



Kampagne
med støtte
fra den
Europæiske
Union

sæson
FRISK FRUGT OG GRØNT FRA EUROPA. HVER DAG.

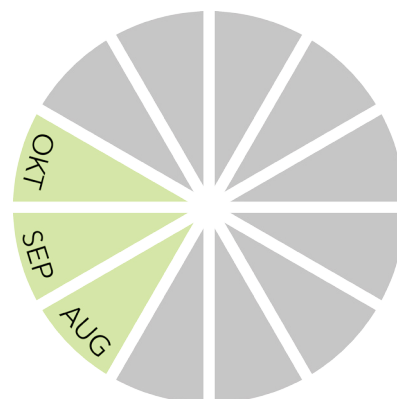


PÆRER

Pærerne har altid stået lidt i skyggen af æblerne, men måske er pæren lige så stille ved at træde ud af skyggen. På bare fem år er produktionen af pærer steget med hele 25 procent i Danmark, og samtidig bliver stort set ingen danske pærer eksporteret til udlandet på grund af en høj efterspørgsel i Danmark.

Nogle af de mest spiste pæresorter i Danmark i dag er Alexander Lukas, Clara Friis, Concorde og Conference pæren. Der dyrkes pærer på i alt 105.000 hektarer jord i EU. Halvdelen af det dyrkede areal står Italien og Spanien for.

I SÆSON



Pærer er i sæson i Danmark fra august til oktober. Når pærer ikke er i sæson i Europa importeres pærer fra fx Sydafrika.

TIP TIL ÉN MERE OM DAGEN



Kold morgenmadsgrød er en dejlige variation af den traditionelle havregrød. Giv grøden smag og sødme med friske pære skåret i tynde skiver eller små tern



Halve bagte pære svøbt med bacon og salvie er lækker som forret eller tilbehør



Pære giver også salater sødme og/eller sprødhed. Prøv også en enkel pæresalat med fetaost, forårsløg og timian. Perfekt tilbehør til fx både svin, fisk og fjerlkær

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.



Kampagne
med støtte
fra den
Europæiske
Union



PRODUKTION

Pærer høstes altid umodne, men modner i løbet af 3-4 dage ved almindelig rumtemperatur.



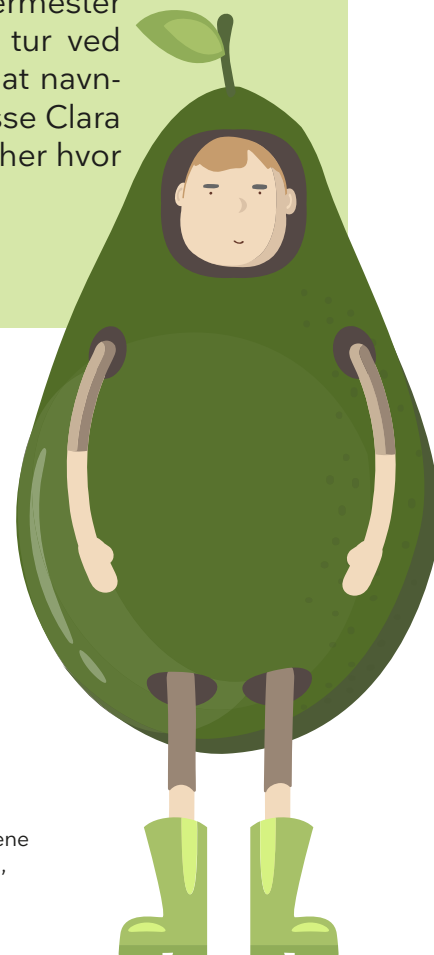
OPBEVARING

Pærer holder sig bedst i grøntsagsskuffen i køleskabet, men lad altid et par stykke ligge fremme og friste i frugtskålen.

Pærer og æbler udskiller stoffet ethylen, som fremmer modning og senere forrådnelse. Frugter som for eksempel æbler og pærer producerer ethylen, hvilket kan fremme andre frugter og grøntsagers modning og nedbrydning. Derfor opbevares pærer og æbler bedst adskilt fra anden frugt og grønt.

VIDSTE DU AT?

Clara Friis pæren har en fornem historie. Hofjægermester Carlsen opdagede pæren, da han i 1850'erne gik tur ved Skensved mellem Roskilde og Køge. Carlsen fik lov at navngive den dejlige pære efter sin afdøde hustru komtesse Clara Kragh-Juel-Vind-Friis. Nu dyrkes Clara Friis i stor stil, her hvor den hører til på de nordlige breddegrader.



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.