



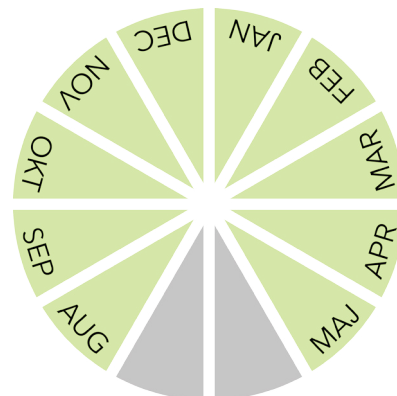
Kampagne
med støtte
fra den
Europæiske
Union

sæson
FRISK FRUGT OG GRØNT FRA EUROPA. HVER DAG.



ÆBLER

I SÆSON



Æblet er et sikkert hit i de fleste danske hjem og bliver brugt til alt lige fra kager, madlavning – og selvfølgelig som et friskt mellemmåltid helt for sig selv. Der bliver dyrket i alt 10,4 millioner tons æbler om året i EU, og æblet er dermed den frugt, der bliver dyrket flest tons af i EU om året.

I Danmark dyrker vi 35.000 tons æbler om året i utallige forskellige sorter. Det danske vejr giver helt særlige vækstbetingelser for æbler, da vekslen mellem varme dage og kølige nætter udvikler intense og aromatiske æbler med mange nuancer.

Æbler er i sæson i Danmark fra august til maj, og kan deles op i tre grupper: Friske sommeræbler som nydes straks, fuldmodne efterårsæbler og vinteræbler, der holder længst og har den kraftigste smag. Når ikke æbler er i Sæson i Europa importeres æbler fra fx Brasilien, Argentina og Sydafrika.

TIP TIL ÉN MERE OM DAGEN



Æbler og karry er et godt match. Tilsæt æbler skåret i små tern i karrysauce til familiefavoritten boller i karry



Server æbler skåret i både sammen med en dips af peanutbutter rørt med lidt vand eller friskpresset appelsinsaft – super nem og frisk snack



Æbler skåret i små tern giver et sprødt og syrlig-sødt indslag i salater, både de grønne salater, men også sammen med fx fintsnittet spidskål



Kampagne
med støtte
fra den
Europæiske
Union



PRODUKTION

Vi har mere end 2,7 millioner æbletræer i Danmark, der forsyner os med æbler fra hele landet.

Den lange sæson skyldes forskellige sorters modningstidspunkt, og at vinteræblerne overvintrer på såkaldte æblehoteller. Her pakkes æblerne efter høst og placeres i lufttætte rum med en iltmætning på 1 procent og temperaturer på 1-2 grader, så de går i dvale og derved bibeholder sprødhed og saftighed.

OPBEVARING

Æbler holder sig bedst i grøntsagsskuffen i køleskabet, men lad altid et par stykker friske i frugtskålen.

Æbler afgiver ethylen under opbevaring, fordi de fortsat modner. Det kan hjælpe med at fremskynde modningen af eks. tomater, bananer og avocado - men kan også give uønskede brunfarvninger. Så vær opmærksom på hvad æblerne ligger ved siden af i frugtskålen!

VIDSTE DU AT?

Der findes flere end 7.500 forskellige æblesorter, som bliver dyrket rundt omkring i verden. Det ville tage dig mere end 20 år at prøve dem alle, hvis du skulle spise én sort om dagen.

Har du nogensinde undret dig over, hvorfor æbler flyder oven på vandet? Det er fordi 25 procent af et æbles volumen er luft.

Få viden om sæson for frugt og grønt
på sæson.dk

Indholdet af dette materiale afspejler kun forfatterens holdning og er alene dennes ansvar. Europa-Kommissionen er ikke ansvarlig for den måde, informationen deri måtte blive brugt på.

