

Citrusfrugter



Citrusfrugter er importerede frugter og kan derfor fås hele året. Dog er der højsæson for appelsin, clementin og mandarin efterår og vinter.

Appelsin
Cedrat
Citron
Clementin
Blodgrape
Grape
Kumquat
Lime
Mandarin
Pomelo
Pomerans

Citrusfrugter har en læderagtig frugtskal. Frugtkødet er saftigt, og smagen er syrlig på grund af et højt indhold af citronsyre og askorbinsyre. Citrusfrugter er rige på C-vitamin. Citrusfrugter spises som regel rå eller presset som juice, men er også velegnede til marmelade, i kager og desserter som fx fromage og trifli. Citron bruges også som smagsgiver til retter med fisk og skaldyr. Både saft og skal fra citrusfrugter kan anvendes som smagsgivere. Konventionelle citrusfrugter sprøjtes med et svampemiddel for at forlænge deres holdbarhed. Dette svampemiddel er mistænkt for at være kræftfremkaldende. Derfor anbefales det at bruge økologiske citrusfrugter, når skallen skal anvendes.

Appelsin spises, som den er, eller indgår i desserter, kager og forskellige salater. Appelsiner plukkes ofte, før de er modne, hvilket får indflydelse på smagen, der bliver mere syrlig og mindre aromatisk. Dette skyldes den oftest lange transportvej fra bl.a. Nordafrika, Israel og Tyrkiet, hvor appelsiner dyrkes.

Cedrat er en citrusfrugt, som meget få kender. Skrællen, der udgør 60-70 % af frugten, bruges til fremstilling af det kandiserede produkt sukat (se billede). Sukat bruges især til julesmåkager og -kager, men kan også bruges til is.

Citron dyrkes især omkring Middelhavet og i Californien. Det lysegule frugtkød har en meget syrlig smag, der egner sig til mange retter, fx desserter (citronfromage), kager (citronmåne), som smagsingrediens til kylling, fisk og skaldyr og som pynt til pålæg (fisk og skaldyr).

Pomelo er også en stor citrusfrugt. En gennemsnitlig pomelo vejer omkring 1 kg. Pomelo smager både syrligt, sødt og en anelse bitter, men den er ikke nær så bitter som grapefrugt.

Clementin er en [hybrid](#) mellem appelsin og mandarin. De fleste clementinsorter er kernefri, men visse sorter kan indeholde kerner. Clementinen er væsentligt større end mandariner. Anvendes til kager og desserter, i frugtsalater og til ostenretninger.

Mandarin kan have forskellige former, farver og smag. Langt de fleste er lette at skrælle i forhold til andre citrusfrugter. Smagen i mandariner er som regel både syrlig og sød. Mandariner anvendes som clementiner

Grape og blodgrape kan variere meget i smag. Smagen er både syrlig, sød og en anelse bitter (eller skarp). Smagen forandres, alt efter hvilke klimatiske forhold frugten er dyrket under. Generelt anser man de rødlige sorter som mere aromatiske og mindre bitre. Anvendes i frugtsalat eller grøn salat.

Kumquats er en lille citrusfrugt på størrelse med en valnød. Kumquats spises med skal på og har en syrlig-bitter smag. Kan bruges som garniture til ost eller syltes.

Lime har en smag, som er blødere, rundere og væsentligt mere aromatisk end citron. Lime kan i mange tilfælde erstatte citron i såvel kager som desserter eller som garniture til fisk og skaldyr.

Pomerans er en frugt, der ligner en lille appelsin. Den kaldes også for sur appelsin. Friske pomeranser fås i Danmark hos velassorterede grønthandlere i januar måned og de første to-tre uger af februar, men frugterne er nærmest uspiselige i rå tilstand. De har en fantastisk kraftig smag og duft, og selve frugtkødet er tørt, træagtigt, fyldt med kerner og ekstremt bittert. Vi kender bedst pomerans som tørrede og karamelliserede pomeransskræller, der er skåret i små tern og anvendes som krydderi til bagværk (brunkager) og konfekt.