

СВЕЖИЕ ПЛОДЫ

Семечковые плоды

По строению все плоды подразделяют на следующие группы: *семечковые, косточковые, субтропические и тропические (в том числе экзотические), ягоды и орехи.*

В зависимости от формы, величины, поверхности, цвета, вкуса, консистенции мякоти и других признаков плоды подразделяют на помологические сорта, а виноград — на ампелографические сорта.

Семечковые плоды формируются из завязи и плодоложа. К ним *относят яблоки, груши, айву, рябину, боярышник, мушмулу, шиповник.* Плод состоит из кожицы и сочной мякоти, внутри которой расположено гнездо с пятью семенными камерами и семенами.

Семечковые являются самой распространенной группой плодов, которые занимают 50 % площади, отведенной под плодовые и ягодные насаждения. Они обладают высокой пищевой ценностью благодаря содержанию сахаров (до 9 %), витаминов (В1, В2, С и РР) и минеральных веществ (0,6%), прекрасными вкусом и ароматом ввиду наличия органических кислот (до 2 %), эфирных масел и дубильных веществ. Содержание пектиновых веществ (до 2%) дает возможность использовать семечковые плоды для кондитерского производства.

Яблоки

Выращивают яблоки в южных и северных районах страны. Они характеризуются большой пищевой ценностью, урожайностью, выносливостью в различных климатических условиях, способностью хорошо выдерживать длительное хранение и перевозки.



Летние *сорты* созревают и снимаются в июле — августе в полной съемной и потребительской зрелости. Эти плоды пригодны к употреблению сразу после съема. Хранятся не более 20 дней, плохо транспортируются. Распространенными летними сортами являются «Белый налив», «Грушовка московская», «Панировка», «Китайка золотая», «Астраханское белое» и «Астраханское красное».



Осенние сорта снимают с дерева в конце августа — начале сентября в период съемной зрелости.

Потребительская ценность наступает через 15-20 уст после съема.

Плоды этих сортов крупные, хранятся 1,5-3 мес., хорошо транспортируются.

К осенним сортам относятся «Антоновка обыкновенная»,

«Апорт», «Осеннее полосатое»

(«Штрейфлинг»),

«Коричное полосатое»,

«Боровинка»,

«Титовка», «Бельфлер-китайка».



Груши. Произрастают груши в основном в южных районах страны, так как они являются менее холодоустойчивой культурой, чем яблоки, и занимают 5 % площади садов. Груши южнее яблок, труднее сохраняются и транспортируются. По химическому составу они близки к яблокам, но содержат меньше кислот и витамина С.



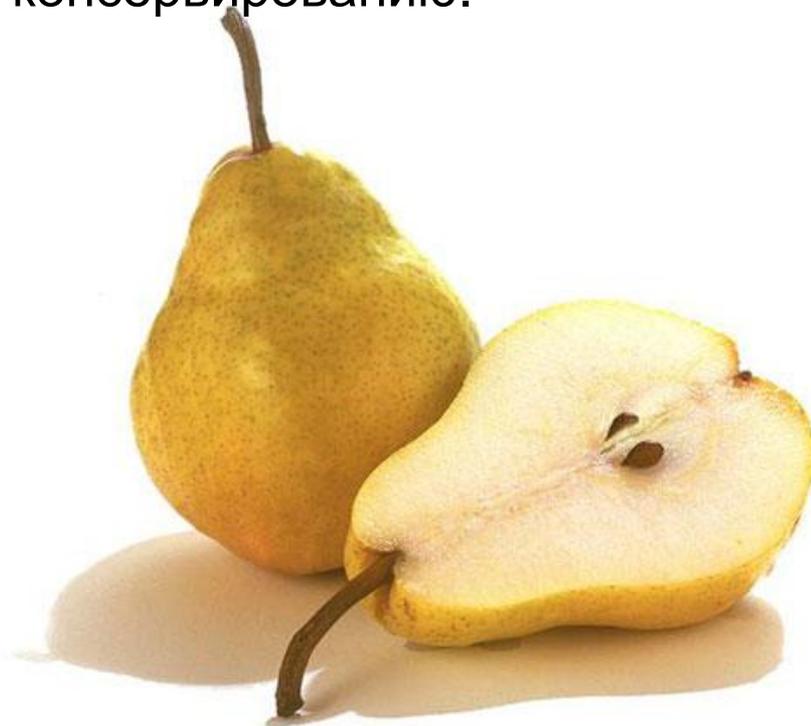
Груши бывают разные по массе (от 50 до 300 г), форме (грушевидная, округлая, коническая, бочковидная), окраске (одноцветные, окрашенные, желтые), консистенции мякоти (крупнозернистая, мелкозернистая, грубая, нежная, рассыпчатая, тающая) и вкусу (сладкие, кисло-сладкие, винно-сладкие, пряные, терпкие).



У груш многих сортов вокруг семенного гнезда расположены грубые каменистые клетки, что снижает кулинарную ценность плодов. Сроки созревания, сбора и хранения груш такие же, как у яблок.

Поэтому их также подразделяют на летние («Бессемянка», «Вильямс летний», «Дюшес летний» и др.), осенние («Бере-боск», «Дюшес сухумский» и др.) и *зимние сорта* («Дехканка», «Кюре», «Сен-Жермен» и др.).

В кулинарии груши используют в свежем виде и для варки компотов. Кроме того, их подвергают сушке и консервированию.



Айва

Айву выращивают на юге нашей страны. По форме она сходна с яблоками и грушами, имеет гладкую или бугристую поверхность.



Плоды айвы очень ароматны, с грубой, плотной, мелкозернистой мякотью и терпким вяжущим вкусом. По времени созревания айву подразделяют на *осенние* и *зимние сорта*.



Из айвы готовят самые ароматные варенья и компоты. Благодаря наличию в айве пектиновых веществ, она используется для приготовления желе, мармеладов, джемов. Только некоторые среднеазиатские сорта айвы съедобны в свежем виде.



Рябина. Это мелкие плоды желтого, красного или черного цвета. Их ценят за большое содержание витаминов С (79 мг%) и Р, каротина (9 мг%) и за специфический вкус, обусловленный наличием сахаров, яблочной кислоты и дубильных веществ. Дикорастущая рябина встречается повсеместно. Культивируется она в основном в Московской, Ивановской и Владимирской областях.



Требования к качеству семечковых плодов

Яблоки поздних сроков созревания (заготавливаемые после 1 сентября), груши и айву подразделяют на I и II помологические группы.

В зависимости от качества семечковые плоды подразделяют на следующие товарные сорта: яблоки и груши ранних сроков созревания (заготавливаемые до 1 сентября) и айву — на 1-й и 2-й; яблоки и груши поздних сроков созревания — на высший, 1, 2 и 3-й (для промышленной переработки),

Плоды каждого товарного сорта должны быть одного помологического сорта (кроме 3-го сорта), вполне развившимися, целыми, чистыми, здоровыми, без посторонних запахов и привкусов, размером по наибольшему диаметру в зависимости от сорта и сроков созревания плодов в соответствии со стандартами,

Допускаются механические повреждения в виде нажимов, градобоин, потертостей до 1/4 поверхности плода, дефекты поверхности в виде точек, пятен от повреждения вредителями и болезнями от 1 см² до 1/4 площади в зависимости от сорта и сроков созревания плодов. Загнившие плоды не допускаются.

Болезни семечковых плодов

Заболевание *паршой* вызывается грибом, поражающим плоды в виде темно-бурых пятен на кожице. *Плодовая гниль* также вызывается грибом, при этом на поверхности плодов и внутри мякоти образуются темно-коричневые пятна. *Сажистый гриб* образует на поверхности плодов черный точечный налет. *Загар* — побурение поверхности и сердцевины плодов в результате плохого вентилирования и колебания температуры на складах.

Упаковывание и хранение семечковых плодов

Семечковые плоды поступают и хранятся в ящиках: яблоки — по 25... 30 кг, груши — по 20, айва — по 35 кг. Плоды упаковывают в тару рядами одного сорта, одного размера, одной степени зрелости.

Каждый ряд выстилают бумагой или стружкой. Хранят свежие плоды в общественном питании в течение 3 уст при температуре 4 °С и относительной влажности воздуха 85... 90 %.

Косточковые плоды

Косточковые плоды — односемянная сочная костянка. К ним относят *вишни, черешни, сливы, алычу, терн, тернослив, абрикосы, персики, кизил*. Плод состоит из кожицы и мякоти, внутри которой находится косточка с заключенным в ней ядром.

Косточковые плоды обладают высокими вкусовыми свойствами и пищевой ценностью благодаря хорошему сочетанию в них сахаров (до 11 %), органических кислот (1,3%), минеральных веществ (0,6%), витаминов (В1, В2, С и РР), пектиновых, красящих, ароматических веществ. Из-за нежной и сочной мякоти косточковые плоды плохо хранятся и транспортируются в свежем виде, поэтому основная масса их перерабатывается.



Вишня

Вишня —распространенная культура различных районов страны. Она созревает в июне — августе. Плоды вишни сочные, кисло-сладкие, с яркоокрашенной мякотью и соком (марели) или светлоокрашенные с бесцветным соком и менее плотной мякотью (аморели).

Вишня бывает с отделяющейся и неотделяющейся косточкой.

Лучшими кулинарными свойствами обладает вишня группы марелей с легко отделяющейся косточкой («Владимирская», «Шубника», «Людская» и др.).



В кулинарии вишню из-за кислого вкуса в свежем виде используют мало, в основном из нее готовят компоты, кисели, желе, а в промышленности — сиропы, соки, варенье, консервы, ее также сушат.



Черешня

Это плоды теплолюбивой культуры, произрастающей в Республике Молдова, на Украине, Кавказе и в Средней Азии. Черешня созревает раньше других плодов: в мае— июне. Плоды черешни сочные, с приятным вкусом. Черешня может иметь плотную хрящеватую мякоть (вид фигаро) и нежную водянистую мякоть (вид гони). Цвет плодов желтый, розовый, красный. К известным сортам относятся: «Дрогана желтая», «Ранняя», «Майская» и др.



Кулинарные качества черешни зависят от вкуса, консистенции мякоти и отделения косточки. Черешню с мясистой сочной мякотью используют в свежем виде на десерт, а с плотной — для приготовления компотов и варенья.



СЛИВЫ. Произрастают сливы в средней полосе России, на Северном Кавказе, а также на Украине, в Республике Молдова. Садовые сливы бывают двух видов: венгерки и ренклоды.



Венгерки — плоды крупные или средние, удлинено-овальной формы, темно-синей окраски с восковым налетом. Мякоть плотная, зеленовато-желтого цвета, сочная, кисло-сладкого вкуса, с легко отделяющейся косточкой. Созревают эти сливы в августе — сентябре, хорошо сохраняются и транспортируются. Известные сорта: «Венгерка итальянская», «Маньчжурская красавица» и др. В кулинарии венгерки используют в свежем виде на десерт и для варки компотов, варенья. Из венгерки получают прекрасный сушеный продукт — чернослив, соки. Свежие плоды замораживают и маринуют.



Ренклоды — плоды крупные или средние, круглой формы, зеленой или желтой окраски. Мякоть сочная, нежная, сладкая. Созревают ренклоды в августе — сентябре, плохо хранятся и перевозятся. Известные сорта: «Ренклод зеленый», «Ренклод колхозный» и др. В кулинарии эти сливы используют в свежем виде и для приготовления компотов, джема, мармелада.



Разновидностями сливы считают *алычу* — круглые плоды желтой, красной или зеленой окраски, *тернослив* — мелкие плоды желтого или синего цвета, *терн* — мелкие плоды синего цвета. Все эти плоды произрастают в диком и культурном виде, имеют кислый терпкий вкус, используют их в основном для приготовления компотов и варенья.



Абрикосы. Культивируют их на Кавказе, в Республике Молдова и Средней Азии. Плоды абрикосов содержат много сахаров (до 10%), каротина, минеральных веществ. Абрикосы подразделяют на столово-консервные и сушительные сорта.



Столово-консервные сорта имеют крупные плоды красивой окраски, с нежной, сочной, сладкой мякотью, хорошим ароматом и вкусом. К ним относят сорта «Ананасный», «Краснощекий» и др.



Сушильные сорта обладают большой сахаристостью, хрящеватой мякотью и сладким ядром.

В кулинарии абрикосы используют в свежем виде на десерт и для компотов. В промышленности из них делают соки, варенье, а также сушат.



Персики. Выращивают персики на Кавказе, в странах СНГ — на Украине (в Крыму), в Узбекистане и Таджикистане с июня по октябрь. Эти плоды имеют прекрасное сочетание вкуса, аромата и сочной мякоти.





Плоды бывают с опушенной и неопушенной поверхностью, с косточкой, не отделяющейся от хрящеватой мякоти, и косточкой, отделяющейся от сочной, волокнистой мякоти. Последнее качество плодов ценят в кулинарии. Известные сорта персиков: «Гурийский белый», «Никитским» и др.

В кулинарии персики используют в свежем виде на десерт и для компотов, а в промышленности — для изготовления соков, компотов и сухофруктов, для замораживания в свежем виде.



Требования к качеству косточковых плодов. Косточковые плоды подразделяют на I и II помологические группы и на 1-й и 2-й сорта, а персики — на высший, 1-й и 2-й сорта.

Плоды каждого товарного сорта должны быть одного помологического сорта, типичными для него формы и окраски, вполне развитыми, целыми, свежими, чистыми, здоровыми. Размер плодов устанавливается по наибольшему диаметру в зависимости от сорта. Допускаются механические повреждения в виде градобоин, нажимов, потертостей, а также повреждения вредителями и болезнями и соответствии с нормами стандартов. Не допускаются косточковые плоды загнившие и заплесневевшие.

Болезни косточковых плодов. Косточковые плоды чаще всего поражаются плодовой гнилью, которая в виде пятен темно-коричневого цвета распространяется по поверхности и в глубь мякоти.

Упаковывание и хранение косточковых плодов. Косточковые плоды упаковывают в ящики-лотки или решетчатые ящики: вишни, абрикосы и персики — по 8 кг, сливы — по 6 кг. Хранят их не более 2 сут при температуре 4 °С и относительной влажности воздуха 85...90%.

Субтропические и тропические плоды

К субтропическим плодам относят *цитрусовые, гранаты, инжир, хурму*. Они произрастают на Черноморском побережье Кавказа, Крыма, в Средней Азии.

К тропическим плодам относят *бананы, ананасы*. Эти плоды импортируются из стран с тропическим климатом: Индии, Вьетнама, Кубы, Мексики, Гвинеи и др.



Цитрусовые плоды

Таковыми плодами являются *мандарины, апельсины, лимоны, грейпфруты*. Плоды состоят и кожицы, сочной мякоти, разделенной на дольки, и семян. Благодаря содержанию сахаров (до 8 %), эфирных масел (до 2,5 %), лимонной кислоты (до 6 %), минеральных веществ, витаминов С (до 50 мг%), Р и каротина, цитрусовые очень питательны, обладают прекрасным вкусом, ароматом и противоцинготными свойствами. В кожице цитрусовых сосредоточено много витаминов, пектиновых веществ и почти все эфирные масла, поэтому ее используют в кулинарии для приготовления цукатов. Благодаря толстой кожице цитрусовые хорошо сохраняются и перевозятся на далекие расстояния.



Мандарины — самые распространенные цитрусовые плоды, созревающие в ноябре—декабре. Плоды оранжевого цвета, имеют плоскоокруглую форму, плотную, легко отделяющуюся кожицу, сочную, нежную, сладкую и ароматную мякоть. В кулинарии их используют в свежем виде и для компотов, желе, а в промышленности — для изготовления сока.



Апельсины — это крупные плоды от 100 до 400 г, круглой формы, с толстой кожицей, сочной, тонковолокнистой и душистой мякотью желтого или рубиново-красного цвета.

В зависимости от формы, величины, вкуса, окраски кожицы и мякоти апельсины делят на обыкновенные — шаровидной формы, мякоть сладко-кислая, светло-желтого цвета; корольки — некрупные, шаровидные, мякоть кисло-сладкая, кроваво-красного цвета; пупочные — крупные, шаровидные или продолговато-овальные плоды с наличием маленького недоразвитого плодика около верхушки основного плода, сладкие, ароматные, В кулинарии апельсины используют так же, как мандарины.



Лимоны — плоды обычно овальной формы (по 40...200 г) со светло-желтой кожицей, сросшейся с мякотью. Благодаря большому содержанию органических кислот, пектиновых веществ, витаминов и эфирных масел лимоны широко используют для приготовления компотов, желе, для украшения блюд. Их подают к чаю, холодному кофе. В лечебном питании лимонный сок рекомендуется при подагре, желчно-каменной болезни.



Грейпфруты — крупные (до 500 г) плоды желтого цвета, с сочной нежной мякотью, сходной по вкусу с апельсином. Используются в свежем виде на десерт. Горьковатый вкус грейпфрутов обусловлен содержанием гликозида нарингина.



Помпельмус — плод произрастает в Юго-Восточной Азии, размером с арбуз круглой или яйцевидной формы, желтой окраски разных оттенков. Мякоть плода зеленовато-желтоватая или кроваво-красная, вкус виннокисло-сладкий с горьковатым привкусом, с характерным ароматом.

Плод содержит сахар, органические кислоты, ароматические вещества, каротин, минеральные вещества, витамины С и группы В.

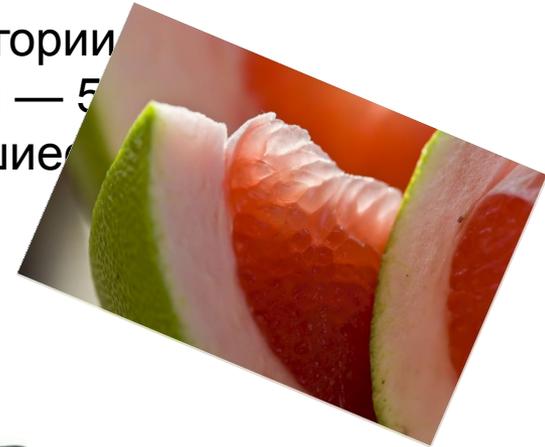
Употребляют помпельмус в свежем виде, из него готовят соки, варенье, цукаты.

По качеству плоды цитрусовых должны быть чистыми, без механических повреждений, без повреждения вредителями и болезнями, с плодоножкой и без нее. Запах и вкус — соответствующие свежим плодам, без постороннего запаха и привкуса. Цвет плодов у апельсинов и мандаринов от светло-оранжевого до оранжевого, допускаются с незначительной прозеленью, у лимонов от светло-зеленого до желтого.



Требования к качеству. Размер плодов по наибольшему диаметру составляет: у апельсинов — не менее 50 мм; у мандаринов I категории — 60 мм и более, II категории — 60...54 мм, III категории — 54...38 мм; у лимонов I категории — 60 мм и более, II категории — 60... 51 мм, III категории — 51...42 мм. Допускаются нажимы от упаковки, зарубцевавшие повреждения, градобоины, царапины на 1/4 площади поверхности плода.

Плоды зеленые, подмороженные и загнившие не допускаются.



Гранаты. Гранатовые деревья культивируют в Закавказье, Средней Азии и Крыму. Плод граната — крупная ягода. Форма плода шаровидная, с толстой кожицей коричнево-красного цвета. Внутри плод разделен пергаментовидными пленками на камеры с семенами, покрытыми прозрачной, розово-красной, сочной мякотью. Кисло-сладкая мякоть граната содержит сахара (до 11,2 %) в виде фруктозы и глюкозы, лимонную кислоту (до 2 %), дубильные и красящие вещества, витамины.



В кулинарии гранаты используют в свежем виде, а их сок подают к некоторым мясным блюдам в виде соуса. Сок гранатов с древних времен используют для лечения пищеварительных органов, при ожогах, простуде, а кожицу — для лечения ран и дизентерии.

По качеству гранаты подразделяют на два сорта — 1-й и 2-й. Они должны быть свежими, чистыми, по форме и окраске соответствовать помологическому сорту. Допустимы незначительное побурение и механические повреждения кожицы. Загнившие плоды не допускаются.



Инжир (винная ягода). Это ложная ягода, образовавшаяся из разросшегося цветоложа. Плод приплюснуто-грушевидной формы, с тонкой кожицей, мясистой, сладкой, нежной, красноватого цвета мякотью, с большим количеством мелких семян. Инжир богат сахарами — глюкозой, фруктозой (до 11 %), витамином С и каротином, и нем много солей калия, кальция, железа, магния, поэтому он полезен при заболеваниях сердечнососудистой системы и малокровии. Плоды нетранспортабельны, так как быстро портятся. В основном их применяют для сушки и варки варенья.



Хурма. Это крупные плоды, произрастающие на Черноморском побережье Кавказа. Плод круглой или конической формы, оранжевого цвета, с гладкой тонкой кожицей. Мякоть сладкая, желеобразная, с вяжущим вкусом из-за содержания большого количества дубильных веществ; в ней много сахаров (13... 15%), каротина, витамина С (до 15 мг). Собирают плоды в октябре — ноябре, хранят до марта и в течение этого времени они дозревают.

В кулинарии хурму используют только в свежем виде, так как при тепловой обработке восстанавливается ее вяжущий вкус. В промышленности ее замораживают и готовят из нее цукаты.

По качеству хурма должна быть свежей, оранжевого или желтого цвета, иметь съемную степень зрелости, твердую консистенцию.

Допускаются незначительные повреждения в виде градобоин, потертостей и царапин.



Бананы. Это плоды травянистого растения бобовидной, изогнутой формы. Длинной 20...25 см и массой 150...400 г. Сверху плоды покрыты легко снимающейся кожицей желтого цвета. Мякоть бананов нежная, ароматная, сладкая, мучнистая. В зрелых плодах содержатся сахар (до 20 %), крахмал (1... 2 %), органические кислоты, витамин С. Бананы растут на стеблях кистями по 10... 15 шт., образующих гроздь до 50 кг. После съема они дозревают. В кулинарии их используют в свежем виде на десерт. Качество бананов зависит от их свежести, зрелости, окраски, размера, консистенции, вкуса и аромата.



Ананасы. Плод состоит из сросшихся между собой многочисленных завязей в форме сосновой шишки массой 0,5... 2 кг, на вершине которой имеется пучок листьев — султан. Мякоть плода нежная, сочная, очень ароматная, кисло-сладкого вкуса. Ананасы содержат сахара (11...13%), лимонную кислоту, витамин С (15...60 мг%). Они могут дозревать при температуре 16 0С. В кулинарии ананасы используют в свежем виде и для компотов. Качество ананасов зависит от свежести, чистоты, правильности формы, окраски кожуры, наличия султана, степени зрелости, вкуса и аромата.



Болезни субтропических и тропических плодов. Чаще всего поражаются болезнями цитрусовые плоды. *Сажистый гриб* в виде черного точечного налета ухудшает внешний вид плодов. *Голубея* и *зеленая плесени* размягчают кожицу и мякоть, вкус плодов при этом становится горьким.

Упаковывание и хранение субтропических и тропических плодов.

Цитрусовые упаковывают в ящики по 20 кг. Крупные плоды завертывают в тонкую бумагу и укладывают в шахматном порядке.

Гранаты упаковывают в ящики по 30 кг с прокладками из стружек между слоями плодов, а хурму — в ящики вместимостью 12... 22 кг.

Бананы упаковывают в полиэтиленовые мешки с последующей укладкой в картонные коробки, а ананасы — в ящики или картонные коробки с прокладками.

Хранят плоды на предприятиях общественного питания в течение 3 сут в той же таре при температуре 4 0С и относительной влажности воздуха 85 %

Экзотические плоды

Киви. Малоизвестные в России экзотические плоды в основном произрастают в Южном полушарии Земли, в странах с тропическим климатом. В Новой Зеландии получил свое название в честь птицы, являющейся символом страны. Это плоды размером от грецкого ореха до мандарина, круглоовальной формы, с плотной кожицей коричневого цвета; с нежной зеленоватой, сочной, ароматной, тающей во рту мякотью; кисло-сладкого вкуса с легким привкусом ананаса и земляники. Плод содержит сахара, органические кислоты, эфирные масла, минеральные вещества, витамины С и группы В. Используют в свежем виде на десерт, для приготовления фруктовых салатов, для отделки тортов и пирожных.



Манго. Один из популярных плодов в тропических странах. Это плоды продолговатой формы, зеленого цвета с красноватым румянцем, с большой плоской косточкой внутри. Мякоть манго сочная, с ароматным нежным кисло-сладким вкусом. Содержит в себе сахара, органические кислоты, эфирные масла, минеральные вещества, витамины С и группы В. В кулинарии используют в свежем виде на десерт, в фруктовых салатах, приготавливают сок.



Ягоды

Ягоды представляют собой плоды, у которых семена находятся непосредственно в мякоти или на ее поверхности.

Ягоды рано созревают, что дает возможность уже в мае — июне иметь свежие плоды. Кроме выращивания культурных видов ягод в нашей стране ведется большая заготовка дикорастущих ягод, не уступающих, а иногда и превосходящих по питательной ценности первым.

Пищевая ценность ягод и их вкус обусловлены наличием в них сахаров (4... 16 %), органических кислот (до 3 %), витаминов, минеральных, ароматических и красящих веществ. Ягоды имеют сочную, южную мякоть, большинство из них являются скоропортящимися.



Смородина. В нашей стране выращивают черную, красную и белую смородину. В районе реки Волга, на Урале и в Сибири встречается дикорастущая смородина.

Самой распространенной является *черная смородина*, ягоды которой содержат большое количество витаминов В1, С (до 200 мг%), Р, пектина, яблочной и лимонной кислот, железа, калия и других минеральных веществ. Эту ягоду считают прекрасным средством против цинги и других авитаминозов, Достаточно 25... 30 г черной смородины, чтобы обеспечить организм суточной нормой витамина С.



Крыжовник. Ягоды распространены в средней полосе России, их называют «северным виноградом». Они бывают различными по форме (круглые, удлиненные), массе, цвету (зеленые, желтые, красные, фиолетовые), с опушенной и гладкой поверхностью. Мякоть крыжовника кисло-сладкая из-за содержания Сахаров и органических кислот, легко образует желе благодаря наличию пектиновых веществ.



Малина. Среди ягодников малина занимает одно из первых мест. Она распространена повсеместно — как садовая, так и дикорастущая. Ягоды бывают разными по величине, окраске (желтые, красные) и форме. Мякоть мягкая, сладкая, ароматная. Ягоды используют в лечебных целях как потогонное средство благодаря имеющейся в них салициловой кислоте. Малина является ценным сырьем для производства варенья, джема, соков и сиропов. Готовят ее в протертом виде с сахаром.



Садовая земляника и клубника. Одной из самых распространенных ягод является садовая земляника. Она прорастает на всей территории России в диком и культурном виде. Эта урожайная ранняя ягода характеризуется прекрасным вкусом и . форматом, обусловленным хорошим сочетанием Сахаров (7,2%), органических кислот, витамина С (60 мг%) и ароматических веществ. И ней много солей железа, поэтому ее рекомендуют при малокровии и подагре. Ягоды бывают разной формы (округлой и грибовидной) и массы (от 5 до 20 г и более). По срокам созревания земляника может быть ранней, среднеспелой и поздней. Лучшие сорта: «Красавица Загорья», «Комсомолка», «Коралловая».



Дикорастущие ягоды. На территории России, кроме дикорастущих смородины, малины и клубники, произрастают ценные ягоды, сбор которых организован, и они поступают на предприятия общественного питания. К таким ягодам относят клюкву, бруснику, чернику и др. *Клюква* произрастает на болотах в северных и западных районах страны. Ягоды мелкие, сочные, красные, с приятным кислым вкусом.



Ежевика. Эта ягода, как и малина, бывает садовой и дикорастущей. По строению отличается от малины тем, что имеет на плодоложе крупные костянки. Цвет ягод ежевики синеvато-черный с сизым налетом; мякоть кисло-сладкого вкуса, обладающая жаропонижающим свойством. Используют эту ягоду для производства соков, сиропов, варенья, вин.

