

# длинное путешествие к столу

...





Вероятно, этот цитрус один из самых популярных и любимых.

По данным ученых **апельсин**, как и большинство **цитрусовых**, родом из Юго-Восточной Азии. Так, в одной из Китайских рукописей, датированной 1178 годом, описывается 27 лучших сортов апельсинов и **мандаринов**.

- До 15-18 веков апельсин выращивали исключительно в оранжереях. Особенно большие оранжереи были в Лондоне, Париже и вблизи Петербурга. Однако в Южной Европе к 18 веку уже предпринимались попытки размножить цитрусовые и в открытом грунте.





Свое название «апельсин» получил благодаря немцам — слово «апельсин» в переводе с немецкого означает «китайское яблоко» («апфель» — яблоко, «сина» — Китай). «Китайские яблоки», привыкшие к теплему климату, были совершенно неприспособленны для центральной и северной Европы, поэтому выращивали их исключительно в оранжереях





Китайцы верят, что выращивание апельсина в доме приносит счастье, изобилие и процветание. Поэтому в Китае часто дарят любимым людям деревца апельсинов с небольшими плодами



Известно, что апельсины уже в средние века широко использовались в медицине.





Как и многие желтые и оранжевые фрукты, апельсин — отличный антидепрессант: сок из него бодрит, тонизирует организм, поэтому врачи советуют выпивать стакан фреша с утра пораньше. Апельсины — сильные аллергены, о чем тоже не следует забывать.



По вкусовым качествам апельсины делятся на сладкие, кисло-сладкие и горькие (померанцы), которые почти не употребляют в пищу в чистом виде, но зато из цветов горького апельсина делают известное эфирное масло нероли





## Существует 4 группы сортов:

*обыкновенные*— имеют средние и крупные плоды округлой или слегка овальной формы. Они отличаются наличием большого количества семян, тонкой кожурой, довольно прочно сросшейся с мякотью. Мякоть и сок светло-желтого цвета.



*пупочные* — с оранжевой мякотью, вторым зачаточным плодиком внутри, который виден через отверстие на вершине плода. Плоды крупные, округлые или слегка овальные, бессемянные. Кожура средней толщины, без труда отделяемая от мякоти.



*корольки* или *кровавые* — со светло- или темно-красной мякотью, небольшие, почти без косточек, очень сладкие. Пользуются особенной популярностью в Европе, считаются национальным лакомством в Сицилии.





Апельсины можно использовать везде — в закусках, салатах, горячих блюдах, десертах и напитках. Сладкие апельсины лучше для холодных блюд и десертов, кисло-сладкие — для горячих мясных блюд, например, для утки с апельсинами.

Апельсины довольно поздно появились в Европе, примерно в начале XV вв начале XVIII в. слава об апельсинах дошла и до России. В 1714 г. князь А. Д. Меншиков построил дворец с большими оранжереями, в которых стали выращивать эти плоды, и дал ему название в честь апельсина — Ораниенбаум (от немецкого — апельсиновое дерево). А спустя некоторое время Екатерина II приказала именовать этот дворец вместе со слободой городом Ораниенбаум и посвятила ему герб: оранжевое апельсиновое дерево на серебряном фоне





**Памятник Апельсину,**  
**который спас**  
**Одессу** —  
установленный  
в Одессе бронзовый  
монумент,  
посвященный  
историческому  
событию — доставке в  
феврале 1800  
года 3 000 свежих  
греческих апельсинов и  
з Одесского  
порта в Санкт-  
Петербург в подарок от  
одесситов императору П  
авлу I. **Памятник**  
**открыт в 2004 году**





Всем спасибо от Апельсина!!!!!!!

