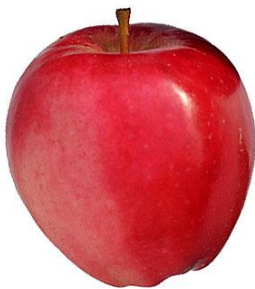


Æblesorter og deres anvendelse.

Dette dokument er et forsøg på at lave en smule guide igennem junglen af æbler der på markedet i de danske butikker. Der vil være mange sorter som ikke er nævnt og som måske burde men der er mange så dette er en start. Da der er meget stor forskel på resultaterne af bagværk med de rigtige æbler og de forkerte så ville jeg selv gerne vide mere og have en guide. Så derfor -.

Æbler er en kilde til både opløselige og uopløselige fibre. Opløselige fibre såsom pektin der rent faktisk hjælper til at forhindre at kolesterol bliver opbygget via foring af blodkarrenes vægge, og dermed reducere graden af åreforkalkning og hjertesygdomme. Den uopløselige fiber i æbler giver fylde i tarmkanalen, tilbageholder vand der hjælper til at rense og flytte fødevarer hurtigt gennem fordøjelsessystemet. Det er en god idé at spise æbler med skræl. Næsten halvdelen af C-vitamin indholdet er lige under skrællen. Spises skrællen også hæves indholdet af de uopløselige fibre. De fleste af æbles duft celler er også koncentreret i skrællen og som de modnes, udvikler cellerne i skrællen mere aroma og smag. Æbler klarer ophold i køleskab godt.



Ananas Det er et lille, rundt, velformet æble, der kan være helt lysende rødt. Men det kan også være helt grønt. Æbler der sidder i skygge under blade får ingen farve. Derfor skal træet ved beskæring holdes godt åbent. Det er meget velsmagende, fint, saftigt og sødt sommeræble med en god aroma. Meget lig Discovery og dog ikke så frugtbar som dette.

Autento Sorten er en krydsning mellem Cox Orange og en anden specialsort ved navn Delbar Jubilee. Det er et velfarvet æble, som betegnes som sødt og velsmagende. Et sprødt æble som er svært at dyrke i Danmark. Smagstest har placeret Autento i gruppen med bl.a. Rubens.





Baldwin Et stor, rødlig eller gullig æble med røde striber. Opkaldt efter Loammi Baldwin - opdaget af ham nær Chestnut street i Wilmington, Massachusetts under en af hans ture langs en kanal. Skarp smag, saftig, og højt respekteret for sin holdbarhed. Velegnet til cider.

Bellida er en relativt ny sort som giver flotte store frugter. Æblet smager godt, er sødt og meget saftigt, det har en god fasthed, og holder sig godt selv under mindre gunstige opbevaringsforhold. Et godt valg hvis man har børn, da de plejer at være glade for Bellida.



Belle de Boskoop æbler er kraftfulde æbler fulde af syrlig aromatisk smag. Et fantastisk æble til bagværk, salater og mad, men også dejligt til spisebrug. Belle de Boskoop er blandt de bedste gemmeæbler og gemmes normalt til efter jul. De smager bedst fra januar - april. Opbevares så køligt som muligt. Æblerne kan godt klare lave frostgrader, hvis de dækkes over med et tæppe eller lignende. Der skal desuden være en vis fugtighed i luften, ellers rynker æblerne. Det kan hjælpe at pakke hvert enkelt æble ind i avispapir. Sorten stammer fra Holland fra begyndelsen af 1800-tallet.

Braeburn Opstod i New Zealand i slutningen af 1940'erne. En vidunderlig blanding af sure og søde smage. De er aromatiske, sprøde og saftige. Høje i både sukker og syre indhold. Kødet er gult-grønt til cremet gul og sprød i konsistens. Allround brug. Et godt valg til bagning. Skrællen har et bruneret look, frugten fastholder sin form særdeles godt, og kødet har en behagelig æble aroma og smag. Bliver ikke brunt hurtigt, hvilket gør det fremragende til salater. Giver en sød æblemos uden tilsat sødestof.





Cameo Et æble med en behagelig sød-syrlig smag og fast konsistens - farvet med en rød stribe over en cremet baggrund. Fremragende både kogte og friske – et godt dessert æble.

Cortland let syrlig smag. Fremragende til at spise, salater, saucer, tærter, bagning - god til frysning er stor, fladrund med gullig grundfarve og rød dækfarve på solside. Huden er meget fedtet. Kødet er skørt, aromatisk med en mild, sød, lidt syrlig smag. Plukkes i oktober og anvendes fra december til marts. Fint spiseæble, dessertæble og madæble, der let koger ud.



Cox la Vera er en ny rød variant af den alm. Cox Orange. Cox Orange stammer fra England og Cox La Vera er en ny rød variant af den alm. Cox Orange. Cox Orange stammer fra England og er formentlig en frøplante af sorten Ribston. Cox Orange kom til Danmark helt tilbage i år 1867. Frugten er moden sidst i september og er et lille til middelstort rundt æble. Alm. Cox Orange har en grøngul dækfarve, men de nye varianter som Cox Queen og Cox La Vera har en rødorange dækfarve, hvilket giver et bedre udseende. Smagskvaliteten er god, fast, halvtør og med kraftig aroma. Et lille dejligt og aromatisk æble med gode lageregenskaber.

Cox Orange er et velsmagende æbler med fast, halvtørt og sødligt frugtkød med kraftig aroma. Cox Orange er et dejligt spiseæble, men egner sig også fortrinligt til bagværk, desserter, salater og madlavning. Sorten stammer fra England omkring 1825 og er antagelig en krydsning mellem 'Ribston Pippin' og 'Blenheim Orange'.





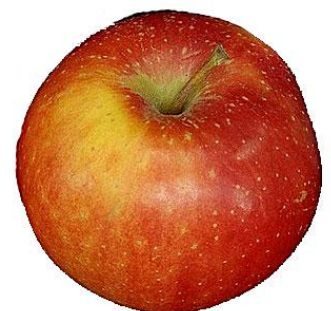
Civni æble, markedsføres som "Rubens", er en tofarvet æble sort. Den blev først udviklet i 1985 som et kryds af Gala og Elstar æbler af Consorzio Italiano Vivaisti (CIV), en italiensk avler 'konsortium fra Ferrara. De har fået tildelt et patent på Civni sort i 2003. Æblet har en slående, sribede eller fast lys rød farve. Smagen er sød som af Gala, men mere aromatisk og dens tekstur er mere solid og sprødy end Elstar. Civni sorten skal ikke forveksles med det hollandske "Rubens" æble, som er en krydsning af Cox 'Orange Pippin og Reinette

Crispin (Mutsu) Et typisk stort æble. Har et godt bid og knæk. Dets størrelse gør det velegnet til skiver, tilhører til stege, eller bare at spise frisk. Prøv det i sauce og tærter, også! Mutsu æbler er store og sprøde, saftige æbler med hvidt aromatisk frugtkød. Et herligt spiseæble, men også velegnet til madlavning og bagværk. Smagen i hvert eneste æble er helt i top takket være det gode danske klima. Sorten stammer fra Japan og er en krydsning mellem Golden Delicious og Indo. Høstes i Oktober



Discovery Dette er helt sikkert et af vores favorit æbler i haven altid frisk og saftig lige fra æbletræet. Discovery stammer fra Suffol, hvor det blev udviklet i 1962, antagelig som en krydsning mellem Worcester Pearmain og Beauty of Bath. Det er et svagt voksende, kompakt og rundkronet træ. Æblet er middelstort, buttet og rundt. Farven er pink gående mod postkasserød og dækker det meste af æblet. Det er saftspændt, sødmefuldt, ganske parfumeret og yderst velsmagende. Et af vore bedste spiseæbler. Glimrende mostæble. Dejligt i salater, til desserter og i det salte køkken. Storartet i fromager, sorbet, is. Ikke egnet til stegning eller grød, kompot o.lign.

Elise Resistent efterårsæble – gemmeæble. Smagen Velsmagende let, syrlig aroma. Frugtkødet er gult med meget fast frugtkød og farven er et Rødt æble med gul baggrund. Skrællen er tynd og glat. Det er et stort æble, som behøver udtynding. Frugt faconen er aflang. Anvendelse Spiseæble meget fin smag. En mulighed for personer med svag æbleallergi.





Elstar En intens sød skarp smag. Gode æbler til snacking, salater og frugt bakker. De har tendens til at beholde deres livlige smag og holder sig godt under tilberedningen. Brugbar til madlavning (f.eks. æblekage og æbleflæsk) pga. sin kraftige smag.

Empire en krydsning mellem McIntosh og Red Delicious Rød, sød-syrligt æble. Skrællen bliver en attraktiv rosa-rød, kødet er normalt fast. Sød-syrlig smag. Fremragende til at spise direkte af hånden og i salater – godt til bagning, tærter, sauce - god til frysning. Det er en sød-syrlig kombination, der er fantastisk til alt.



Fiesta er frugten af en krydsning mellem Cox's Orange og Idared. Træet er middelkraftigt voksende med hængende vækst og sen blomstring. Frugten er middelstor med mere eller mindre mørkerød dækfarve, afhængigt af lysforholdene i kronen. Frugtkødet er fast og saftigt med en god balance imellem syre og sødme. Frugten høstes fra og med sidst i september og sælges i forlængelse heraf. Fiesta har en fin holdbarhed. Æblet minder en del om Elstar og ligesom dette æble har Fiesta all-round kvaliteter i køkkenet. Det kan bruges til stort set alle tænkelige tilberedninger, der kalder på æbler.

Fuji Sød, mild, sprød og saftig. Man må ikke lade sig narre af rød skræl. En gul til gylden grundfarve er en langt bedre indikator for bedste spisekvalitet. Holder godt. Fremragende til frisk spise og salater - god til sauce. De er fremragende, når spises friske. De er også fint til madlavning og de gemmer godt.





Gala Sød og aromatisk med en rig fuld smag. Typisk har den en rødmen over en cremet gul baggrund. Det søde kød er cremefarvet, ret tæt og aromatisk. Gala modnes i sensommeren, og nydes bedst frisk i løbet af dets høst sæsonen fra slutningen af august til september. Fremragende til salater. De er bedst brugt frisk ud af hånden eller i salater. De er bare den rigtige størrelse til at putte ind i en lomme eller håndtaske. ADVARSEL: Madlavning ødelægger både aroma og tekstur.



Ginger Gold Sød, tangy og saftigt, Ginger Gold æbler er et tidligt æble, høstet i begyndelsen af august. Det har en påfaldende hvidt, glat kød og er en af de højeste kvalitet sommeræbler der dyrkes i dag. Lækker til at spise frisk, det bliver også til sommerfin æblemos med en meget fin tekstur. Fint til tærter og er fremragende til snacking og salater, også! Ginger Gold æbler bevarer deres sprøde hvidt kød, når de skæres i skiver.



Golden Delicious Ikke relateret til Red Delicious - søde og saftige med en uregelmæssig oval form, og er lys gul, med mørkere pletter og striber. Marked sæson er fra oktober til foråret. Alle formål æble. Fremragende til at spise af hånden, salater, saucer. Gode at bruge i tærter og bagning - god til frysning.

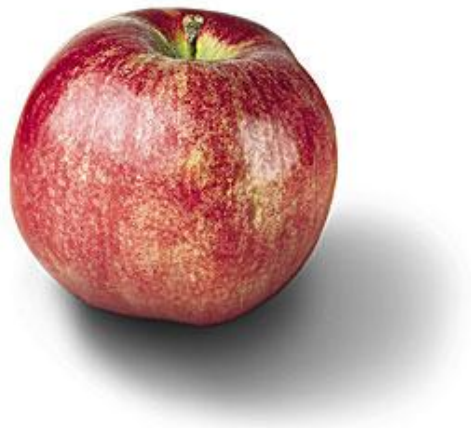


Granny Smith Mrs Maria Smith plejede den første sætteplante i midten af 1800. Et rigt aromatiseret æble, Granny Smith er verdens bedst kendte grønne sort. Syrlig, behagelig smag og bouquet. Marked sæson er året rundt. God til alle formål. Granny Smith æbler er sprøde. De er fremragende til salater og at spise friske. God til bagning. Deres syrlige smag kommer igennem, når de bages og er sauterede.



Gravenstein sigende opstod i Tyskland i haven ved hertugen Augustenberg, Slot Graefenstein, Slesvig-Holsten. Godt, allround æble, men egner sig bedst til æblemos og tærter.

Gråsten der tidligere også har været kaldt Gravenstener, Graastener og Graastenæble, er Danmarks nationalæble. Sorten er fremkommet af frø i haven ved Gråsten Slot i Sønderjylland. Gråsten danner høje, åbne træer med stærke grene. Blomsterknopperne er rosa og blomsterne er meget store og smukke, næsten hvide med fladt udbredte kronblade. Træet kan blive over 100 år gammelt på vildstamme. Det yder fint i gode år, men bærer ikke godt hvert år, hvorfor dets udbredelse i Danmark slet ikke svarer til æblets popularitet og storslåede spiseegenskaber. Helt generelt er frugten middelstor og noget varierende i størrelse og form. Grundfarven hos de to førstnævnte er gul gående mod guldgul med orangerøde flammer på solsiden. Rød Gråsten er - som navnet antyder - mere ensartet rødt. Kødet er gyldent undertiden laksefarvet. Det er delikat sprødt, næsten skørt, meget saftigt og særdeles velduftende. Smagen er frisk, lækende med en fint krydret aroma. Gråsten er et fremragende spiseæble. Gråsten er et glimrende madæble. Det er dejligt at bage som helt æble og glimrende til tørring, most, grød og de allerfleste desserter. I det salte køkken kan det med fordel bruges i salater o. lign på grund af den tynde skræl og den fint krydrede friske smag. Alt imens det har substans nok til at indgå i varme tilberedninger.





Guldborg Frugten er meget smuk, højbygget, kegleformet, svagt femkantet og ikke så stor. Ved modenhed er grundfarven lysegul til hvidgul. På solsiden har den på den gamle, oprindelige Guldborgklon, fine sarte striber og pletter af karminrødt. Kødet er hvidt, sprødt, men alligevel eftergivende og meget saftigt. Det har en fin frisk, sødmefuld smag og er delikat parfumeret. Guldborg er, når det høstes modent fra træet, et fremragende spiseæble og er en af vore allerbedste tidlige sorter. Man skal dog tage sig i agt for tidligt høstede Guldborg-æbler. De senere år er de første Guldborg-æbler på torvet blevet afregnet til endog meget flotte priser. Og da umodne æbler samtidig holder længere, er der mange avlere, der er

blevet fristet til at sende alt andet end træmodne og bestemt ikke særligt velsmagende Guldborg-æbler på markedet. Guldborg er et fremragende mostæble. Det egner sig fint til salater og andre kolde anvendelser i både det salte og det søde køkken. Derudover er det ikke noget særligt godt madæble.

Holstener Cox er en frøplante af Cox Orange fundet i 1918 i Schleswig-Holsten, Tyskland. Træet vokser kraftigt. Det er kun lidt følsom for skurv, men følsom for meldug og frugttræskræft. Det er en højtydende sort, der anbefales som hovedsort i økologisk dyrkning, fordi træet er sundt. Blomstringen er Sen. Sorten er triploid, og uegnet som bestøver. Frugten er stor. Frugtkødet er fast og saftigt. Smagen lidt syrlig og med megen aroma. Minder om Cox Orange, men er mere grov i frugtkødet. Plukketid er midt i september. Æblet har god holdbarhed og kan gemmes til januar. Optimal spisekvalitet i uge 49 – 50.

Holstener Cox er en velegnet æblesort til haven, der giver et stort udbytte af æbler med god spisekvalitet. Æblet kan forveksles med Cox Orange, Ribston og Laxton Superb.



Honey Crisp Stammer fra Macoun, Golden Delicious og Haralson æbler, dette store, super-sprød og sød-endnu-tangy sort. Kødet har en svagt gylden farve og en mindeværdig sweet-men-fyldig smag. Indført i 1991 af University of Minnesota, er dens arv menes at være en blanding af Macoun and Honey Gold. Alle formål. Holder formen nogenlunde godt, når bagt, og dens rødlig-gul skræl får en attraktiv tawny nuance. Kendt for sin "eksplosivt" sprød tekstur, dette æble er en frisk spise sensation blande en behagelig, sød og let syrlig smag med en utrolig saftighed. Marked sæson er september til oktober.

Idared sødt syrlig og saftig. Fast bleg gult-grønt kød - nogle gange tonet lyserød. God til at spise, madlavning, bagning og salater. Bliver til en smuk pink æblemos, når kogt med skind på. Kan oplagres længe.



Ingrid Marie er et usædvanligt velformet rundt, buttet æble. Farven på træer af den oprindelige sort er postkasserøde, mens æblerne af sorten Rød Ingrid Marie (mutation af Ingrid, ca. 1950, også kaldet Karen Schneider) kan blive næsten sortrøde på solsiden. Kødet er hvidgult med et svagt grønligt skær. Det er skørt og saftigt. Smagen er forfriskende syrlig og sødmefuld og æblet er karakteristisk parfumeret. Ingrid Marie er et glimrende madæble. Det holder formen godt under bagning. I is, fromage og sorbet

giver æblet, rent bortset fra den fine aroma, en meget smuk farve fra sig. Det egner sig også fint til de fleste tilberedninger i det salte køkken. Ingrid Marie er et dejligt æble til kompot og pande – eller ovnstegt sammen med vildt.

Jonagold er et smukt kegleformet, fast, saftigt, sprødt æble med en intens syrlig-sødmefuld og fint krydret smag. Farven er rød-orange med en sribet solside. Jonagored er - som navnet antyder - mere dækkende rød. Jonagold er et attraktivt spiseæble med international appel, men det er også helt generelt velegnet til madlavning, særligt i det søde køkken. Sød med et strejf af syrlighed. Sprødt, saftigt kød. Fremragende til frisk spise, salater, saucer, bagning. Velegnet til brug i tærter og frysning.





Jonathan Medium-størrelse, meget rundt æble, lyse rød og stribet med gul. Med en rig karakteristisk smag. De holder deres form og bevarer deres fulde smag, når kogt. Generelt en medium størrelse æble, der blander en moderat syrlig og sød smag. Dette æble kan være fuld rød farve, men ofte viser en baggrund gul-grøn farve samtidigt. Anvendes enten rå eller kogt. Gode til at spise friske og bagning. Gør en fantastisk tærte og kan blandes med andre æbler til en robust sauce. God til alle formål.

Pigion Ildrød Pigeon som æblet også kaldes, menes at være identisk med Pigeonnet Jérusalem som oprindeligt stammer fra Normandiet og som antagelig er kommet her til landet gennem den kongelige Frugtræsplanteskole i Odense. Pigeon har været anbefalet til dyrkning her i landet siden 1888. Træet kan blive meget gammelt. Sunde træer plantet i den sydlige del af Danmark i områder, som er gunstige for æble dyrkning, kan fint opnå en alder af 100 år. Træerne skal stå i fuld sol og de skal stå i læ fordi æblerne skal sidde længe på træet og udsættes for vekslende temperaturer for at blive godt farvede. Æblerne er kegleformede, noget uens i størrelsen, og de er som regel ganske små med en højde på 5,5-6 cm. Frugtkødet er hvidt eller rosenrødt og det er i gode år skørt.

Smagen er karakteristisk syrlig-sødmefuld med en delikat bitterhed og fine mandelagtige aromaer. Pigeon karakteriseres med rette, ligesom flaskeæblet som "vinøst". Det er et fremragende spiseæble. Ildrød pigeon giver en storslået kompot og den fint parfumerede smag er vidunderlig i most og sirup. I det salte køkken kan de steges hele til vinterens retter, eller indgå i salater og andre kolde tilberedninger, som de beriger med deres særegne karakter, sprødheden og den smukke farve.





Pink Lady vokser i hele Australien, og også i Sydafrika, Chile, Argentina, Brasilien, New Zealand, Californien, Washington State, Italien og Provence i det sydlige Frankrig. Anvendelse som en dessert æble med ost, som en snack, i salater eller til tærter.

Red Delicious Stort og langt, med seks små knapper i slutningen af æblet modsat stilken. Dets farve er normalt mørk rød, med mørkere striber, selv om nogle er gule. Søde og saftige, normalt bedst spist rå. Markedet sæson er fra oktober til foråret. Bedst til mellemmåltider og i salater. De er dårlige til bagning.



Sunrise stammer fra Canada og er resultat af en krydsning imellem blandt andet McIntosh og Golden Delicious. Træet er middelkraftigt voksende med åben krone. Sunrise er et smukt gul-rødt æble med et sprødt, saftigt frugtkød og en fin syrlig-sødmefuld smag. Sunrise er et fortrinligt mostæble. Det er dejligt i salater, både desserter og det salte køkken. Storartet i fromager, sorbet og is. Æblet er ikke egnet til stegning eller grød, kompot, o. lign.