавляют в соусы, кондитерские изделия, напитки и сиропы.



Понкан (Ponkan, Nagpur, Warnurco)

Плоды крупные (для мандаринов), от шарообразных до слегка сплюснутых, с короткой шейкой, снизу часто вдавленный с радиальными бороздками, иногда с пупком. Кожура средней толщины, довольно слабо прилегающая к мякоти, относительно гладкая, но с многочисленными щербинками, оранжевая при созревании. Долек около 10. Оранжевая по цвету мякоть ароматная, сочная, нежная, тающая во рту. Семян немного, они маленькие, полиэмбриональные. Плод быстро теряет в качестве при долгом нахождении на дереве.

Дерево сильнорослое, с тенденцией к вертикальному росту.

Понкан является типичным тропическим мандарином и потому широко распространен в Южном Китае, на Тайване, Филиппинах (известен там под названием Батангас мандарин) и в Индии (распространенное тамошнее название Нагпур сунтара или Сантра). Именно там он полностью раскрывает свои вкусовые качества. Для выращивания в субтропической зоне подходит не всегда, так как порой не оправдывает ожиданий по качеству плодов.

Иногда упоминается под названиями апельсин Сватоу (Swatow orange) и Китайский медовый апельсин (Chinese Honey orange), но с научной точки зрения эти названия совершенно неверны, так как на самом деле Понкан относится к мандаринам (*C. reticulata* Blanco)



ДЕКОПОН или СУМО

Возник в 1972 году в Нагасаки, префектуре Японии, как гибрид мандарина и понкана. Название этого фрукта составлено из 2 слов: Деко (значение этого слова "неровный", из за выступа на верхушке плода) и Пон (первый слог от слова Понкан). Плод похож на огромный мандарин, кожура которого грубая, желто-оранжевого цвета. Мякоть фрукта плотная, без косточек, очень вкусная, сладость фрукта уравнивается легкой освежающей кислинкой. В Японии этот фрукт довольно дорог из-за своего размера и изысканного вкуса. Депокон выращивается в больших теплицах, собирают плоды с декабря по февраль. После сбора плоды хранят при определенной температуре в течении 20 - 40 дней для уменьшения уровня лимонной кислоты и повышения сахара, после этого фрукт становится более сладким и привлекательным на вкус.



Дикий индийский апельсин родом из Индии. Это растение одно из древнейших предков современных цитрусовых, и на данный момент является исчезающим видом. Фрукт используется в лечебных целях и духовных обрядах Индии.



Иекан или **Анадомикан** является цитрусовым фруктом очень похожим на мандарин, обнаружили его в Японии в префектуре Ямагучи. Плод среднего размера блестящий, ярко красный. Кожура фрукта толстая, при этом она легко чистится руками, мякоть очень сочная, немного кислая и горьковатая, но послаще чем у грейпфрута. Химический состав этого фрукта содержит большое количество витаминов. Употребляют фрукт в свежем виде, в виде сока и в кулинарии.





ЛАЙМЫ



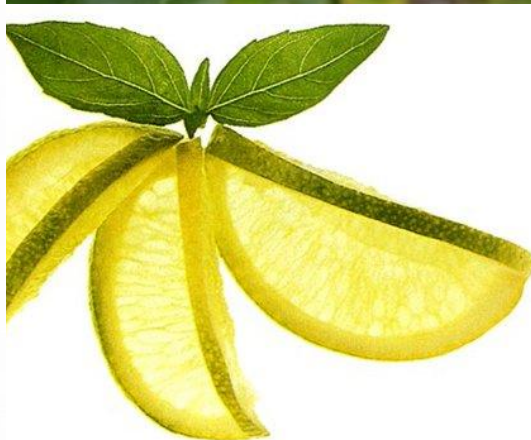
Индийский лайм, Палестинский лайм или Колумбийский лайм до недавнего времени считался гибридом лайма и лиметты, но современные попытки скрестить эти растений не дали похожих результатов. Родиной этого лайма считается Индия. Гладкая, желто-оранжевая кожура плотно прилегает к мякоти. Аромат у кожуры слегка маслянистый. Мякоть очень сочная, нежная, соломенного цвета, из-за того что в плоде отсутствует кислота мякоть пресная, слегка сладковатая. На плоды индийского лайма большое влияние оказывают климатические условия. Те плоды которые растут в пустыне очень сильно отличаются по размеру, цвету, форме, поверхности кожуры от растущих в более прохладных прибрежных регионах. В кулинарии палестинский лайм практически не применяется из-за своего пресного вкуса. В Индии, Египте, Израиле и Палестине его часто используют в качестве подвоя.

ЛИМЕТТА

Лайм сладкий (*Citrus limetta*) или **Сладкий лимон** или **Лиметта** считается гибридом, но родители его не известны.

Родина этого лайма Индия. Лиметта растет в тропических и субтропических климатических условиях. Начинает плодоносить на 5 - 7 год жизни, а пик производства приходится на 10 - 20 год жизни. Цветет дерево круглый год, но основное цветение происходит весной, плоды созревают в зимний период. В диком виде встречается очень редко.

Лиметта это небольшое дерево высотой до 8 м, с неровными, шипастыми ветвями и гладкой коричнево-серой корой. Листья овальные. Цветки белого цвета. Плоды среднего размера, шаровидные, немного сплюснутые, сильно напоминают лимоны. Кожура плода средней толщины, слегка рифленая, мягкая, ярко-оранжевого цвета. В кожуре отсутствует горечь которая часто встречается в других citrusовых фруктах. Мякоть бледно-желтая, сочная, с приятным citrusовым ароматом, кисло-сладкая, разделена на дольки. Семян мало или они вообще отсутствуют. Свежий сок имеет сладкий вкус.



Папеда ежеиглистая, или лима, или Каффир-лайм (лат. *Citrus hystrix*) — плодовое дерево; вид рода Цитрус семейства Рутовые.

Каффир-лайм — один из видов семейства цитрусовых. Несмотря на название, он не относится к настоящим лаймам, а входит в подрод Папеда. Фрукт известен в Азии как макрут, а в других частях света — как каффир-лайм. Кожура у него темно-зеленая и бугристая. Сам плод несъедобен, кожуру иногда используют в кулинарии, но главная ценность каффир-лайма заключена в его листьях. Сока в плодах каффир-лайма мало и он очень кислый.



www.homecitrus.ru

Распространён, главным образом, в Юго-Восточной Азии (Лаос, Таиланд, Малайзия, Индонезия).

Папеды: *Citrus halimii* и Дикий индийский апельсин.

Листья и плоды каффир-лайма широко используются в кулинарии Юго-Восточной Азии. Листья также используются в качестве основного ингредиента для том яма, традиционного тайского блюда (кисло-острый суп). Кожура фрукта используется при изготовлении массажных масел.

**см.
следующий
слайд.**



Каффир-лайм или **Лайм кафрский** подвид семейства цитрусовых. Кожура у него темно-зеленая и бугристая. Сам плод несъедобен, кожуру иногда используют в кулинарии, но главная ценность каффир-лайма заключена в его листьях. Сока в плодах каффир-лайма мало и он очень кислый. Буquet у каффир-лайма, несомненно, цитрусовый, но полностью его лимонный аромат проявляется, если листья порвать или нарезать. Тайская кухня немыслима без листьев каффир-лайма, используют их также малайские, бирманские и индонезийские повара. Листья разрывают на кусочки или режут соломкой и используют в супах (особенно в острокислых) и в карри. В блюда из рыбы и из курицы иногда добавляется мелко натертая цедра. Сушеные листья каффир-лайма сохраняют свой аромат несколько месяцев, если хранить их в плотно закрытой таре в прохладном сухом месте. Используются они в основном так же, как лавровый лист, и не нуждаются в предварительном замачивании.



ЦИТРО

Н

Цитроном называют редкий плод, который относится к семейству цитрусовых. На данный момент он произрастает только на некоторых, довольно ограниченных территориях. С этим фрукте рассказывали еще Теофраст, Вергилий, Марциан также упоминается он и в Библии.

История происхождения этого цитрусового дерева окутана множеством легенд. Ботаники так и не знают наверняка, как это растение попало на европейский материк вообще и в частности, в Италию.

Некоторые ученые-историки предполагают, что странный фрукт привез на Средиземноморье еще в 3 веке до нашей эры Александр Македонский, может быть, с побережья Нила, Месопотамии либо индийских земель.



Йеменский цитрон это особая разновидность цитрона, мякоть плода не содержит сегментов и пузырьков с соком. Размер плода большой. Большинство фруктов удлиненные и остроконечные. Кожура грубая и рифленая, желтого цвета. Плод сладкий, мягкий и приятный на вкус - почти без запаха. Эта разновидность цитрона используется для религиозных целей.



КАБОС

У

Это гибрид фрукта папеда и горького апельсина. Происходит и выращивается в Китае. Наибольшую популярность этот фрукт получил в Японии. Плод не большого размера, зеленого цвета с терпким, кислым вкусом и уникальным ароматом напоминающим обычный лимон. Уксус из плодов кабосу используют в качестве приправы для ароматизации рыбы. Сок богат кислоткой, его применяют в японской кухне в широком диапазоне продуктов, включая приправы, соки, безалкогольные напитки, замороженные десерты, закуски, пирожные и алкогольные напитки, а мякоть — в различные десерты и в основные блюда. Цедра кабосу используется для придания приятного аромата выпечке и десертам.



Юдзу, Юнос или Юзу является естественным гибридом полученным в результате скрещивания мандарина и ичанского лимона. Родина этого растения центральная часть Китая и Тибет, где оно до сих пор встречается в диком виде. Известно это растение более 2500 тысяч лет. В настоящее время культивируется в Китае, Японии и Корее. Юдзу одно из самых морозостойких цитрусовых растений. Плоды среднего размера. Кожура желтого-зеленого цвета, бугристая и пористая, легко отделяется от мякоти. Мякоть сочная но очень кислая, имеет сильный цитрусовый аромат. Вкус у этого фрукта терпкий, с мандариновыми нотками. В свежем виде юдзу практически не употребляется, но в кулинарии незаменим; из его мякоти готовят мармелад, цедрой украшают блюда а сок используют вместо лимонного. Плоды юдзу считаются неотъемлемой частью национальной кулинарии.




В

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Многие цитрусовые гибриды,
появились при скрещивании
древних цитрусовых фруктов.
А их снова и снова...



THE
END!

«Лёша  гурман.ru».
Только для гурманов!!!
