

Яблоко

Яблоко — плод яблони, который употребляется в пищу в свежем виде, служит сырьём в кулинарии и для приготовления напитков. Считается, что родиной яблони является Центральная Азия. Наибольшее распространение получила яблоня домашняя. На сегодняшний день существует множество сортов этого вида яблони, произрастающих в различных климатических условиях.

Яблочный пирог

- Свежие — целиком или в салате (например, в салате «Черепаха»).
- Сушёные — сухофрукт, получаемый сушкой на солнце или в духовке.
- Мочёные — в этих заготовках различают три вида мочения: простое, кислое и сахарное.
- Квашеные. В солениях концентрация соли в рассолах — не менее 6-8 %, в мочениях — 1,5-2 %.^[1]
- Консервированные.
- Печёные — сладкие (с мёдом, орехами, клюквой и так далее) и как гарнир к мясу и птице. В России гусь с яблоками является традиционным рождественским блюдом.
- Яблоки могут использоваться в качестве сырья для приготовления варений, джемов, муссов. Яблоки мелкоплодных сортов могут использоваться в варенье в цельном виде.^[2] Для усиления аромата к блюдам и заготовкам из яблок обычно добавляют корицу.
- Яблоки в свежем виде и в виде джема используют в качестве начинки для пирогов (например, шарлотка). В венгерской, немецкой и чешской кухнях популярен рулет — штрудель (нем. *Strudel*) из слоёного теста и начинки из свежих яблок или вишен.
- Содержащийся в яблоках пектин используется в качестве желирующего вещества при изготовлении мармелада и пастилы.

Текст доступен по лицензии Creative Commons Attribution-ShareAlike; в отдельных случаях могут действовать дополнительные условия. Подробнее см. Условия использования. Wikipedia® — зарегистрированная торговая марка Wikimedia Foundation, Inc., некоммерческой организации.