



abrīkos Там, где очень тепло, можно встретить удивительный фрукт в бархатном желто-оранжевом одеянии. Это — абрикос.

Родина абрикоса – Центральная Азия и Китай. Первое упоминание об абрикосе было обнаружено в сочинениях китайского императора Ю за два тысячелетия до новой эры. В Европу абрикосы попали в XI веке через Туркестан, Иран, Армению. С течением времени они всё дальше распространялись на север.

В XVIII веке на юге России были предприняты первые попытки развести абрикос.

В настоящее время абрикос произрастает в южных районах России, в Закавказье, на Дальнем Востоке.

Сушеные плоды абрикоса с косточкой называют урюком. А без неё – это уже курага.

Полезные свойства абрикоса

Полезные свойства абрикоса обусловлены присутствием в нём в достаточном количестве витаминов группы В, Е, РР, каротина. Органические кислоты и ароматические вещества придают абрикосам необычный вкус и аромат. Значительно больше, чем в других фруктах, в абрикосах содержатся железо, калий, марганец, медь. Абрикосы богаты углеводами, подавляющую часть которых составляют пектиновые вещества и легкоусвояемые сахара: глюкоза, фруктоза, мальтоза. В абрикосах присутствуют кислоты: лимонная, яблочная, в меньшей степени салициловая.

Абрикосы отличаются высокими вкусовыми качествами и приятным ароматом. Содержание сахаров в них до 20%, а в особо ценных сортах – значительно выше.

В зависимости от содержания каротина окраска мякоти абрикосов варьируется от бледно-желтой до ярко-оранжевой: чем насыщеннее цвет, тем больше каротина в плодах.

В абрикосовой косточке около 50% жира. Это ценное абрикосовое масло, которое нашло своё применение в фармацевтической и парфюмерной промышленности.

Дует ветер,

Зол мороз.

Но я чую...

Абрикос.

Автор: Л.Мезинов

Загадка

А на знойном юге рос

Ароматный ...(абрикос).