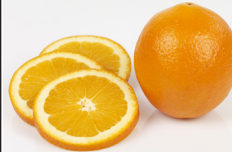






























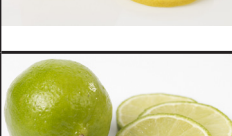






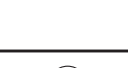
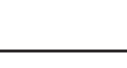
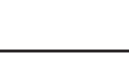






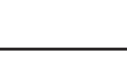
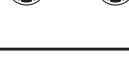






	Navn	Opprinnelse	Utseende	Smak/kjennetegn	Spise rå	Syltet	Smakstilsetn.	Lagring og kvalitet	Bruksområder/ingrediens i retter
	Vanlig (blond) appelsin (Citrus sinensis)	Appelsinen stammer fra Kina og kom til Europa som prydbusk på 1500-tallet. Fruktproduksjon startet i Europa på 1800-tallet.	Rund frukt med orange skall. Orange og saftig fruktkjøtt.	Appelsin deles inn i to hovedgrupper: blond og rød. Blonde appelsiner har et gult fruktkjøtt, og røde appelsiner har et mer eller mindre rødt fruktkjøtt.				2 - 4°C Appelsinen er friskest og mest moden idet den blir høstet. Kan holde i 2-3 uker i gode lagringsforhold.	Appelsin spises naturell eller presses til juice (selges som egne press-appelsiner). Den har et rikt anvendelsesområde: Brukes til salat, fruktsalat, saus og garnityr, til pynt på smørbrød, is eller marmelade. Ved bruk av skallet, bør det skrubbes først, for å fjerne rester av voks.
	Rødpappelsin/blodappelsin	En variant av vanlig appelsin (se over).	Røde appelsiner har et mer eller mindre rødt fruktkjøtt.	Noe søtere og mer aromatisk smak enn vanlig appelsin.				Som vanlig appelsin (se over)	Samme bruksområder som appelsin. Dekorativ og "instagram-vennlig", med sitt særegne og litt uforutsigbare utseende.
	Press-appelsiner	En variant av vanlig appelsin. Dyrkes for juiceproduksjon.	Er ofte noe mindre i størrelse enn spiseappelsin.	Har ofte en noe friskere smak enn vanlig spiseappelsin.				Som vanlig appelsin (se over)	Brukes nesten utelukkende til pressing; til å lage ferkpresset juice. Gir en frisk, aromatisk og lett syrlig juice.
	Bitter appelsin (Citrus aurantium)	Stammer fra det nordøstlige Kina, og har i dag omtrent samme utbredelse som den vanlige appelsinen.	Ofte noe mindre enn vanlig appelsin, og noe mørkere i fargen. Noen typer har et ruglete skall.	En bitter frukt med en intens appelsin smak. Egner seg best i matlaging.				2 - 4°C Omtrent som appelsinen (se over)	Bitter appelsin brukes i marmelader, gelé, marinader og sauser. Passer spesielt godt til and og gås. Den brukes også syltet eller kandisert i kaker, blant annet i julebakst. De aromatiske oljene i skallet brukes blant annet i likører og som krydder i matlaging.
	Klementin (Clemenules)	Sies å være en tilfeldig krysning mellom mandarin og annen sitrus. Oppdaget av pater Clement i Algerie rundt 1900, importert til Norge siden 1963.	Mange sorter som blir pakket og eksportert som klementiner. Hovedsorten i Norge, Clemenules, er den vi spiser rundt jul.	Klementin er en litt flattrøkt frukt med oransje skall. De har en god smak, med perfekt balanse mellom sukker og syre.				0 - 2°C Klementiner kan legges rett på fruktfatet, og holder seg godt.	Klementiner spises i hovedsak naturell. Brukes også i fruktsalater, i desserter, som kakepynt, pynt på ostefat, med mer. Den har en fin balanse mellom søtt og surt, og får derfor en nydelig, aromatisk smak.
	Mandarin (Citrus x reticulata)	I sesong om vinteren og på sensommeren.	Nyere sorter er svært like klementinen.	Søte i smaken og lette å skrelle. Kan ha en noe kraftigere aroma enn klementinen.				1-4 °C Omtrent som klementiner (se over)	Mandarinene spises oftest naturell. De kan også brukes til baking, i fruktsalater, på ostefatet og som garnityr, som klementinen (se over).
	Kumquat (Fortunella margarita)	Kommer opprinnelig fra Kina, der den fortsatt vokser vilt. Herfra har den blitt ført videre til Japan, Middelhavsområdet og Brasil.	Kumquat er på størrelse med en valnøtt, og finnes i både oval og rund form. Den ovale er mest aromatisk.	Fruktkjøttet er mykt og saftig og smaken er pikant, frisk og syrlig med en litt bitter nyanse. Det spiselige skallet har en søtsyrlig smak og fruktkjøttet er mykt og saftig.				4 - 6°C Kumquat har god holdbarhet: Kan lagres i flere uker. Lett utsatt for uttørking.	Kumquat spises naturell med skallet på. Den kan også skrelles, men dette er ikke alltid like enkelt. Den kan skjæres i skiver og brukes til desserter, sjokolademousse, kaker, is eller i fruktsalat. Skivene kan også legges i drinker, eller brukes frosne, som isbiter. Frukten kan også syltes og brukes som tilbehør til kjøtt.
	Sitron (Citron limon)	Kommer opprinnelig fra området sør for Himalaya og ble bragt til Europa av Columbus. Produseres i dag i landene rundt Middelhavet og USA.	Gul, oval sitrusfrukt. Sitron høstes moden, men skallet kan fortsatt være noe grønt. Dette skifter til gult etter hvert.	Syrlig, frisk og svært anvendelig frukt. Sitron har vært brukt som krydder- og medisinsplante i årtusener. Den sies å kunne behandle revmatisme, leddgikt, høyt kolesterol, fordøyelsesbesvær, forkjølelse og influensa.				12 - 14°C En grønn sitron har holdbarhet på flere måneder. Har den blitt gul, kan den lagres i uker under optimale forhold.	Sitronsaft og revet skall kan brukes til smakssetting i matretter, bakverk, drikker og sorbeter. Sitronbåter eller -skiver kan serveres til svinestek, skaldyr og wienerstekt. Til fisk kan presset sitron erstatte fete sauser. Sitronskiver brukes i te og som smakssetting i drikkevann. Noen dråper sitron hindrer misfarging av oppkuttete frukter og grønnsaker. Dekorativ som pynt.
	Lime (Citrus latifolia)	Kommer opprinnelig fra Sydøst-Asia og vokser nå i tropiske og subtropiske områder. Vokser vilt enkelte steder i Amerika.	Lime er nær beslektet med sitron, men ofte mindre i størrelse. Skallet er tynt og grønnfarget	Smaken er mildere og mer aromatisk enn hos sitron. Fruktkjøttet er saftig og har en lys gulgrønn farge. Lime gir vanligvis større saftutbytte enn sitron.				8 - 10°C Lime har god holdbarhet ved riktig temperatur og luftfuktighet.	Lime brukes i matretter, bakeverk, drikker, sorbeter, med mer. Båter av lime kan serveres til svinestek, wienerstekt, fiskeretter og mange orientalske retter. Saften kan brukes som salatdressing eller som smaksstilling i bordvann. Dekorativ som pynt.
	Grapefrukt (Citrus paradisi)	En ung sitrusfrukt. Den ble først oppdaget i Puerto Rico i 1750. Senere kom den til Florida. USA er i dag verdens største produsent av grapefrukt.	Grapefrukt anses å ha oppstått som en krysning mellom appelsin og pomelo.	Deles i to hovedgrupper: Hvit eller blond, og varianter med rødt eller rosa fruktkjøtt. Frukten har en frisk, syrlig smak med en bitter nyanse. De rosa og røde variantene er noe mildere.				10 - 12°C Grapefrukt har meget god holdbarhet og kan lagres i uker.	Grapefrukt spises naturell eller presses til juice. En halv grapefrukt til frokost er en frisk start på dagen med mange nødvendige vitaminer. Den er også god i fruktsalat sammen med annen frukt, eller som en liten forret. Tørkede skiver er dekorative i drinker.
	Pomelo (Citrus maxima)	Kommer opprinnelig fra Sørøst-Asia og er i familie med grapefrukten.	Pomelo er en stor, pæreformet sitrusfrukt, med gult eller rødlig fruktkjøtt.	Fruktkjøttet har tykkere skall og en noe tørrere konsistens enn grapefrukt, men den har en mild og søt smak.				10-12 °C Pomelo har lang holdbarhetstid. Trenger ikke å oppbevares i kjøleskap.	Brukes omtrent som grapefrukten. Deilig i salater, desserter, smoothies og juice, eller sammen med yoghurt eller cottage cheese. Sukat lages ofte av det tykke skallet.
	Kaffirlime/Papeda (Citrus hystrix)	Vokser i Sørøst Asia og på Hawaii. Brukes spesielt mye i det Thailandske kjøkkenet.	Kaffirlime ser ut som lime, men har et knudrete og bulkete skall. Bladene har en intens smak av sitron.	Frukten har en sterk og karakteristisk duft. Kaffirlime-blader brukes også mye i det asiatiske kjøkkenet.				8 - 10°C Frukten oppbevares i kjøleskap.	Både blad, saft og skall av kaffirlime brukes ofte som krydder. Frukten brukes ofte sammen med ingefær, hvitløk, galangarot og chili. Saften brukes blant annet i fisk- og fjøferetter og i currypaste. Bladene brukes særlig sammen med kokosmelk. Hele blad fjernes fra maten før servering.
	Sweetie (Citrus x grandis)	Kommer fra den nordlige delen av Israel.	Krysning mellom en blond grapefrukt og pomelo, på størrelse med en grapefrukt.	Frukten er spisemoden selv om skallet er grønn-gult. Fruktkjøttet er stenfritt, saftig, fylldig og søtt i smaken.				10 - 12°C Sweetie har meget god holdbarhet og kan lagres i uker.	Sweetie spises naturell eller presses til juice. Fruktkjøttet løsnes fra skallet med en grapefruktkniv eller spises med skje. Sweetie har en frisk og deilig smak, og passer godt som frokostfrukt eller som et lite mellommåltid. Den er også god i fruktsalat eller i en frisk forret.
	Ugli (Ugli)	Ugli ble funnet på Jamaica på begynnelsen av 1900-tallet, og dyrkes fortsatt i hovedsak der.	Ugli er litt større enn grapefrukt, og har en ujevn, rund form. Lett å skrelle.	Fruktkjøttet er guloransje, mykt og saftig med en frisk, søtlig og aromatisk sitrus smak.				8 - 12°C Ugli har en svært god holdbarhet: Kan lagres i uker.	Ugli kan brukes både som appelsin og som grapefrukt. Frukten kan skrelles og spises i båter eller deles på midten og spises med skje. Den kan også brukes i desserter, salater, i sauser, til is eller kaker. I hjemlandet grilles den ofte hel og spises med sukker på.