

Stenfrugter



Fælles for alle stenfrugter er, at de indeholder en sten. Deraf navnet stenfrugter.

Abrikos
Blomme
Daddel
Fersken
Kirsebær
Nektarin

Stenfrugter kan spises, som de er, eller anvendes i desserter og kager. De er også velegnede som tilbehør til kødretter, især til andebryst eller andet fjerkræ, eller til ostenretninger i form af chutney, [relish](#) eller [kompot](#). Stenfrugter kan fryses. Det er en god ide at udstene dem før frysning. Stenfrugter kan også bruges til marmelade og saft eller syltes. Svesker, abrikoser og dadler fås tørrede hele året.

Kirsebær og blommer dyrkes kommercielt i Danmark. De øvrige stenfrugter importeres fra andre lande. De kan dyrkes i Danmark i drivhuse, men kun til privat brug.

Blommer dyrkes i frugtplantager, bl.a. på Fejø, som er begunstiget med et mildt klima allerede i foråret, hvilket er særligt godt for blommer. Der findes mange forskellige blommesorter. Afhængig af sorten kan blommerne variere i størrelse, fasthed, farve og smag.

Nektariner og ferskner minder meget om hinanden. Forskellen er, at nektarinen har glat skind, mens ferskenen har dunet skind. Begge stenfrugter er velegnede til tærter og i desserter.