Сицилійський червоний апельсин

Якого ж кольору може бути апельсин, якщо не оранжевого? На італійському острові Сицилія кожен знає відповідь: «Червоного»!

Йдеться про сицилійський червоний апельсин, або ще як його називають кривавий апельсин з яскравою м’якоттю — від оранжевої з рубіновими чи багряними жилками до яскраво-малинової і навіть майже чорної. Шкірка в нього оранжева з червоним чи пурпурним відтінком і має такий сильний аромат, що аж слинка тече. Смак такого апельсина виразний, кисло-солодкий. Дехто навіть відчуває «малиновий присмак».

Цитрусові в Італії вирощують з давніх давен. На Сицилію апельсини потрапили, мабуть, з Азії перед четвертим сторіччям н. е. Але тоді вони були не червоні і кислі. До Європи солодкі апельсини португальці завезли у XIV—XV сторіччях, і звідти цей фрукт разом з іншими видами цитрусових помандрував до Америки. Однак на Сицилії червоні апельсини були описані як вид лише на початку XX сторіччя.

Чому ж вони червоні?

У всіх апельсинах міститься каротин, тобто той самий жовто-оранжевий пігмент, який забарвлює жовтки і моркву. Сицилійські апельсини таких сортів як моро, тарокко та санґвінелло відрізняються тим, що в них утворюється червоний пігмент антоціан, котрий і надає характерного червоного кольору стиглим плодам. Проте якщо посадити червоний апельсин деінде, крім певної території в межах провінцій Катанья, Сиракузи та Енна, то його плоди не завжди червоні. Чому? Яку особливість має ця частина східної Сицилії?

Ще не з’ясовано усіх факторів утворення антоціану в сицилійському червоному апельсині. Можливо, забарвлення плодів зумовлюють особливості ґрунту, але не відомо, як це відбувається. Інші фактори або сприяють, або ж перешкоджають синтезу червоного пігменту. Помічено, що апельсини червоніють, коли вночі температура значно падає, а вдень багато сонця. Що ж до смаку, то завдяки сонцю в плодах накопичується відповідна кількість цукрів, а завдяки тому що дощів небагато, вони набувають інтенсивного аромату.

Вважається, що унікальне поєднання цих чинників і зумовлює незвичайність сицилійських червоних апельсинів. Подібні плоди культивують в інших областях південної Італії, а також в Іспанії, Марокко, таких штатах США, як Флорида і Каліфорнія, також у різних регіонах Італії. Однак говорять, що там апельсин не має усіх властивостей червоного апельсина.

Цінність червоного апельсина

Ці фрукти незвичайного кольору дуже поживні. В апельсинах тарокко міститься більше вітаміну С, ніж в усіх інших цитрусових. Лише один такий

апельсин середніх розмірів постачає денну норму цього вітаміну. Вважається, що червоний апельсин має багато корисних властивостей. Наприклад, склянка густого, свіжого соку — це смачне і корисне джерело простих вуглеводів, мінералів та клітковини, які легко засвоюються і тонізують. Отже, не дарма сицилійські садівники, що вирощують цитрусові, намагаються захистити цей своєрідний фрукт і поширити відомості про його цінні властивості.

На думку гурманів, він «є одним з найліпших у світі десертних апельсинів завдяки інтенсивному аромату, ідеальному сполученню кислоти й солодкості й неповторному смаку, що надовго залишається в роті». Може, колись вам трапиться нагода особисто переконатись у правдивості цих слів.

У кулінарії червоні криваві апельсини використовують у всіх рецептах, де є звичайний апельсиновий сік — тортах, мармеладах, шербетах. Однак, червоні апельсини є хорошими і самі по собі, як самостійна страва або у вигляді фрешу.

Рецепт від ЄК – Пиріг “Апельсиновий рай”

Рецепт від ЄК – Апельсиновий кекс з маком та йогуртом

Рецепт від ЄК – Шоколадно-апельсинові капкейки

Рецепт від ЄК – Шоколадний мус з лікером та апельсинами

Рецепт від ЄК – Апельсиновий кекс-шифон

Джерело: інтернет ресурси