

Kernefrugter



Kvæde
Meloner
Pærer
Vindruer
Æbler

Kvæde er en ældgammel frugt. Der findes to slags kvæder, nemlig æblekvæde og pærekvæde. Kvæder har et højt indhold af C-vitamin (13 mg pr. 100 g). Smagen er frisk og syrlig. Nogle frugter kan godt snerpe lidt i munden på grund af garvesyren tannin. Kvæder spises kun tilberedt. Kvæder har et højt indhold af pektin, hvorfor de er velegnede til gelé og marmelader.

Meloner har et meget stort vandindhold (90-95 %), og er derfor fantastiske til sorbet. Meloner inddeles i sukkermeloner og vandmeloner:

Melontype	Kendetegn
Cantaloupmelon 	Rund med netmønster. Kødet er stærkt orange. Har den kraftigste melonsmag af alle meloner, og de er meget saftige. Egner sig derfor godt til frugtsalater og sorbet.
Frøskindsmelon 	Aflang, grønspættet, nopret melon med lyst gulligt kød. Smager som honningmelon.

Galiamelon 	Ligner netmelon. Kødet er lyst orange. Saftig og sød smag.
Honningmelon 	Aflang, glat, gul melon med hård skal. Kødet er lyst og smager mildt sødt. Den klassiske melonret er honningmelon i både, omviklet med parmaskine.
Netmelon 	Rund/oval og lysegrøn melon. Har netmønster på skallen. Frugtkødet er lyst gulligt. Smagen er sød og kraftig.
Vandmelon 	Stor, rund melon med mørkegrønt skind og pinkfarvet kød samt sorte kerner. Kan veje fra 2 kg og op til 20-30 kg. En god vandmelon er sød og saftig, men det er ikke til at se på skallen, om den er moden eller ej. Vandmelon spises som frisk frugt, men er også lækker i tomatsalater og grønne salater.

Oversigt over forskellige sorter af melon. Frøskindsmelon, Netmelon og Vandmelon: © Colourbox

Pærer er saftige og søde kernefrugter. I Danmark modner de fleste sorter i løbet af efteråret, og det er i denne periode, at de smager allerbedst. Pærer spises som frisk frugt. De kan fås året rundt, men er bedst i september til december, hvor der er dansk sæson. Pærer koger ikke ud, men beholder formen ved kogning. Pærer er gode i desserter, kager og som tilbehør til ostenretninger. En kendt, fransk dessert er pære Belle Helene. Pærer kan også syltes i sukker- eller rødvinslage og bruges til desserter og oste. Der findes forskellige pæresorter, hvoraf de vigtigste er:

- Lucas
- Clara Friis
- Conference
- Grev Moltke
- Gråpære
- Clapps Favorite

Vindruer er vinstokkens frugt. Druer sidder i klaser og kan være mørke i blå eller røde nuancer eller lyse, hvor nuancerne svinger mellem gul og grøn. Vindruer spises som frugt, men anvendes i endnu større omfang til fremstilling af vin og rosiner. Frugtkødet er meget blødt, lidt geléagtigt og meget saftigt. Nogle frugter, især de mindre, kerneløse sorter, kan have et fastere, næsten knasende sprødt frugtkød. Smagen kan svinge mellem meget sød til syrlig. Hele vindruer anvendes ofte som garniture til ostenretninger, men anvendes også i både frugtsalat og grøn salat. I bagerfaget er der gamle traditioner med at pynte kager og tærter med hele eller halve vindruer.

Danmark har nogle af verdens bedste **æbler**. Æbler inddeles i to grupper, som er spiseæbler og madæbler.

De vigtigste, danske æblesorter er:

Spiseæbler	Madæbler
• Guldborgæble • Jonagold • Elstar • Phillipa • Skovfoged • Pigeon • Mutzu	• Belle de Boskoop • Cox Orange • Ingrid Marie • Gråsten æbler

Danske æblesorter.

Spiseæbler anvendes fortrinsvis som frisk frugt. De kan godt anvendes i madtilberedningen, men med knap så godt resultat. Til gengæld er madæbler velegnede i madtilberedningen. De er saftige og velegnede til kager, desserter, kompot og grød. De kan sagtens spises som frisk frugt. Især Cox Orange og Ingrid Marie-æbler er gode spiseæbler. Gråstenæbler er mere syrlige. Belle de Boskoop er et udpræget madæble. Det er syrligt på den snerpende måde.