

Алмурут

Алмурут Украина, Түн. Кавказ, Закавказье, Орто Азия, Молдавияда көбүрөөк, борбордук аймактарда ж-а Балтика боюнда сейрек өстүрүлөт.

Алмурутта кант, органикалык кислоталар, минерал туздар, белок, клетчатка, өңдөөчү заттар, 5 л*г%тей С витамини бар. Алмурутта таш сыяктуу катуу заттар болот, клетчатка көп, ошондуктан организмге тез сиңбейт.

Бышуу мөөнөтү б-ча түш. сорттору жайкы, күзгү ж-а кышкы болуп бөлүнөт. Жайкысы июль – августта бышат. Жакшылары –«Вильямс» («Бон Кретьен Вильямс», «Жайкы Вильямс», «Жаздык Дюшес» деп да аталат), «Бере Жиффар», «Клапп сонуну», «Ильинка». Күзгүсү («Бере Боск», «Бере Амаили», «Бере Гарди») сентябрда бышат. Кышкысы («Бере Арданпон», «Кыштык Деканка», «Оливье де Серр») сентябрь – октябрда жыйналып, сакталган кезде бышат. Жакшы сакталуучу ж-а 13%ке чейин канты бар кышкы сорттору түштө – Крым, Өзбекстан, Молдавия, Кавказда ж-а Закавказьеде өсөт. Бул жакта жакшы десерт сорттору да бар. Сортторуна жараша мөмөлөрүнүн салмагы 25 гдан 300 гга (кээде көбүрөөк) жетет.

Кыргызстанда жайкы («Клапп сонуну», «Ласточка»); күзгү («Бере Боск», «Вильямс», «Токой мөмөсү»), кышкы («Бере Арданпон», «Куляля», «Оливье де Серр») сорттору өстүрүлөт.

Алмурут даамына ж-а мөмөсүнүн керектелишине карата десерттик, ашканалык ж-а тамак-аштык сортторго бөлүнөт. Десерттик «Бере» м-н «Дюшестин» («Кыштык Деканка», «Бере Боск», «Бере Арданпон») мөмөсү өтө таттуу же бир аз кычкыл келет. Ашканалык сортунун эти майда ширелүү, даамы жагымдуу, тамак-аштык сорту катуу, даамы орто, жаңысында көп желет.

Ортоңку тилкеде көбүнчө жайкы сорту өсөт. Бул тилкедеги жакшы ашканалык сортуна «Бессемянка», «Бергамот күздүгү», «Тонковетка», «Лимонка» ж-а «Ильинка» кирет (буларда 8–10%тей кант болот).

Узакка сактоого кышкы сортторунун мөмөлөрү гана жарактуу. Папирос кагазына оролгон алмуруттар 0°С темп-рада жакшы сакталат.

Алмурут жаңы кезинде, консерваланган түрүндө, о. эле как кургатып да керектелет (к. Жашылча, жемиш жана мөмө кургатуу), кыям, компот ж. б. жасалат.

© Үй тиричилигинин кыскача энциклопедиясы, Фрунзе, КСЭ, 1989 ж.